



Resolución Directoral

Lima, 27 de octubre del 2025.

VISTO:

El expediente N° 91770-2025-CH, ingresado vía VUCE, por la empresa **AGROINDUSTRIAS OLEAGINOSAS DEL PERU S.A.**, identificada con Registro Único de Contribuyente N° 20606001135, con domicilio fiscal ubicado en Car. Federico Basadre Km. 36.8 (Margen Derecho Interior 2km), distrito de Campoverde, provincia de Coronel Portillo y departamento de Ucayali, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para la elaboración de: **Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**, destinados para el consumo humano y, el Informe N° 0012906-2025/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 30 de setiembre de 2025, la empresa **AGROINDUSTRIAS OLEAGINOSAS DEL PERU S.A.** solicitó la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para la elaboración de: **Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**, destinados para el consumo humano;

Que, el establecimiento de la empresa solicitante se encuentra ubicado en Car. Federico Basadre KM 36.8, distrito de Campoverde, provincia de Coronel Portillo y departamento de Ucayali;

Que, con fecha 6 de octubre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, mediante Acta Digital De Verificación Documentaria para la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP (TUPA 35), el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA dio inicio a la inspección y evaluación documentaria, a fin de que la empresa remita documentación que demuestre el cumplimiento de la normativa

sanitaria vigente; siendo que, con fecha 11 de octubre de 2025, la empresa remitió la documentación solicitada;

Que, con fecha 13 de octubre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA remitió a la empresa el Acta Digital con Observaciones, a fin de que remita documentación subsanatoria, siendo que, con fecha 16 de octubre de 2025, la empresa remitió documentación orientada al levantamiento de observaciones;

Que, con fecha 13 de octubre de 2025, a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior – VUCE, el personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA comunicó a la empresa que la inspección sanitaria tendría como fecha de inicio el día 15 de octubre de 2025;

Que, con fecha 15 de octubre de 2025, mediante Acta Ficha N° 6 – Acta de Auditoría Presencial de Establecimientos Procesadores de Alimentos Varios, el personal de la Dirección Regional de Salud de Ucayali – DIRESA Ucayali realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar las condiciones de infraestructura, condiciones sanitarias de producción y, la implementación de su Plan HACCP en el proceso productivo de los alimentos antes mencionados;

Que, con fecha 17 de octubre de 2025, el personal de la Dirección Regional de Salud de Ucayali – DIRESA Ucayali realizó la inspección sanitaria de subsanación al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar el levantamiento de observaciones derivadas de la inspección presencial de fecha 15 de octubre de 2025;

Que, el Área Técnica de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones, emite el **Informe N° 0012906-2025/DCEA/DIGESA**, de fecha **24 de octubre de 2025**, referente a las inspecciones sanitarias realizadas a la empresa AGROINDUSTRIAS OLEAGINOSAS DEL PERU S.A.;

Que, asimismo, de la evaluación del acta de inspección sanitaria; Plan HACCP, Principios Generales de Higiene y, de la documentación actualizada y complementaria presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el **establecimiento cumple** con aplicar 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 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 aspectos sanitarios de su establecimiento;

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; 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 aplica en su establecimiento lo normado en sus 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; 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 aplica 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; 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 **aplica** lo establecido en su documento denominado: PLAN HACCP LÍNEA DE ACEITES Y GRASAS DE PALMA, Código: AOPSA-AQ-MA-03; versión 02, de fecha 15/07/2025, elaborado para la línea de producción de: **aceites y grasas de palma: Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**, destinada al consumo humano, conforme con lo establecido en el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por Decreto Supremo N.º 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) y, normas sanitarias específicas aplicables;

Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta a la empresa en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, 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, 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 la línea otorgada 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 ésta Dirección, se evidenció que 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 los procesos productivos de la línea del alimento antes mencionado, 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; 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 calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

Que, en ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas, en el **Informe N° 0012906-2025/DCEA/DIGESA**, de fecha **24 de octubre de 2025**, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA; y,

Que, 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 **AGROINDUSTRIAS OLEAGINOSAS DEL PERU S.A.** en su establecimiento ubicado en Car. Federico Basadre KM 36.8, distrito de Campoverde, provincia de Coronel Portillo y departamento de Ucayali, para la línea de producción de: **aceites y grasas de palma: Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**, 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.

Regístrate y comuníquese,

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE
Ing. DEMOSTENES GONZALES ALARCON
Director Ejecutivo
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Salud PúblicaDirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

INFORME N° 0012906 - 2025/DCEA/DIGESA

A : **ING. DEMOSTENES GONZALES ALARCON**
Director Ejecutivo
Dirección De Certificaciones y Autorizaciones

ASUNTO : **Informe de solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP**

REFERENCIA : a) SUCE 2025668174, del 30 de setiembre del 2025

FECHA : Lima, 24 de octubre de 2025.

Exp. N° 91770-2025-CH



I. ANTECEDENTES

- 1.1 Con fecha 30 de setiembre del 2025, la empresa **AGROINDUSTRIAS OLEAGINOSAS DEL PERU S.A.**, con RUC 20606001135, solicita la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP, para la elaboración de **Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**, destinados para el consumo humano.
- 1.2 El establecimiento declarado por la empresa solicitante se encuentra ubicado según detalle consignado en la SUCE en mención y actas de inspección en Car. Federico Basadre KM 36.8; distrito y provincia Coronel Portillo – Campoverde; departamento Ucayali.
- 1.3 Con fecha 06 de octubre del 2025, personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA, remite a la empresa mediante el sistema VUCE, el Acta Digital de verificación documentaria; asimismo, con fecha 11 de Octubre del 2025; la citada empresa mediante la VUCE, remite documentación complementaria.
- 1.4 Con fecha 13 de octubre del 2025, personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA, se notifica a la empresa subsanar observaciones solicitados, referente al acta digital. Con fecha 16 de octubre del 2025 subsano las observaciones.
- 1.5 Con fecha 13 de octubre del 2025, personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones – DCEA, notifica mediante la VUCE la fecha de inspección para el día 15 de octubre del 2025.
- 1.7 Con fecha 15 de Octubre del 2025; personal de la DIGESA Ucayali – Biólogo. Christian Willy Ushñahua Rojas, a fin de continuar con el proceso de inspección sanitaria de forma presencial al establecimiento con Acta N° 6. Con fecha 17 de octubre del 2025 se realizo la subsanacion.

II. ANALISIS

- 2.1 De la evaluación de las Actas de inspección sanitaria, Plan HACCP, Principios Generales de Higiene, documentación actualizada y complementaria presentada a ésta Dirección General y de conformidad,



PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Salud PúblicaDirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

con lo establecido en el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por D.S. N° 007-98-SA; “Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas”, aprobada por R. M. N° 449-2006/SA, 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 se señala lo siguiente:

2.2 **De la Infraestructura**

El establecimiento **cumple** con la normativa sanitaria, sobre infraestructura, según lo establecido en el acta N° 6 y acta de subsanación de Auditoria Presencial de fecha 17 de octubre del 2025.

2.3 **De los Manuales de Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Manual de Programa de Higiene y saneamiento**

La empresa **aplica** las Buenas Prácticas de Manufactura (**Código: AOPSA-AQ-MA-01, revisión 05, de FECHA: Lima, 24 de octubre de 2025 17/07/2025**), Manual de Higiene, Saneamiento (**Código: AOPSA-AQ-MA-05, revisión 05, de fecha 07/07/2025**) de conformidad con sus respectivos documentos, remitidos para el presente procedimiento.

2.4 **Del Plan HACCP**

Los nombres de los productos solicitados, corresponden a su verdadera naturaleza y de acuerdo con su composición, declarada en su Plan HACCP; La empresa en mención, **aplica** lo establecido en su documento denominado: PLAN HACCP LÍNEA DE ACEITES Y GRASAS DE PALMA, Código: **AOPSA-AQ-MA-03**; versión 02, de fecha 15/07/2025, elaborado para la línea de **aceites y grasas de palma**: **Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**, destinados para el consumo humano conforme con lo establecido en el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, aprobado por D. S. N° 007-98-sa; “Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas”, aprobada por R. M. N° 449- 2006/MINSA, 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.

III. CONCLUSIÓN

La empresa en mención, **aplica** en forma efectiva los procedimientos de su sistema HACCP elaborado para la línea de **aceites y grasas de palma**: **Aceite refinado de palma; Estearina de palma; Oleína de palma; Manteca vegetal de palma; Aceite vegetal**. en su establecimiento





PERÚ

Ministerio
de SaludViceministerio
de Salud PúblicaDirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

declarado; siendo **CONFORME**, con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D. S. N° 007-98-SA en concordancia con el título V del mencionado Reglamento; "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R. M. N° 449-2006/MINSA, 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.

IV. RECOMENDACIÓN

Remitir los resultados de la inspección realizada al Área Legal – DCEA, para los fines correspondientes.

Es cuanto tengo que informar sobre el particular.

Atentamente,



Ing. José Luis Chiquillan Palomino
CIP N° 226897