GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD

Resolución Administrativa

Nº 716 -2024-GRA/GRS/GR-DESA

VISTO:

El Expediente Nº 4321960, Documento Nº 6917595-2024, que contiene la solicitud de la empresa **MANUEL MUÑOZ NAJAR SAC,** Identificada con Registro Único de Contribuyente Nº 20100187494, con domicilio en Calle Arturo Ibáñez N° 130, distrito de Arequipa, provincia de Arequipa y departamento de Arequipa, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado **Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH),** para la fabricación de Bebida alcohólica a base de destilado de anís en grano, mezcla con alcohol, agua y azúcar, Bebida alcohólica producto de la fermentación de uvas viníferas, Bebida alcohólica producto de la destilación de fermentados de uvas pisqueras, Bebida alcohólica de la mezcla de destilado de anís, alcohol, azúcar, agua y macerados de productos naturales, y el Informe Nº 05-2024-GRA-GRS/GR-DESA/EAR, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – Área de Higiene Alimentaria; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 12 de mayo del 2024, la empresa **MANUEL MUÑOZ NAJAR SAC,** solicita la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), para el establecimiento ubicado en Calle Arturo Ibáñez N° 130, distrito de Arequipa, provincia de Arequipa y departamento de Arequipa, destinado al fabricación de Bebida alcohólica a base de destilado de anís en grano, mezcla con alcohol, agua y azúcar, Bebida alcohólica producto de la fermentación de uvas viníferas, Bebida alcohólica producto de la destilación de fermentados de uvas pisqueras, Bebida alcohólica de la mezcla de destilado de anís, alcohol, azúcar, agua y macerados de productos naturales; conforme se advierte del Formulario de Solicitud, que adjunta el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), 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 Nº 007-98-SA, incorporado por el artículo 2º del Decreto Supremo Nº 004-2014-SA, R.M N° 937-2021/MINSA, Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, Sobre los Requisitos.

Que, con fechas 18 de junio del 2024, 19 de junio del 2024, y 04 de julio del 2024, a fin de verificar la implementación y/o condiciones de infraestructura, el Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius , en la fabricación de bebidas alcohólicas antes

mencionados, la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental – Área de Higiene Alimentaria, realiza la inspección sanitaria y el levantamiento de observaciones al establecimiento del solicitante;

Que, de la evaluación y análisis del presente expediente, realizada por el Área Técnica de esta Gerencia Regional de Salud, respecto de los documentos presentados por el administrado, se obtuvieron los siguientes resultados el Acta de inspección Sanitaria, del 18 de junio del 2024, 19 de junio del 2024 y de la subsanación de las observaciones de la misma , llevada a cabo el 04 de junio del 2024, presentadas 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 Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, materializado en el Informe Nº 05-2024-GRA-GRS/GR-DESA, de fecha 15 de julio del 2024, se obtuvieron los siguientes resultados: **De la Infraestructura,** se concluyó que el establecimiento, **aplica** lo establecido en el Titulo IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, en aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA; y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en 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 R.M N° 937-2021/MINSA, Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados; sobre las condiciones de Infraestructura de su establecimiento;

Que, respecto a la documentación sobre **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),** con Código: PGH-M-BPM-02, Revisión: 02, de fecha: Julio 2024, que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa tiene implementado las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); conforme a lo establecido en el Titulo IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias; en concordancia con lo establecido en el Capítulo II: De los requisitos previos a a la aplicación del sistema HACCP, y la R.M N° 937-2021/MINSA, Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados; en su establecimiento;

Que respecto del **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS),** que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se estableció que la empresa tiene implementado su Programa de Higiene y Saneamiento, con Código: PGH-PHS-01, Revisión: 02, de fecha: Julio 2024, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA; y sus modificatorias; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969); y la R.M N° 937-2021/MINSA, Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados, en su establecimiento;

Que, conforme a ello se estableció que en base a las inspecciones realizadas y la evaluación de la documentación presentada por el administrado se verifico que la empresa aplica su Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) en su establecimiento para la fabricación de Bebida alcohólica a base de destilado de anís en grano, mezcla con alcohol, agua y azúcar, Bebida alcohólica producto de la fermentación de uvas viníferas, Bebida alcohólica producto de la destilación de fermentados de uvas pisqueras, Bebida alcohólica de la mezcla de destilado de anís, alcohol, azúcar, agua y macerados de productos naturales;

Que, de acuerdo a lo normado por el articulo 58 –B, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus

Resolución Administrativa

Nº 716 -2024-GRA/GRS/GR-DESA

modificatorias, incorporado por el Decreto Supremo Nº 004-2014-SA, se estableció, entre otros aspectos 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 las inspecciones realizadas, las mismas que se consignan en las Actas respectivas y de la revisión de la documentación remitida a esta Gerencia Regional de Salud, respecto del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprende los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), se determinó que el establecimiento **APLICA** dichos Principios, establecidos en el en los Títulos IV y V del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, 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 la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA, y la R.M N° 937-2021/MINSA, Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados; en concordancia con lo preceptuado en los artículos 89º y 95º de la Ley Nº 26842, Ley General de Salud, respecto de la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Estando a las conclusiones del Informe Nº 05-2024-GRA-GRS/GR-DESA/EAR, de fecha 15 de julio de 2024, de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental –Área de Higiene Alimentaria;

De conformidad a lo establecido en la Ley Nº 26842, Ley General de Salud; Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias; Ley Nº 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo Nº 034-2008-AG, y la R.M N° 937-2021/MINSA, Norma Sanitaria para la elaboración de bebidas alcohólicas vitivinícolas y sus derivados; y, la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General y sus modificatorias; Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, Ordenanza Regional N° 508 – 2023-Arequipa, que dispone las funciones que le corresponde a la Gerencia Regional de Salud Arequipa; que son entre otras, promover y ejecutar en forma prioritaria las actividades sobre salud, Ordenanza Regional N° 411-2019-Arequipa, y sus modificatorias, que Aprueba el Texto Único de Procedimientos Administrativos del Gobierno Regional Arequipa, y estando a lo informado y visto bueno por la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- OTORGAR LA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH), al establecimiento de la empresa **MANUEL MUÑOZ NAJAR SAC,**

ubicada en Calle Arturo Ibáñez N° 130, distrito de Arequipa, provincia de Arequipa y departamento de Arequipa, la fabricación de Bebida alcohólica a base de destilado de anís en grano, mezcla con alcohol, agua y azúcar, Bebida alcohólica producto de la fermentación de uvas viníferas, Bebida alcohólica producto de la destilación de fermentados de uvas pisqueras, Bebida alcohólica de la mezcla de destilado de anís, alcohol, azúcar, agua y macerados de productos naturales.

Artículo 2º.- PRECISAR que el plazo de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius que se otorga mediante la presente Resolución Administrativa 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 D.S. Nº 007-98-SA; y modificatorias incorporado por el D.S. Nº 004-2014-SA.

Articulo3º.- La empresa certificada se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Gerencia Regional de Salud, cuando este lo requiera.

Artículo 4º.- 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 Administrativa, así como contar con la certificación vigente durante el ejercicio de su producción.

Artículo 5º.- La certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control de la Gerencia Regional de Salud, disponga la que podrá dejarla sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6º.- Notificar la presente Resolución Administrativa, al solicitante, conforme a Ley.

Dada en la Sede de la Gerencia Regional de Salud Arequipa, a los SIETE (7) días del mes de AGOSTO del año 2024

Registrese y Comuniquese

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA
GERENCIA REGIONAL DE SALUD
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACION

CPC. RAUL S. DIAZ VILLACORTA
DIRECTOR EJECUTIVO DE ADMINISTRACION

RSDV/FMCH/EAR/ear
C.c. archivo DESA