



Resolución Directoral

Lima, 22 de julio 2019

VISTO:

Los expedientes n.º 32982-2019-PGH, n.º 32982-2019-PGH-001, n.º 32982-2019-PGH-002 y n.º 32982-2019-PGH-003, que contiene la solicitud formulada por la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**, identificada con Registro Único de Contribuyente n.º 20130471464, con domicilio ubicado en Calle Prolongación Mariscal Nieto n.º 345, Urb. Los Sauces, distrito de Ate, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), para el almacenamiento de alimentos varios (productos procesados – almacenamiento), destinados al consumo humano; y, el Informe n.º 6335-2019/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con escrito de fecha 19 de junio de 2019, la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**, solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH), para el establecimiento ubicado en Calle Prolongación Mariscal Nieto n.º 345, Urb. Los Sauces, distrito de Ate, provincia y departamento de Lima, para para el almacenamiento de alimentos varios (productos procesados – almacenamiento), conforme se advierte del Formulario de Solicitud, que adjunta el Manual de Programas de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), según lo establecido en el *literal b)* del artículo 58-D), del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo n.º 007-98-SA, incorporado por el artículo 2º del Decreto Supremo n.º 004-2014-SA, *Sobre los Requisitos*;

Que, con fechas 02 y 04 de julio de 2019, la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**, solicitó la postergación de la inspección de subsanación para el día 05 de julio de 2019;

Que, con fechas 27 de junio y 05 de julio de 2019, personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA, realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante a fin de verificar la implementación y/o condiciones de Infraestructura, Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, para el almacenamiento de los alimentos antes mencionados. Cabe señalar, que adjunto a las actas de inspección, la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**, presentó documentación complementaria, la misma que, obra en el expediente;

Que, actualmente, la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**, cuenta con Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) para su establecimiento, otorgada mediante Resolución Directoral n.º 1917-2017/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 10 de julio de 2017, vigente por dos (02) años, para almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles, destinados al consumo



M. NIEVA



J. ONTANEDA

humano. Al respecto, con fecha 05 de julio del 2019, la empresa, mediante el acta de inspección, brindó su conformidad para que se deje sin efecto la precitada Resolución, en caso de ser favorable el otorgamiento de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), solicitada mediante expediente n.º 32982-2019-PGH;

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente, realizada por el área Técnica de esta Dirección, respecto de los documentos presentados por la administrada, las Actas de Inspección Sanitaria de los días 27 de junio y 05 de julio de 2019, presentadas como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de la empresa, de acuerdo al Programa de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius para **almacenamiento de productos terminados industrializados perecibles y no perecibles**, destinados al consumo humano, materializado en el Informe n.º 6335-2019/DCEA/DIGESA, de fecha 12 de julio de 2019, se obtuvieron los siguientes resultados: **De la Infraestructura**, se concluyó que el establecimiento aplica lo establecido en los Títulos IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA; y, sus modificatorias; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), en su establecimiento, sobre las condiciones de infraestructura;

Que, respecto del **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)**, que comprende los Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius, se estableció que la empresa aplica las Buenas Prácticas de Almacenamiento, conforme a lo establecido en los Títulos IV y V del *Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*, aprobado por *Decreto Supremo n.º 007-98-SA*; y, sus modificatorias; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y, la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de los Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobado por Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA, en su establecimiento;

Que, respecto del **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**, se estableció que la empresa tiene implementado su Programa de Higiene y Saneamiento conforme a lo establecido en los Títulos IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA; y, sus modificatorias; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), en su establecimiento, según corresponda;

Que, conforme a ello, se estableció que en base a las inspecciones realizadas y la evaluación de la documentación presentada por la administrada se verificó que la empresa aplica su Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene Saneamiento (PHS) en su establecimiento para el **almacenamiento de productos terminados industrializados perecibles y no perecibles**;



M. NIEVA

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

Que, tomando en cuenta las inspecciones realizadas, las mismas que, se consignaron en las Actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a ésta Dirección General, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), se determinó que el establecimiento **APLICA** dichos Principios, establecidos en el *Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas*, aprobado por *Decreto Supremo n.º 007-98-SA*; y, sus modificatorias; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y, la Norma Sanitaria para el Almacenamiento de los Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano, aprobado por Resolución Ministerial n.º 066-2015/MINSA, en concordancia con lo preceptuado en los *artículos 89º y 95º de la Ley n.º 26842 - Ley General de Salud*, respecto de la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, finalmente, en aplicación de lo prescrito en el Quinto Párrafo del artículo 58-B del Decreto Supremo n.º 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, concordante con lo establecido en la primera parte del Segundo Párrafo del artículo 4º de la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, que aprueba la *"Norma Sanitaria del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas"*, considerando que la empresa cuenta con la Certificación de Principios Generales de Higiene (PGH) para su establecimiento vigente, otorgada



J. ONTANEDA



Resolución Directoral

22 julio 2019
Lima, de..... del.....

mediante Resolución Directoral n.º 1917-2017/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 10 de julio de 2017; y, habiéndose verificado la implementación de la versión actualizada y sus prerequisites, según la respectiva documentación declarada en el presente procedimiento, conforme a lo solicitado por la empresa el día 19 de junio de 2019; esta Autoridad Nacional de Salud, según corresponda, debe proceder a la cancelación de la autorización otorgada para el establecimiento autorizado, toda vez que, el presente procedimiento está orientado a certificar, una versión actualizada de la implementación de los Principios Generales de Higiene (PGH);

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas en el Informe n.º 6335-2019/DCEA/DIGESA, de fecha 12 de julio de 2019, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA; y,

De conformidad con lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobada por el Decreto Legislativo n.º 1161; la Ley n.º 26842, Ley General de Salud; el Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Legislativo n.º 1062; el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo n.º 034-2008-AG; y, la Ley del Procedimiento Administrativo General;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- DEJAR SIN EFECTO, en todos sus extremos, la Resolución Directoral n.º 1917-2017/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 10 de julio de 2017, que otorga la **CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE** para su establecimiento, a favor de la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**

Artículo 2º.- OTORGAR la **CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH)** al establecimiento de la empresa **COMERCIAL TRES ESTRELLAS S.A.**, ubicada en Calle Prolongación Mariscal Nieto n.º 345, Urb. Los Sauces, distrito de Ate, provincia y departamento de Lima, destinado al **almacenamiento de productos terminados industrializados perecibles y no perecibles**, destinados al consumo humano.

Artículo 3º.- PRECISAR que el plazo de vigencia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, que se otorga mediante la presente resolución directoral es de dos (02) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA; incorporado por el Decreto Supremo n.º 004-2014-SA.



M. NIEVA



J. ONTANEDA

Artículo 4°.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación del Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental cuando ésta lo requiera.

Artículo 5°.- La empresa certificada se encuentra 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 6°.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

Artículo 7°.- Notificar la presente resolución directoral a la solicitante, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese,

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
DIGESA



ING. MARÍA EUGENIA NIEVA MUZZURRIETA
Directora Ejecutiva
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones

