



Resolución Directoral Regional

N° 072 -2019-GOREMAD-DIRESA/DG

Puerto Maldonado, 04 FEB. 2019

VISTO:

El expediente N° 14205, que contiene la Carta N° 255-2018-BKN-PM-MDD, presentada por la empresa **AMAZONMARK SAC**, identificada con Registro Único de Contribuyentes N° 20600054130, con domicilio en la Av. Andrés Avelino Cáceres N° 4041, distrito y provincia de Tambopata, departamento de Madre de Dios, sobre procedimiento administrativo de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), el informe N° 001-2019-AHA-DESA-DIRESA/GR-MDD, del Área de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental, y el memorando N°100-2019-GOREMAD/DIRESA-DG, de fecha 28/01/2019;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con los numerales I y II) del Título Preliminar de la ley N° 26842, Ley General de Salud, la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo y la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, asimismo los artículos 89° y 95° de la precitada norma legal, prescriben que un alimento es legalmente apto para el consumo humano cuando cumple con las características establecidas por las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional. La fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos y bebidas debe realizarse en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitariamente adecuadas, y cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento que dicta la Autoridad de Salud de nivel nacional.

Que, conforme a lo previsto en el artículo 14 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo, y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

Que, mediante escrito de fecha 21 de Diciembre del 2018, y presentados por mesa de partes de la DIRESA Madre de Dios por la empresa **AMAZONMARK SAC**, solicitó la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para su establecimiento dedicado al almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano, ubicado en el mismo domicilio legal de la empresa solicitante, adjuntando el Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (M-BPAL), versión 01, fecha 20/01/2019, con código AMZ-GC/M-BPAL-N°001 y su anexo Manual del Plan de Rastreabilidad y Retiro de Productos No Conformes de las Instituciones Educativas (M-PR), de fecha 01/10/2018, con código AMZ-GC/M-PR-N°001 y Programa de Higiene y Saneamiento (M-PHS), versión 01, fecha 20/01/2019, con código AMZ-GC/M-PHS-N°001, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 58-D del reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, incorporado por el artículo 2° del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, para el almacenamiento de los alimentos terminados: aceite vegetal, azúcar, arroz, fideos, chocolate, galleta con kiwicha, galleta con quinua, harina de haba, harina de kiwicha, harina de maíz, harina de maíz morado, harina de plátano, harina de quinua, mezcla de harinas, hojuela de





Resolución Directoral Regional

N° 072 -2019-GOREMAD-DIRESA/DG

Puerto Maldonado, 04 FEB. 2019

avena con kiwicha, hojuela de avena con quinua, leche evaporada, arveja, frijol, haba partida, lenteja, pallar, conserva de carne de pavita, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de hígado de pollo, conserva de mollejita, conserva de pescado en aceite vegetal, conserva de pescado en salsa de tomate, mezcla a base de huevo en polvo, destinados para el consumo humano; según obra la información extraída del Formulario de solicitud. Asimismo en fecha 24 de diciembre del 2018, la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental de la DIRESA, remite expediente N° 14205, al Área de Higiene Alimentaria con fines de acción necesaria, según competencias del Área;

Que, con fechas 14.01.2019 y 22.01.2019, se realizaron inspecciones sanitarias al establecimiento de la empresa solicitante, por parte del personal del área técnica de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – DIRESA Madre de Dios, a fin de verificar la implementación y/o condiciones de infraestructura, 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 en el almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano antes mencionados, cuyas actas forman parte del expediente atendido;

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente, realizada por el área técnica de Higiene Alimentaria de la Dirección Ejecutiva de salud Ambiental, respecto de los documentos presentados por la administrada, las actas de inspección sanitaria de los días 14.01.2019 y 22.01.2019, presentados como sustento del trámite de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex alimentarius del establecimiento de la empresa solicitante, de acuerdo al 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, condensado en el informe N° 001-2019-AHA-DESA-DIRESA/GR-MDD, se obtuvieron los siguientes resultados: **De la 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 D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia en 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 Aplicación 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, así mismo respecto de la documentación presentada sobre los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa tiene implementado tanto su Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (M-BPAL), versión 01, fecha 20/01/2019, con código AMZ-GC/M-BPAL-N°001 y su anexo Manual del Plan de Rastreabilidad y Retiro de Productos No Conformes de las Instituciones Educativas (M-PR), de fecha 01/10/2018, con código AMZ-GC/M-PR-N°001 y Programa de Higiene y Saneamiento (M-PHS), versión 01, fecha 20/01/2019, con código AMZ-GC/M-PHS-N°001, encontrándose en ambos casos de conformidad con lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia en lo establecido en el Título V del acotado Reglamento sanitario, con el capítulo II: De los requisitos previos a la





Resolución Directoral Regional

N° 072 -2019-GOREMAD-DIRESA/DG

Puerto Maldonado,

04 FEB. 2019



aplicación del Sistema HACCP de la norma sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Aplicación 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, de acuerdo a lo normado por el artículo 58-B, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA, incorporado por el Decreto Supremo N° 004-2014-SA, se estableció, en entre otros aspectos de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, la vigencia de dos (02) años de dicha Certificación, contados a partir de su otorgamiento.



Que, finalmente, tomando en cuenta las inspecciones realizadas, consignadas en las Actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Dirección General, respecto del **Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (M-BPAL)**, versión 01, fecha 20/01/2019, con código AMZ-GC/M-BPAL-N°001 y su anexo Manual del Plan de Rastreabilidad y Retiro de Productos No Conformes de las Instituciones Educativas (M-PR), de fecha 01/10/2018, con código AMZ-GC/M-PR-N°001 y **Programa de Higiene y Saneamiento (M-PHS)**, versión 01, fecha 20/01/2019, con código AMZ-GC/M-PHS-N°001, que comprenden a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius se determinó que el establecimiento de la empresa AMAZONMARK SAC, identificada con registro Único de Contribuyentes N° 20600054130, con domicilio en la Av. Andrés Avelino Cáceres N° 4041, distrito y provincia de Tambopata, departamento de Madre de Dios, **APLICA** dichos principios, de conformidad a lo establecido en el Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo preceptuado 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 Aplicación 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; y, los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842 Ley General de Salud, respecto de los aspectos sanitarios de su establecimiento.



Que, de conformidad con la Ley N° 26842 – Ley General de Salud; Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; Decreto Supremo N° 007-2016-SA- que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas; Decreto Supremo N° 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y bebidas y la Ley N° 27444 ley de Procedimiento Administrativo General y su modificatoria Decreto Legislativo N° 1272, Resolución Ministerial N° 034-2015/MINSA, delegan a las Direcciones Regionales de Salud o gerencias Regionales de salud la función de Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, Resolución Directoral N° 020-2015/DIGESA/SA, Aprueba la relación de las Direcciones Regionales de Salud y Gerencias Regionales de Salud, pronunciamiento sobre su idoneidad técnica para la aplicación y verificación de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, en sus respectivas jurisdicciones en donde está registrado la DIRESA Madre de Dios;





Resolución Directoral Regional

Nº 072 -2019-GOREMAD-DIRESA/DG

Puerto Maldonado, 04 FEB. 2019

En uso de las atribuciones y facultades conferidas por Ley Nº 26842, Ley General de Salud; Ley Nº 27867 Ley Orgánica de Gobierno Regionales y su modificatoria por la Ley Nº 27902 y la Resolución Ejecutiva Regional Nº 024-2019-GOREMAD/GR, concordante con el reglamento de Organización y Funciones de la Dirección Regional de Salud de Madre de Dios, aprobado por Ordenanza Regional Nº 034-2012-RMDD/CR; y con el Vº Bº de la Dirección Ejecutiva de Administración, Dirección Ejecutiva de Salud de Ambiental, y Oficina de Asesoría Jurídica de la Dirección Regional de Salud Madre de Dios;

SE RESUELVE:



ARTÍCULO PRIMERO.- OTORGAR, la **CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH)**, al establecimiento de la empresa AMAZONMARK SAC, identificada con registro Único de Contribuyentes Nº 20600054130, con domicilio en la Av. Andrés Avelino Cáceres Nº 4041, distrito y provincia de Tambopata, departamento de Madre de Dios, destinado al **almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano**

ARTÍCULO SEGUNDO.- PRECISAR que el plazo de vigencia de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) que se otorga mediante la presente resolución directoral regional es de dos (02) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el párrafo 5 del artículo 58-B del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo Nº 007-98-SA; incorporado por el Decreto Supremo Nº 004-2014-SA.

ARTÍCULO TERCERO.- 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 (PGH), en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección Regional de Salud de Madre de Dios, cuando ésta lo requiera.



ARTÍCULO CUARTO.- 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 del almacenamiento de alimentos terminados para consumo humano.

ARTÍCULO QUINTO.- La Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control de la Dirección Regional de Salud de Madre de Dios, la que podrá dejar sin efecto conforme a Ley.



ARTÍCULO SEXTO.- Notificar, la Resolución Directoral Regional al interesado, a las instancias administrativas correspondientes para su cumplimiento y fines de Ley.

REGISTRESE Y COMUNIQUESE,

GOBIERNO REGIONAL DE MADRE DE DIOS
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD

M.C. Ricardo Rohald TELLO ACOSTA
 CMP Nº 33132
 DIRECTOR GENERAL

DISTRIBUCIÓN:
 Expediente (02)
 DESA/AHA (02)
 OCI/Estad. (02)
 Interesado (01)