



Mano signature
Edwin Mataraza
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD PUNO
COP. 25315



Resolución Directoral Regional

Puno, 08 de Julio del 2024

Se Resuelve:

Artículo 1°.- OTORGAR la CERTIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS, al establecimiento: empresa "ALIMENTOS PROCESADOS COILA S.A.C" ubicada en JR. Tambomachay, Mz. C2, LT 09, Urb. Cincuentenario Cancollani distrito Juliaca, provincia San Román, departamento Puno para "Almacenamiento, Comercialización y Distribución de Alimentos y Bebidas Industrializados No Perecibles destinados al Consumo Humano", según solicitud.

Artículo 2°.- Precisar que los informes y actos administrativos similares que constituyen los antecedentes de la presente resolución son de responsabilidad de los servidores que suscriben los mismos conforme a Ley.

Artículo 3°.- El plazo de vigencia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga mediante la presente resolución 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; incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

Artículo 4°.- La empresa certificada se encuentra **OBLIGADA** a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación de los Principios Generales de Higiene (PGH) del Codex Alimentarius en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – DIRESA Puno cuando esta la requiera en cualquier momento.

Artículo 5°.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener las condiciones Higiéno sanitarias en las cuales se otorga la presente certificación, durante la vigencia de la presente resolución, así como contar con la certificación vigente durante el ejercicio de su almacenamiento.

Artículo 6°.- La empresa está obligada a comunicar **por escrito** a la DIRESA PUNO, cualquier cambio o modificación en los datos o condiciones bajo las cuales se otorgó la Resolución Directoral Regional a un producto o grupo de productos, por lo menos siete (7) días hábiles antes de ser efectuada, acompañando los recaudos o información que sustente dicha modificación.

Artículo 7°.- La Certificación de los Principios Generales de Higiene de del Codex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las condiciones de control que la Dirección Ejecutiva de salud Ambiental – DIRESA Puno disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

Artículo 8°.- Notificar la presente Resolución Directoral a la solicitante conforme a ley y demás instancias pertinentes.

Artículo 9°.- Disponer la Publicación en la página Web de la DIRESA Puno, la presente Resolución.



TRANSCRITO PARA LOS
INTERES PERTINENTES A:
DIRECCIÓN
LEGISLACIÓN
CONTROL ASIST.
INTERVENCIÓN
LEGAJOS
O.C.I.
PREVENCIÓN
EVALUACIÓN
MUESTROS
ARCHIVO
OTROS

Regístrese y Comuníquese.



M.C. EDWIN CORRALES MEDIA
Dirección Regional de Salud Puno
DIRECTOR REGIONAL
CMP 33978

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD PUNO
CERTIFICO: que el presente documento es
"COPIA FIEL DEL ORIGINAL"

10 JUL 2024

M.Sc. Enrique Ticona Cruz
FEDATARIO TITULAR

Informe n.º 026-2024//UHA/DESA-DIRESA Puno de fecha 27 de Junio de 2024, se obtuvieron los siguientes resultados: De la Infraestructura, se concluyó que el establecimiento **SI CUMPLE Y APLICA** con 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 de su establecimiento;

Que, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), que comprende los Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius, se estableció que la empresa **SI 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 la inspección realizada y la evaluación de la documentación presentada por la administrada se verificó que la empresa aplica su Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene Saneamiento (PHS) en su establecimiento para el "Almacenamiento de Alimentos y Bebidas Industrializados No perecibles destinados para el consumo humano";

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, finalmente tomando en cuenta la inspección realizada, consignada en el acta respectiva y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección Regional, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) 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 empresa **ALIMENTOS PROCESADOS COILA S.A.C** sí 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;

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas en el Informe N.º 026-2024//UHA/DESA-DIRESA Puno de fecha 27 de Junio de 2024 de la Dirección de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental.

Que, de conformidad con la Ley 27783 Ley de Bases de la Descentralización modificada por Ley 27867 Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, modificada y complementada por leyes 27902, 28013, 28161, 28926, 28968 y 29053; Resolución Ministerial N° 405-2005/MINSA, que reconoce a las Direcciones Regionales de Salud como única autoridad en salud en cada Región, y en uso de las atribuciones conferidas por la Ordenanza Regional N° 12-2014-GRP-CRP, que aprueba la modificación del Reglamento de Organización y Funciones de la Dirección Regional de Salud de Puno;

Estando a las conclusiones del informe n.º 026-2024//UHA/DESA-DIRESA Puno de fecha 27 de Junio de 2024 de la Dirección funcional de Higiene Alimentaria con el visto bueno de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la entidad.

