

Habilitación Sanitaria de Fábrica de Alimentos y Bebidas

Procedimiento N° 35 del TUPA

Ing. Erick Arones Quiroz
Coordinador del Área de Habilitaciones
Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA
earones@digesa.minsa.gob.pe



PERÚ

Ministerio de Salud

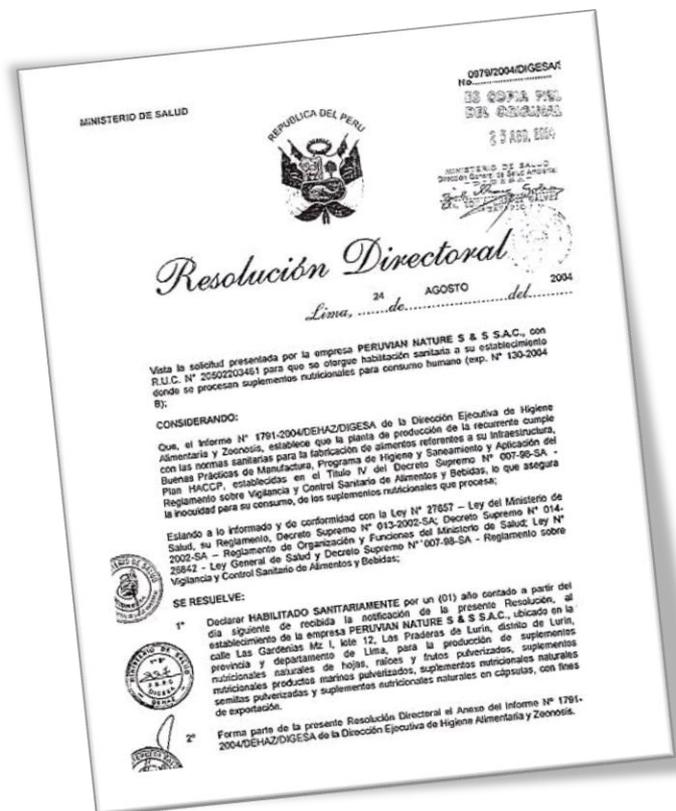
Dirección General de Salud Ambiental

Habilitación Sanitaria vs Validación HACCP

Es el proceso por el cual se **verifica** que el **establecimiento cumpla con los requisitos y condiciones sanitarias** señalados para la fabricación de productos destinados al consumo humano (D.S. 007-98-SA)

Disposición Complementaria Derogatoria del D.S. N° 004-2014-SA.

“...Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, se considerará habilitado sanitariamente...”





PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General
de Salud Ambiental

Validación Técnica del Plan HACCP

Artículo 3º de la NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Aprobada mediante R. M. Nº 449-2006/MINSA

Las disposiciones contenidas en la presente Norma Sanitaria **son de cumplimiento obligatorio** a nivel nacional, para las personas naturales y jurídicas que operan o intervienen en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de alimentos y bebidas, **destinados al mercado nacional e internacional.**





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

PROCEDIMIENTO



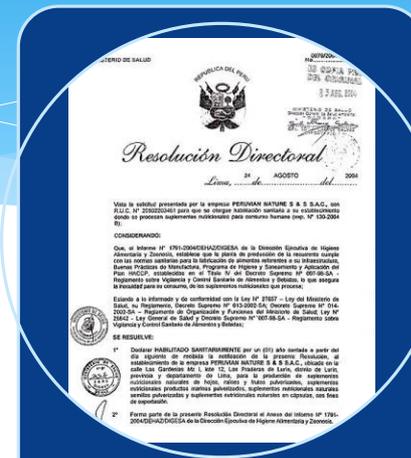
PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

REQUISITOS

www.digesa.minsa.gob.pe

← → ↻ ☆

Visitante N° 962868 Volver al Inicio | Contáctenos | Intranet | Correo Web

PERÚ
Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental

Ley del Código de Ética de la Función Pública

Ley 27815

INICIO
TUPA
CODEX
COMPIAL
VICE

Institucional

Saneamiento Básico

Ecología y Protección del Ambiente

Higiene Alimentaria y Zoonosis

Salud Ocupacional

Laboratorio de Control Ambiental

Compial realiza taller de Planificación Estratégica en Inocuidad de los Alimentos

Digesa comprueba que el Centro Comercial Larcomar está 100% libre de humo de tabaco

Comerciantes preparaban turrones entre heces de roedores, moscas y cucarachas

ORIENTACIÓN

- » [RENOVACIONES - RJU](#)
- » [COMUNICADO DE CONSULTAS JUGUETES](#)
- » [LEVANTAMIENTO DE ALERTA SANITARIA - PLAYAS DEL LITORAL PERUANO](#)
- » [COMUNICADO - INSCRIPCIÓN EN](#)

TUPA



REQUISITOS

							Procedimiento Automático
32	-	Certificado de Libre Comercialización de alimentos, bebidas y de productos naturales fabricados y/o elaborados en el país, por despacho o lote de embarque y país de destino.	10.00%	S/. 365	cinco (5) días hábiles (3)	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	
33	-	Certificado Sanitario Oficial de Exportación de alimentos y bebidas para consumo humano.	0.75% hasta 20 TM. Por cada TM adicional 0.05%	S/. 27.38 hasta 20 TM. Por cada TM adicional S/. 1.825	2 (dos días hábiles)	Procedimiento tramitado en la VUCE, No se deberá realizar el pago en el Banco de la Nación	
34	6475	Habilitación Sanitaria de Fábrica de Alimentos y Bebidas, Suplementos y Complementos Naturales con propiedades nutricionales y de servicio de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, destinados al consumo humano.	24.00%	S/. 876	30 días hábiles	Para ampliaciones: 13.9% UIT	
35	6475	Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.	23.98%	S/. 875.27	30 días hábiles	Para ampliaciones: 13.88% UIT	
36	6459	Autorización Sanitaria de Funcionamiento de Cementerios.	27.11%	S/. 989.51	30 días hábiles		
37	6515	Aprobación de Estudio de Impacto Ambiental (EIA) o Programa de Adecuación de Manejo Ambiental (PAMA) para actividades inherentes al Sector Salud.	27.07%	S/. 988.05	30 días hábiles		
38	6515	Evaluación de riesgos para la salud humana por Plaguicidas de Uso Agrícola.	100.00%	S/. 3650	30 días hábiles		



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

REQUISITOS



PERÚ

Ministerio
de Salud

Dirección General
de Salud Ambiental

Texto Único de Procedimientos Administrativos - (TUPA)

Procedimiento

Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Base Legal

. D.S. Nº 007-98-SA, Arts. 58º y 59º, del 25/09/98

Inicio del Procedimiento

Trámite Documentario DIGESA - Las Amapolas Nº 350 - Lince

Requisitos

1. Solicitud dirigida al Director Ejecutivo de Higiene Alimentaria y Zoonosis, con carácter de Declaración Jurada, que contenga Nº de RUC, firmada por el Representante Legal.
2. Última versión del Plan HACCP por línea de producto actualizado.
3. Comprobante de Pago de Derecho de Trámite.

Descarga de Formularios:

1. [Formulario de validación técnica oficial del plan HACCP](#) 



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

TRAMITE



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo



Cenfotur



PLAN COPESCO NACIONAL



PROGRESO PARA TODOS

[Preguntas Frecuentes](#)

[Contáctenos](#)

[English](#)

Un solo punto de acceso para tus operaciones de comercio exterior

Ventanilla Única de Comercio Exterior

vuce

Perú



[Ingresar al sistema VUCE](#)

[Home](#)

[Acerca de la VUCE](#)

[Marco Normativo](#)

[Mercancías Restringidas](#)

[Servicios Portuarios](#)

[Noticias](#)

[Boletines](#)

[Manuales](#)

[Materiales](#)

ANDROID APP ON

Ventanilla Única de Comercio Exterior

La Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE es un instrumento estratégico para la facilitación del comercio exterior, administrado por el MINCETUR, el cual es importante porque implica mejorar la colaboración entre los organismos gubernamentales vinculados con el comercio exterior, así como aumentar la competitividad del Sector Comercio Exterior.

La VUCE fue creada mediante Decreto Supremo N° 165-2006-MEF, otorgándose rango de Ley a su creación, a través de la Primera Disposición Complementaria del Decreto Legislativo N° 1036.

La VUCE funciona como un sistema integrado que permite a las partes involucradas en el comercio y transporte internacional gestionar, a través de medios electrónicos, los trámites requeridos por las diversas entidades competentes, de acuerdo a la normatividad

Capacitaciones

[Cronograma de capacitación Mercancías Restringidas Enero a Diciembre 2014](#)

[Cronograma de capacitación Componente Origen Enero a Diciembre 2014 \(Nuevo\)](#)

Eventos VUCE

[Presentaciones \(Nuevo\)](#)

Incorporan entidades públicas a la VUCE

[Resolución Suprema N° 002-2014-MINCETUR \(Nuevo\)](#)

Decreto Supremo del Componente Portuario

[Decreto Supremo N° 012-2013-](#)

DGS032 - Validacion Tecnica Oficial Del Plan Haccp (TUPA: 35)

Mensajes

La información ha sido grabada con éxito.

[Ingresar datos del Detalle](#)

[Ingresar al menos un Producto.](#)

[Adjuntar por lo menos la Documentación Obligatoria](#)

DATOS DE LA SOLICITUD

Número de Solicitud: Fecha de Registro: Fecha de Actualización:

[Transmitir](#)
[Crear Modificación](#)
[Desistir Trámite](#)
[Más Información](#)
[Regresar](#)
[Datos del Solicitante](#)
[Detalle](#)
[Productos](#)
[Requisitos Adjuntos](#)

DOCUMENTOS A ADJUNTAR

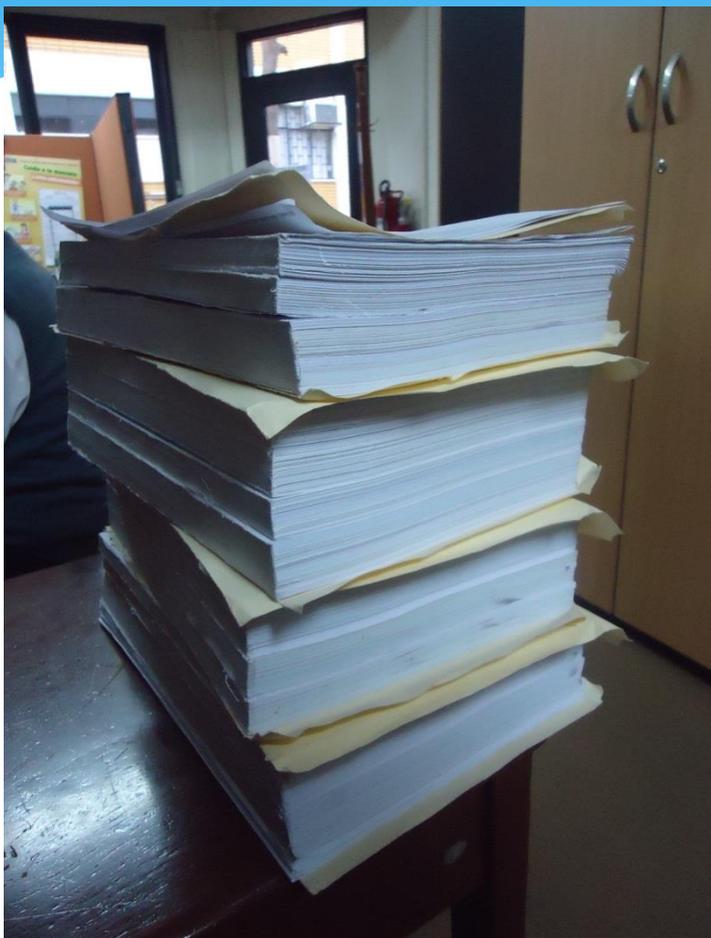
OBLIGATORIO	DESCRIPCIÓN	ADJUNTOS
No	Las empresas en liquidación deben adjuntar el documento que acredite su liquidación y la razón social de la empresa liquidadora	0
No(*)	Copia simple del contrato de servicios o alquiler celebrado entre ambas partes con vigencia mínima de un año.	0
Si	Croquis de ubicación del establecimiento de fabricación.	0
Si	Licencia de Funcionamiento del establecimiento sea provisional o definitiva para la condición que solicita la habilitación	0
Si	Última versión del Plan HACCP por línea de producto actualizado.	0
Si	Programa de higiene y saneamiento	0
Si	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	0

NOTA:

(*) Obligatorio si el Tipo de Establecimiento es Utilización de servicios ó Alquilado

REQUISITO	OBLIGATORIO
Las empresas en liquidación deben adjuntar el documento que acredite su liquidación y la razón social de la empresa liquidadora	No
Copia simple del contrato de servicios o alquiler celebrado entre ambas partes con vigencia mínima de un año.	No(*)
Croquis de ubicación del establecimiento de fabricación.	Si
Licencia de Funcionamiento del establecimiento sea provisional o definitiva para la condición que solicita la habilitación	Si
Última versión del Plan HACCP por línea de producto actualizado.	Si
Programa de higiene y saneamiento	Si
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	Si

REQUISITOS



1. Plan HACCP,
2. Programa de Higiene y Saneamiento (PGH)
3. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES





INFRAESTRUCURA



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO



HACCP

INSPECCION

ALCANCE DE LA INSPECCION

Durante la inspección se evaluarán los aspectos relacionados a **Infraestructura y aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación, Programa de Higiene y Saneamiento y Plan HACCP** en el proceso productivo de los alimentos materia de la solicitud, levantándose como constancia de la inspección el acta respectiva.





PERÚ

Ministerio de Salud

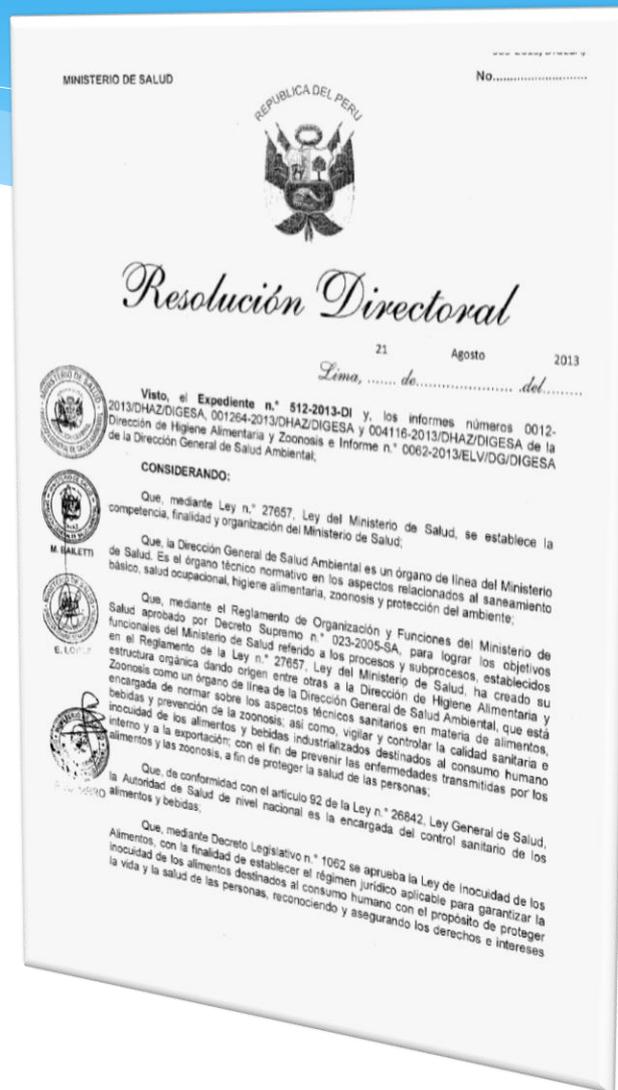
Dirección General de Salud Ambiental

INSPECCION

Acta de inspección

Aprobada mediante R.D. n.º 063-2013/DHAZ/DIGESA/SA del 21 de agosto de 2013.

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RD%20N%20063-2013-DIGESA-SA.PDF>





PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

INSPECCION

Acta ficha n.º 6



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

ACTA FICHA N.º 6 ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS VARIOS Y BEBIDAS	NÚMERO DE EXPEDIENTE
<input type="checkbox"/> VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP <input type="checkbox"/> HABILITACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO <input type="checkbox"/> VIGILANCIA SANITARIA	

En el distrito de, siendo las horas, del día del mes de del año ...
 El personal de DIGESA, DESA....., RED/MRED, , efectúa una inspección a la empresa abajo mencionada a fin de verificar las condiciones técnico sanitarias del establecimiento procesador de alimentos de consumo humano directo, de conformidad a lo establecido por la normatividad vigente(1).

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: RUC:

Responsable del establecimiento: Cargo:

Responsable de control de calidad: Formación:

Dirección (2) Calle/Av./Jirón/Carretera/Psje.: Urb./AA.HH./Sector:

Distrito: Provincia: Departamento:

Licencia Municipal vigente n.º: Teléfono / fax:

Fecha de la última inspección:

N.º	ASPECTOS A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES Y COMENTARIOS
VII. CON RESPECTO A LAS CONDICIONES SANITARIAS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO				
7.1	El establecimiento cumple con la condición de estar ubicado a no menos de 150 m. de algún establecimiento o actividad que revista riesgo de contaminación. Art. 30 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.2	El exterior de las instalaciones (veredas), vías de acceso y áreas de desplazamiento interno se encuentran pavimentados y están en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. Art. 32, 56 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.3	El establecimiento es exclusivo para la actividad que realiza y no tiene conexión directa con viviendas ni locales en los que se realicen actividades distintas a este tipo de industria. Art. 31 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.4	La distribución de los ambientes permite un flujo operacional lineal ordenado, que evita riesgos de contaminación cruzada; asimismo el establecimiento no tiene comunicación directa con otro ambiente ó área donde se realicen otro tipo de operaciones incompatibles con la producción de alimentos. Art. 30, 31, 32, 33, 36, 44 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.5	Las ventanas y aberturas están provistas con medios de protección y las puertas y portones que comunican con el exterior del establecimiento y con el área de residuos sólidos, cuentan con flejes en su borde inferior para evitar el acceso de las plagas. Art. 33 e, 57 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.6	Cuenta con sistema de control preventivo de plagas (insectocutores u otros dispositivos) operativos y apropiados y se encuentran ubicados en lugares donde los productos en proceso no están expuestos. Art. 57 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.7	El establecimiento está libre de insectos, roedores o evidencias de su presencia (heces, manchas, roeduras, telarañas, ootecas, etc.), animales domésticos y silvestres o evidencias de su presencia (excretas, plumas, etc); en almacenes, sala de crudos y cocidos y/o zonas de desplazamiento dentro del establecimiento. En caso de encontrar evidencias, indicar la(s) área(s): Art. 57 del D. S. n.º 007-98-SA.			
7.8	Los operarios usan uniforme completo (mandil/chaqueta-pantalón/overol, calzado y gorro), exclusivos de cada área, en adecuadas condiciones de aseo y presentación personal. En caso que el procesamiento y envasado sea manual, sin posterior tratamiento que garantice la			

3.8	<p>y evita la acumulación de elementos extraños.</p> <p>Art. 33 a del D. S. n.º 007-98-SA; numeral 6.2.2 de R. M. n.º 1020-2010/MINSA.</p>			
3.9	<p>Las paredes son de material impermeable, de superficie lisa sin grietas y están recubiertas con pintura lavable de color claro.</p> <p>Art. 33 c del D. S. n.º 007-98-SA; numeral 6.2.2 de R. M. n.º 1020-2010/MINSA.</p>			
3.10	<p>Los techos están contruidos y tienen acabado liso e impermeable que facilita la limpieza, se encuentra libre de condensaciones y mohos.</p> <p>Art. 33 d del D. S. n.º 007-98-SA; numeral 6.2.2 de R. M. n.º 1020-2010/MINSA.</p>			
3.11	<p>Las puertas son de material impermeable, de superficie lisa sin grietas, con cierre hermético en el área de producción.</p> <p>Numeral 6.2.2 de R. M. n.º 1020-2010/MINSA.</p>			
3.12	<p>Las ventanas y aberturas son fáciles de limpiar y desinfectar.</p> <p>Art. 33 e del D. S. n.º 007-98-SA; numeral 6.2.2 de R. M. n.º 1020-2010/ MINSA.</p>			
3.13	<p>Equipos y utensilios son de material sanitario, fácilmente desmontables y se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.</p> <p>Art. 37, 38, 56 del D. S. n.º 007-98-SA; numeral 6.7 de R. M. n.º 1020-2010/MINSA.</p>			

INSPECCION

INFRAESTRUCTURA

1. Condiciones generales del establecimiento (superficies, mantenimiento, ventilación, iluminación, abastecimiento de agua, sistema de sumideros, disposición de desechos, baños, vestuarios).
2. Flujo de proceso.
3. Almacenes (de materia prima, envases, insumos, producto final)
4. Transporte (vehículos)
5. Equipos (mantenimiento y calibración)





INSPECCION

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM

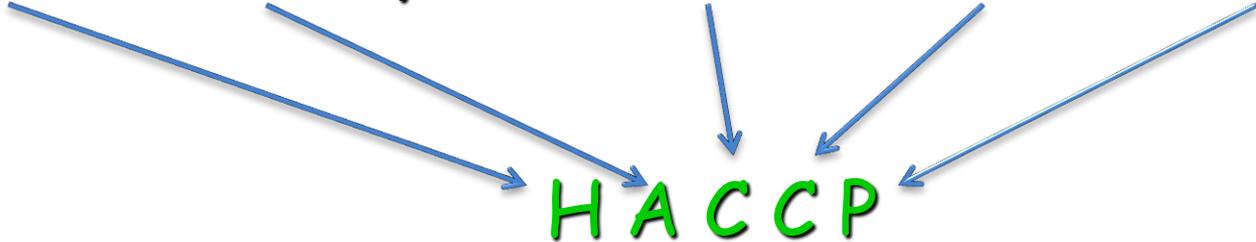
10. Personal (capacitación, estado de salud)
11. Materias primas, insumos, aditivos, material de empaque
12. Empleo y almacenamiento de insumos químicos.
13. Control de plagas
14. Mantenimiento de registros





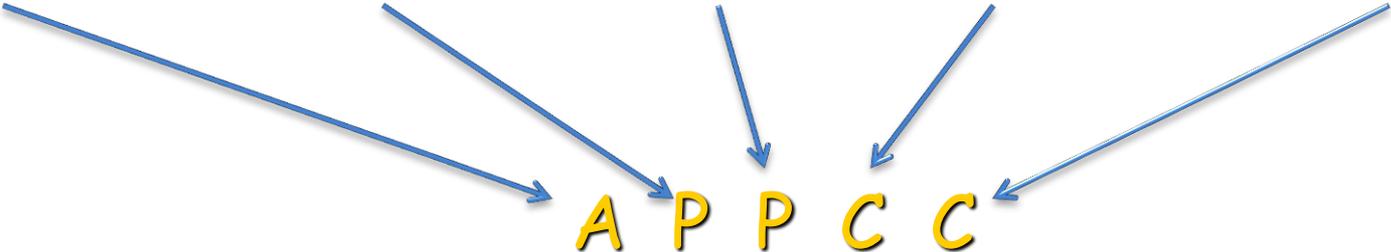
Que es el sistema HACCP???

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints



H A C C P

Análisis de **P**eligros y **P**untos **C**ríticos de **C**ontrol



A P P C C

ELABORACION DE UN PLAN HACCP

Pasos para la elaboración de un plan HACCP

- * Paso 1: Formar un Equipo HACCP.
- * **Paso 2: Describir el producto.**
- * Paso 3: Determinar el uso previsto del alimento.
- * Paso 4: Elaborar un Diagrama de Flujo.
- * Paso 5: Confirmar “in situ” el Diagrama de Flujo.
- * **Paso 6: Enumerar todos los peligros posibles relacionados con cada etapa realizando un análisis de peligros y determinando las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1).**
- * Paso 7: Determinar los Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2).
- * Paso 8: Establecer los Límites Críticos para cada PCC (Principio 3).
- * **Paso 9: Establecer un Sistema de Vigilancia para cada PCC (Principio 4).**
- * Paso 10: Establecer Medidas Correctoras (Principio 5).
- * Paso 11: Establecer los Procedimientos de Verificación (Principio 6).
- * Paso 12: Establecer un Sistema de Documentación y Registro (Principio 7).

CUADRO A-3: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO HOJUELAS CRUDAS

NOMBRE	HOJUELAS DE AVENA CON KIWICHA																																																							
DESCRIPCIÓN FÍSICA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Es un producto sólido laminado, a base de avena y kiwicha. Consistencia suave, color claro y aroma característico a cereal.																																																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS Y NUTRICIONALES	<p> Humedad : Max. 13.0% Proteína (n x 6.25) : Min. 11.5% Grasa : Min. 5.0% Ceniza : Max. 4.3% Carbohidratos : diferencia Energía total : 390 – 410 Kcal. Acidez (exp. en ác. sulfúrico) : Max. 0.2% </p> <p>Los criterios microbiológicos están basados en la Norma Sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales: R.M 451 – 2006 / MINSA.</p> <table border="1" data-bbox="672 425 1483 601"> <thead> <tr> <th>Agente Microbianos</th> <th>Categoría</th> <th>clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴</td> <td>10⁷</td> </tr> <tr> <td>Coliformes</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10⁴</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25 g</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>							Agente Microbianos	Categoría	clase	n	c	m	M	Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴	Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁷	Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ²	Bacillus cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴	Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴	Salmonella	10	2	5	0	Ausencia/25 g	--
Agente Microbianos	Categoría	clase	n	c	m	M																																																		
Mohos	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴																																																		
Aerobios mesófilos	2	3	5	2	10 ⁴	10 ⁷																																																		
Coliformes	5	3	5	2	10 ²	10 ²																																																		
Bacillus cereus	8	3	5	1	10 ²	10 ⁴																																																		
Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ⁴																																																		
Salmonella	10	2	5	0	Ausencia/25 g	--																																																		
INGREDIENTES	Avena 70%, Kiwicha 30%																																																							
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	La forma de consumo del producto está establecido en raciones diarias de 50 gr/310ml de agua. Es un producto alimenticio, 100%, que requiere cocción. Los consumidores potenciales son niños, madres en etapa de gestación y lactancia, personas de tercera edad y el público en general.																																																							
VIDA UTIL ESPERADA	6 meses a temperatura ambiente a partir de la fecha de Producción.																																																							
ENVASE, EMPAQUE, INSTRUCCIONES, ROTULADO Y EXCEPCIONES DE CONSUMO.	<p>Para el envase del producto se ha establecido bolsas opacas de polietileno de mediana densidad de 2.0 milésimas de pulgada de espesor como mínimo, y sobre empaque de bolsas de polietileno de alta densidad de 5.0 milésimas de pulgada o sacos de polipropileno, el material de impresión deben ser inocuo y según lo establecido por los programas de gobiernos locales.</p> <p>La representación es de la bolsa de: 100 gr. Hasta 50 Kg. Neto. Sellado Térmico.</p> <p>En cualquiera de los casos el empaque y sobre empaque ofrecen garantías de la adecuada calidad y conservación del producto, se asegura la identificación en cualquier momento. Fecha de vencimiento. Fecha de producción, nombre y dirección del producto, número de Registro Sanitario, ingredientes, información nutricional. N° de lote, peso neto.</p> <p>Instrucciones: hervir el agua, cuando rompa el hervor agregar las hojuelas y mover bien. Dejar hervir por 10 min a fuego lento. Servir caliente o frío con azúcar al gusto.</p> <p>E.C: Avena: Por su poder diurético, en pacientes con hipertensión utilizar bajo prescripción médica por la posibilidad de una descompensación tensional.</p>																																																							
CONTROLES ESPECIALES DURANTE ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	El producto final será analizado por una empresa certificada para verificar el contenido Físico Químico así como el Microbiológico. La conservación del producto se garantiza en su envase y sellado original. El producto debe ser transportado como material frágil y almacenado sobre parihuelas en ambientes ventilados y limpios, y sin exposición al sol.																																																							

HARINA DE MACA

Peligro	Tipo	riesgo	Gravedad	Peligros significativos	Justifique su respuesta	Medida Control
BIOLOGICO	Alta			NO	Rotura de sacos durante la recepción. Manipulación inadecuada por el personal. Elevada humedad en zona de almacenamiento y transporte Mala manipulación y falta de BPM.	Evaluación y Selección de Proveedores. Cumplimiento de especificaciones técnicas. Evaluación y Selección de medios de transporte. Adecuado manipuleo de materia prima e insumos durante la recepción Aplicación de BPM.
	Media		✓			
	Baja	✓				
	Insignificante					
Hongos y levaduras		Resultado				
QUIMICO	Alta			NO	Rotura de sacos durante la recepción. Manipulación inadecuada por el personal. Elevada humedad en zona de almacenamiento y transporte Mala manipulación y falta de BPM.	Evaluación y Selección de Proveedores. Cumplimiento de especificaciones técnicas. Evaluación y Selección de medios de transporte. Adecuado manipuleo de materia prima e insumos durante la recepción Aplicación de BPM.
	Media		✓			
	Baja	✓				
	Insignificante					
Toxina del E. coli, Salmonella, S. aureus, b. cereus.		Resultado				
FÍSICO	Alta			-----	-----	-----
	Media					
	Baja					
	Insignificante					
No se identifica peligro		Resultado				



Full Service M2M

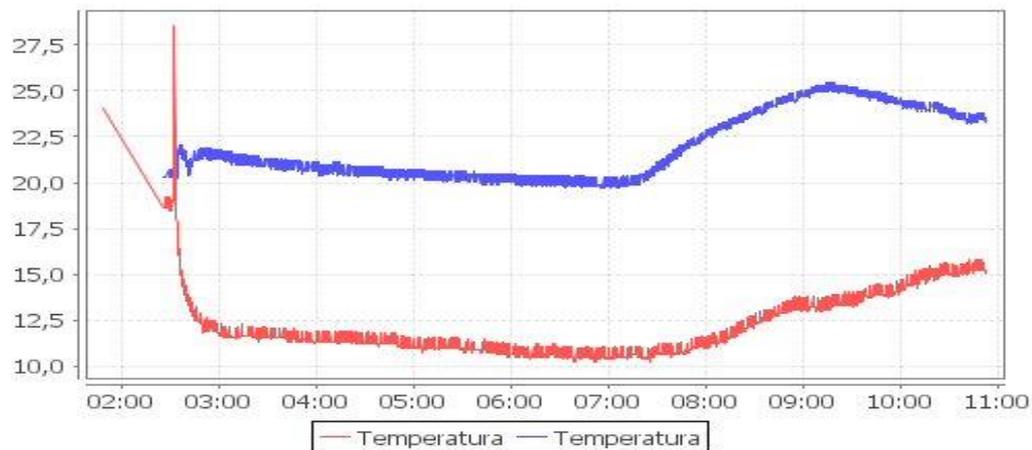
My Mango M2M



User: admin

Graphic views

TEMP



©2006-2011 Serotonin Software Technologies Inc., all rights reserved



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES





ELABORACION DE INFORME

Comprende la evaluación de las actas con la normativa sanitaria vigente

Logo: PERÚ Ministerio de Salud DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL

Revisión Julio 2010

ACTA FICHA N° 6 NUMERO DE EXPEDIENTE

ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS VARIOS Y BEBIDAS

HABILITACION SANITARIA DE ESTABLECIMIENTO 28095-2012 B.

VIGILANCIA SANITARIA

En la ciudad de Callao, siendo las 10:16 horas, del día 18 del mes de Octubre del año 2012

El personal de la DIGESA, DESA, URES, RED, efectuó una inspección a la empresa abajo mencionada a fin de verificar las condiciones técnico sanitarias del establecimiento procesador de alimentos de consumo humano directo, de conformidad a lo establecido por la Ley General de Salud N° 26842 y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por D.S. N° 007-98-SA.

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre o razón social: Castoria Alimentos S.A.C RUC: 20536727524

Responsable del establecimiento: Jorge Miranda Vela Cargo: Gerente General

Responsable de control de calidad: Kaura Pérez Bosales Formación: Ing. Alimentaria

Dirección(calle/Av./Jirón/Carretera/Paje): Calle Duro N° 134 Urb/AAHH/Sector: D.6. Bolanegra

Distrito: Callao Provincia: Callao Departamento: Lima

(La dirección debe ser verificada por el inspector) Teléfono / fax: 5742232

Fecha de la última inspección: 14/07/2011

N° última R.D. 2131-2011/DIGESA Fecha de emisión: 16/08/11 Fecha de expiración: 16/08/12

Productos consignados en la R.D.: R.D. 2131-2011/DIGESA/15A y Baccio

Productos para los cuales solicita la habilitación sanitaria: harina y arroz de calidad

envasado de arroz y arroz

Días trabajados al mes: 20 días Número de operarios: Hombres: 29 Mujeres: 20

Número de turnos: 03 turnos en compañía y el turno normal.

REQUISITOS CANCELATORIOS

1. El establecimiento se encuentra procesando SI NO

2. La construcción e instalación del establecimiento está debidamente concluido y equipado SI NO

El responsable de la empresa manifestó:

.....

.....

OBSERVACIONES FINALES:

.....

.....

.....

Participaron como representante de la empresa el Sr(a) Reynaldo Díaz Mosca en calidad de Gerente de Calidad y el Sr(a) Y por la AUTORIDAD SANITARIA el Sr. o Sra. Angelenny Baldesin

Siendo las horas del día 18 del mes de Octubre del año 2012, se concluye la presente, siendo suscrita por los participantes en dos ejemplares, una de las cuales es entregada al representante de la empresa.

Angelenny Baldesin
DIRESA CALLAO
Nombre del Inspector:
Yanny Baldesin de la Riva
DNI. N° 06065925

Reynaldo Díaz Mosca
Nombre del Representante de la Empresa:
Gerente de Calidad
Cargo:
DNI N° 08642248

DIRESA CALLAO
Nombre del Inspector:
DNI. N°

EMPRESA
Nombre del Representante de la Empresa:
Cargo:
DNI N°

www.diresacallao.gob.pe
desa@oresacallao.gob.pe

Jr. Colina N° 879 - Bellavista - Callao
Teléfono 4650048 anexos 168 - 211-245

Página 1 de 9

ELABORACION DE INFORME

También se evalúan normas específicas según el producto:

- * **R.M. N°591-2008-SA/DM** “Criterios Micro-biológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano
- * **D.S. N 031-2010-SA** reglamento de la calidad del agua para consumo humano
- * **R.M N° 495-2008/MINSA** “Norma Sanitaria Aplicable a la Fabricación de Alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano”

Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental
"Decenio de las Personas con Discapacidad e
"Año del Centenario de Machu Picchu Perú"
Página 1 de 1

INFORME N° 002919 – 2011/DHAZ/DIGESA
GASTRONOMIA PROVENZAL S.A.C.

A : Ing. Rosa María Cerna Zeta
Directora Ejecutiva de la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis

ASUNTO : **Habilitación Sanitaria de establecimiento**

REFERENCIA : Memorandum N° 00216-2010/DHAZ/DIGESA
Exp. N° 18951-2011 B del 30 de junio de 2011

FECHA : **LIMA, 26 DE AGOSTO DE 2011**

I. ANTECEDENTES
Con fecha 30 de junio de 2011, la empresa **GASTRONOMIA PROVENZAL S.A.C.**, solicitó **habilitación sanitaria** para su establecimiento dedicado a la elaboración de **prosciutto entero, prosciutto ahumado, prosciutto en planchas, musciame normal, musciame ahumado, magret ahumado**, destinado para el consumo humano.

II. ANALISIS
De la evaluación de las actas de inspección sanitaria del 15 de julio y 17 de agosto de 2011, al establecimiento para el proceso productivo antes señalado y de la revisión de la documentación remitida y Plan HACCP a esta Dirección General, se observó lo siguiente:

De la Infraestructura:

1. Las duchas no se encuentran separadas de los servicios higiénicos para evitar una posible contaminación cruzada por desplazamiento del personal.

III. CONCLUSIONES

1. El establecimiento de la empresa **GASTRONOMIA PROVENZAL S.A.C.**, en función a la evaluación técnica detallada en el numeral II del presente informe, reúne las condiciones para considerar que procede atender administrativamente la **habilitación sanitaria solicitada**, en razón que asegura la inocuidad de la línea de **carnes curadas ahumada o no**, destinado para el consumo humano.

Es cuanto tengo que informar sobre el particular.

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



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

PROCEDIMIENTO



PRESENTACION DE LOS REQUISITOS EN LA VENTANILLA UNICA DE COMERCIO EXTERIOR VUCE



INSPECCION DEL ESTABLECIMIENTO



ELABORACION DE INFORME



ELABORACION DE RESOLUCION DE HABILITACION SANITARIA

30 DIAS HABILES



ELABORACION DE RESOLUCION

MINISTERIO DE SALUD

REPUBLICA DEL PERU

0079/2004/DIGESA/S
NO.
ES COPIA FEL
DEL ORIGINAL
3 ADO. 2004

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
D.G.S.A.
Lima, 24 de AGOSTO del 2004

Resolución Directoral

Vista la solicitud presentada por la empresa PERUVIAN NATURE S & S S.A.C., con R.U.C. N° 20502203461 para que se otorgue habitación sanitaria a su establecimiento donde se procesan suplementos nutricionales para consumo humano (exp. N° 130-2004 B);

CONSIDERANDO:

Que, el Informe N° 1791-2004/DEHAZ/DIGESA de la Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y Zoonosis, establece que la planta de producción de la recurrente cumple con las normas sanitarias para la fabricación de alimentos referentados a su infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y Aplicación del Plan HACCP, establecidas en el Título IV del Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, lo que asegura la inocuidad para su consumo, de los suplementos nutricionales que procesa;

Estando a lo informado y de conformidad con la Ley N° 27657 - Ley del Ministerio de Salud, su Reglamento, Decreto Supremo N° 013-2002-SA; Decreto Supremo N° 014-2002-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; Ley N° 25842 - Ley General de Salud y Decreto Supremo N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas;

SE RESUELVE:

1° Declarar HABILITADO SANITARIAMENTE por un (01) año contado a partir del día siguiente de recibida la notificación de la presente Resolución, al establecimiento de la empresa PERUVIAN NATURE S & S S.A.C., ubicado en la calle Las Gardénias Mz I, lote 12, Las Praderas de Lurin, distrito de Lurin, provincia y departamento de Lima, para la producción de suplementos nutricionales naturales de hojas, raíces y frutos pulverizados, suplementos nutricionales naturales marinos pulverizados, suplementos nutricionales naturales en cápsulas, con fines de exportación.

2° Forma parte de la presente Resolución Directoral el Anexo del Informe N° 1791-2004/DEHAZ/DIGESA de la Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y Zoonosis.



En base al Informe Técnico que esta basado en las actas de inspección se procede a elaborar la Resolución Directoral



Resolución Directoral

Lima, 25 de NOVIEMBRE del 2013

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a la empresa XYZXYZS.A., ubicada en la Av. Venezuela N°123 , distrito, provincia y departamento de Lima, para el proceso productivo de la línea de **helados**: a base de agua, a base de crema con agregados o no, **salsas**: de tomate, mostaza, ketchup; **sazonadores líquidos y deshidratados**: sazonadores; caldos; mezclas en polvo, cremas y mezclas para apanar; **pasta pasteurizada**: de tomate; **envasado de bebidas instantáneas**: café; cebada, malta, cacao; gramíneas (maíz), quenopodiáceas (quinua, kiwicha y cañihua); raíz (maca) y sus mezclas o no; destinados para consumo humano.



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental

VERIFICACION DE RESOLUCIONES

El procedimiento culmina con la publicación de las resoluciones en el portal web de la DIGESA

Inicio | Dirección General de Salud Ambiental | www.digesa.minsa.gob.pe

Visitante N° 962808 | Volver al Inicio | Contáctenos | Intranet | Correo Web

PERÚ Ministerio de Salud Dirección General de Salud Ambiental

Ley del Código de Ética de la Función Pública Ley 27815

INICIO TUPA CODEX COMPIAL VUCE

Institucional Saneamiento Básico Ecología y Protección del Ambiente Higiene Alimentaria y Zoonosis Salud Ocupacional Laboratorio de Control Ambiental

ORIENTACIÓN

- » [RENOVACIONES - RJU](#)
- » [COMUNICADO DE CONSULTAS JUGUETES](#)
- » [LEVANTAMIENTO DE ALERTA SANITARIA - PLAYAS DEL LITORAL PERUANO](#)
- » [COMUNICADO - INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS](#)
- » [REGISTRO DE SERVICIOS DE SALUD OCUPACIONAL](#)

[Mas orientación al usuario](#)

REGULACIÓN SANITARIA

- » Normas Sanitarias
- » Normas en Consulta
- » Informes Técnicos

SERVICIOS

- » Material Educativo en Salud Ambiental
- » Transparencia y Acceso a la Información
- » Publicaciones
- » Proyectos
- » Buzón de Quejas para Productos Envasados
- » Contáctenos

CONSULTAS

- » [EXPEDIENTES EN TRÁMITE](#)
- » Autorizaciones Sanitarias de Juguetes y Útiles de Escritorio
- » Registro Sanitario de Alimentos
- » Habilitaciones Sanitarias de Alimentos
- » Validación Técnica del Plan HACCP

[Mas Consultas](#)

Veran Saludable 2012 Ambientes saludables libres de tabaco Ley del Código de Ética de la Función Pública Ley 27815

REGISTRO DE SERVICIOS DE SALUD OCUPACIONAL

[Mas orientación al usuario](#)

CONSULTAS

- » [EXPEDIENTES EN TRÁMITE](#)
- » Autorizaciones Sanitarias de Juguetes y Útiles de Escritorio
- » Registro Sanitario de Alimentos
- » Habilitaciones Sanitarias de Alimentos
- » Validación Técnica del Plan HACCP

[Mas Consultas](#)

MUCHAS GRACIAS

Blga. Libia Liza Quesquén
lliza@digesa.minsa.gob.pe

Ing. Erick Arones Quiroz
earones@digesa.minsa.gob.pe

Las Amapolas # 350 Urb. San Eugenio, Lince

Telf. 442 8353 (126)

www.digesa.minsa.gob.pe