DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO Nº 007-98-SA, Y APRUEBA LOS SERVICIOS PRESTADOS EN EXCLUSIVIDAD A CARGO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA DEL MINISTERIO DE SALUD

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, disponen que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el Capítulo V del Título Segundo de la citada Ley regula lo referido a alimentos y bebidas, estableciendo en su artículo 88 que la fabricación y comercialización de alimentos destinados al consumo humano están sujetos a control y vigilancia higiénica y sanitaria, según corresponda, en función al análisis de riesgo alimentario para la protección de salud;

Que, el numeral 4) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece que el Ministerio de Salud es competente en salud ambiental e inocuidad alimentaria; y, su artículo 4 dispone que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;



Que, los literales b) y h) del artículo 5 del acotado Decreto Legislativo, modificado por el Decreto Legislativo N° 1504, Decreto Legislativo que fortalece al Instituto Nacional de Salud para la prevención y control de las enfermedades, establecen que son funciones rectoras del Ministerio de Salud, formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de promoción de la salud, vigilancia, prevención y control de las enfermedades, recuperación, rehabilitación en salud, tecnologías en salud y buenas prácticas en salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de la política nacional y políticas sectoriales de salud;

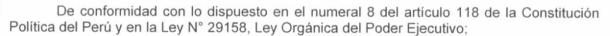
Que, de conformidad con el Decreto Ley N° 25909, concordante con el artículo 4 del Decreto Ley N° 25629, ninguna entidad, con excepción del Ministerio de Economía y Finanzas, puede irrogarse la facultad de dictar medidas destinadas a restringir o impedir el libre flujo de mercancías mediante la imposición de trámites, requisitos o medidas de cualquier naturaleza que afecten las importaciones o exportaciones y, por ende, son nulos todos los actos que contravengan esta disposición, debiendo aprobarse dichas disposiciones únicamente mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministerio de Economía y Finanzas;

Que, asimismo, el artículo 2 del Decreto Legislativo N° 1310, Decreto Legislativo que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa, modificado por Decreto Legislativo N° 1448, dispone que las entidades del Poder Ejecutivo deben realizar un Análisis de Calidad Regulatoria de procedimientos administrativos establecidos en disposiciones normativas de carácter general, a fin de identificar, eliminar y/o simplificar aquellos que resulten innecesarios, ineficaces, injustificados, desproporcionados, redundantes o no se encuentren adecuados a la Ley del Procedimiento Administrativo General o a las normas con rango de Ley que les sirven de sustento. El Análisis de Calidad Regulatoria también tiene como finalidad determinar y reducir las cargas administrativas que se generan a los administrados como consecuencia del trámite del procedimiento administrativo;

Que, el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, establecen, entre otras, las normas generales de higiene, así como las condiciones y requisitos sanitarios a que deben sujetarse la producción, el transporte, la fabricación, el almacenamiento, el fraccionamiento, la elaboración y el expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano, con la finalidad de garantizar su inocuidad;

Que, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, señala que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria — DIGESA es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de, entre otros, inocuidad alimentaria, la cual comprende: i) Los alimentos y bebidas destinados al consumo humano; y, ii) Aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;

Que, resulta necesaria la modificación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, a efectos de regular en un instrumento normativo los procedimientos administrativos y servicios prestados en exclusividad vinculados al citado Reglamento, de conformidad con el artículo 2 del Decreto Legislativo N° 1302;



DECRETA:

Artículo 1.- Modificación del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA

Modificanse los artículos 58-A, 58-B, 63, 104, 105, 106, 108, 109, 114, y 119-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, según el siguiente texto:



"Artículo 58-A.- Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP

- **58-A.1.** La "Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP" es el procedimiento administrativo a cargo de la DIGESA, que autoriza la producción de alimentos y bebidas en un determinado establecimiento, por línea de producción y productos especificados, que cumple las condiciones sanitarias de procesamiento y garantiza el control preventivo y oportuno de peligros biológicos, químicos y físicos en los alimentos; bajo la aplicación idónea del Sistema HACCP.
- **58-A.2.** No debe duplicarse la titularidad de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, en un mismo domicilio de establecimiento.
- **58-A.3.** Se consideran dentro de una línea de producción aquellos productos de la misma naturaleza y que tienen el mismo flujo de proceso productivo principal, que comprende las mismas etapas de proceso y/o medios de transformación.
- **58-A.4** Los establecimientos de producción y/o fraccionamiento de alimentos, que no se encuentran comprendidos en la Lista de Alimentos de Alto Riesgo, pueden acogerse al presente procedimiento administrativo.
- 58-A.5 Forma parte del presente procedimiento la realización de la inspección sanitaria previa (auditoría de certificación sanitaria), para la verificación IN SITU de la idoneidad de la implementación del Plan HACCP y de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Buenas Prácticas de Manufactura/Fabricación (BPF) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **58-A.6.** Para la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de Registro Único de Contribuyente (R.U.C.). Además, nombre y apellido, teléfono y número de Documento Nacional de Identidad (D.N.I.) o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando, con carácter de Declaración Jurada, que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
 - a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería (del titular de la empresa fabricante).
 - a.3. Domicilio legal del solicitante (empresa fabricante).
 - a.4. Domicilio del establecimiento de producción (uso exclusivo); de corresponder, precisar el predio interno, nivel o piso, que ocupa físicamente.
 - a.5. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
 - a.6. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
 - a.7. Declaración Jurada de contar con Licencia de funcionamiento detallando la información consignada en la referida Licencia.



- b. Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Buenas Prácticas de Manufactura o Fabricación (BPF) suscrito por el profesional competente afín al proceso solicitado, que debe estar colegiado y habilitado.
- c. Copia del Manual de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) suscrito por el profesional competente afín, que debe estar colegiado y habilitado.
- d. Última versión del Plan HACCP por línea de producción y productos especificados, que debe estar firmado por los integrantes del Equipo HACCP.
- e. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante, indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de Documento Nacional de Identidad o carné de extranjería, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- **58-A.7.** El procedimiento administrativo es un procedimiento de evaluación previa con aplicación del silencio administrativo negativo, cuyo pronunciamiento se emite en plazo no mayor de treinta (30) días hábiles.
- **58-A.8.** La Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia de hasta dos (02) años, contados desde la fecha de emisión de la Certificación, a partir de los cuales, la vigencia llega a su término.

Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgó la certificación, durante el periodo de vigencia de la misma, así como contar con la certificación vigente permanente durante el ejercicio de la producción. La vigencia de la certificación se sustenta en la idoneidad de la implementación del Plan HACCP evaluado durante el procedimiento.

La vigencia de la certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP otorgada está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, se procede a cancelar la misma."

"Artículo 58-B.- Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius

- **58-B.1.** La Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius es el procedimiento administrativo, a cargo de la DIGESA, por el que se autoriza al establecimiento para:
 - a. Producción y/o fraccionamiento y envasado de alimentos, que no se encuentran comprendidos en la Lista de Alimentos de Alto Riesgo, según Lista aprobada con Resolución Ministerial.
 - b. Producción y/o almacenamiento y/o fraccionamiento y envasado de aditivos alimentarios y aromatizantes para uso en la industria alimentaria.
 - c. Elaboración de alimentos de preparación culinaria y servicios de alimentación colectiva en un determinado establecimiento, con excepción de las empresas que proveen alimentos a los servicios de alimentación de transporte de pasajeros y establecimientos de salud, que deben obtener la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP.
 - d. Almacenamiento de alimentos terminados industrializados destinados al consumo humano.



- e. Producción y/o almacenamiento de envases primarios, fabricados con metales o aleaciones de los mismos o con material plástico, envases polietilentereftalato (PET) y envases reciclados a partir del PET; asimismo, laminados, barnices, películas, revestimientos, tintes u otras partes de los envases primarios, que entran en contacto con los alimentos y bebidas de consumo humano.
- **58-B.2.** A efectos del presente procedimiento administrativo, se evalúa el cumplimiento del Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Buenas Prácticas de Manufactura/Fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), con el objetivo de garantizar el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- 58-B.3. No debe duplicarse la titularidad de la Certificación de Principios Generales de Higiene del Códex Alimentarius en un mismo domicilio de establecimiento de producción y/o almacenamiento.
- 58-B.4 Forma parte del presente procedimiento la realización de la inspección sanitaria previa (auditoría de certificación sanitaria), para la verificación IN SITU de la idoneidad de la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Buenas Prácticas de Manufactura/Fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
- 58-B.5. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener, como mínimo, la siguiente información:
 - a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C, nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando, con carácter de Declaración Jurada, que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
 - a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería del titular de la empresa fabricante).
 - a.3. Domicilio legal del solicitante (titular de la empresa fabricante).
 - a.4. Domicilio del establecimiento de producción (uso exclusivo); de corresponder, precisar el nivel o piso que ocupa físicamente.
 - a.5. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
 - a.6. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- b. Copia del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Buenas Prácticas de Manufactura o Fabricación (BPF) o Manual de Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL), suscrito por el profesional competente afín al proceso solicitado, que debe estar colegiado y habilitado.
- c. Copia del Manual de Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), suscrito por el profesional competente, y firmado por los integrantes del Equipo HACCP.



- d. Declaración Jurada de contar con Licencia de funcionamiento, detallando la información consignada en la referida Licencia.
- e. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante, indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- **58-B.6.** El procedimiento administrativo es un procedimiento de evaluación previa con aplicación del silencio administrativo negativo, cuyo pronunciamiento se emite en plazo no mayor de treinta (30) días hábiles.
- **58-B.7.** La Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius tiene una vigencia de dos (02) años, contados desde la fecha de emisión de la Certificación, a partir de los cuales, la vigencia llega a su término.

Es responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias en las cuales se otorgaron las certificaciones, durante el periodo de vigencia de la misma, así como contar con la certificación vigente permanente durante el ejercicio de la producción. La vigencia de la certificación se sustenta en la idoneidad de la implementación de los Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) o Buenas Prácticas de Manufactura/Fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPAL) y el Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) evaluados durante el procedimiento.

La vigencia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius otorgada, está condicionada a la vigilancia que ejerce la autoridad sanitaria, la misma que puede realizarse de oficio o a petición de parte. De comprobarse el incumplimiento de las condiciones bajo las cuales se otorgó la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, se procede a cancelar la misma."

"Artículo 63.- Aditivos permitidos

Está permitido el uso de los aditivos que se encuentren regulados por la Norma General para los Aditivos Alimentarios del Códex en su versión actualizada; eso comprende también a las Normas Codex por producto.

En el supuesto que los aditivos no se encuentren comprendidos en la Norma General del Códex, y no exista norma Códex por productos, se deben considerar los aditivos autorizados por la Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos de América o la Unión Europea (UE), en las condiciones de uso establecidas por ellas.



Está permitido el uso de los aromatizantes reconocidos por el Codex, así como los aprobados por la FDA o UE, o los aceptados por el FEMA (Flavor and Extracts Manufacturers Association) o el IOFI (International Organization of the Flavor Industry), los cuales están sujetos a la normativa nacional.

En las instalaciones de las fábricas de alimentos y bebidas no pueden mantenerse aditivos no permitidos."

"Artículo 104.- Facultades y obligaciones derivadas de la inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente

104.1. La inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, de fabricación nacional o importada faculta su fabricación o importación y comercialización por el titular del Registro, en las condiciones que establece el presente Reglamento. El titular del Registro Sanitario es responsable por la calidad sanitaria e inocuidad del alimento elaborado industrialmente que libera para su comercialización.

- 104.2 En el caso de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente de origen animal o vegetal provenientes del extranjero, que tuvieran que cumplir, adicionalmente requisitos zoosanitarios (sanidad animal) o fitosanitarios (sanidad vegetal), debe contar con el Certificado Sanitario de Exportación correspondiente, el cual ha sido previamente homologado por la DIGESA con las autoridades sanitarias del país de origen. Dicho certificado es verificado con la mercancía en los puntos de ingreso al país.
- 104.3 En los casos en que la fabricación, fraccionamiento o envasado del alimento fuera realizado por empresa diferente del titular del registro sanitario (empresa maquiladora), existe responsabilidad compartida entre ambos por la inocuidad del alimento, en virtud al contrato que las partes suscriban. Esta información debe estar declarada en la etiqueta del alimento como "fabricado por, para", "envasado por", (o frases similares que señalen expresa e inequívocamente donde se elaboró o envasó el alimento).
- 104.4. El código de Registro Sanitario es otorgado por alimento y por establecimiento de fabricación, en un Certificado de Registro Sanitario de Alimento de Consumo Humano elaborado industrialmente. No están comprendidos los alimentos pesqueros y acuícolas, ni los de procesamiento primario, ni los productos dietéticos ni los productos a base de plantas medicinales reconocidas como tales. Para efectos de derecho de tramitación (pago) se considera por producto o grupo de productos.

104.5. Se entiende por:

- a. Grupo de productos: Aquellos alimentos elaborados industrialmente procesados por un mismo fabricante, que provienen de una misma línea de producción y que tienen la misma composición cualitativa de ingredientes básicos que caracterizan al producto; son de la misma naturaleza.
- b. Ingredientes básicos: Son aquellos ingredientes mayoritarios o principales y/o que le confieren al alimento su denominación, identidad o caracterización.

"Artículo 105.- Inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente

- 105.1. La inscripción en el Registro Sanitario de Alimentos de Consumo Humano elaborados industrialmente es el procedimiento administrativo por el cual la DIGESA autoriza al titular del mismo la fabricación o importación y comercialización de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente.
- 105.2. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener, como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C. Además, nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Camé de Extranjería de su representante legal, señalando que su poder se encuentra vigente, y consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
- a.2. Tratándose de personas naturales: Número de R.U.C, nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
- a.3. Domicilio legal del solicitante.
- a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.



- a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.6. Razón social y dirección del establecimiento de fabricación, y país del fabricante de tratarse de producto importado.
- a.7. Para los alimentos importados: Nombre y dirección del establecimiento de almacenamiento y código de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.

Para los alimentos de producción nacional: Nombre y dirección del establecimiento de fabricación y código de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius o de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP según corresponda.

(Estas declaraciones aplican solo en caso el establecimiento de almacenamiento o de fabricación cuenten con dicha certificación).

- a.8. Nombre del producto, indicando la verdadera naturaleza del alimento (siendo específico y no genérico). En caso se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, debe utilizarse por lo menos uno de estos nombres. En otros casos, debe utilizarse el nombre dispuesto por la legislación nacional. Cuando no se disponga de tales nombres, debe utilizarse un nombre común o usual determinado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.
- a.9.Denominacion comercial (opcional) y marca del producto, considerando que estos no presenten al producto de una manera falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto, incluido propiedades terapéuticas.
- a.10. Relación de ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación de los alimentos, de forma cuali-cuantitativa expresado al 100% en las unidades de medida internacional, de acuerdo a la naturaleza del alimento (peso/peso) (peso/volumen) (volumen/volumen). Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto debe declararse como tal e ir acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Asimismo, cantidad de aditivos añadidos en mg/kg identificándolos a estos últimos por su clase funcional o nombre específico y su referencia numérica internacional. El uso de los aditivos debe cumplir con las disposiciones sanitarias vigentes.
- a.11 Sistema de identificación del lote de producción.
- a.12. Declaración jurada de que el contenido del rotulado cumple con lo estipulado en el artículo 117 sobre Contenido del Rotulado del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, información que debe ser concordante con lo declarado en la solicitud.
- a.13. Datos sobre el envase utilizado, identificando el tipo, material y presentación (capacidad).
- a.14. Periodo de vida útil del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento.
- a.15. Condiciones de conservación y almacenamiento del alimento.
- a.16. Declaración de propiedades nutricionales del alimento en concordancia con las previstas en la norma Codex correspondiente, en los casos que corresponda.



- a.17. En los casos en que la fabricación del alimento sea realizada por empresa diferente del titular del registro sanitario, presentar copia del contrato correspondiente que incluya la autorización o consentimiento de la empresa fabricante al titular del registro sanitario para comercializar el alimento.
- b) Copia de los informes de ensayo que contengan los resultados de los ensayos físicoquímicos y microbiológicos, según corresponda, del producto a inscribir en el registro, analizado y emitido por el laboratorio de control de calidad de la fábrica, o por un laboratorio de entidad pública o universidad o por un laboratorio acreditado en los referidos ensayos, por INACAL o por otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation). Dicho documento debe tener una antigüedad no mayor de un año, contado desde la fecha de su emisión a la fecha de inicio del trámite. Los informes de ensayo deben consignar la siguiente información mínima:
- b.1. Nombre del laboratorio de la fábrica o del laboratorio acreditado.
- b.2. Nombre y dirección de la empresa donde se elabora el producto (toma la muestra).
- b.3. Número de informe.
- b.4. Identificación del producto, señalando nombre y marca tal cual se solicita en el trámite.
- b.5 Resultados de los Ensayos físico-químicos y microbiológicos, incluyendo la referencia de los métodos de ensayo empleados y el límite de cuantificación. Los resultados deben cumplir con los límites establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes.
- b.6 Fecha de análisis y fecha de emisión del informe de ensayo.
- b.7 Firma del jefe de control de calidad o del jefe de laboratorio, los cuales deben estar colegiados y habilitados en su colegio profesional.
- c) Copia de los informes de ensayo que contengan los resultados de los ensayos bromatológicos del alimento a inscribir en el registro, en el caso de aquellos que declaren propiedades nutricionales, y de los alimentos de regímenes especiales, analizado y emitido por el laboratorio de control de calidad de la fábrica o por un laboratorio acreditado en los referidos ensayos, por el Instituto Nacional de Calidad INACAL o por otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation). Dicho documento debe tener una antigüedad no mayor de un año, contado desde la fecha de su emisión a la fecha de inicio del trámite. Los Informes de ensayo deben consignar la siguiente información mínima:
- c.1. Dirección e identificación del laboratorio de la fábrica o del laboratorio acreditado.
- c.2. Nombre y dirección de la empresa donde se elabora el producto (toma la muestra).
- c.3. Número de informe.
- c.4. Identificación del alimento, señalando nombre, denominación y marca tal cual se solicita en el trámite.
- c.5 Resultados de los ensayos incluyendo la referencia de los métodos de ensayo empleados y el límite de cuantificación. Los resultados deben cumplir con los límites establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes.
- c.6. Fecha de análisis y fecha de emisión del informe de ensayo.



c.7. Firma del jefe de control de calidad o del jefe de laboratorio, los cuales deben estar colegiados y habilitados en su colegio profesional.

La presentación de los requisitos de los literales b) y c) aplica sólo en caso que el establecimiento de fabricación o el establecimiento de almacenamiento no cuente con la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius o Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según corresponda.

- d) En el caso de productos importados, copia del Certificado de Libre Comercialización o Certificado de Libre Venta o documento similar emitido por la Autoridad Competente del país fabricante, que declare que el alimento a inscribir en el Registro Sanitario es de libre venta en dicho país o en su defecto que haga referencia a que el alimento está sujeto a las acciones de control y vigilancia de la Autoridad Competente. Dicho documento debe incluir el nombre y dirección de la empresa fabricante y tener una antigüedad no mayor de un (1) año, contado desde la fecha de su emisión a la fecha de inicio del trámite
- e) De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 105.3. El procedimiento administrativo es un procedimiento de aprobación automática. Se expide en un plazo máximo de siete (07) días hábiles.
- 105.4. La inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano tiene una vigencia de cinco (5) años renovable.
- 105.5 La renovación del Registro Sanitario está exceptuada en tanto la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius o de la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP correspondiente, se mantenga vigente."

"Artículo 106.- Codificación del Registro Sanitario

106.1. La codificación del Registro Sanitario consta de la siguiente estructura:

A1234567B CDEFGH

106.2. Donde:

- A: Es la categoría del alimento.
- 1 y 2: Es la subcategoría y grupo de alimentos.
- 3,4 y 5: Es el correlativo.
- 6 y 7: Es el año de emisión del Certificado del Registro Sanitario.
- B: Es "N" o "E" para productos de origen nacional o extranjero respectivamente.
- C y D: Es el Ubigeo del fabricante para el caso de productos nacionales, o domicilio fiscal del importador para el caso de productos importados.
- E y F: Son la primera y tercera letra de la primera palabra del nombre del fabricante o importador, según sea el producto de origen nacional o importado, respectivamente.



G y H: Son la primera y tercera letra de la segunda palabra del nombre del fabricante o importador, según sea el producto de origen nacional o importado, respectivamente."

"Artículo 108.- Renovación de la inscripción del Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente

- 108.1. La renovación de la inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente es el procedimiento administrativo a cargo de la DIGESA mediante el cual, renueva la inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, y la inscripción en el Registro Sanitario de alimentos fraccionados; este último está supeditado a la vigencia del código del Registro Sanitario del producto a fraccionar.
- 108.2. La Renovación de la inscripción en el Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, se sujeta a las mismas condiciones, requisitos y plazos establecidos para la inscripción. La vigencia de la renovación, se cuenta a partir de la fecha del vencimiento del registro sanitario, cuya renovación se solicita.
- 108.3. Si hubieran en el mercado existencias del producto cuyo registro se ha vencido sin que se haya solicitado su renovación, éstas deben ser retiradas del mercado por el titular del Registro, dentro del plazo de noventa (90) días calendario, vencido el cual, se ordena su decomiso y se hace de conocimiento público que dicho producto no cuenta con Registro Sanitario.
- 108.4. El procedimiento debe iniciarse entre los sesenta (60) y los siete (07) días hábiles anteriores a la fecha del vencimiento del Registro Sanitario. El Registro Sanitario de los productos cuya renovación es solicitada, después de transcurrido dicho plazo, caduca automáticamente al vencimiento del plazo por el cual fue concedido.
- 108.5. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener como mínimo, la siguiente información:
 - a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
 - a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
 - a.3. Domicilio legal del solicitante.
 - a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
 - a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
 - a.6. Número del Registro Sanitario vigente.
 - a.7. Declaración del titular del Registro Sanitario indicando que mantiene las condiciones registradas y, si existen cambios, que estos se encuentran autorizados o comunicados.



- b. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 108.6. El procedimiento administrativo es un procedimiento de aprobación automática. Se expide en un plazo máximo de siete (07) días hábiles.
- 108.7. La renovación del Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente tiene una vigencia de cinco (5) años renovable."

"Artículo 109.- Modificación o ampliación al Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente

- 109.1. Las modificaciones o ampliaciones al Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, se clasifican en:
- 1. Modificaciones o ampliaciones de datos: Son aquellas que no tienen efecto en la inocuidad de los alimentos o en la identidad del alimento tal cual fue inscrito en el Registro Sanitario.
- 2. Modificaciones o ampliaciones de condiciones: Son aquellas que tienen efecto en la inocuidad o en la identidad del alimento inscrito en el Registro Sanitario.

Para toda modificación o ampliación que se realiza al Registro Sanitario se expide una anotación que constituye un asiento de continuación del Certificado de Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente. Toda modificación se realiza por cada producto que cuenta con un código de Registro Sanitario.

- 109.2. Se consideran modificaciones o ampliaciones de datos al Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente los siguientes:
- a) Modificación en los datos del titular del registro sanitario: Razón social, dirección fiscal, o representante legal (información trazable a la SUNAT).
- b) Modificación en los datos del establecimiento de fabricación: Razón social, denominación de la dirección (sin una mudanza física), o representante legal (información trazable a la SUNAT).
- c) Modificación del establecimiento de almacenamiento: Razón social, denominación de la dirección (sin una mudanza física), o representante legal (información trazable a la SUNAT).
- d) Transferencia de titularidad del registro sanitario, en los casos de fusión o absorción de empresas, que manifiesten que se mantienen las condiciones que permitieron el otorgamiento de los títulos, consignando los datos de los documentos por los que se formalizó la fusión, los datos de su inscripción en los Registros Públicos y los cambios en el RUC en caso fuere necesario.
- e) Modificación en el sistema de codificación de lotes.

La modificación de los datos debe ser comunicada a la DIGESA en un plazo no mayor de siete (7) días hábiles de producido el cambio, mediante Declaración Jurada que describa el cambio efectuado, adjuntando, en caso corresponda, copia simple de la escritura pública que sustente dicho cambio.

109.3. Se consideran modificaciones o ampliaciones de condiciones al Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, las siguientes:



N° ítem	Tipo de cambio o ampliación	Condiciones	Documentos que sustenten el cambio o ampliación
1	Ampliación de denominación comercial y marca.	Denominaciones comerciales y/o marcas que permitan identificar al producto, las cuales no deben presentar al producto de una manera falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto, incluido propiedades terapéuticas.	Copia de documento que sustente que se encuentra autorizado para usar dicha marca y/o denominación comercial, en los casos que corresponda.
2	Retiro o adición de ingredientes (no incluye aditivos y aromatizantes).	Se refiere a ingredientes que no impliquen un cambio en el nombre y/o denominaciones comerciales del producto y que no representen más del 1% en la formulación del producto en el momento de su fabricación. Retiro de ingredientes que formen parte de un ingrediente compuesto, siempre y cuando haya sido declarado como tal en el trámite de inscripción en el Registro Sanitario.	Adjuntar copia de la ficha técnica del ingrediente a adicionar a la formulación.
3	Retiro o adición de aditivos o aromatizantes.	Adición de aditivos de la misma función tecnológica de los aditivos declarados en el trámite de inscripción en el Registro. Retiro de aditivos, siempre y cuando el alimento mantenga otros de la misma clase funcional. Excepcionalmente, retiro de aditivos y aromatizantes para la adecuación a la normativa sanitaria sobreviniente. Retiro de aditivos y/o ingredientes que formen parte de un ingrediente compuesto.	Adjuntar copia de la ficha técnica del aditivo, aromatizantes o sus mezclas a adicionar a la formulación.
4	Variación cuantitativa de aditivos.	Debe cumplir con los límites permisibles previstos en el marco regulatorio vigente.	
5	Precisión de la denominación de los aditivos.	De acuerdo a su clase funcional, función tecnológica o código SIN.	Concordante con la nomenclatura internacional según corresponda.
6	Precisión de los ingredientes del alimento y/o ingredientes de ingredientes compuestos.	Modificación del orden de participación de los ingredientes en la formulación del alimento o de los ingredientes en el caso de ingredientes compuestos. Modificación de la denominación de los ingredientes del alimento y/o de los ingredientes de ingredientes compuestos.	Adjuntar cuadro comparativo de la formulación del alimento emitido por el fabricante. Adjuntar ficha técnica correspondiente emitida por el fabricante del ingrediente y/o ingrediente compuesto.
		Precisión de la composición de los ingredientes de un ingrediente compuesto, que no implique modificación de la naturaleza del mismo y/o del producto final.	Adjuntar ficha técnica del ingrediente compuesto emitida por el fabricante de dicho ingrediente.
7	Ampliación de envase.	Tipo	Detallar el tipo o tipos de envase.
		Material	Ficha técnica emitida por el fabricante del envase, la cual debe especificar el material/sustancia que estará en contacto con el alimento. Detallar las capacidades en las
	A4-16	Capacidad	unidades de sistema métrico internacional.
8	Modificación de vida útil del producto.	Aumento o disminución de la vida útil	Copia del estudio de vida útil del alimento, considerando al menos los



9	Condiciones almacenamiento.	de	The Country Country Country	a las condiciones de ón durante el período de su	microorganismos de vida útil previstos para el producto o en su defecto alguno de los indicadores de higiene. El estudio es realizado por profesional competente.
10	Modificación establecimiento fabricación.	del de	Nacional	Cuando hay un cambio físico del lugar del establecimiento de fabricación.	Código de la certificación sanitaria del establecimiento con la nueva dirección del establecimiento de fabricación.
				Cuando hay un cambio del establecimiento de fabricación.	Copia del contrato que incluya la autorización o consentimiento de la empresa fabricante al titular del registro sanitario para comercializar el alimento. Código de certificación sanitaria correspondiente, del nuevo establecimiento de fabricación.
			Extranjer o	Cuando hay un cambio físico del lugar del establecimiento de fabricación. Cuando hay un cambio del establecimiento de fabricación.	Documento emitido por la Autoridad Sanitaria del país fabricante que sustente o haga referencia que la empresa fabricante identificada por su nombre y dirección se encuentra bajo control sanitario.
11	Modificación ampliación establecimiento almacenamiento.	o del de	del almacenar	y un cambio físico del lugar establecimiento de niento declarado en el inscripción.	Código de la certificación sanitaria del establecimiento de almacenamiento con la nueva dirección.
			Cuando se declare un nuevo o adicione un establecimiento de almacenamiento.		Código de la certificación sanitaria del nuevo establecimiento de almacenamiento.
12	Transferencia Registro Sanitario.	de	representa titular del r persona ri siempre debidamen como e	le ser transferido por el nte legal de la empresa egistro sanitario a favor de latural o jurídica distinta, que ésta última esté ete constituida en el país mpresa fabricante o la de alimentos.	Documento que sustente la transferencia, suscrito por el representante legal vigente registrado en la DIGESA y por el representante legal de la empresa a la que se transfieren los registros correspondientes a un certificado de registro sanitario.
13	Cancelación Registro Sanitario	de		por el representante legal e la empresa titular del anitario.	Declarar número de certificado, código o códigos de registro sanitario a cancelar.



El titular del registro tiene la obligación de solicitar previamente la autorización de cambio a la DIGESA, hasta antes de los sesenta (60) días de la fecha del vencimiento del Registro Sanitario. De proceder la autorización de modificación o ampliación, la DIGESA otorga un período de hasta sesenta (60) días para su implementación.

Las modificaciones y/o ampliaciones de condiciones no deben afectar la inocuidad del alimento o implicar una modificación en la naturaleza o identidad del mismo.

- 109.4. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud del titular vigente del Registro Sanitario, con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).

- a.2. Tratándose de personas naturales: Número de R.U.C., nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
- a.3. Domicilio legal del solicitante.
- a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
- a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.6. Código del Registro Sanitario vigente.
- a.7. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- a.8. Copia simple del documento que sustente el cambio o ampliación, con vigencia no mayor de un
 (1) año contado desde su fecha de emisión a la fecha de presentación del trámite, de acuerdo a lo especificado en la presente norma.
- 109.5. El procedimiento administrativo es un procedimiento de aprobación automática. El documento correspondiente se expide en un plazo máximo de siete (07) días hábiles. La vigencia de este procedimiento administrativo está supeditada a la vigencia del Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente."

"Artículo 114.- Inscripción en el Registro Sanitario de alimento importado para uso de tercero

- 114.1. La inscripción en el Registro Sanitario de alimento importado para uso de tercero, es el procedimiento administrativo mediante el cual la DIGESA autoriza la importación y comercialización de un alimento elaborado industrialmente de producción extranjera inscrito en el Registro Sanitario, por quien no es titular del mismo. Para tal fin, la DIGESA emite a favor del solicitante un Certificado de Registro Sanitario de producto importado para uso de tercero.
- 114.2. Quien importe y comercialice un alimento elaborado industrialmente de producción extranjera amparado en un Registro Sanitario ya registrado, asume las mismas obligaciones y responsabilidades que el titular del Registro, respecto a la calidad sanitaria e inocuidad del alimento elaborado industrialmente y es de aplicación lo dispuesto en el artículo 104.2.
- 114.3. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:



- a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando con carácter de Declaración Jurada que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
- a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
- a.3. Domicilio legal del solicitante.



- a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
- a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.6. Nombre y dirección del establecimiento de almacenamiento y código de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- a.7. Datos del Certificado de Registro Sanitario, que incluya:
 - i. Número de Certificado de Registro Sanitario del cual va hacer uso como tercero.
 - ii. Titular del Registro Sanitario.
 - iii. Código del Registro Sanitario.
- b. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 114.5. El Registro Sanitario de alimento importado para uso de tercero es un procedimiento de aprobación automática. El Certificado de Registro Sanitario se expide en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles.
- 114.6 La vigencia del Registro Sanitario de alimento importado para uso de tercero está condicionada a la vigencia del Certificado de Registro Sanitario del cual está haciendo uso."

"Artículo 119.A.- Certificación de materiales de envases en contacto con los alimentos

- 119.A.1 La Certificación de materiales de envases en contacto con alimentos es un procedimiento mediante el cual la DIGESA certifica que un material de envase destinado a entrar en contacto con alimentos, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieren sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o provocar una alteración de las características organolépticas de éstos, es decir, que cumple con las normas sanitarias vigentes.
- 119.A.2 Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:



- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener, como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
- a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de R.U.C, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
- a.3. Domicilio legal del solicitante.
- a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.

- a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.6. Declaración de las sustancias que componen el material de envase.
- a.7. Especificaciones de pureza de las sustancias que componen el material de envase.
- a.8. Declaración de las condiciones especiales de uso para las sustancias antes mencionadas.
- a.9. En el caso de materiales PET (polietilentereftalato) de grado alimentario reciclado conforme al artículo 119 del presente Reglamento, debe especificar origen de los residuos reciclados, control de proceso y trazabilidad.
- b. Copia de informe de ensayo emitido por un organismo de evaluación acreditado por INACAL o por otro organismo acreditador del país extranjero que cuente con reconocimiento internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), en los ensayos que se describen en el acápite b6). El informe de ensayo debe tener una vigencia no mayor de un (1) año, contado desde su fecha de emisión a la fecha de presentación al trámite y debe consignar, como mínimo, lo siguiente:
- b.1. Nombre del laboratorio que realizó la evaluación analítica.
- b.2. Número de informe.
- b.3. Nombre del fabricante o importador.
- b.4. Nombre y características del material del envase, especificando las sustancias que componen el material del envase tal cual lo declara en la solicitud.
- b.5. Plan de muestreo aplicado y organismo o entidad que realizó el muestreo.
- b.6. Resultados de los ensayos de migración global y migración específica de componentes o grupos de componentes a los alimentos o a su superficie. Los resultados deben cumplir con los límites establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes.



- b.7. Fecha de análisis.
- b.8. Firma de profesional colegiado, o condición similar para informes emitidos en el país de origen.
- c. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 119.A.3. La Certificación de materiales de envases en contacto con alimentos es un procedimiento de aprobación automática, que se otorga en el plazo de siete (07) días hábiles.
- 119.A.4. La Certificación de materiales de envases en contacto con alimentos tiene una vigencia de cinco (5) años renovable."

Artículo 2. – Incorporación de artículos y Título VIII-A al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA

Incorpóranse los Artículos 105-A, los literales i) y j) del artículo 117, y el Título VIII-A al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, en los términos siguientes:

"Artículo 105-A. Inscripción en el Registro Sanitario de alimentos fraccionados

- 105-A.1. La inscripción en el Registro Sanitario de alimentos fraccionados es el procedimiento administrativo por el cual la DIGESA autoriza fraccionar y comercializar alimentos elaborados industrialmente. Para tal fin, la DIGESA emite a favor del solicitante un Certificado de Registro Sanitario de producto fraccionado. Es condición de este procedimiento administrativo que el alimento a fraccionar cuente con Registro Sanitario vigente.
- 105-A.2. Se entiende por fraccionamiento a la actividad de la cadena alimentaria que consiste en el envasado en presentaciones de menor volumen o peso, a partir de volúmenes mayores de un alimento elaborado industrialmente, con fines de comercialización. No incluye el dividido en porciones con fines de expendio o venta directa al consumidor.
- 105-A.3. El titular del Registro Sanitario de un alimento fraccionado es responsable de la calidad sanitaria e inocuidad del alimento fraccionado, debiendo mantener la misma composición del producto de origen a fraccionar. No se permite el fraccionamiento de alimentos industrializados, envasados, empaquetados o embalados previamente, listos para ofrecerlos al consumidor final.
- 105-A.4. El titular del registro sanitario de un alimento fraccionado puede encargar el fraccionamiento de un alimento elaborado industrialmente, a una empresa fabricante, lo cual genera responsabilidad compartida entre ambos por la inocuidad del producto. Esta información debe estar declarada en la etiqueta como "fraccionado por, para" (o frase similar que señale expresa e inequívocamente donde se fraccionó el alimento).
- 105-A.5. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener, como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Camé de Extranjería de su representante legal, señalando con carácter de Declaración Jurada que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
- a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de R.U.C y número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
- a.3. Domicilio legal del solicitante.
- a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
- a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.6. Nombre y dirección del establecimiento donde se lleva a cabo el proceso de fraccionamiento y número de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (en caso el establecimiento cuente con dicha certificación).
- a.7. Datos del alimento fraccionado, que contengan:



- Nombre del alimento fraccionado, que será el mismo del cual esta fraccionando.
- Código de Registro Sanitario del producto a fraccionar, vigente.
- a.8. Descripción del rotulado, conforme a lo dispuesto en los artículos 80 y 117 del presente Reglamento.
- a.9. Datos sobre el envase utilizado, considerando tipo, material y presentaciones. Las presentaciones deben ser en volúmenes menores al del alimento de origen.
- a.10. Periodo de vida útil del producto en condiciones normales de conservación y almacenamiento, el cual no debe superar al del alimento de origen.
- a.11. Condiciones de conservación y almacenamiento.
- b. Copia de los Informes de ensayo que contengan los resultados de los ensayos físicoquímicos y microbiológicos, según corresponda, del alimento fraccionado a inscribir en el registro, analizado y emitido por el laboratorio de control de calidad de la fábrica o por un laboratorio acreditado en los referidos ensayos, por INACAL o por otro organismo acreditador de país extranjero que cuente con reconocimiento Internacional firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation). Dicho documento debe tener una antigüedad no mayor de un año, contado desde la fecha de su emisión a la fecha de inicio del trámite. Los informes de ensayo deben consignar la siguiente información mínima:
- b.1. Nombre del laboratorio de la fábrica o del laboratorio acreditado.
- b.2. Nombre y dirección de la empresa donde se lleva a cabo el proceso de fraccionamiento (lugar de toma de la muestra).
- b.3. Número de informe.
- b.4. Identificación del producto, señalando nombre, denominación y marca tal cual se solicita en el trámite.
- b.5. Resultados de los Ensayos físico-químicos y microbiológicos, incluyendo la referencia de los métodos de ensayo empleados y el límite de cuantificación. Los resultados deben cumplir con los límites establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes.
- b.6. Fecha de análisis y fecha de emisión del informe de ensayo.
- b.7. Firma del jefe de control de calidad o del jefe de laboratorio, los cuales deben estar colegiados y habilitados en su colegio profesional.

Este requisito es aplicable sólo en los casos que el establecimiento donde se lleva a cabo el proceso de fraccionamiento no cuente con la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.

- c. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante, indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 105-A.6. El procedimiento administrativo es un procedimiento de aprobación automática. El Certificado de Registro Sanitario de producto fraccionado se expide en un plazo máximo de siete (07) días hábiles.



105-A.7. El Registro Sanitario de alimentos fraccionados está supeditado a la vigencia del Registro Sanitario a fraccionar.

105-A.8. La renovación del Registro Sanitario de alimentos fraccionados está exceptuada en tanto la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de fraccionamiento se mantenga vigente."

"117.- Contenido del rotulado

El contenido del rotulado debe ceñirse a las disposiciones establecidas en la Norma Metrológica Peruana de Rotulado de Productos Envasados, y contener la siguiente información mínima:

(...)

- i) País de origen o el lugar de procedencia del alimento elaborado industrialmente.
- j) Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento elaborado industrialmente no es el mismo que el de su(s) ingrediente(s) básico(s), se debe declarar el siguiente enunciado: "El ingrediente básico (denominación) no es originario de (país de origen o lugar de procedencia del alimento)", o cualquier expresión similar que tenga el mismo significado para el consumidor."

"TITULO VIII-A DE LOS SERVICIOS DE EXCLUSIVIDAD

"Artículo 119-B.- Servicios prestados en exclusividad por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Salud

Son servicios prestados en exclusividad a cargo de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Salud, los siguientes:

- 1) Certificado Sanitario Oficial de exportación de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente.
- 2) Certificado Sanitario Oficial de aditivos y aromatizantes alimentarios para exportación.
- 3) Certificado de Libre Comercialización de alimentos de consumo humano."

"Artículo 119-C.- Certificado Sanitario Oficial de exportación de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente



- 119-C.1. El Certificado Sanitario Oficial de exportación de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, certifica que la carga/envío/lote de embarque o de producto a exportar, han sido elaborados de acuerdo a las condiciones sanitarias establecidas en las normas nacionales vigentes y que cumple con los requisitos sanitarios que haya especificado la Autoridad competente del país de destino, de manera que se pueda asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio internacional.
- 119-C.2. Los requisitos sanitarios requeridos por la autoridad competente del país de destino, son consignados en un Certificado Sanitario de exportación de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente, el mismo que debe ser homologado por la DIGESA con la autoridad sanitaria del país de destino, en caso éste lo requiera.
- 119-C.3. Si el producto a exportar tuviera que cumplir adicionalmente a los requisitos sanitarios (inocuidad), requisitos zoosanitarios (sanidad animal) exigidos por la autoridad competente del país de destino, la DIGESA coordina con el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), para que los alimentos industrializados se exporten con un solo Certificado que consigne el cumplimiento de los requisitos sanitarios y los zoosanitarios.

- 119-C.4. Para el presente servicio se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Datos del exportador (solicitante):
 - a.1.1 Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C, nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando con carácter de Declaración Jurada que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
 - a.1.2 Tratándose de personas naturales: Número de R.U.C, nombre y apellido, número de D.N.I. o Camé de Extranjería.
 - a.1.3. Domicilio legal del exportador (solicitante).
- a.2 Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
- a.3. Correo electrónico del exportador (solicitante) o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.4. Descripción del producto, que contenga:
 - Naturaleza del alimento (o descripción del producto): Descripción del producto o productos lo más precisa posible para permitir la clasificación de los productos en el Sistema Armonizado de la Organización Mundial de Aduanas.
 - De corresponder, indicar la especie animal o vegetal, expresada en nombre científico.
 - Estado y naturaleza del tratamiento: Corresponde al tratamiento tecnológico que caracteriza al producto. Puede incluirse en la descripción del producto.
 - Código de lote, cuando proceda: Lote de producción que le asigna el fabricante.
 - Tipo de embalaje: Corresponde al empaque que contiene al producto, de uso temporal para su transporte y distribución, especificando el material del embalaje.
 - Número de unidades de embalaje: Corresponde a la cantidad de bultos a exportar.
 - Peso neto: Corresponde al producto sin considerar el envase o embalaje. Puede ir en la descripción del producto (expresado en toneladas).
 - Temperatura de almacenamiento y de transporte requerida: Corresponde a las condiciones de temperatura en que debe ser conservado el producto a exportar. Resulta de particular importancia para las mercancías que requieren mantener cadena de frío para su conservación.
 - Fecha de producción del lote a exportar (producido dentro de la vigencia de la Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP del establecimiento).
 - Fecha de vencimiento del lote a exportar.
- a.5. Origen del producto: Corresponde a la información del país de origen (Perú) y del establecimiento de fabricación, nombre o razón social, y dirección.
 - a.5.1. Número de Resolución que certifica la Validación Técnica Oficial del Plan de APPCC o HACCP, otorgada por la Autoridad de Salud de nivel nacional: Permite identificar si los productos a exportar han sido fabricados en líneas de producción con Plan de APPCC o HACCP verificado por la autoridad sanitaria.
 - a.5.2. Nombre y dirección del establecimiento de fabricación habilitado.
 - a.5.3. Lugar de procedencia o embarque: Corresponde al punto de salida de la carga.
 - a.5.4. Fecha de embarque.
- a.6. Destino del producto: Corresponde al itinerario del producto hasta el país o lugar final a donde es enviada la carga.



- a.6.1. País, puerto de arribo y lugar de destino: Corresponde a la información del país, punto de entrada al país de destino y destino final del producto exportado.
- a.6.2. Medio de transporte: Corresponde a la identificación del medio de traslado de la carga desde el punto de salida del país de origen (Perú) hasta el punto de ingreso del país de destino.
- a.6.3. Nombre del destinatario, dirección y lugar de destino: Corresponde a la información que identifica al consignatario o importador del producto, su domicilio legal y el lugar de destino final del producto exportado.
- a.7. Idioma en que se expide el Certificado: Corresponde al idioma español (puede ser expedido en inglés a solicitud de parte).
- b. Copia del Informe de la evaluación higiénico sanitaria del producto a embarcarse, en lo que respecta a las condiciones de almacenamiento, envase y embalaje, expedido por un organismo de inspección acreditado por el INACAL o por otro organismo acreditador de país extranjero firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).
- c. Copia del Informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL, o por otro organismo acreditador de país extranjero firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), relativo a las muestras seleccionadas y tomadas del respectivo lote de embarque, solo si el país de destino lo requiera. Los Informes de ensayo deben consignar la siguiente información mínima:
- c.1. Dirección e identificación del laboratorio acreditado donde se realizan los ensayos.
- c.2. Número de informe.
- c.3. Datos del muestreo: Fecha, lugar, hora, plan de muestreo y responsable.
- c.4. Identificación del alimento, señalando nombre, denominación o marca tal cual se solicita en el trámite.
- c.5 Resultados de los ensayos incluyendo la referencia de los métodos de ensayo empleados y el límite de cuantificación. Los resultados deben cumplir con los límites establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes o en su defecto las señaladas por el país de destino.
- c.6. Fecha de análisis y fecha de emisión del informe de ensayo.
- c.7. Firma del jefe de control de calidad o del jefe de laboratorio, los cuales deben estar colegiados y habilitados en su colegio profesional.
- d. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad; salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso, basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 128.5 El Certificado Sanitario de Exportación se emite por cada carga/envío/lote de embarque del alimento elaborado industrialmente correspondiente a un establecimiento de fabricación. Se expide en un plazo máximo de tres (03) días hábiles.".



"Artículo 119-D.- Certificado Sanitario Oficial de exportación de aditivos y aromatizantes alimentarios.

- 119-D.1. El Certificado Sanitario Oficial de exportación de aditivos y aromatizantes alimentarios certifica que la carga/envío/lote de embarque o de producto a exportarse, han sido elaborados de acuerdo a las condiciones sanitarias establecidas en las normas nacionales vigentes y que cumple con los requisitos que haya especificado el país de destino.
- 119-D.2. El Certificado se expide en formato cuyo contenido se ajusta al tipo de producto y a las especificaciones particulares solicitadas por el exportador, según país de destino.
- 119-D.3. Para el presente procedimiento administrativo se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener, como mínimo, la siguiente información:
- a.1. Datos del exportador (solicitante):
 - a.1.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando con carácter de Declaración Jurada que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de Registros Públicos (SUNARP).
 - a.1.2. Tratándose de personas naturales: Número de R.U.C, nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
 - a.1.3. Domicilio legal del exportador (solicitante).
- a.2. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
- a.3. Correo electrónico del exportador (solicitante o su representante), en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
- a.4. Descripción del producto que contenga, como mínimo:
 - Nombre del aditivo, marca (se debe encontrar dentro del alcance de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento de fabricación).
 - Composición (en caso de mezclas).
 - Código SIN, clase funcional.
 - Identificación del lote.
 - Fecha de producción (producido dentro de la vigencia de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius del establecimiento).
 - Fecha de vencimiento.
 - Tipo de embalaje: Corresponde al empaque que contiene al producto, de uso temporal para su transporte y distribución, especificando el material del embalaje.
 - Cantidad total: Peso o volumen de toda la remesa en unidades adecuadas.
 - Número de unidades de embalaje: Corresponde a la cantidad de bultos a exportar correspondiente a todos los productos de la remesa.
 - Peso neto: Corresponde al producto sin considerar el envase o embalaje.
 - Condiciones de conservación y almacenamiento.
- a.5. Origen del producto: Corresponde a la información del país de origen (Perú) y del establecimiento de fabricación, nombre o razón social, dirección.
 - a.5.1. Número de identificación de la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.



- a.5.2. Nombre y dirección del establecimiento de fabricación que cuenta con la Certificación de los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
- a.5.3. Lugar de procedencia o embarque: Corresponde al punto de salida de la carga.
- a.5.4. Fecha de embarque.
- a.6. Destino del producto: Corresponde al itinerario del producto hasta el país o lugar final a donde es enviada la carga.
 - a.6.1. País, puerto de arribo y lugar de destino: Corresponde a la información del país, punto de entrada al país de destino y destino final del producto exportado.
 - a.6.2. Medio de transporte: Corresponde a la identificación del medio de traslado de la carga desde el punto de salida del país de origen (Perú) hasta el punto de ingreso del país de destino.
 - a.6.3. Nombre del destinatario, dirección y lugar de destino: Corresponde a la información que identifica al consignatario o importador del producto, su domicilio legal y el lugar de destino final del producto exportado.
- a.7. Idioma en que se expide el Certificado: Corresponde al idioma español (puede ser expedido en inglés a solicitud de parte).
- b. Copia del Informe de la evaluación higiénico sanitaria del producto a embarcarse, en lo que respecta a las condiciones de almacenamiento, envase y embalaje expedido por un organismo de inspección acreditado por el INACAL u otro organismo acreditador de país extranjero firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation).
- c. Copia del Informe de ensayo emitido por un laboratorio acreditado por el INACAL, u otro organismo acreditador de país extranjero firmante del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) o del IAAC (Inter American Accreditation Cooperation), relativo a las muestras seleccionadas y tomadas del respectivo lote de embarque, solo si el país de destino lo requiera. Los Informes de ensayo deben consignar la siguiente información mínima:
 - c.1. Dirección e identificación del laboratorio acreditado donde se realizan los ensayos.
 - c.2. Número de informe.
 - c.3. Datos del muestreo: Fecha, lugar, hora, plan de muestreo y responsable.
 - c.4. Identificación del alimento, señalando nombre, denominación o marca tal cual se solicita en el trámite.
 - c.5 Resultados de los ensayos incluyendo la referencia de los métodos de ensayo empleados y el límite de cuantificación. Los resultados deben cumplir con los límites establecidos en las disposiciones sanitarias vigentes o en su defecto las señaladas por el país de destino.
 - c.6. Fecha de análisis y fecha de emisión del informe de ensayo.
 - c.7. Firma del jefe de control de calidad o del jefe de laboratorio, los cuales deben estar colegiados y habilitados en su colegio profesional.
- d. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad; salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.



119-D.5. El Certificado Sanitario de Exportación se expide en un plazo máximo de siete (07) días hábiles."

"Artículo 119-E.- Certificado de Libre Comercialización de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente

- 119-E.1. La emisión del Certificado de Libre Comercialización de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente es el servicio prestado en exclusividad por el que se certifica que un alimento elaborado industrialmente cuenta con Registro Sanitario vigente y que por consiguiente es de libre venta en el país.
- 119-E.2. El Certificado de Libre Comercialización se emite para el(los) alimentos elaborados industrialmente correspondiente(s) a un Certificado de Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente.
- 119-E.3. Para la prestación del presente servicio prestado en exclusividad se exigen los siguientes requisitos:
- a. Solicitud con carácter de Declaración Jurada, la cual debe contener, como mínimo, la siguiente información:
 - a.1. Tratándose de personas jurídicas: Número de R.U.C., nombre y apellido, teléfono y número de D.N.I. o Carné de Extranjería de su representante legal, señalando con carácter de Declaración Jurada que su poder se encuentra vigente, consignando el número de Partida Electrónica y asiento de inscripción en la Superintendencia Nacional de los Registros Públicos (SUNARP).
 - a.2. Tratándose de personas naturales: Nombre y apellido, número de D.N.I. o Carné de Extranjería.
 - a.3. Domicilio legal del solicitante.
 - a.4. Fecha de pago y el número de comprobante del pago por derecho de tramitación.
 - a.5. Correo electrónico del solicitante o su representante, en caso autorice se le notifiquen comunicaciones o actos por dicho medio.
 - a.6. Descripción del producto que contenga la siguiente información:
 - a) Nombre del producto tal cual está inscrito en el Registro Sanitario.
 - b) Código de Registro Sanitario.
 - c) Número del Certificado de Registro Sanitario de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente.
 - d) Nombre o razón social, dirección y país del establecimiento de fabricación.
 - e) País de destino.
 - f) Idioma.
- b. De corresponder, adjuntar carta poder simple firmada por el poderdante indicando de manera obligatoria sus nombres, apellidos y número de documento de identidad, salvo que se trate de apoderados con poder inscrito en SUNARP, en cuyo caso basta una Declaración Jurada en los mismos términos establecidos para personas jurídicas.
- 119-E.4. El Certificado de Libre Comercialización de alimentos de consumo humano elaborados industrialmente se otorga en el plazo de cinco (05) días hábiles."



Artículo 3.- Vigencia

El presente Decreto en vigencia entra en vigencia a los seis (06) meses de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Artículo 4.- Publicación

El presente Decreto Supremo, es publicado en la Plataforma Digital Única para Orientación al Ciudadano (www.gob.pe), y en el Portal Institucional del Ministerio de Salud (www.gob.pe/minsa), el mismo día de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Artículo 5.- Refrendo

El presente Decreto Supremo es refrendado por la Presidenta del Consejo de Ministros, el Ministro de Salud, el Ministro de Economía y Finanzas, el Ministro de Desarrollo Agrario y Riego, y la Ministra de Comercio Exterior y Turismo.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. - La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) como Autoridad competente en alimentos elaborados industrialmente, realiza las coordinaciones con los sectores competentes a fin de establecer y actualizar los lineamientos para la importación y exportación de alimentos industrializados de origen animal.

SEGUNDA. - La DIGESA mantiene actualizados en su portal web los modelos de certificados sanitarios de exportación y de importación de alimentos industrializados de origen animal homologados con las autoridades competentes de los países de destino o de origen.

TERCERA. - El Ministerio de Salud, mediante Resolución Ministerial, emite las disposiciones complementarias que resulten pertinentes para la implementación del presente Decreto Supremo.

CUARTA. - En caso de vacío de la norma pertinente, la fabricación de los alimentos elaborados industrialmente se rige por las normas del Codex Alimentarius aplicables al producto o productos objeto de fabricación y, en lo no previsto por éste, por lo establecido en la Food And Drug Administration de los Estados Unidos de Norteamérica (FDA) o en las regulaciones de la Unión Europea.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA TRANSITORIA

ÚNICA. – Los procedimientos administrativos iniciados antes de la entrada en vigor del presente Decreto Supremo, se rigen por la normativa anterior hasta su conclusión; no obstante, son aplicables a los procedimientos en trámite las disposiciones del presente Decreto Supremo que reconozcan derechos o facultades a los administrados frente a la administración, de conformidad con lo dispuesto en el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-019-JUS.



DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

ÚNICA. – Deróganse los artículos 58-D, 88, 89, 92 y 112 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los

