



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA



Resolución Regional Sectorial N° 1650-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ.

Cajamarca, 07 DIC 2018

VISTO

El expediente N° 4182417-2018-PGH, de la empresa **NEWGUER E.I.R.L.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20603690916, Representado por su Gerente Sr. Edin Jhoel Guevara Guevara, con domicilio legal en Calle San Antonio N° 291, Urbanización Villa María, Distrito Jaén, Provincia Jaén, Departamento Cajamarca, que solicita **Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)**, el Informe N° 023-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ, de la Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis y las Actas de inspección sanitaria, para la Certificación de Principios Generales de Higiene,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 23 de octubre del 2018, la empresa **NEWGUER E.I.R.L.**, solicitó el trámite de **Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH)**, para su establecimiento de Elaboración de Productos de Panificación, Elaboración de Ovoproductos y de Almacenamiento y Distribución de Alimentos Terminados No perecibles destinados al Consumo Humano, ubicado en Calle San Antonio N° 291, Urbanización Villa María, Distrito Jaén, Provincia Jaén, Departamento Cajamarca, declarando que los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), son para los procesos de Elaboración de Productos de Panificación, Elaboración de Ovoproductos y de Almacenamiento y Distribución de Alimentos Terminados No perecibles destinados al Consumo Humano, según obra de la información extraída del formulario de solicitud.

Que, así mismo, debe señalarse que la empresa adjuntó los Manuales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) 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 13 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 Sub Región de Salud Jaén, a fin de verificar las condiciones sanitarias de infraestructura, procedimientos e implementación de su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en el proceso de Elaboración de Productos de Panificación, Elaboración de Ovoproductos y de Almacenamiento y Distribución de Alimentos Industrializados Terminados No perecibles destinados al Consumo Humano, cuyas actas se anexan al expediente;

Que, de la evaluación del Acta Ficha N° 7, Acta de Inspección Sanitaria para la Certificación de Principios Generales de Higiene y de la documentación presentada por el administrado, como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, del establecimiento de la empresa **NEWGUER E.I.R.L.**, de acuerdo al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, **cumple** con aplicar lo establecido en los Títulos IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, 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, la empresa tiene implementado su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS). 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 se verificó que la empresa aplica su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en el proceso de Elaboración de Productos de Panificación, Elaboración de Ovoproductos y de Almacenamiento y Distribución de Alimentos Industrializados No perecibles destinados al Consumo Humano,

Estando a las conclusiones del Informe N° 023-2018-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 y Acta para la verificación de las Condiciones Sanitarias del Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano,





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA



Resolución Regional Sectorial N° 1650-2018-GR.CAJ/DRSC-DESA-UHAZ.

Cajamarca, 07 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; y

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, al establecimiento de la empresa NEWGUER E.I.R.L., ubicado en Calle San Antonio N° 291, Urbanización Villa María, Distrito Jaén, Provincia Jaén, 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 Elaboración de Productos de Panificación, Elaboración de Ovoproductos y de Almacenamiento y Distribución de Alimentos Industrializados Terminados No perecibles 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. Siyan Enver Estrella Izarra
Director Regional