



Resolución Directoral

Lima, 19 de JUNIO del 2013

Visto el Expediente No. 11961-2013-CH, que contiene la solicitud presentada por la empresa **R.A.M. INDUSTRIES S.A.C.**, identificada con Registro Único de Contribuyentes No. 20518634373, con domicilio en Avenida Colonial No. 1050, distrito, provincia y departamento de Lima; sobre Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la elaboración de alimentos para consumo humano y el Informe No. 003271-2013/DHAZ/DIGESA, de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis, el cual forma parte integrante de la presente resolución directoral;

CONSIDERANDO:

Que, mediante escrito del 11 de abril de 2013, la empresa **R.A.M. INDUSTRIES S.A.C.**, solicita Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para el proceso de los productos detallados en el artículo 1° de la parte resolutive de la presente resolución directoral;

Que, según inspecciones sanitarias realizadas con fechas 29 de mayo y 07 de junio de 2013, el personal del Área de Higiene Alimentaria de la DHAZ, realizó las inspecciones sanitarias al establecimiento de la empresa solicitante a fin de verificar las condiciones sanitarias de producción y la implementación de su Plan HACCP, conforme constan en las actas de inspección sanitaria, remitidos a esta Dirección General, en donde establece que el establecimiento de la empresa solicitante cumple con los requisitos establecidos para el Procedimiento No. 35 del TUPA del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo No. 013-2009-SA, asimismo 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 el proceso productivo de los alimentos mencionados en la parte resolutive de la presente resolución directoral, de acuerdo a lo señalado en el Título IV del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. No. 007-98-S.A., "Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas aprobado por R.M. No. 449-2006/MINSA, concordante con los artículos 95° de la Ley General de Salud – Ley No. 26842 15° numeral 2 de la ley de Inocuidad de los Alimentos - D.L. No. 1062;

Que, se precisa que el establecimiento de la empresa cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, Versión: 05, Revisión 06 de fecha 09 de abril de 2013, asimismo se verificó que la empresa cuenta con Plan HACCP, Versión 07, Revisión 08 de fecha 03 de abril de 2013, para las líneas de alimentos envasados de baja acidez, y alimento envasado acidificado, estableciendo como Punto Crítico de Control (PCC), las etapas de "sellado al vacío" (PCC01) y "esterilización" (PCC02) para la línea de alimentos envasados de baja acidez y las etapas "homogenizado" (PCC01) y "pasteurización" (PCC02), para la línea alimento envasado acidificado;



M. BAILETTI



M. BAILETTI

Estando a las conclusiones del Informe No. 003271-2013/DHAZ/DIGESA, del 18 de junio de 2013, de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis;

De conformidad con la Ley No. 27657 - Ley del Ministerio de Salud; el Decreto Supremo No. 023-2005-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; la Ley No. 26842 - Ley General de Salud; el Decreto Legislativo No. 1062 - Ley de Inocuidad de los Alimentos; el Decreto Supremo No. 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; y la Resolución Ministerial No. 449-2006/MINSA- Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, a la empresa **R.A.M. INDUSTRIES S.A.C.**, ubicado en Avenida Colonial No. 1050, distrito, provincia y departamento Lima; para el proceso productivo de la línea de: **alimentos envasados de baja acidez: adobo de cerdo; albóndigas en salsa roja; arroz con pollo; arroz con verduras; arroz verde; avena de chocolate; avena de manzana; carapulcra con cerdo; cau cau de pollo; delicia de choclo; estofado de pollo; estofado de res; frejoles con salchicha; frejoles con tocino; frejoles con tocino; garbanzos con tocino; grated de pollo; hamburguesas en salsa ketchup; humita morada; jamonada; juane; lentejas con salchicha; pallares; pastel de arroz; plátano frito con cabanossi; seco de res; tacu tacu de frejoles; tacu tacu de lentejas; tallarines en salsa bolognesa; tamal criollo; tamalito verde, envasado en sachet retortable (PET/AL/NY/PPP) de 150 g a 3kg.; **alimento envasado acidificado: aderezo a base de ají panca y hortalizas; aderezo para freír; base anticuchera; base de ají de gallina; base de arroz con pollo; base de estofado; cocktail de frutas; compota de fresa con durazno; compota de mango; compota de manzana; compota de pera con maracuyá; gelatina con manzana; gelatina de fresa con fresa; gelatina sabor a fresa con durazno; mazamorra de manzana; mazamorra morada; pasta de ají amarillo; pasta de ají mirasol; pasta de aji panca; pasta de rocoto; piña en almíbar; postre gelificado a base de mango; puré de camote y puré de manzana; envasado en vidrio, sachet (NY/PET), sachet retortable (PET/AL/NY/PPP), vaso (PP/EVOH);** destinada para 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 un (01) año, contados a partir de la fecha de emisión del mismo.

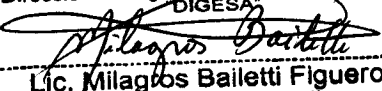
Artículo 3°.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustenten la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental cuando ésta lo requiera.

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 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
Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis
DIGESA

Lic. Milagros Bailetti Figueroa
DIRECTORA EJECUTIVA





INFORME N° 003271 - 2013/DHAZ/DIGESA

A : Lic. Milagros Jovana Bailetti Figueroa
Directora Ejecutiva de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis

ASUNTO : **Validación Técnica Oficial de Plan HACCP**

REFERENCIA : Expediente n.º 11961-2013-CH del 11 de abril de 2013

FECHA : **LIMA, 18 DE JUNIO DE 2013**

I. ANTECEDENTES

Con fecha 11 de abril de 2013, la empresa **R.A.M. INDUSTRIES S. A. C.**, solicita la validación técnica oficial del plan HACCP para su establecimiento dedicado a la producción de **aderezo a base de aji panca y hortalizas; aderezo para freír; adobo de cerdo; albóndigas en salsa roja; arroz con pollo; arroz con verduras; arroz verde; avena de chocolate; avena de manzana; base anticuchera; base de aji de gallina; base de arroz con pollo; base de estofado; carapulcra con cerdo; cau cau de pollo; cocktail de frutas; compota de fresa con durazno; compota de mango; compota de manzana; compota de pera con maracuyá; delicia de choclo; estofado de pollo; estofado de res; frejoles con salchicha; frejoles con tocino; frejoles con tocino; garbanzos con tocino; gelatina con manzana; gelatina de fresa con fresa; gelatina sabor a fresa con durazno; graded de pollo; hamburguesas en salsa kétchup; humita morada; jamonada; juane; lentejas con salchicha; mazamorra de manzana; mazamorra morada; pallares; pasta de aji amarillo; pasta de aji mirasol; pasta de aji panca; pasta de rocoto; pastel de arroz; piña en almibar; platano frito con cabanossi; postre gelificado a base de mango; pure de camote; pure de manzana; seco de res; tacu tacu de frejoles; tacu tacu de lentejas; tallarines en salsa bolognesa; tamal criollo; tamalito verde**, destinados para consumo humano.

El establecimiento se encuentra ubicado según solicitud y acta de inspección en Av. Colonial 1050, distrito, provincia y departamento Lima; habiendo presentado la documentación de acuerdo a los requisitos señalados en el TUPA del MINSA aprobado por D.S. N° 013-2009-SA. Cabe mencionar que el Plan HACCP, pre-requisitos y acta de inspección, se encuentran anexados al Expediente n.º 11960-2013-B correspondiente al procedimiento de Habilitación Sanitaria para la producción de los productos antes mencionados.

Con fechas 29 de mayo y 07 de junio de 2013, personal del Área de Higiene Alimentaria de la DHAZ, realiza las inspecciones al establecimiento de la empresa solicitante a fin de verificar la idoneidad técnica en la implementación de su Plan HACCP en el proceso productivo de los alimentos antes señalados, cuyas actas forman parte del expediente de la referencia.

Con fecha 14 de junio de 2013, la ingeniera Carla Ramos, remite la descripción de los productos pulpa de mango y pulpa de maracuyá, asimismo, aclara que el producto "pulpa de camote" le corresponde el nombre "puré de camote".

II. ANÁLISIS

De la evaluación del acta de inspección sanitaria de fechas 29 de mayo y 07 de junio de 2013, Plan HACCP, Programas Prerrequisitos y documentación remitida a esta Dirección General, se señala lo siguiente:

De los Principios Generales de Higiene

La empresa cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Programa de Higiene y Saneamiento ambos Versión 05, Revisión 06.





Del Plan HACCP

La empresa cuenta con Plan HACCP, Versión 07, Revisión 08 de fecha 03 de abril de 2013, para las líneas alimentos envasados de baja acidez, y alimento envasado acidificado estableciendo como Punto Crítico de Control (PCC) las etapas "sellado al vacío" (PCC01) y "esterilización" (PCC02) para la línea alimentos envasados de baja acidez y las etapas "homogenizado" (PCC01) y "pasteurización" (PCC02) para la línea alimento envasado acidificado.

Según las inspecciones realizadas que se consignan en las actas y de la revisión del Plan HACCP remitido a ésta Dirección General, 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 el proceso productivo de los alimentos antes mencionados, de acuerdo a lo señalado en el Título IV del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por D.S. n.º 007-98-SA, Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y bebidas aprobado por R.M. n.º 449-2006/MINSA, concordante con los artículos 95º de la Ley General de Salud - Ley n.º 26842 y 15º numeral 2 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos - D.L. n.º 1062.

III CONCLUSIONES

- 3.1. El establecimiento de la empresa **R.A.M. INDUSTRIES S. A. C.**, en función a la evaluación técnica detallada en el numeral II del presente informe y en cuanto al Plan HACCP Versión 07, Revisión 08 de fecha 03 de abril de 2013, se establece que procede atender administrativamente la Validación Técnica Oficial de Plan HACCP solicitada para las líneas alimentos envasados de baja acidez: adobo de cerdo; albóndigas en salsa roja; arroz con pollo; arroz con verduras; arroz verde; avena de chocolate; avena de manzana; carapulcra con cerdo; cau cau de pollo; delicia de choclo; estofado de pollo; estofado de res; frejoles con salchicha; frejoles con tocino; frejoles con tocino; garbanzos con tocino; grated de pollo; hamburguesas en salsa ketchup; humita morada; jamonada; juane; lentejas con salchicha; pallares; pastel de arroz; plátano frito con cabanossi; seco de res; tacu tacu de frejoles; tacu tacu de lentejas; tallarines en salsa bolognesa; tamal criollo; tamalito verde, envasado en sachet retortable (PET/AL/NY/PPP) de 150 g a 3kg.; alimento envasado acidificado: aderezo a base de ají panca y hortalizas; aderezo para freír; base anticuchera; base de ají de gallina; base de arroz con pollo; base de estofado; cocktail de frutas; compota de fresa con durazno; compota de mango; compota de manzana; compota de pera con maracuyá; gelatina con manzana; gelatina de fresa con fresa; gelatina sabor a fresa con durazno; mazamorra de manzana; mazamorra morada; pasta de ají amarillo; pasta de ají mirasol; pasta de ají panca; pasta de rocoto; piña en almibar; postre gelificado a base de mango; puré de camote; puré de manzana en envase de vidrio, sachet (NY/PET), sachet retortable (PET/AL/NY/PPP), vaso (PP/EVOH); destinada para consumo humano.
- 3.2. De acuerdo a los criterios establecidos de evaluación sanitaria, la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP debe tener una vigencia de un (01) año.

Es cuanto tengo que informar sobre el particular

.....
ING. ERICK ARONES QUIROZ
CIP N° 110099

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis
DIGESA
Abog. Nelda Maribel Puchuri Medina
CAL N° 25575