



Resolución Directoral

04

Agosto

2016

Lima, de..... del.....

VISTOS:

El expediente n.º 29436 – 2016 – CH, que solicitó vía VUCE (SUCE n.º 2016246015), la empresa **CONSORCIO FRAP SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA**, identificada con Registro Único de Contribuyente n.º 20563317869, con domicilio en la calle Tolomeo n.º 129, Urb. La Campiña, distrito de Chorrillos, provincia y departamento de Lima, sobre el procedimiento administrativo de **Validación Técnica Oficial del Plan HACCP**; y el Informe n.º 293 – 2016/AUD/DIA/DIGESA, de fecha 20 de julio de 2016, de la Dirección de Inocuidad Alimentaria, y;

CONSIDERANDOS:

Que, con fecha 14 de junio de 2016, la empresa **CONSORCIO FRAP SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA**, solicitó el procedimiento administrativo de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la línea de producción de **hielo**, destinado para el consumo humano, en su establecimiento ubicado en la calle Tolomeo n.º 129, Urb. La Campiña, distrito de Chorrillos, provincia y departamento de Lima;

Que, con fecha 14 de junio de 2016, el área de Certificaciones y Autorizaciones Sanitarias solicita la inspección sanitaria al citado establecimiento de la empresa **CONSORCIO FRAP SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA** referente a la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la línea de elaboración citada en el considerando precedente;

Que, con fechas 23 y 24 de junio, y 19 de julio de 2016, se realizaron las inspecciones sanitarias al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del personal de la Dirección de Inocuidad Alimentaria – DIA de la DIGESA, a fin de verificar las condiciones sanitarias de producción y la implementación de su Plan HACCP en el proceso productivo del alimento antes mencionado, cuyas Actas, además del Plan HACCP, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y el Programa de Higiene y Saneamiento, presentados por la empresa, forman parte del expediente atendido;

Que, con fecha 19 de julio de 2016, la empresa remite, vía VUCE, información complementaria de Actualización de Plan HACCP, programas prerrequisitos y otros documentos para el presente procedimiento, referidos a la subsanación de observaciones, que son admitidos con fecha 19 de julio de 2016,

Que, de la evaluación de las Actas de Inspecciones Sanitarias de los días 23 y 24 de junio, y 19 de julio de 2016, y de los documentos presentados como sustentos de la solicitud del trámite de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programas



Prerrequisitos y documentación del establecimiento de la empresa **CONSORCIO FRAP SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA**, remitida a la DIGESA, se concluyó que la **infraestructura del establecimiento cumple** con aplicar lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre las **condiciones de infraestructura**;

Que, cuenta con **Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. **Aplica** lo establecido en su Manual Buenas Prácticas de Manufactura de código: HGP-MBPM, versión: A, y de fecha: 10 de setiembre de 2015 y demás documentos que lo complementan y obran en el expediente, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre **Principios Generales de Higiene de los Alimentos**;

Que, cuenta con el **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)**: **Aplica** lo establecido en su Programa de Higiene y Saneamiento, de código: PHS, versión: 1, y de fecha: 20 de abril de 2016 y demás documentos que lo complementan y obran en el expediente, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias, Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); sobre **Principios Generales de Higiene de los Alimentos**;

Que, asimismo **cuenta** con el **Plan HACCP**: **Aplica** lo establecido en el Plan HACCP denominado PLAN HACCP, de código: HACCP, versión: 2, y de fecha: 14 de julio de 2016 y demás documentos que lo complementan y obran en el expediente, elaborado para la línea de **hielo**, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias; Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969).

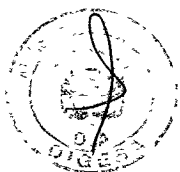
Que, debe precisarse que, **no procede incluir** en el presente procedimiento nombres comerciales según lo dispuesto en el artículo 4 de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, en tal sentido el término **“para consumo humano”**, no es aplicable al presente procedimiento;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo n.º 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA, dispone en el artículo 58 - A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (2) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449 - 2006-MINSA, que establece: *“El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (...)”*;

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1 del precitado Decreto Supremo que modifica el artículo 95 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias, que



M. BAILETTI



L. FERRANO



Resolución Directoral

04

Agosto

2016

Lima, de..... del.....

establece: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente solo para dicha línea (...)", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutivo emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP remitido a ésta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA** las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea del alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptuado en el Título IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias, y la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.º 449-2006/MINSA, concordante con los artículos 89 y 95 de la Ley n.º 26842 - Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Estando a las conclusiones del Informe n.º 293 – 2016/AUD/DIA/DIGESA, de fecha 20 de julio de 2016, de la Dirección de Inocuidad Alimentaria;

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; aprobado por el Decreto Legislativo n.º 1161; Reglamento de Organización y Funciones, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-2016-SA; Ley n.º 26842 – Ley General de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.º 007-98-SA y sus modificatorias, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por el Decreto Legislativo n.º 1062; Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por el Decreto Supremo n.º 34-2008-AG; Ley n.º 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa **CONSORCIO FRAP SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA**, ubicada en la calle Tolomeo n.º 129, Urb. La Campiña, distrito de Chorrillos, provincia y departamento de Lima, que abarca la línea de producción de **hielo**; destinado para el consumo humano.



Artículo 2°.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución directoral es de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n° 007-98-SA; incorporado por el Decreto Supremo n° 004-2014-SA.

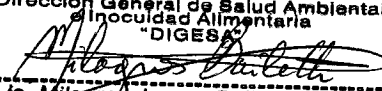
Artículo 3°.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria cuando ésta lo requiera.

Artículo 4°.- La empresa solicitante debe, bajo responsabilidad, comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

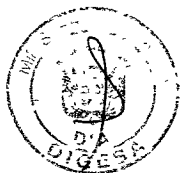
Artículo 5°.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria disponga, la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley

Artículo 6°.- 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"


Lic. Milagros Jovana Bailletti Figueroa
Directora Ejecutiva
Dirección de Inocuidad Alimentaria



L. SERRANO