



Resolución Directoral

Lima, ... 6 de ... setiembre ... del ... 2024.

VISTO:

El expediente N° 56261-2024-CH, ingresado vía VUCE, por la empresa **OLIVOS DEL SUR S.A.C.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20501433501, con domicilio fiscal ubicado en Av. Los Rosales Nro. 321 Z.I. Huertos de Lurin (Alt.Km.33 Antigua Panamericana Sur), distrito de Lurin, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP para la elaboración de: **VINAGRE, ACEITUNAS Y PEPINILLOS EN SALMUERA, MIELES, ACEITE DE OLIVA, SEMILLAS Y FRUTOS Y ACEITE DE OLIVA REFINADO**, destinado para el consumo humano; y, el Informe N° 9108-2024/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 16 de julio de 2024, conforme al Procedimiento N° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **OLIVOS DEL SUR S.A.C.**, solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para los productos señalados en el exordio de la presente resolución, destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa **OLIVOS DEL SUR S.A.C.**, se encuentra ubicado en Av. Los Rosales Nro. 321 Z.I. Huertos de Lurín (Alt.Km.33 Antigua Panamericana Sur) distrito de Lurín, provincia y departamento de Lima;

Que, con fecha 18 de julio de 2024, se notificó, vía VUCE, a la empresa solicitante el inicio de inspección mediante el Acta Digital de Verificación Documentaria; para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35) según Protocolo Sanitario, a fin de que, la empresa remita la documentación que demuestre el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente; siendo que, en fecha 19 de julio de 2024, la empresa remite la información;

Que, con fecha 25 de julio de 2024, a través de la VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, notificó que, la inspección sanitaria de verificación in situ (Procesos e infraestructura) para las líneas solicitadas, se iniciará los días 1 y 5 de agosto de 2024; al respecto,

la empresa solicitó reprogramación para los días 15, 16 y 19 de agosto de 2024, siendo que, de acuerdo a la disponibilidad se programó nueva fecha para los días 20 y 21 de agosto de 2024;

Que, con fecha 9 de agosto de 2024, se remite el Acta Digital de Verificación Documentaria, para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35), con OBSERVACIONES de 2 líneas solicitadas, otorgándose el plazo de dos (02) días hábiles, a fin de que remita la información que demuestre el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes; siendo que, en fecha 14 de agosto de 2024, la empresa remite la información;

Que, con fechas 20 y 21 de agosto de 2024, mediante Acta ficha N° 6 Auditoria presencial establecimientos procesadores de Alimentos varios, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante; a fin de verificar la implementación y/o condiciones de Infraestructura, Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), que comprenden los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius e implementación del Plan HACCP, en el proceso productivo de los productos mencionados;

Que, con fecha 28 de agosto de 2024, se remite el Acta Digital de Verificación Documentaria, para la VALIDACION TECNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35), con OBSERVACIONES de 3 líneas solicitadas, otorgándose el plazo de dos (02) días hábiles, a fin de que remita la información que demuestre el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes; siendo que, en la misma fecha, la empresa remite la información;

Que, con fecha 29 de agosto de 2024, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, notificó OBSERVACIONES ADICIONALES, a fin de que remita la información que demuestre el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes; siendo que, en fecha 3 de setiembre de 2024, la empresa remite la información, así como sus manuales HACCP actualizados;

Que, el Área Técnica de la presente Dirección, emitió el **Informe N° 9108-2024/DCEA/DIGESA**, referente a la inspección sanitaria realizada a la empresa **OLIVOS DEL SUR S.A.C.**;

Que, asimismo, de la evaluación del Acta de inspección sanitaria, Plan HACCP, Principios Generales de Higiene, documentación actualizada y complementaria presentada a esta Dirección General y, de conformidad con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; Normas específicas aplicables; Principios Generales de Higiene de Alimentos (CAC/RCP 1-1969), se señala lo siguiente:

Que, cuenta con **Infraestructura**: La empresa **cumple** en su establecimiento lo normado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 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° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), sobre infraestructura;

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**: La empresa cumple en su establecimiento lo normado en su Buenas Prácticas de Manufactura, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 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° 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)**: La empresa cumple en su establecimiento lo normado en su Programa de Higiene y Saneamiento, **conforme** con lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 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° 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**: La empresa solicitante aplica lo establecido en su documento denominado: PLAN HACCP Código: SIG-PLAN-04; FECHA: 12/08/2024, Versión 03, para la línea de producción de **aceite de oliva y aceite de semillas y frutos**: Aceite sacha inchi virgen, Aceite de chía, Aceite de ajonjolí, Aceite de coco, Aceite de Oliva Extra Virgen, Aceite de Oliva Virgen; PLAN HACCP Código: SIG-PLAN-05; FECHA: 12/08/2024, Versión 03, para la línea de producción de **aceite de oliva refinado**: Aceite de oliva refinado, Aceite de oliva super suave, Aceite de oliva puro; PLAN HACCP Código: SIG-PLAN-07; FECHA: 08/05/2024, Versión 03, para la línea de producción de: **aceitunas y pepinillos en salmuera**: Aceitunas verdes con pepa o enteras en salmuera; Aceitunas verdes sin pepa o deshuesadas, en rodajas y tiras en salmuera; Aceitunas botija con pepa o enteras en salmuera; Aceitunas botija sin pepa o deshuesada, en rodajas y tiras en salmuera; Aceitunas verdes rellenas con pimienta; Aceitunas verdes rellenas con rocoto; Aceitunas verdes rellenas con castañas; Pepinillos enteros y en rodajas en salmuera; Plan HACCP, código SIG-PLAN-08, FECHA: 08/05/2024, Versión 03, para la línea de filtrado y envasado de **vinagre de manzana**: Vinagre de manzana; Plan HACCP, código SIG-PLAN-09, FECHA: 08/05/2024, Versión 02, para la línea de producción de **miel, algarrobina y jarabe de agave**: Miel de abeja, Algarrobina y Jarabe de agave; conforme con lo establecido en el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”, aprobada por Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA; “Principios Generales de Higiene de los Alimentos” (CAC/RCP 1-1969);

Que, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta a la empresa solicitante para la fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos mencionados, siendo la empresa responsable de cumplir las demás disposiciones normativas que sean aplicables a la comercialización de los alimentos destinados al consumo humano, establecidas en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo N° 1062 y Decreto Supremo N° 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo N° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) 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° 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° 007-98-SA, que prescribe: “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 sólo 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, remitidos a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA**, en forma efectiva, los procedimientos de su Sistema HACCP para la fabricación de la línea de productos antes mencionados, destinados para el consumo humano; de acuerdo a lo preceptuado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo N° 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° 449-2006/MINSA; Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969) y normas sanitarias específicas aplicables; concordante con los artículos 89 y 95 de la Ley N° 26842 (Ley General de Salud) sobre la condición de la calidad de los alimentos y los aspectos sanitarios de su establecimiento;

Que, del análisis de los actuados y conclusiones del **Informe N° 9108-2024/DCEA/DIGESA**, de fecha **5 de setiembre de 2024**, la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA; y,

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud; aprobado por el Decreto Legislativo N° 1161; el Decreto Supremo N° 008-2017-SA – Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo N° 011-2017-SA; Ley N° 26842 – Ley General de Salud; Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias; y, la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1272;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa **OLIVOS DEL SUR S.A.C.**, con establecimiento ubicado en Av. Los Rosales Nro. 321 Z.I. Huertos de Lurín (Alt.Km.33 Antigua Panamericana Sur) distrito de Lurín, provincia y departamento de Lima, para la línea de fabricación de: **aceite de oliva y aceite de semillas y frutos**: Aceite sachá inchi virgen, Aceite de chíá, Aceite de ajonjolí, Aceite de coco, Aceite de Oliva Extra Virgen, Aceite de Oliva Virgen; para la línea de producción de **aceite de oliva refinado**: Aceite de oliva refinado, Aceite de oliva super suave, Aceite de oliva puro; para la línea de producción de: **aceitunas y pepinillos en salmuera**: Aceitunas verdes con pepa o enteras en salmuera; Aceitunas verdes sin pepa o deshuesadas, en rodajas y tiras en salmuera; Aceitunas botija con pepa o enteras en salmuera; Aceitunas botija sin pepa o deshuesada, en rodajas y tiras en salmuera; Aceitunas verdes rellenas con pimienta; Aceitunas verdes rellenas con rocoto; Aceitunas verdes rellenas con castañas; Pepinillos enteros y en rodajas en salmuera; para la línea de filtrado y envasado de **vinagre de manzana**: Vinagre de manzana; para la línea de producción de **miel, algarrobina y jarabe de agave**: Miel de abeja, Algarrobina y Jarabe de agave, destinada al 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, y sus modificatorias; 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 – DIGESA cuando ésta lo requiera.

Artículo 4.- La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe 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 – DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.

Artículo 6.- Notificar la presente resolución directoral, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese,

.....
DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE

Mg. Mario Troyes Rivera

Director Ejecutivo

Dirección de Certificaciones y Autorizaciones