Dominicana, cuyo tema central será la "Gobernabilidad y Desarrollo en la Sociedad del Conocimiento";

Que, en el XXXVI Período Ordinario de Sesiones de la Asamblea General de la OEA, el Perú presentará nuevas propuestas dirigidas a fortalecer la lucha contra la impunidad en el continente, el fortalecimiento de los partidos y las organizaciones políticas, la limitación de gastos militares y la promoción de mayor transparencia en la adquisición de armamentos en la región, entre otras;

Que, es necesario el concurso de funcionarios diplomáticos y de una profesional en asuntos de prensa y difusión para apoyar a la delegación peruana que será presidida por el señor Ministro de Relaciones Exteriores;

De conformidad con la Cuarta Disposición Complementaria de la Ley Nº 28091, Ley del Servicio Diplomático de la República; en concordancia con el artículo 83º del Decreto Supremo Nº 005-90-PCM, Reglamento de la Ley de Bases de la Carrera Administrativa; los artículos 185º y 190º del Reglamento de la Ley del Servicio Diplomático de la República, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 130-2003-RE; el inciso m) del artículo 5º del Decreto Ley Nº 26112, Ley Orgánica del Ministerio de Relaciones Exteriores; la Ley Nº 27619; el Decreto Supremo Nº 047-2002-PCM, que regula la autorización de viajes al exterior de servidores y funcionarios públicos; el inciso c) del artículo 7º de la Ley Nº 28427, Ley Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2005; el artículo 1º del Decreto de Urgencia Nº 015-2004; y la Resolución Ministerial Nº 0559/RE del 17 de mayo de 2006

SE RESUELVE:

Artículo Primero.- Incorporar a la Delegación peruana que acompañará al señor Ministro de Relaciones Exteriores, Embajador Óscar Maúrtua de Romaña, al XXXVI Periodo Ordinario de Sesiones de la Asamblea General de la OEA, que se realizará en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana del 4 al 6 de junio de 2006, a las siguientes personas:

- Ministro Consejero en el Servicio Diplomático de la República, Librado Augusto Orozco Zapata;
- Consejera en el Servicio Diplomático de la República, Ana Angélica Peña Doig, funcionaria de la Representación Permanente del Perú ante la Organización de Estados Americanos;
- Primer Secretario en el Servicio Diplomático de la República, Paul Fernando Duclos Parodi;
- Señora Gladys Bernal Barzola coordinadora de la Oficina de Prensa y Difusión

Artículo Segundo.- Los gastos que irrogue la participación de los funcionarios que figuran en el presente artículo, serán cubiertos por el Pliego Presupuestal del Ministerio de Relaciones Exteriores, debiendo rendir cuenta documentada en un plazo no mayor de quince (15) días al término de la referida comisión, de acuerdo al siguiente detalle:

Nombre	Pasajes US$	Viáticos por día US$	Número de días	Total de viáticos US$	Tarifa de Aeropuerto US$
Librado Augusto Orozco Zapata	925 40	240 00	3+1	960 00	30 25
Paul Fernando Duclos Parodi	925 40	240 00	3 + 1	960 00	30 25
Gladys Bernal Barzola	925 40	240 00	3 + 1	960 00	30 25

Artículo Tercero.- Los gastos que por concepto de pasajes y viáticos irrogue la participación de la Consejera en el Servicio Diplomático de la República, Ana Angélica Peña Doig, serán cubiertos por la partida de gastos de la Representación Permanente del Perú ante la Organización de los Estados Americanos, sin exceder las tarifas, escalas y normas legales vigentes, con posterior reembolso del Pliego Presupuestal del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Artículo Cuarto.- Dentro de los quince (15) días calendario siguientes al término de la citada comisión, los citados funcionarios deberán presentar ante el señor Ministro de Relaciones Exteriores un informe de las acciones realizadas durante el viaje autorizado

Artículo Quinto.- La presente resolución no da derecho a exoneración ni liberación de impuestos aduaneros de ninguna clase o denominación

Regístrese comuníquese y publíquese

OSCAR MAURTUA DE ROMAÑA
Ministro de Relaciones Exteriores

09868

SALUD

Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas

ANEXO - RESOLUCIÓN MINISTERIAL Nº 449-2006/MINSA

(La Resolución Ministerial en referencia fue publicada en la edición del 17 de mayo de 2006)

"NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"

CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1º.- Base Técnica Normativa

La presente Norma Sanitaria se fundamenta en lo establecido en la Quinta Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA y está en concordancia con lo establecido en la Norma Codex Alimentarius "Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control" (Sistema HACCP por sus siglas en inglés Hazard Analysis and Critical Control Point) y Directrices para su Aplicación

Artículo 2º - Objetivos

a. Establecer procedimientos para la aplicación del Sistema HACCP, a fin de asegurar la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano.

b. Establecer criterios para la formulación y aplicación de los Planes HACCP en la industria alimentaria

Artículo 3º.- Alcance y ámbito

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.

La aplicación del Sistema HACCP en la pequeña y micro empresa alimentaria, se regirá de conformidad con lo establecido en la Séptima Disposición Complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98 SA

Artículo 4º.- Aplicación del Sistema HACCP

La aplicación del Sistema HACCP debe sustentarse y documentarse en un "Plan HACCP" debiendo el fabricante cumplir con los requisitos previos establecidos en las disposiciones legales vigentes en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de los Alimentos y Bebidas, además de cumplir con los Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius*, y los Códigos de Prácticas específicos para la fabricación de cada tipo de alimento.

El Plan HACCP, debe aplicarse a cada línea de producción y es específico para cada alimento o bebida. Será revisado periódicamente para incorporar en cada fase los avances de la ciencia y de la tecnología alimentaria

De presentarse alguna modificación en el producto final, durante el proceso o en cualquier fase de la cadena alimentaria, debe validarse la aplicación del Sistema HACCP y enmendarse el correspondiente Plan HACCP con la consiguiente notificación obligatoria de los cambios realizados a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud

Artículo 5º.- Política sanitaria y objetivos de la empresa

La política sanitaria de la empresa se orientará a establecer las prioridades y el cronograma de reformas sanitarias, que aseguren la efectiva aplicación del Sistema HACCP, los cuales deben estar descritos en el Plan HACCP.

Los objetivos deben estar orientados al cumplimiento de la política sanitaria en todas las etapas que comprende el proceso de producción, para lograr el aseguramiento de la inocuidad y de la calidad sanitaria de los alimentos y bebidas

Artículo 6º.- De la Autoridad Sanitaria

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) es la encargada de realizar las actividades de validación técnica y seguimiento periódico de la aplicación del Plan HACCP, con el fin de verificar su idoneidad técnica y su efectiva aplicación en el proceso de fabricación de alimentos y bebidas. Dicha función podrá ser delegada a las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA) o Direcciones de Salud (DISA), previa evaluación de su idoneidad técnica en la aplicación y verificación del Sistema HACCP.

Las inspecciones sanitarias a las fábricas de alimentos y bebidas de consumo humano para el seguimiento del Sistema HACCP, se realizarán con una frecuencia acorde con el nivel de riesgo que impliquen los productos que fabrican, y la verificación de la correcta aplicación del sistema, de sus requisitos y condiciones previas, y será por lo menos semestral

CAPÍTULO II
DE LOS REQUISITOS PREVIOS A LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

Artículo 7º.- Requisitos previos

El profesional responsable del control de calidad sanitaria de la empresa, previamente a la aplicación del Sistema HACCP, debe verificar que se cumplan los siguientes requisitos previos:

- Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentarius.
- Los Códigos de Prácticas para cada producto (del nivel nacional o en su defecto del Codex)
- Las disposiciones legales en materia sanitaria y de inocuidad de alimentos y bebidas

Artículo 8º.- Principios Generales de Higiene de los Alimentos

Son los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria a fin de lograr alimentos inocuos y con calidad sanitaria. Estos principios deben aplicarse respecto de:

a. El diseño de la fábrica o establecimiento, instalaciones y equipos.
b. El control de las operaciones en la fabricación o proceso.
c. El mantenimiento y saneamiento.
d. La higiene y capacitación del personal.
e. El transporte.
f. La información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.

La información respecto de los requisitos previos debe estar documentada y la ejecución correspondiente debe estar registrada. Dicha información debe estar disponible a solicitud de la Autoridad Sanitaria

Artículo 9º.- El diseño de la fábrica o establecimiento, instalaciones y equipos.

El diseño de la fábrica debe contribuir a reducir al mínimo la contaminación. Incluirá la distribución de ambientes: recepción de las materias primas almacenes salas de preparación, procesamiento, empacado, almacén de productos terminados y el lugar de despacho entre otros. Así mismo, la ubicación de oficinas, vestuarios, servicios higiénicos y comedores; también se debe indicar los puntos de abastecimiento, de almacenamiento y tratamiento del agua potable, mecanismo de disposición de efluentes y residuos sólidos.

La estructura física e instalaciones, distribución de ambientes y ubicación de equipos de los establecimientos se rigen de acuerdo a lo señalado en los Capítulos I y II del Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA

Artículo 10º.- El control de las operaciones en la fabricación o proceso

Las empresas tienen la responsabilidad de producir alimentos inocuos y aptos para el consumo humano, para lo cual tendrán en cuenta el control de los peligros alimentarios, identificando en la cadena alimentaria, todas las fases de las operaciones que sean fundamentales para la inocuidad de los alimentos, aplicando los procedimientos eficaces de control en estas fases y vigilando que dichos procedimientos sean de eficacia constante y sobretodo cuando existan cambios de operaciones. Entre éstos se destacan los siguientes controles:

a. Tiempo y temperatura

En dicho control se tendrán en cuenta, la naturaleza del alimento, la duración prevista en almacén, métodos de elaboración, envasado, modalidad de uso del producto, los límites tolerables de las variaciones de tiempo y temperatura. El control inadecuado de las temperaturas en los alimentos es una de las causas más frecuentes de su deterioro y de enfermedades gastrointestinales e intoxicaciones transmitidas por alimentos

b. Procesos específicos

Entre los procesos que contribuyen a la inocuidad e higiene de los alimentos, están comprendidos: el enfriamiento el tratamiento térmico, la irradiación, la desecación, la preservación por medios químicos el envasado al vacío, entre otros

c. Peligros de contaminación en los alimentos

Cuando se utilicen especificaciones de peligros microbiológicos, físicos o químicos en los alimentos, éstas deben basarse en las regulaciones sanitarias al respecto o en principios científicos reconocidos por la Autoridad Sanitaria. En cuanto a la contaminación por peligros microbiológicos, los riesgos de contaminación cruzada deben ser identificados y prevenidos. En cuanto a la contaminación por peligros físicos y químicos, deben existir sistemas de prevención (dispositivos de detección o de selección) que permitan reducir el riesgo de contaminación de los alimentos en cuanto a presencia de cuerpos extraños humos nocivos y sustancias químicas indeseables

d. Requisitos relativos a las materias primas

Está prohibido el uso de materia prima deteriorada, adulterada, contaminada, vencida, sin Registro Sanitario cuando proceda, aditivos u otras sustancias no permitidas, aditivos u otros en límites no permitidos por la Autoridad Sanitaria o el Codex, entre otros regulados por la legislación sanitaria

Las materias primas e ingredientes, deben inspeccionarse y clasificarse según las especificaciones para cada una de ellas y llevarse un registro de provedores seleccionados. En caso necesario deben efectuarse pruebas de laboratorio para determinar su calidad sanitaria e inocuidad

e. Envasado

El diseño y materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada a los alimentos, evitar daños y permitir el correcto etiquetado, entre otras disposiciones establecidas

f Dirección y Supervisión
La empresa debe contar con personal profesional calificado y capacitado para dirigir y supervisar el control de las operaciones en toda la cadena alimentaria.

g. Documentación y Registros
La empresa debe mantener registros apropiados de la producción, almacenamiento, distribución y otras fases de la cadena alimentaria, que estarán a disposición de la Autoridad Sanitaria

h. Procedimientos para retirar alimentos
La empresa debe asegurar la aplicación de procedimientos eficaces para hacer frente a cualquier situación que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos y permitir que se retire del mercado, completa y rápidamente, todo el lote de producto alimenticio terminado que implique un riesgo para la salud del consumidor

Los aspectos operativos en general, se establecen en los Capítulos IV y VII, del Título IV y en el Capítulo I del Título V, del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA

Artículo 11º.- El mantenimiento y saneamiento
Los programas de limpieza, tratamiento de residuos y control de plagas deben indicar como mínimo, objetivos alcance, responsables, herramientas, materiales, sustancias químicas (desinfectantes y plaguicidas autorizados), sus concentraciones, uso, frecuencia, control, verificación y registros. Así mismo, se deben incluir los controles físico-químicos y microbiológicos necesarios para verificar la eficacia de los procedimientos.
Los aspectos sobre el saneamiento básico en general, se establecen en el Capítulo III y en lo que corresponde en el Capítulo V del Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA

Artículo 12º.- La higiene y capacitación del personal
Todo el personal debe tener conocimiento de la función y responsabilidad que le toca desempeñar y estar en condiciones y capacidad de cumplirlas en forma higiénica para evitar los riesgos asociados a la contaminación de los alimentos.
El fabricante debe describir su programa de capacitación y entrenamiento, considerando que éste debe ser continuo y estar dirigido tanto al equipo HACCP como al personal directamente involucrado en las operaciones y procesos. La capacitación del personal debe ser evaluada permanente en cuanto a la aplicación del programa, el cual debe incluir temas relacionados a:

a. La calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y peligros de contaminación asociados.
b. Epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
c. Buenas prácticas de manufactura en la cadena alimentaria.
d. Uso y mantenimiento de instrumentos y equipos.
e. Aplicación del programa de higiene y saneamiento.
f. Hábitos de higiene y presentación personal.
g. Aspectos tecnológicos de las operaciones y procesos y riesgos asociados.
h. Principios y pasos para la aplicación del sistema HACCP.
i Rastreabilidad.
j Otros que se consideren pertinentes.

El personal de saneamiento (limpieza, desinfección y control de plagas), así como los operarios de limpieza en su conjunto también deben recibir capacitación técnica específica de las operaciones que realizan.
El programa de capacitación y entrenamiento puede ser ejecutado por personal de la propia empresa o por entidades especializadas, en el que se debe consignar el nombre de los responsables de la ejecución y la frecuencia con que se desarrolla, debiéndose además contemplar su revisión en base a deficiencias identificadas y a la luz de los avances tecnológicos y científicos que se produzcan.
Además de estos aspectos, se deberán cumplir los establecidos en el Capítulo V del Título IV del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA

Artículo 13º.- Del transporte.
Los alimentos deben transportarse protegidos de toda posible contaminación y de daños que puedan afectar su aptitud para el consumo. Si el alimento lo requiere, el ambiente del medio de transporte debe ser controlado para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos, de toxinas y de su descomposición. Los programas de limpieza y saneamiento también incluyen los medios de transporte

Artículo 14º.- De la información sobre los productos y sensibilización de los consumidores.
La información en el rotulado de los productos alimenticios debe sujetarse a la regulación sanitaria vigente, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA en su Título VIII Capítulo II
El rotulado debe permitir:

a. Darle al producto el uso correcto para el que fue destinado conocer las condiciones de almacenamiento, forma de preparación la fecha de vigencia entre otra información de interés para el consumidor.
b. Identificar el lote de producción para realizar la rastreabilidad de los productos en cualquier etapa de la cadena alimentaria, lo que va a permitir retirar los alimentos del mercado cuando exista una situación de riesgo al consumidor. Cada unidad del producto final, debe identificar al productor y el lote del cual proviene; la información sobre el lote permitirá identificar a su vez su procedencia, distribución y destino final de todas las unidades de producto final que corresponden a dicho lote, así como las materias primas, ingredientes e insumos con los que fue elaborado.
c. Identificar si es un producto que cumple con tener información sobre el Registro Sanitario, para identificar su procedencia formal y su comercialización autorizada.

La Autoridad Sanitaria de los niveles nacional, regional y local, debe impulsar programas de sensibilización y educación sanitaria a los consumidores que les permitan conocer y comprender la información de los rotulados para tomar una mejor decisión sobre los alimentos que consume y conocer la importancia para su salud que tiene la higiene de los alimentos

CAPÍTULO III
PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP Y PASOS PARA SU APLICACIÓN

Artículo15º.- Principios del Sistema HACCP
La aplicación del Sistema HACCP en la cadena alimentaria se sustenta en los siguientes siete (7) principios:

Principio 1 : Enumerar todos los peligros posibles relacionados con cada etapa, realizando un análisis de los peligros, a fin de determinar las medidas para controlar los peligros identificados.
Principio 2 : Determinar los Puntos de Control Críticos (PCC).
Principio 3 : Establecer el Límite o los Límites Críticos (LC) en cada PCC
Principio 4 : Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
Principio 5 : Establecer las medidas correctoras que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado
Principio 6 : Establecer procedimientos de verificación o de comprobación para confirmar que el Sistema HACCP funciona eficazmente.
Principio 7 : Establecer un sistema de registro y documentación sobre todos los

procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Artículo 16º.- Pasos para la aplicación de los principios del Sistema HACCP

El procedimiento, para la aplicación de los principios del Sistema HACCP comprende los siguientes doce (12) pasos, conforme se identifican en la secuencia lógica para su aplicación (Anexo 2):

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)

Artículo 17º.- Formación del equipo HACCP (Paso 1)

La empresa alimentaria debe disponer de un equipo multidisciplinario calificado para la formulación de un Plan HACCP eficaz, técnico y competente. El equipo HACCP debe estar integrado entre otros, por los jefes o gerentes de planta, de producción, de control de calidad, de comercialización, de mantenimiento, así como por el gerente general o en su defecto, por un representante designado por la gerencia con capacidad de decisión y disponibilidad para asistir a las reuniones del Equipo HACCP. Podrán integrar el equipo HACCP los asesores técnicos externos que disponga la gerencia de la empresa. La empresa debe contar con la documentación que sustente la calificación técnica de los integrantes del Equipo HACCP, la que estará a disposición de la Autoridad de Salud cuando sea requerido.

Se debe nombrar al coordinador del equipo HACCP, quien deberá supervisar el diseño y aplicación del Plan HACCP, convocar a las reuniones del equipo HACCP y coordinar con la Autoridad Sanitaria.

Artículo 18º.- Descripción del producto alimenticio (Paso 2)

En el proceso de evaluación de peligros se debe realizar la descripción completa de los alimentos que se procesa, a fin de identificar peligros que puedan ser inherentes a las materias primas, ingredientes, aditivos o a los envases y embalajes del producto. Debe tenerse en cuenta la composición y la estructura físico química (incluida actividad de agua - Aw, pH, etc), los tratamientos para reducción o eliminación de microorganismos (térmico, refrigeración, congelación, curado en salmuera, ahumado, etc.), el envasado, el tipo de envase, la vida útil, las condiciones de almacenamiento y el sistema de distribución.

En la descripción del producto se incluirá por lo menos lo siguiente:

a. Nombre del producto (cuando corresponda el nombre común), consignando el nombre científico de ser el caso.
b. Composición (materias primas, ingredientes, aditivos, etc.).
c. Características físico - químicas y microbiológicas
d. Tratamientos de conservación (pasteurización esterilización, congelación, secado, salazón, ahumado, otros) y los métodos correspondientes
e. Presentación y características de envases y embalajes (hermético, al vacío o con atmósferas modificadas, material de envase y embalaje utilizado)
f. Condiciones de almacenamiento y distribución.
g. Vida útil del producto (fecha de vencimiento o caducidad, fecha preferente de consumo)
h Instrucciones de uso.
i Contenido del rotulado o etiquetado

Artículo 19º.- Determinación del uso previsto del alimento (Paso 3)

Se debe determinar el uso previsto del alimento en el momento de su consumo, para evaluar el impacto del empleo de las materias primas, ingredientes, coadyuvantes y aditivos alimentarios.

Se debe identificar la población objetivo, si es público en general o grupo vulnerable, como niños menores de cinco (5) años, inmuno suprimidos, ancianos enfermos, madres gestantes, etc.

Asimismo, se debe indicar su forma de uso y condiciones de conservación, almacenamiento, así como si requiere de algún tratamiento previo (listo para consumo, para proceso posterior, de reconstitución instantánea, etc.)

Artículo 20º.- Elaboración de un Diagrama de Flujo (Paso 4)

El diagrama de flujo debe ser elaborado por el Equipo HACCP y se diseñará de manera tal que se distinga el proceso principal, de los procesos adyacentes complementarios o secundarios.

Se establecerá un diagrama de flujo:

- Por producto cuando existan varias líneas de producción.
- Para cada línea de producción cuando existan diferencias significativas.
- Por grupo de productos que tengan el mismo tipo de proceso

Se indicarán en el diagrama todas las etapas de manera detallada según la secuencia de las operaciones desde la adquisición de materias primas, ingredientes o aditivos hasta la comercialización del producto, incluyendo las etapas de transporte, si las hubiese. El diagrama elaborado etapa por etapa debe permitir la identificación de los peligros potenciales para su control.

Luego se hará la descripción de cada etapa donde se indicarán los parámetros técnicos relevantes como tiempo, temperatura, pH, acidez, presión, tiempos de espera, medios de transporte entre operaciones, sustancias químicas empleadas en la desinfección de la materia prima, aditivos utilizados y sus concentraciones, entre otros.

El diagrama de flujo constituye un paso importante para poder establecer el sistema de vigilancia de los Puntos Críticos de Control (PCC), el cual es un paso posterior para la aplicación del Sistema HACCP.

Artículo 21º.- Confirmación "in situ" del Diagrama de Flujo (Paso 5)

El Equipo HACCP debe comprobar el diagrama de flujo en el lugar de proceso, el que debe estar de acuerdo con el procesamiento del producto en todas sus etapas.

La verificación in situ es importante para determinar la relación tiempos/temperaturas y establecer las medidas correctivas que sean necesarias para un control eficaz de los peligros potenciales y asegurar la inocuidad del alimento determinado

Artículo 22º.- Enumeración de todos los peligros posibles relacionados con cada fase, realización de un análisis de peligros y determinación de las medidas para controlar los peligros identificados (Principio 1 y Paso 6)

El profesional responsable que dirige el equipo HACCP debe compilar una lista de todos los peligros identificados en cada una de las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo. Luego de la compilación de los peligros identificados se debe analizar cuales de ellos son indispensables controlar, para eliminar o reducir el peligro, que permita producir un alimento inocuo.

Al realizar el análisis de peligros se debe tener en cuenta los factores siguientes:

• La probabilidad de que surjan peligros y la gravedad de sus efectos para la salud humana.
• La evaluación cualitativa o cuantitativa de la presencia de peligros,
• La supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados.
• La producción o persistencia de toxinas, agentes químicos o físicos en los alimentos
• Las condiciones que pueden dar lugar a la instalación, supervivencia y proliferación de peligros

En base a los peligros probables identificados, se debe determinar y aplicar una medida sanitaria para el control eficaz de un peligro o peligros específicos.

Luego de identificar los peligros, se determinará la probabilidad de su ocurrencia, su efecto y la severidad de éstos sobre la salud de las personas.

Los peligros identificados como peligros significativos deben ser considerados en la determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC).

Para este paso se utilizará el Formato Nº1 del Anexo 4 "Formatos del Plan HACCP" de la presente Norma Sanitaria

Artículo 23º.- Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC) - (Principio 2 y Paso 7)

Es posible que haya más de un PCC al que se aplican medidas de control para hacer frente a un peligro específico.

Para determinar un PCC se debe aplicar el "La Secuencia de Decisiones para Identificar los PCC" del Anexo 3. Este diagrama sigue un enfoque de razonamiento lógico y debe aplicarse de manera flexible teniendo en cuenta la operación de fabricación en cuestión Cuando convenga el PCC en donde existe un peligro en el que el control es necesario para mantener la inocuidad, se debe determinar una medida de control

Al identificar un PCC se debe considerar que:

a) Un mismo peligro podrá ocurrir en más de una etapa del proceso y su control podrá ser crítico en más de una etapa.

b) Si no se lograra controlar el peligro en una etapa del proceso, éste puede resultar un peligro para el consumidor.

Para este paso se utilizará el Formato Nº2 del Anexo 4 "Formatos del Plan HACCP" de la presente Norma Sanitaria

Artículo 24º.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC (Principio 3 y Paso 8)

En cada PCC debe especificarse y validarse el límite crítico, precisándose la temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, Actividad de agua (Aw) y cloro disponible así como otros parámetros sensoriales de aspecto y textura. Los límites críticos deben ser mensurables y son estos parámetros los que determinan mediante la observación o constatación si un PCC está controlado.

Los límites críticos serán fijados sobre la base de las normas sanitarias específicas aplicables al procesamiento de los alimentos y bebidas, expedidas por el Ministerio de Salud o en su defecto las establecidas por el *Codex Alimentarius* aplicables al producto o productos procesados

Artículo 25º.- Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC (Principio 4 y Paso 9)

La empresa debe llevar un registro documentado de la aplicación de los procedimientos de vigilancia para cada PCC. De este modo, se podrá detectar a tiempo cualquier desviación o pérdida de control en un PCC, lo cual permitirá hacer las correcciones que aseguren el control del proceso.

Se debe establecer las acciones de control referidas a la observación, evaluación o medición de los límites críticos, funciones que asignarán al personal capacitado y con experiencia, los que llevarán los registros respectivos de cada PCC. Los datos obtenidos gracias a la vigilancia deben ser evaluados por personal profesional competente que le permitan aplicar las medidas correctivas cuando proceda. Si la vigilancia no es continua, su frecuencia debe ser suficiente como para garantizar que el PCC esté controlado.

La mayoría de los procedimientos de vigilancia de los PCC deben efectuarse con rapidez por tratarse de procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados, por lo que con frecuencia se deben emplear mediciones físicas y químicas. Los análisis microbiológicos periódicos deben aplicarse para conocer los niveles de microorganismos presentes en el producto y para ajustar los límites críticos.

En el sistema de vigilancia de los PCC, se tendrán en cuenta, entre otros, los aspectos siguientes: la calibración y mantenimiento de los instrumentos y equipos de medición y registro, para garantizar la sensibilidad, precisión y velocidad de respuesta; las técnicas de muestreo, análisis y medición; las frecuencias; los responsables del control y los registros.

Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deben ser firmados por la persona o personas responsable/s de la vigilancia del Punto Crítico de Control respectivo

Los registros deben ser consignados de manera inmediata y oportuna por la persona que toma el dato o información. Esta información debe estar disponible a requerimiento de la Autoridad Sanitaria. Cualquier signo de adulteración de los registros constituye una infracción y está sujeto a sanción.

Para este paso se utilizará el Formato Nº3 del Anexo 4 "Formatos del Plan HACCP" de la presente Norma Sanitaria

Artículo 26º.- Establecimiento de medidas correctivas (Principio 5 y Paso 10)

Deben formularse medidas correctivas específicas para cada PCC, con el fin de hacer frente a las posibles desviaciones o pérdida de control en un PCC, y estas medidas deben aplicarse hasta que el PCC vuelva a estar controlado. Las medidas correctivas adoptadas incluirán un sistema documentado de eliminación o reproceso del producto afectado, a fin de que, ningún producto dañino para la salud sea comercializado.

Para corregir la desviación se deben seguir las acciones siguientes:

a. Separar o retener el producto afectado, por lo menos hasta que se corrija la desviación.

b. Realizar la evaluación del lote separado para determinar la aceptabilidad del producto terminado. Esta revisión debe ser ejecutada por personal que tenga la experiencia y la capacidad necesaria para la labor

c. Aplicar la acción correctiva establecida en el Plan HACCP, registrar las acciones y resultados

d. Evaluar periódicamente las medidas correctivas aplicadas y determinar las causas que originan la desviación

Artículo 27º.- Establecimiento de Procedimientos de verificación (Principio 6 y Paso 11)

El fabricante debe realizar una verificación interna para comprobar si el Sistema HACCP funciona correctamente. Para tal efecto se debe designar a un personal distinto de aquellos encargados del control o a terceros como consultores expertos en el Sistema HACCP.

La frecuencia de la verificación se habrá de determinar con el propósito de mantener el sistema funcionando eficazmente. Durante la verificación se utilizarán métodos, procedimientos y ensayos de laboratorio que constaten y determinen su idoneidad. Entre las actividades de verificación deben tenerse en cuenta, entre otras, las siguientes:

• Un examen del Sistema y Plan HACCP incluidos los registros.
• Un examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación de productos alimenticios rechazados.
• Confirmación de que los PCC se mantienen bajo control.

Artículo 28º.- Establecimiento de un sistema de documentación y registro (Principio 7 y Paso 12)

La empresa está obligada a diseñar y mantener el registro documentado que sustenta la aplicación del Sistema HACCP (Formatos en el Anexo 4). Los procedimientos de control y seguimiento de Puntos Críticos, aplicados y omitidos, consignando los resultados obtenidos y las medidas correctivas adoptadas, deben estar consolidados en un expediente que estará a disposición del organismo responsable de la vigilancia sanitaria (DIGESA) toda vez que ésta lo requiera.

Son ejemplos de documentación:

- El análisis de peligros.
- La determinación de los PCC.
- La determinación de los Límites Críticos

Son ejemplos de registros:

- Las actividades de vigilancia de los PCC
- Las desviaciones y las medidas correctivas correspondientes.
- Las modificaciones introducidas en el sistema HACCP.

Los registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria y se archivarán en la fábrica por un lapso mínimo de un (1) año o según la vida útil del producto en el mercado y en el archivo general de la empresa por un (1) año o más.

Artículo 29º.- Plan HACCP

El fabricante debe elaborar un documento, denominado Plan HACCP, preparado conforme con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegure el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria que ha considerado. En el Plan HACCP se consignará los puntos siguientes:

1. Nombre y ubicación del establecimiento productor.
2. Política sanitaria, objetivos de la empresa y compromiso gerencial.
3. Diseño de la planta.
4. Integrantes y funciones del equipo HACCP.
5. Descripción del producto.
6. Determinación del uso previsto del alimento
7. Diagrama de Flujo.
8. Análisis de Peligros. (Principio 1).
9. Puntos Críticos de Control - PCC (Principio 2)
10. Límites Críticos para cada PCC. (Principio 3)
11. Sistema de Vigilancia de los PCC. (Principio 4)
12. Medidas Correctoras. (Principio 5).
13. Sistema de Verificación. (Principio 6)
14. Formatos de los registros. (Principio 7)

La información y datos contenidos en el Plan HACCP, deben presentarse de manera objetiva, clara y precisa. Adjunto al Plan HACCP se debe detallar y documentar los Requisitos previos a la aplicación del Sistema HACCP descritos en el Capítulo II de la presente disposición sanitaria

CAPÍTULO IV
VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP

Artículo 30º - Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

El Sistema HACCP debe estar documentado en el Plan HACCP, el cual debe ser objeto de una validación técnica, que tiene por finalidad verificar la idoneidad del Plan HACCP y su efectiva aplicación en el proceso de fabricación.

Para obtener la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, el fabricante presentará a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), una solicitud con carácter de declaración jurada consignando la información siguiente:

a) Nombre o razón social del fabricante
b) Ubicación del establecimiento
c) Plan HACCP de la fábrica aplicado al producto o productos sobre el (los) cual (es) se solicita validación.
d) Nombres y firmas del interesado y del responsable de control de calidad
e) Constancia de pago del derecho administrativo

Artículo 31º.- Tramitación y expedición del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

La Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), procederá en un plazo no mayor de treinta (30) días a partir de la fecha de recibida la solicitud a efectuar mediante inspección sanitaria la validación técnica del Plan HACCP en la planta.

La inspección sanitaria para la validación técnica del Plan HACCP en la planta será realizada por personal profesional calificado de la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA, como organismo responsable de la vigilancia sanitaria de la fabricación de alimentos y bebidas, función que podrá ser delegada a las dependencias desconcentradas de salud del nivel territorial previa evaluación de su idoneidad técnica en la aplicación y verificación del sistema HACCP.

Si durante la inspección sanitaria se verifica que la fábrica está efectivamente aplicando los procedimientos de su Plan HACCP en el proceso de fabricación del producto o productos motivo de la validación oficial, la DIGESA procederá a levantar el Acta correspondiente y a expedir en un plazo de quince (15) días hábiles, el Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

El costo que demande la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP en el proceso de fabricación será asumido por el fabricante

Artículo 32º.- Observaciones al Plan HACCP

En el Acta de Inspección Sanitaria debe constar, si las hubiere, el detalle de las observaciones resultantes de la validación técnica realizada, así como el plazo que se le extiende al fabricante para su subsanación, el cual no será mayor de quince (15) días posteriores a la inspección. Vencido el plazo otorgado, la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), o la dependencia con función delegada autorizada, verificará en planta la subsanación de las observaciones efectuadas. En caso que el fabricante no haya subsanado dichas observaciones, se dará por finalizado el trámite y se archivará el expediente y de ser el caso se procederá a aplicar las medidas sanitarias que correspondan

Artículo 33º.- Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

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; una vez vencido el plazo se solicitará un nuevo Certificado

Artículo 34º - Idoneidad del Plan HACCP

El profesional responsable que dirige el Equipo HACCP, bajo responsabilidad del fabricante, debe verificar o comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP, y cada vez que se realicen cambios en las operaciones de fabricación, en la formulación del producto, se adquieran nuevos equipos, se disponga de información relevante sobre el análisis de peligros, y en todos los demás casos en que el Plan no se ajusta a la aplicación del sistema conforme a la presente norma, éstos deberán ser considerados a fin de actualizar el Plan HACCP.

El Plan HACCP actualizado y reevaluado debe ser presentado a la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), debiendo el fabricante solicitar la Validación Técnica Oficial de la nueva versión.

Artículo 35º.- Seguimiento de la aplicación del Sistema HACCP

El seguimiento de la aplicación del Sistema HACCP, formará parte de las inspecciones periódicas realizadas por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), para constatar la eficacia y mantenimiento del Sistema HACCP. Las inspecciones sanitarias incluirán una evaluación general de los riesgos potenciales asociados a las actividades u operaciones del establecimiento respecto de la inocuidad de los productos que elabora y

atenderán especialmente los Puntos de Control Críticos (PCC)

CAPÍTULO V
DE LAS INFRACCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

Artículo 36º.- De las Infracciones

La DIGESA es la Autoridad Sanitaria competente para disponer de las medidas de seguridad y sanciones que corresponda por infracciones a lo dispuesto en la presente norma sanitaria

Constituyen infracciones a la presente Norma Sanitaria las siguientes:

Respecto del Plan HACCP

a) Cuando no se cuenta con el Plan HACCP implementado para los productos que fabrica.

b) Cuando el Plan HACCP no corresponde a la fabricación del o los productos que fabrica o se consigna información falsa

c) Cuando no se cuenta con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (Certificación vigente) por la Autoridad Sanitaria responsable de la vigilancia.

d) Cuando se incumple con subsanar las observaciones asentadas en el Acta de Inspección Sanitaria efectuadas por la Autoridad Sanitaria

Respecto de los registros y de la información

Cuando no se permiten o facilitan los registros e información referente al Plan HACCP (de proveedores, de materias primas e insumos, de identificación de lotes, y otros relacionados) a la Autoridad Sanitaria o cuando ésta no corresponde al Plan HACCP.

Respecto de los requisitos previos

Cuando no se cumple con aplicar los requisitos previos al HACCP debidamente documentados, como los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) los programas de Higiene y Saneamiento (PHS) los programas de Capacitación del personal y los registros del control de salud, entre otros establecidos en los Artículos 6º,7º, 8º y 9º de la presente norma

Artículo 37º.- De las medidas de seguridad

De acuerdo a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, la Autoridad Sanitaria puede aplicarse las siguientes medidas de seguridad cuando se incurra en las citadas infracciones, según corresponda:

a) Inmovilización de los productos.
b) Decomiso de los productos
c) Incautación de los productos.
d) Destrucción de los productos.
e) Suspensión temporal o definitiva del establecimiento

Artículo 38º.- De las Sanciones

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, sin perjuicio de la aplicación de las medidas de seguridad, la Autoridad Sanitaria puede imponer las siguientes sanciones:

a) Amonestación
b) Multa comprendida entre media (0 5) y diez (100) Unidades Impositivas Tributarias (UIT).
c) Cierre temporal o clausura del establecimiento
d) Suspensión o cancelación del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.

Al imponer una sanción la Autoridad Sanitaria tendrá que evaluar:

a) Los daños que se hayan producido o se puedan producir en la salud de los consumidores.
b) La gravedad de la infracción.
c) La condición de reincidente o reiterancia del infractor

DISPOSICIÓN FINAL

Única.- Las fábricas de alimentos que aún no tengan implementado el Sistema HACCP tienen un plazo de seis (6) meses para adecuarse a las disposiciones contenidas en la presente Norma Sanitaria, contado a partir del día siguiente de la publicación oficial de la presente norma

ANEXO 1

DEFINICIONES

1. **Análisis de Peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuales son importantes para la inocuidad de los alimentos y por tanto, deben ser planteados en el Plan del Sistema HACCP

2. **Cadena Alimentaria:** Son las diferentes etapas o fases que siguen los alimentos desde la producción primaria (incluidos los derivados de la biotecnología), hasta que llegan al consumidor final.

3. **Calidad sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano

4. **Determinación del peligro:** Identificación de los agentes biológicos, químicos y físicos que pueden causar efectos nocivos para la salud y que pueden estar presentes en un determinado alimento o grupo de alimentos.

5. **Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido o excedido.

6. **Diagrama de flujo:** Representación gráfica y sistemática de la secuencia de las etapas llevadas a cabo en la elaboración o fabricación de un determinado producto alimenticio

7. **Etapa o fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o fase de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

8. **Grupo de productos:** Son aquellos productos elaborados por un mismo fabricante, que tienen la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que identifica al grupo y que comparten los mismos aditivos alimentarios.

9. **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que un alimento no causará daño a la salud humana de acuerdo con el uso a que se destinan.

10. **Límite Crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase o etapa

11. **Medida correctiva:** Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso

12. **Peligro** Agente biológico, químico o físico, presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso a la salud del consumidor

13. **Peligro significativo:** Peligro que tiene alta probabilidad de ocurrencia y genera un efecto adverso a la salud

14. **Plan HACCP:** Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado

15. **Pequeña y microempresa alimentaria:** Unidad económica operada por una persona natural o jurídica, bajo cualquier forma de organización o gestión empresarial contemplada en la legislación vigente, con la finalidad de desarrollar actividades de fabricación, transformación y comercialización de alimentos y bebidas, sea industrial o artesanal. Como característica general se establece que el número total de trabajadores de la Microempresa no excede de diez (10) personas, mientras que en la pequeña empresa es mayor de diez (10) pero no excede de cuarenta (40)

16. **Punto Crítico de Control (PCC):** Fase en la cadena alimentaria en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable

17. **Rastreabilidad:** La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas específicas de la cadena alimentaria

18. **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

19 **Secuencia de Decisiones:** Procedimiento mediante la formulación de preguntas sucesivas cuyas respuestas permiten identificar si una etapa o fase en la cadena alimentaria es o no un PCC

20. **Sistema HACCP:** (Hazard Analysis Critical Control Points) Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre el análisis del producto final

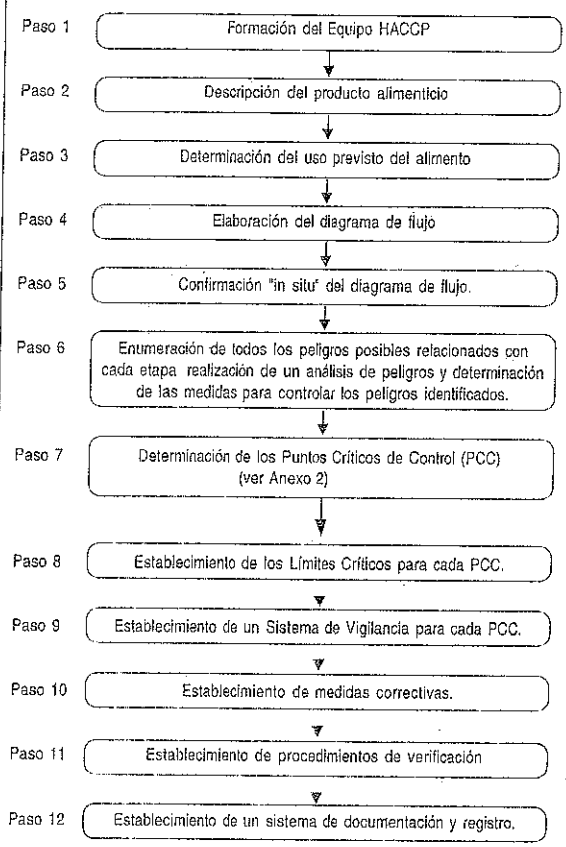
21. **Validación Oficial:** Constatación realizada por la Autoridad de Salud de que los elementos del Plan HACCP son efectivos, eficaces y se aplican de acuerdo a las condiciones y situaciones específicas del establecimiento.

22. **Verificación o comprobación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del Plan HACCP.

23. **Vigilancia sanitaria:** Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias en la cadena alimentaria a fin de proteger la salud de los consumidores

ANEXO 2

SECUENCIA LÓGICA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP



El Peruano
DIARIO OFICIAL

REQUISITOS PARA PUBLICACIÓN DE TEXTOS ÚNICOS DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS- TUPA

Se comunica al Congreso de la República, Poder Judicial, Ministerios, Organismos Autónomos, Organismos Descentralizados, Gobiernos Regionales y Municipalidades que, para publicar sus respectivos TUPA en la separata de Normas Legales, deberán tener en cuenta lo siguiente:

1.- Los cuadros de los TUPA deben venir trabajados en Excel, una línea por celda, sin justificar

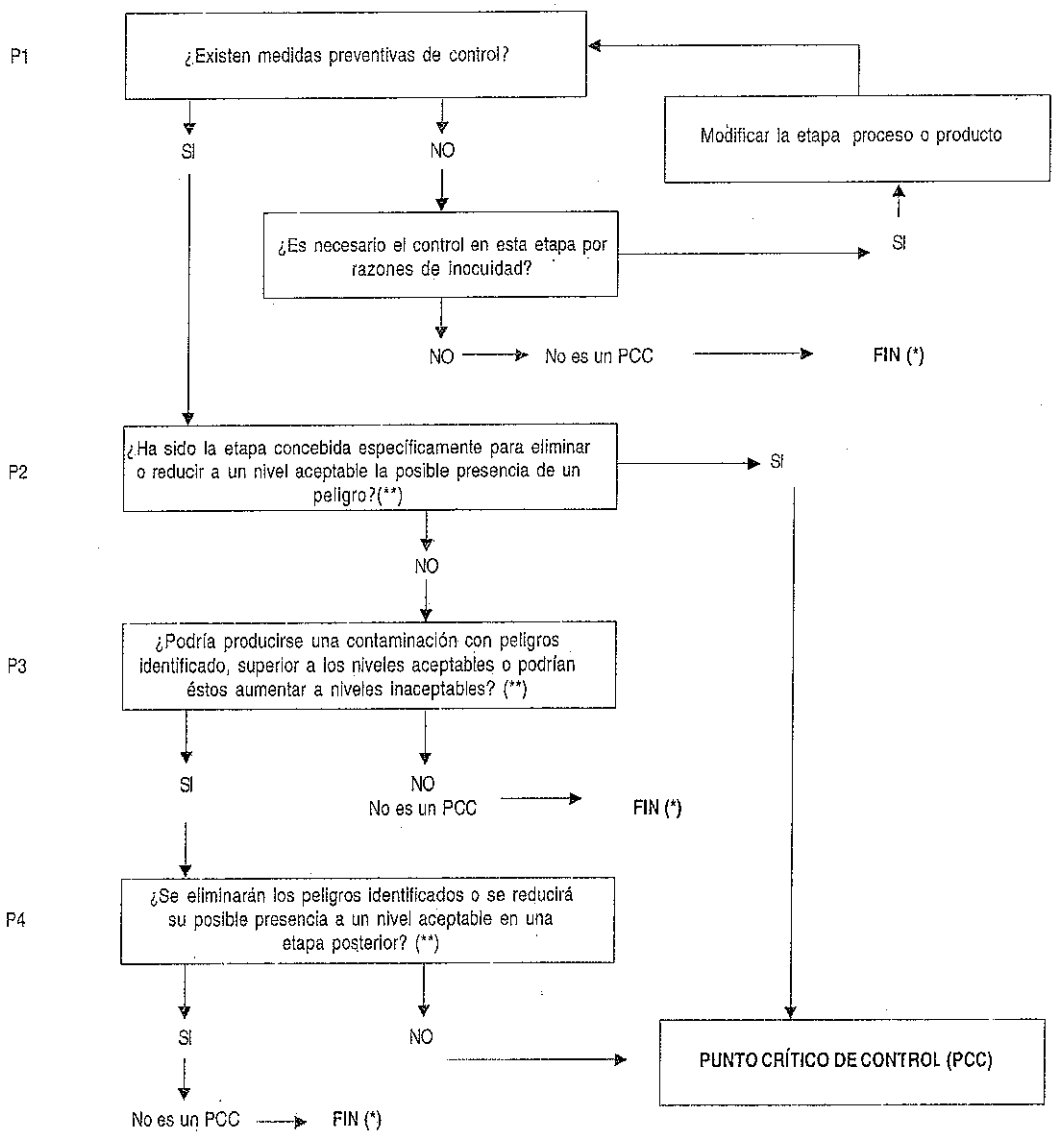
2.- Los TUPA deben ser entregados al Diario Oficial con cinco días de anticipación a la fecha de ser publicados

3.- El TUPA además, debe ser remitido en disquete o al correo electrónico: *normaslegales@editoraperu.com.pe*

LA DIRECCIÓN

ANEXO 3

SECUENCIA DE DECISIONES PARA IDENTIFICAR LOS PCC



(*) Pasar al siguiente peligro identificado del proceso descrito
(**) Los niveles aceptables o inaceptables necesitan ser definidos teniendo en cuenta los objetivos globales cuando se identifiquen los PCC del Plan HACCP

ANEXO 4

FORMATOS DEL PLAN HACCP

FORMATO 1: Análisis de Peligros de las operaciones identificadas en el diagrama

Etapa	Identifique Peligros	Existen peligros significativos para la inocuidad del alimento	Justifique decisión para la columna 3	Qué medida preventiva se puede aplicar para prevenir el peligro significativo	Este es un Punto Crítico de Control (sí o no)

FORMATO 2: Determinación de los PCC

Etapa del Proceso	Categoría y peligro identificado	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	Número de PCC

FORMATO 3: Sistema de vigilancia o monitoreo del control de los PCC

Punto Crítico de Control	Peligro significativo	Límites críticos	Vigilancia				Acciones correctoras	Registro
			Qué?	Cómo?	Frecuencia	Quién?		

09764

Aprueban donaciones destinadas a financiar actividades y desarrollo de estudios e investigaciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas y del Instituto Nacional de Salud del Niño

RESOLUCIÓN MINISTERIAL
Nº 517-2006/MINSA

Lima, 30 de mayo del 2006

Visto, los Oficios Nº 356-2006-DG-OEPE/INCN del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas y Nº 1264-DG-091-OEA-62-DE-IESN-2006 del Instituto Nacional de Salud del Niño, solicitando la inclusión en el Presupuesto del Año 2006, las donaciones efectuadas por personas naturales y por las Fundaciones Ignacia Viuda de Canevaro y Vitol Charity;

CONSIDERANDO:

Que, en el marco de la Ley Nº 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto y de la Ley Nº 28652 que aprobó el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2006, se expidió la Resolución Ministerial Nº 1008-2005 / MINSA que aprueba el Presupuesto Institucional de Apertura (PIA) para el Año Fiscal 2006, del Pliego 011 Ministerio de Salud;

Que, el artículo 38º de la Ley Nº 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, establece los límites y procedimientos mediante los cuales podrán ser modificados los créditos presupuestarios contenidos en los Presupuestos del Sector Público;

Que, el literal a) del numeral 42.1 del artículo 42º de la Ley Nº 28411 Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, establece que las incorporaciones de mayores fondos públicos que se generen como consecuencia de la percepción de determinados ingresos no previstos o superiores a los contemplados en el presupuesto inicial, son aprobados mediante resolución del Titular de la Entidad, cuando provienen de las Fuentes de Financiamiento distintas a las de Recursos Ordinarios y Recursos por Operaciones Oficiales de Crédito que se produzcan durante el año fiscal;

Que, de acuerdo al artículo 69 º de la Ley N º 28411 Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, las donaciones dinerarias provenientes de instituciones nacionales o internacionales, públicas o privadas, diferentes a las provenientes de los convenios de cooperación técnica no reembolsable, serán aprobados por resolución del Titular de la Entidad, siendo el caso que tratándose de montos superiores a 5 UIT, la referida resolución se publicará obligatoriamente dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de aprobada, en el Diario Oficial El Peruano, bajo responsabilidad;

Que, la Unidad Ejecutora Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas, ha recibido donaciones efectuadas por la Fundación Ignacia Viuda de Canevaro para la atención de pacientes indigentes;

Que, la Unidad Ejecutora Instituto Nacional de Salud del Niño, ha recibido donaciones efectuadas por personas naturales destinadas para pacientes de escasos recursos y por personas jurídicas como la Fundación Vitol Charity para la capacitación y perfeccionamiento así como para el desarrollo de estudios e investigaciones de la institución;

Que, en dicho sentido resulta necesario incluir en el presupuesto del presente año, los mayores fondos públicos generados por las donaciones precitadas, en la Fuente de Financiamiento 13 Donaciones y Transferencias hasta por la suma de CIENTO SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y 00/100 NUEVOS SOLES (S/ 107 980.00);

Estando a lo informado por la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto a través de la Oficina de Presupuesto;

Con las visaciones del Viceministro de Salud y del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

De conformidad con lo previsto en el numeral 42.1 del artículo 42º y el artículo 69 º de la Ley Nº 28411 Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar las donaciones dinerarias provenientes de personas naturales y personas jurídicas, por un monto de CIENTO SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y 00/100 NUEVOS SOLES (S/ 107 980,00), destinados a financiar las actividades de Atención Especializada de Salud, Capacitación y Perfeccionamiento y el Desarrollo de Estudios e Investigaciones del Instituto Nacional de Ciencias Neurológicas y el Instituto Nacional de Salud del Niño.

Artículo 2º.- Autorizar un Crédito Suplementario en el Presupuesto Institucional del Pliego 011 Ministerio de Salud para el Año Fiscal 2006, hasta por la suma de CIENTO SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y 00/100 NUEVOS SOLES (S/ 107 980,00) de acuerdo al siguiente detalle:

INGRESOS:

(En Nuevos Soles)

FUENTE DE FINANCIAMIENTO		
13 00 DONACIONES Y TRANSFERENCIAS		
3.0.0	TRANSFERENCIAS	107 980,00
3.1.0	Transferencias	107 980,00
3.1.1	Internas: Del Sector No Público	5 167.00
3 1 1.001	Donaciones-Personas Jurídicas	5 000 00
3.1.1 002	Donaciones-Personas Naturales	167 00
3.1.3	Externas	102 813,00
3 1.3 030	Donaciones-Personas Jurídicas	102 813 00
	TOTAL INGRESOS:	107 980,00