

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD AYACUCHO

Resolución Directoral N° 0 1 9 - 2024/DESA/DIRESA

Ayacucho, 2 3 FEB 2024

VISTO:

El expediente con Nº 04139285-2024-PGH, que contiene la solicitud de la empresa KLAR F&D MULTISERVICIOS E.I.R.L. con RUC 20574680761 con domicilio en el Jr. La Mar Nº 423 del distrito de San Juan Bautista, provincia de Huamanga del 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 para consumo humano y el Informe Nº 025-2024-GR-AYAC/GG-GRDS/DRSA-REDHUAMANGA-SA realizado por encargo de la Dirección Regional de Salud mediante el Memorando Nº 112-2024-GRA/GG-GRDS-DIRESA-DESA-DR.;

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 30 de enero del 2024, la empresa KLAR F&D MULTISERVICIOS E.I.R.L. 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 Jr. Huamanga N° 520 del distrito de Andrés Avelino Cáceres Dorregaray, provincia de Huamanga del departamento de Ayacucho, declarando que los Manuales de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Programa de Higiene y Saneamiento presentados, son para su establecimiento, según obra en la información extraída del formulario de solicitud.

Que, con fecha 09 de febrero del 2024, se realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del profesional de la Red de Salud Huamanga por encargo de la Dirección Regional de Salud Ayacucho, 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, asimismo debe señalarse que el solicitante adjuntó el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) con código M-PHS-01, versión 02, Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) con código M-BPAL-01, versión 02 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 2º del D.S. Nº 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. Nº 007-98-SA;

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 realizada el día 09 de febrero del 2024 presentada como sustento de trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius por la empresa solicitante y el Informe Nº 025-2024-GR-AYAC/GG-GRDS/DRSA-REDHUAMANGA-SA, se obtuvo los siguientes resultados: sobre la Infraestructura, se concluyó que el establecimiento sí aplica lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. Nº 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. Nº 449-2006/MINSA; y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada por R.M. Nº 066-2015/MINSA, respecto a las condiciones de Infraestructura de su establecimiento;

Que, 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 de la empresa KLAR F&D MULTISERVICIOS E.I.R.L., sí aplica dichos principios, establecidos en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. Nº 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. Nº 449-2006/MINSA; y la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobada por R.M. Nº 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, el Director Regional de Salud Ayacucho ha visto por conveniente delegar mediante Resolución Directoral Regional Sectorial Nº 056-2020-GRA/GG-GRDS-DIRESA-DR de fecha 05 de marzo del 2020, autoriza la emisión de actos administrativos a los órganos de asesoramiento, órganos de apoyo y órganos de línea de Nivel Remunerativos de F-4, expidan Resoluciones Directorales en el marco de sus responsabilidades, atribuciones y competencias de sus respectivas direcciones, conforme al Reglamento de Organizaciones y Funciones aprobado por Ordenanza Regional Nº 018-2018-GRA/CR.



Que, de conformidad a la Ley Nº 26842 – Ley General de Salud; el Decreto Legislativo Nº 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Supremo Nº 007-98-SA – Reglamentos sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, y sus para la aplicación Directoral Nº 020-2015/DIGESA/SA sobre idoneidad técnica del Codex Alimentarius en sus respectivas jurisdicciones y en uso de las facultades establecidas por la Resolución Directoral Sectorial Nº 056-2020-GRA/GG-GRDS-DIRESA-DR;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- OTORGAR la CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CÓDEX ALIMENTARIUS (PGH), a la Empresa KLAR F&D MULTISERVICIOS E.I.R.L. para su establecimiento de almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano, ubicado en el Jr. Huamanga N° 520 del distrito de Andrés Avelino Cáceres Dorregaray, provincia de Huamanga del departamento de Ayacucho

<u>Artículo 2º.-</u> La Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex 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 Códex 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.

<u>Artículo 5º</u>.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex 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.

Registrese, comuniquese y archivese,