



DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AYACUCHO

Resolución Directoral

N° 015 /2024/DESA/DIRESA

Ayacucho, 19 FEB 2024

Visto:

El expediente con N° 4102649-2024-PGH, que contiene la solicitud del Sr. **DAVID CHARLES HUAMANTINCO QUISPE** identificado con DNI 46498065 y RUC N° 10464980658 con domicilio fiscal en el PP. JJ Ciudad de Las Américas Mz R2 Lote 10 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga y departamento de Ayacucho, sobre el procedimiento administrativo de Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH), para su establecimiento de almacenamiento de alimentos terminados destinados para consumo humano y el Informe N° 007-2024-GRA/GG-GRDS-DRSA-DSA-EPA de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental;

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 09 de enero del 2024, la empresa **DAVID CHARLES HUAMANTINCO QUISPE** solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH), para su establecimiento de almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano ubicado en el PP. JJ Ciudad de Las Américas Mz R2 Lote 10 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga y departamento de Ayacucho, declarando que los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene y Saneamiento presentados, son para su establecimiento de almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano, según obra de la información extraída del formulario de solicitud.

Que, asimismo debe señalarse que la empresa adjuntó el Manual de Higiene y Saneamiento (PHS) con código DHQ PHS24 versión 03, Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) con código 05012024 versión 03 y documentación que forma parte de los requisitos para tramitar la certificación solicitada de acuerdo a lo establecido en el literal *b) del artículo 58-D, sobre requisitos, incorporado* por el artículo 2° del D.S. N° 004-2014-SA, por el que modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA;

Que, con fechas 2 y 13 de febrero del 2024 se realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del personal del Área Técnica de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA, con la finalidad de verificar la infraestructura y la implementación del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento

(BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) que comprenden los Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius (PGH) para almacenamiento de alimentos para consumo humano, cuyas actas se encuentran adjuntas al expediente.

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente realizada por el área técnica de esta Dirección Ejecutiva, respecto de los documentos presentados por el administrado, el acta de inspección sanitaria de los días 2 y 13 de febrero del 2024 presentada como sustento de trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius del establecimiento de la empresa solicitante, plasmado en el Informe N° 07-2024-GRA/GG-GRDS-DRSA-DSA-EPA, se obtuvo los siguientes resultados: sobre la Infraestructura, se concluyó que el establecimiento aplica lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el Título V del acotado reglamento sanitario, con el Capítulo II: De los requisitos previos a la aplicación del sistema HACCP de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA; y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada por R.M. N° 066-2015/MINSA, respecto a las condiciones de Infraestructura de su establecimiento;

Que, de acuerdo a lo normado por el artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA, incorporado por el D.S. N° 004-2014-SA, se estableció, entre otros aspectos de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius, la vigencia de (02) dos años de dicha Certificación, contados a partir de su otorgamiento;

Que, finalmente, tomando en cuenta la inspección realizada, consignada en las actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección Ejecutiva, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius, se determinó que el establecimiento del Sr. **DAVID CHARLES HUAMANTINCO QUISPE**, sí *aplica* dichos principios, de conformidad a lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el Título V del acotado reglamento sanitario, con el Capítulo II : De los requisitos previos a la aplicación del sistema HACCP de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por R.M. N° 449-2006/MINSA; y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada por R.M. N° 066-2015/MINSA; y los artículos 89 y 95 de la Ley 26842, Ley General de Salud, respecto a los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, de conformidad a la Ley N° 26842 – Ley General de Salud; el Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamentos y en uso de las facultades establecidas por la Resolución Directoral Sectorial N° 056-2020-GRA/GG-GRDS-DIRESA-DR;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Otorgar la CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CÓDEX ALIMENTARIUS (PGH), al establecimiento de la empresa DAVID CHARLES HUAMANTINCO QUISPE, para almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano ubicado en el PP. JJ Ciudad de Las Américas Mz R2 Lote 10 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga y departamento de Ayacucho, según solicitud.

Artículo 2º.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Código Alimentarius (PGH) que se otorga, tiene vigencia de (02) dos años, contados a partir de la fecha de emisión de la misma.

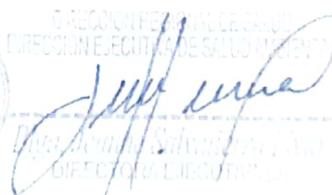
Artículo 3º.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustente la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH) del Código Alimentarius en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección Regional de Salud Ayacucho cuando ésta lo requiera.

Artículo 4º.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorga la certificación, durante el ejercicio de su operación.

Artículo 5º.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Código Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control posterior que la Dirección Regional de Salud Ayacucho disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6º.- Notificar la presente resolución al solicitante, conforme a Ley.

Regístrese, comuníquese y archívese,



DIRECCION REGIONAL DE SALUD
DIRECCION EJECUTIVA DE SALUD ALIMENTARIA
Ejército de Salta
DIRECCION DE SALUD