

Resolución Regional Sectorial N° 1640-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ.

Cajamarca, 06 DIC 2018

VISTO:

El expediente N° 4169436-2018-PGH, que contiene la solicitud de la empresa **EL SABOR DE MI TIERRA S.R.L.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N°20603281544, representado por su Representante Legal Sr. **DEMICIO MENDOZA PAREDES**, con domicilio legal en Jr. Catalina Ortiz N° 189 – Barrio Chontapaccha Distrito Cajamarca – Provincia Cajamarca, Departamento Cajamarca, que solicita **Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), Acta Ficha N° 7 Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene e informe N° 018-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ.**, de la Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 16 de octubre del 2018, la empresa **EL SABOR DE MI TIERRA S.R.L.**, solicitó el trámite de **Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)**, para su establecimiento de Servicio de Alimentación – Elaboración de Menús, destinados al Consumo Humano, ubicado en Anexo San Pedro- La Avanzada – Vía Principal – S/N- C. P. La Avanzada – Distrito Tongot – Provincia San Miguel, Departamento Cajamarca, declarando que los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), son para los procesos de Servicio de Alimentación – Elaboración de Menús, destinados al Consumo Humano, según consigna en la información del formulario de solicitud.

Que, así mismo, debe señalarse que la empresa adjuntó los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), 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 fecha 26 de noviembre del 2018, se realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, por personal de la Unidad de Higiene Alimentaria, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, de la Región de Salud Cajamarca, a fin de verificar las condiciones sanitarias de infraestructura y la implementación de su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en el proceso de Servicio de Alimentación – Elaboración de Menús destinados al Consumo Humano, cuyas actas se anexan al expediente;

Que, de la evaluación obtenida, según **Acta Ficha N° 7- Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene**, y análisis del presente expediente, realizada por la Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de esta Dirección General, respecto de los documentos presentada por la administrada, como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de la empresa **EL SABOR DE MI TIERRA S.R.L.**, de acuerdo al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se obtuvieron los siguientes resultados: sobre 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 Decreto Supremo 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, asimismo respecto de la documentación presentada se estableció, que la empresa tiene implementado su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sin Código, Versión 01, Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), sin Código, versión 1. Encontrándose en ambos casos de conformidad con lo establecido en las Normas Sanitarias señaladas en el párrafo precedente.

Que, de igual modo se estableció que en base a la solicitud presentada, la inspección realizada y la evaluación de los documentos presentados por la administrada se verificó que la empresa **APLICA** su Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en el proceso de Servicio de Alimentación – Elaboración de Menús, destinados al Consumo Humano,

Estando a las conclusiones del informe N° 018-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ, del 27 de noviembre del 2018, de la Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, de la Región de Salud Cajamarca,

Resolución Regional Sectorial N° 1640-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ.

Cajamarca, 06 DIC 2018

Que, de conformidad con el Decreto Legislativo N° 1161-Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, Decreto Supremo N°023-2005-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, Ley 26842 Ley General de Salud, Decreto Legislativo N° 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos, Resolución Ministerial N° 066-2015-MINSA - Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la Ley N° 27444 - Ley de Procedimiento Administrativo General;

Con las atribuciones conferidas mediante Ley N° 27783 "Ley de Bases de la Descentralización" y a la Ordenanza Regional N° 001-2015-GR.CAJ/CR, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones de la Dirección Regional de Salud Cajamarca;

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- OTORGAR la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarius, para el proceso de Servicio de Alimentación – Elaboración de Menús, destinados al Consumo Humano, solicitado por la empresa **EL SABOR DE MI TIERRA S.R.L.**, ubicado en Anexo San Pedro- La Avanzada – Vía Principal – S/N- C. P. La Avanzada – Distrito Tongot – Provincia San Miguel, Departamento Cajamarca, según solicitud

Artículo Segundo.- La presente Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, abarca a su establecimiento para los procesos de Servicio de Alimentación – Elaboración de Menús, destinados al Consumo Humano, de acuerdo a la solicitud presentada por la administrada.....

Artículo Tercero.- La vigencia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, que se otorga mediante la presente Resolución Regional Sectorial es de dos (02) años, contados a partir de la fecha de emisión de la misma, de conformidad a lo establecido en el artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA,

Artículo Cuarto.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en forma precisa y consolidada en un expediente a disposición de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, cuando esta lo requiera; asimismo está obligada a mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorga la certificación, durante la vigencia de la presente resolución, así como contar con la certificación vigente durante el ejercicio de su producción.....

Artículo Quinto.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.....

Artículo Sexto.- Notificar la presente Resolución Regional Sectorial al solicitante, conforme a Ley.....

REGISTRESE Y COMUNIQUESE



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD

M.C. Simon Byer Estrella Izarra
Director Regional