

Pucallpa, 29 de noviembre de 2024

OFICIO MULTIPLE N° 378 -2024-UGEL-CP/AGP- ASIEDUC.

Señores

Directores (as) de las II.EE. del ámbito de la UGEL Coronel Portillo

Presente.-

Asunto : DIGESA RESUELVE: MEDIDA DE SEGURIDAD DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN; SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS Y VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP; ASISMISMO, DISPONE LA MEDIDA DE SEGURIDAD DE DESTRUCCIÓN Y RETIRO DE PRODUCTO CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL, MARCA "DON SIMÓN", LOTE 160124 A, CON F.P.16/01/24 Y F.V. 16/01/28, FABRICADO POR FRIGOINCA S.A.C.

Ref. : Oficio Múltiple N°D000051-2024-MIDIS/PNAEQW-UTUCAY - REG: 060280
Memorando Múltiple N°D0000754-2024-MIDIS/PNAEQW-USME
Oficio N°D001050-2024-DIGESA-MINSA

Me dirijo a ustedes para saludarles cordialmente y a la vez informarles que, mediante los documentos indicados en la referencia, la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación del Programa Nacional de Alimentación Escolar QualiWarma, mediante Memorando Múltiple N°D0000754-2024-MIDIS/PNAEQW-USME (*documento adjunto*), indica en parte lo reportado en los resultados del Laboratorio, se confirma la presencia de roedores (ratas) en el establecimiento del fabricante FRIGOINCA S.A.C.



En ese sentido, de acuerdo al pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria DIGESA y en salvaguarda de la vida y la salud de los niñas y niños usuarios del PNAEQW, se hace de conocimiento las disposiciones de la DIGESA, **para que su despacho realice las acciones que le corresponda.**

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi consideración y estima personal.

Atentamente,



Mg. Educ. LILIANA ARMAS SÁNCHEZ
Directora de la Unidad de Gestión Educativa
Local Coronel Portillo

UGEL-CP/LAS
AGP/EKC
ASIEDUC/MMTB

Dirección: Av. Las Mercedes S/N – AA.HH. Las Flores - Manantay
E-mail: ugeldecoronelportillo@ugelcp.gob.pe



BICENTENARIO
PERÚ
2024



DIGESA RESUELVE: MEDIDA DE SEGURIDAD DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN; SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS Y VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP; ASISMISMO, DISPONE LA MEDIDA DE SEGURIDAD DE DESTRUCCIÓN Y...

Desde MIAUJIN LAM TANG BRUNNER <miaujin.tang@qaliwarma.gob.pe>

Fecha Vie 22 Nov 2024 08:27

Para dre.ucayali.oficial@gmail.com <dre.ucayali.oficial@gmail.com>; mesadepartes@ugelcp.gob.pe <mesadepartes@ugelcp.gob.pe>; mesadepartes.ugelpadreadad@gmail.com <mesadepartes.ugelpadreadad@gmail.com>; rafaelitopapa181264@gmail.com <rafaelitopapa181264@gmail.com>; ugelpurus2020@gmail.com <ugelpurus2020@gmail.com>; lilianitarmas@gmail.com <lilianitarmas@gmail.com>; maribelagapito@gmail.com <maribelagapito@gmail.com>; migodelacruz@hotmail.com <migodelacruz@hotmail.com>; magapitog@ugelatalaya.gob.pe <magapitog@ugelatalaya.gob.pe>

CC Roberston albornoz <roberston.albornoz@qw.gob.pe>; Hector galiano <hector.galiano@qw.gob.pe>

3 archivos adjuntos (5 MB)

Oficio N° D001050-2024-DIGES-MINSA.pdf; MEMORANDO MULTIPLE-000754-2024-USME.pdf; OFICIO MULTIPLE-000051-2024-UTUCAY.pdf;

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
DE CORONEL PORTILLO
ÁREA DE GESTIÓN PEDAGÓGICA

28 NOV 2024

N° REG. 6393

HORA 11:33 am

FIRMA: [Firma]

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
DE CORONEL PORTILLO
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

27 NOV 2024

RECEPCION

REGISTRO N° 7185 HORA 11:54 am

FIRMA: [Firma]

Estimados:

Saludarlos a nombre de la UT Ucayali, y a la vez hacerle llegar adjunto al correo el Oficio Multiple N° 00051-2024-MIDIS/PNAEQW-UTUCAY, para su conocimiento y acciones correspondiente.

Atte.

Mesa de Parte

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
DE CORONEL PORTILLO
ÁREA DE GESTIÓN PEDAGÓGICA

PROVEIDO

PASE A: Sra. Marcela

PARA: Oficio a U.E.E

FECHA 28/11

FIRMA: [Firma]

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
DE CORONEL PORTILLO
ORGANO DE DIRECCIÓN

26 NOV 2024

RECEPCION

REG. N° 6738 HORA 4:30

FIRMA: [Firma]

DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE UCAYALI
UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL CORONEL PORTILLO
UNIDAD DE SECRETARIA GENERAL

MESA DE PARTES

26 NOV 2024

REG. N° 060280 FOLIO 26

HORA 3:30

DERIVADO A: [Firma]

OBSERVACIONES: [Firma]

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL
CORONEL PORTILLO
ÁREA DE ADMINISTRACIÓN

PROVEIDO

Pase a: A.G.P

Para: conocimiento y [Firma]

Fecha 27.11.2024

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL DE CORONEL PORTILLO
ORGANO DE DIRECCIÓN

PROVEIDO

26 NOV 2024

Pase a: ADM

Para: conocimiento y [Firma]

Fecha: [Firma]

Dir



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA



Firmado digitalmente por GALIANO
CERNA Hector Devis FAU
20550154065 hard
Cargo: Jefe De Unidad Territorial
Ucayali
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22.11.2024 11:09:50 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de
las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Calleria, 22 de Noviembre del 2024

OFICIO MULTIPLE N° D00051-2024-MIDIS/PNAEQW-UTUCAY

Señores :

MG. NORA DELGADO DIAZ

Directora Regional de Educación de Ucayali

Presente. –

Con atención:

LILIANA ARMAS SANCHEZ

Directora de la UGEL Coronel Portillo

RAFAEL LOPEZ NAPAN

Director de la UGEL Padre Abad

MARIBEL AGAPITO GUEVARA

Directora de la UGEL Atalaya

MAUN GOMEZ DE LA CRUZ

Director de la UGEL Purús

Asunto : DIGESA RESUELVE: MEDIDA DE SEGURIDAD DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN; SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS Y VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP; ASISMISMO, DISPONE LA MEDIDA DE SEGURIDAD DE DESTRUCCIÓN Y RETIRO DE PRODUCTO CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL, MARCA "DON SIMÓN", LOTE 160124 A, CON F.P.16/01/24 Y F.V. 16/01/28, FABRICADO POR FRIGOINCA S.A.C.

Referencia : a) Oficio N° D001050-2024-DIGESA-MINSA
b) Memorando Múltiple N° D0000754-2024-MIDIS/PNAEQW-USME

Es grato saludarlo y al mismo tiempo hacer de conocimiento lo comunicado por la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, mediante Memorando Múltiple N° D0000754-2024-MIDIS/PNAEQW-USME.



BICENTENARIO
PERÚ
2024



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Indica en parte de dicho Memorando Múltiple que, según lo reportado en los resultados del Laboratorio, se confirma la presencia de roedores (ratas) en el establecimiento del fabricante FRIGOINCA S.A.C.

En ese sentido, de acuerdo al pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria DIGESA y en salvaguarda de la vida y la salud de los niñas y niños usuarios del PNAEQW, se le hace de conocimiento las disposiciones de la DIGESA, para conocimiento y acciones que le corresponda.

Sin otro en particular me suscribo de usted.

Atentamente,

Firma

HECTOR DEVIS GALIANO CERNA
UNIDAD TERRITORIAL UCAYALI

CC: cc.:

Pje. Julio C. Tello N° 184 CALLERIA - UCAYALI / Teléfono:(511) 201 9360
<https://www.qaliwarma.gob.pe/>

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 22/11/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.
URL: <https://documentosqr.qaliwarma.gob.pe/#/verifica-cvd>
CVD: 0122 8145 8494 4646



BICENTENARIO
PERÚ
2024



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Santiago De Surco, 16 de Noviembre del 2024

MEMORANDO MULTIPLE N° D000754-2024-MIDIS/PNAEQW-USME

Para : DESTINATARIO MULTIPLE SEGÚN LISTADO ANEXO N° 01

Asunto : DIGESA RESUELVE: MEDIDA DE SEGURIDAD DE SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN; SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS Y VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP; ASISMISMO, DISPONE LA MEDIDA DE SEGURIDAD DE DESTRUCCIÓN Y RETIRO DE PRODUCTO CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL, MARCA "DON SIMÓN", LOTE 160124 A, CON F.P. 16/01/24 Y F.V. 16/01/28, FABRICADO POR FRIGOINCA S.A.C..

Referencia : a) Memorando N° D000310-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
b) Oficio N° D001050-2024-DIGESA-MINSA

Fecha Elaboración: Santiago De Surco, 16 de noviembre de 2024

Tengo el agrado de dirigirme a usted en atención al asunto y documento de la referencia a), mediante el cual, la Dirección Ejecutiva comunica sobre el pronunciamiento de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, recibido con documento de la referencia b), sobre el Auto Directoral N° 203-2024/DFIS/DIGESA/SA emitido por la Dirección de Fiscalización y Sanción de la DIGESA.

Al respecto, la Dirección Ejecutiva de la Dirección de Fiscalización – DFIS en el Auto Directoral N° 203-2024/DFIS/DIGESA/SA, del Expediente 84938-2024-MS sobre el administrado FRIGOINCA S.A.C. y los productos cárnicos de la marca "DON SIMÓN", resuelve lo siguiente:

"ARTICULO PRIMERO: RATIFICAR Y MANTENER la medida de seguridad de *SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN –DE MANERA TEMPORAL- ASÍ COMO LAS DE COMERCIALIZACIÓN* al administrado FRIGOINCA (...).

ARTÍCULO SEGUNDO: DISPONER la medida de seguridad de *SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS*, detallados en el Anexo N°01 y N° 02 (...).

ARTÍCULO TERCERO: RATIFICAR Y MANTENER la medida de seguridad de *SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP* para la línea de alimentos envasados de baja acidez en envases de hojalata, otorgado a favor de la empresa FRIGOINCA, identificada con R.U.C. N° 20602492541, mediante Resolución Directoral N°7537-2023/DCEA/DIGESA/SA., hasta que la referida acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente. (...)"

Cabe señalar que, en el Auto Directoral antes mencionado líneas arriba, consigna que: "(...) en fecha fecha 11 de octubre de 2024, el referido Laboratorio emitió el Informe de Ensayo N° 00011-E-2024, el cual presenta los siguientes resultados:"





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

Código de laboratorio	Datos de la muestra			Fecha de toma de muestra	Resultado
	Punto de toma de muestra	envase	precinto		
00011	En piso de almacén refrigerado de la materia prima (3 puntos hora 10:27), piso de equipo cocinador, hora 10:35 piso de insumos químicos, hora 10:58	01 bolsa plástica conteniendo 02 envases plásticos con tapa rosca azul	MINSA/DIGESA 0003787	2024-10-09	Excretas de <i>Rattus norvegicus</i>
00012	Piso parte externa a la salida de la puerta de emergencia de la sala de fabricación hora 12:30	01 bolsa plástica conteniendo 02 envases plásticos con tapa rosca azul	MINSA/DIGESA 0003793	2024-10-09	Excretas de <i>Rattus rattus</i>

Según lo reportado en los resultados del Laboratorio, se confirma la presencia de rodeores (ratas) en el establecimiento del fabricante FRIGOINCA S.A.C.

Asimismo, cabe precisar que en el Auto Directoral antes mencionado, señala las medidas preventivas en los términos siguientes:

*"(...) que a criterio de la Autoridad de Salud para evitar que se cause riesgo o daños a la salud de la población; **corresponde adoptar las medidas preventivas que permitan garantizar dicho derecho, y de acuerdo a lo establecido en el artículo 131° de la Ley acotada, salvaguardar el derecho a la salud (pública) de los ciudadanos,** teniendo en cuenta que lo evidenciado en la vigilancia sanitaria (...), **corresponde adoptar las medidas preventivas que permitan garantizar dicho derecho, y de conformidad a lo establecido en el artículo 132° de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud**".*

Por otra parte, en el INFORME N° 000001-2024-DIGESA-DFIS-DPC-MINSA, del 12 de noviembre de 2024, en respuesta al OFICIO N° D001104-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, del 29 de octubre de 2024, da a conocer sobre las acciones efectuadas por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), dando a conocer entre otros aspectos lo siguiente:

*"Se efectuó la evaluación microbiológica, en el laboratorio de Control Ambiental de la DIGESA, de las muestras de conserva de carne de pollo en agua y sal, marca "Don Simón", lote 160124 A, con F.P. 16/01/24 y F.V. 16/01/28, recabadas en el almacén de la Institución Educativa Secundaria Gamaliel Churata, ubicada en Jr. Independencia s/n, distrito de Cabana, provincia de San Román, departamento de Puno, dando como resultado que el producto resultó **NO ESTERIL COMERCIALMENTE**, por lo cual **no es apto para el consumo humano**, mediante Informe de Ensayo N° 0073-ALB-2024, toda vez que se excede el límite máximo permisible 0 establecido en los parámetros microbiológicos para la categoría XIX.1, establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, (...).*

*La Dirección de Fiscalización y Sanción de la DIGESA dispone la Medida de Seguridad de **DESTRUCCIÓN Y RETIRO DE PRODUCTO** conserva de carne de pollo en agua y sal, marca "Don Simón", lote 160124 A, con F.P. 16/01/24 y F.V. 16/01/28, a fin de salvaguardar la salud pública.
 (...)"*





PERU

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
DALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

En ese sentido, de acuerdo al pronunciamiento de la Autoridad Sanitaria DIGESA y en salvaguarda de la vida y la salud de los niñas y niños usuarios del PNAEQW, comunicar a los proveedores el retiro inmediato de las Instituciones Educativas de las conservas cárnicas de la marca "DON SIMÓN" del fabricante FRIGOINCA S.A.C.; asimismo, deben dar a conocer las disposiciones de la DIGESA al Gobierno Regional y autoridades de educación, a fin de garantizar el NO CONSUMO de dichos alimentos.

Atentamente,

Firma

CLAUDIA CECILIA ESPINOZA BORRA
UNIDAD DE SUPERVISION MONITOREO Y EVALUACION

PNAEQW/USME
CEB/jga

CC: ESPECIALISTAS DE LA CSM
UNIDAD DE ORGANIZACION DE LAS PRESTACIONES
UNIDAD DE GESTION DE CONTRATACIONES Y TRANSFERENCIA DE RECURSOS
UNIDAD DE ASESORIA JURIDICA



BICENTENARIO
PERU
2024



PERU

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Viceministerio de Prestaciones Sociales

Programa Nacional de Alimentación Escolar GALIWARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

ANEXO N° 01

DESTINATARIOS DEL MEMORANDO MULTIPLE

VERINA INES BALTODANO CARRANZA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL ANCASH 1
UNIDAD TERRITORIAL ANCASH 1

VERINA INES BALTODANO CARRANZA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL ANCASH 2
UNIDAD TERRITORIAL ANCASH 2

BUENAVENTURA DENNIS QUICAÑA TAIRO
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL APURIMAC
UNIDAD TERRITORIAL APURIMAC

RAPHAEL ANTONIO EMANUEL ZEGARRA VELA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL AREQUIPA
UNIDAD TERRITORIAL AREQUIPA

ADELKY TIPE ANAYA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL AYACUCHO
UNIDAD TERRITORIAL AYACUCHO

VICTOR HUGO FARFAN REYES
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL CAJAMARCA 1
UNIDAD TERRITORIAL CAJAMARCA 1

VICTOR HUGO FARFAN REYES
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL CAJAMARCA 2
UNIDAD TERRITORIAL CAJAMARCA 2

RONALD VALER PALACIOS
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL CUSCO
UNIDAD TERRITORIAL CUSCO

ALIDA AIBE ORTEGA MESTAS
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA
UNIDAD TERRITORIAL HUANCAMELICA

MARIO NAVARRO GOMRINGER
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL HUANUCO
UNIDAD TERRITORIAL HUANUCO

JORGE LUIS LAURA PALOMINO
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL ICA
UNIDAD TERRITORIAL ICA

MIGUEL ARMANDO MURILLO PAREDES
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL JUNIN
UNIDAD TERRITORIAL JUNIN

WALTER ARSANI MARTELL NEGREROS
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL LA LIBERTAD
UNIDAD TERRITORIAL LA LIBERTAD

CLAUDIO LEONY ECCA CANALES
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL LAMBAYEQUE

Esta es una representación impresa cuya autenticidad puede ser contrastada con la representación imprimible localizada en la sede digital del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. La representación imprimible ha sido generada atendiendo lo dispuesto en la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD. La verificación puede ser efectuada a partir del 16/11/2024. Base Legal: Decreto Legislativo N° 1412, Decreto Supremo N° 029-2021-PCM y la Directiva N° 002-2021-PCM/SGTD.

URL: https://documentosqr.galiwarma.gob.pe/#/verifica-cvd
CVD: 0122 2688 0238 3121



BICENTENARIO PERU 2024



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

UNIDAD TERRITORIAL LAMBAYEQUE

GIOVANNA HIGIDIA CONZA DELGADO
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO
UNIDAD TERRITORIAL LIMA METROPOLITANA Y CALLAO

FLORENCIO PAMPA ROCHA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS
UNIDAD TERRITORIAL LIMA PROVINCIAS

HECTOR DEVIS GALIANO CERNA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL LORETO
UNIDAD TERRITORIAL LORETO

ALFONSO RAZIEL MENDOZA PERALTA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL MADRE DE DIOS
UNIDAD TERRITORIAL MADRE DE DIOS

HIDIA GEOVANNA VELARDE NIETO
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL MOQUEGUA
UNIDAD TERRITORIAL MOQUEGUA

JAIME DIONICIO ASCANOA VITOR
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL PASCO
UNIDAD TERRITORIAL PASCO

VICTOR HUGO FARFAN REYES
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL PIURA
UNIDAD TERRITORIAL PIURA

JUSTA NOHEMI VARGAS HERENCIA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL PUNO
UNIDAD TERRITORIAL PUNO

CINTHIA PAOLA CHAMBI TENAZOA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN
UNIDAD TERRITORIAL SAN MARTIN

ENRIQUE GEOVANNI ORDOÑEZ LOPEZ
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL TACNA
UNIDAD TERRITORIAL TACNA

CINTHIA PAOLA CHAMBI TENAZOA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS
UNIDAD TERRITORIAL AMAZONAS

CLAUDIO LEONY ECCA CANALES
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL TUMBES
UNIDAD TERRITORIAL TUMBES

HECTOR DEVIS GALIANO CERNA
JEFE DE UNIDAD TERRITORIAL UCAYALI
UNIDAD TERRITORIAL UCAYALI

GISSELA VENTURA CAYATOPA
ESPECIALISTA EN SUPERVISION
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO



BICENTENARIO
PERÚ
2024



PERU

Ministerio
de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

- ANATOLIA NATIVIDAD HENOSTROZA
ESPECIALISTA EN SUPERVISION
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- JULISSA INGRIDS FAJARDO MICHELIN
ESPECIALISTA EN SUPERVISION
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- JORGE JEAN CARLO DEL ROSARIO CAFFERATA
APOYO O/S
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- TELMA ESPINOZA BAZAN
ESPECIALISTA EN SUPERVISION
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- PATRICIA DEL CARMEN CORONEL HABRAHAMSHON
ESPECIALISTA EN SUPERVISION
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- ROBERT ROY VERASTEGUI WISA
APOYO O/S
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- ALEX SAUL YANA CCORIMANYA
ESPECIALISTA EN EVALUACION
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- FELIX CARLOS LIMA SAYAS
APOYO O/S
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- EDGAR ORLANDO LUJAN MENDOZA
ESPECIALISTA EN SEGUIMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMOS - I
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- JUAN CARLOS GUERRA ALVARADO
COORDINADOR DE SUPERVISION Y MONITOREO
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- PAUL ATILIO GALLEGOS TENORIO
ESPECIALISTA EN SEGUIMIENTO DE DENUNCIAS, QUEJAS Y RECLAMOS - III
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- NORA ELIZABETH BARRIENTOS JIMENEZ
APOYO O/S
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- KATIA CAMPOS VIVANCO
ESPECIALISTA EN SEGUIMIENTO DE QUEJAS Y RECLAMOS - II
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- CAROLE LISBETH MELO RAMOS
APOYO O/S
COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO
- FRANKLIN ACUÑA CERVANTES
ESPECIALISTA EN SUPERVISION



BICENTENARIO
PERU
2024



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho.

COORDINACION DE SUPERVISION Y MONITOREO

DENNIS ADOLFO VEGA CHALCO
JEFE DE LA UNIDAD DE ORGANIZACION DE LAS PRESTACIONES
UNIDAD DE ORGANIZACION DE LAS PRESTACIONES

CARLOS FRANCISCO FLORES MERA
JEFE DE LA UNIDAD DE GESTION DE CONTRATACIONES Y TRANSFERENCIA DE RECURSOS
UNIDAD DE GESTION DE CONTRATACIONES Y TRANSFERENCIA DE RECURSOS

MILUSKA ROSARIO VIVANCO HUERTA
JEFE DE LA UNIDAD DE ASESORIA JURIDICA
UNIDAD DE ASESORIA JURIDICA





PERÚ

Ministerio
de SaludDESPACHO
VICEMINISTERIAL DE SALUD
DIGESADIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIA

MINSA

Firmado digitalmente por TROYES
RIVERA Mario FAU 20131373237
hard
Cargo: Director General
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 12.11.2024 22:17:57 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas
batallas de Junín y Ayacucho"

Jesus Maria, 12 de Noviembre del 2024

OFICIO N° D001050-2024-DIGESA-MINSA

Señor(a)
PEDRO JONEL RIPALDA RAMÍREZ
Director Ejecutivo
Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma- PNAEQW
Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas N° 208 (piso 13 – Av. Javier Prado Este)
Santiago de Surco. –
<https://mesadepartes.qaliwarma.gob.pe/MPv>

Asunto : REITERA SOLICITUD DE VIGILANCIA SANITARIA A LA
EMPRESA FRIGOINCA S.A.C. Y PRONUNCIAMIENTO
SOBRE LA APTITUD PARA EL CONSUMO HUMANO DE
LOS PRODUCTOS DE LA MARCA "DON SIMON".

Referencia : PROVEIDO N° D002814-2024-DIGESA-DFIS-MINSA
(12NOV2024)

N° Exp : 2024-0259012

De mi consideración:

Es grato dirigirme a usted para saludarle cordialmente y en atención al asunto del presente, remitirle copia del Informe D0001-2024-DIGESA-DFIS-DPC-MINSA, elaborado por esta Dirección Ejecutiva, para su conocimiento.

Sin otro particular, hago propicia la ocasión para renovarle las muestras de mi especial consideración y estima.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

MARIO TROYES RIVERA
DIRECTOR GENERAL
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA
MINISTERIO DE SALUD

(MTR)

cc.:





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

Página 1 de 15

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la Unidad de la Paz y el Desarrollo"

AUTO DIRECTORAL N° 203 - 2024/DFIS/DIGESA/SA

Expediente : 84938-2024-MS

Administrado : FRIGOINCA S.A.C.

Lima, 11 de octubre de 2024.

Visto, el Expediente N° 84938-2024-MS, el Informe Técnico Legal N° 4349-2024/DFIS/DIGESA, de fecha 11 de octubre de 2024, de la Dirección de Fiscalización y Sanción de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, y;

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 06 de octubre de 2024, se emitió un reportaje en el Programa "Punto Final", en el que indican que la empresa proveedora del Estado que licita con QALI WARMA consorciada con otras empresas a través de pagos a funcionarios del sector salud y del propio QALI WARMA obtienen una serie de beneficios, sin importar cuando defectuoso sea su producto para la salud de los niños

Que, mediante oficio N° D004788-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07 de octubre de 2024, la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA, solicitó a la fiscalía provincial Mixta Corporativa de Chepén, designe a un personal especializado a fin de que participe en la diligencia conjunta programada para el día 09 de octubre de 2024.

Que, con fecha 09 de octubre de 2024, personal de la DCOVI de la DIGESA, realizó la vigilancia sanitaria a la empresa **FRIGOINCA S.A.C.** (en adelante, la administrada), con **R.U.C. 20602492541**, ubicado en Calle Guillermo Canevaro N°100, distrito de Pacanga, provincia de Chepén, región La Libertad, con el fin de verificar el incumplimiento de la normativa sanitaria, teniendo en cuenta que la administrada mantiene registros vigentes, así como, Certificación de Validación Técnica Oficial de Plan HACCP. Por lo que, in situ se realiza la (1) Suspensión Temporal de la Certificación de Validación Técnico Oficial del Plan HACCP otorgada a la empresa FRIGOINCA S.A.C por no mantener las condiciones en las cuales fue otorgada. (2) La Suspensión de actividades de fabricación de manera temporal así como la comercialización.

Que, con fecha 10 de octubre de 2024, mediante Memorándum N° D001098-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, la Dirección de Control remitió a la Dirección de Fiscalización y Sanción, la *"Solicitud de Informe respecto a resultados microbiológicos de productos inmersos en la presunta afectación a la salud a beneficiarios del PNAEQW suscitado en la "IE Señor de Los Milagros"* en el que la Segunda Fiscalía Provincial Penal Corporativa de Chota del Ministerio Público, solicita información documentada respecto a las consecuencias o efectos del consumo de los productos en cuestión, el cual fue solicitado mediante Oficio N° 633-2024-MP-FN-2°FPPCORP-CH.

Que, finalmente, en fecha 11 de octubre del 2024, mediante Memorándum N°D001104-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, la DCOVI remitió a la DFIS el expediente N° DIGESA-DCOVI20240005312, y todos los actuados hasta la fecha, a fin que se pronuncie de acuerdo a sus atribuciones.

www.digesa.minsa.gob.pe
Calle Las Amapolas N° 350
Urb. San Eugenio, Lince-Lima 14, Perú
TLF: (511) 631-4430



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024





DE LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS

Registros Sanitarios

Que, de acuerdo a la búsqueda en el sistema de Registros Sanitarios que obra en la DIGESA, se verificó que, la administrada cuenta con **Treinta y cuatro (34) REGISTROS SANITARIOS**, de los cuales **Diecinueve (19)** se encuentran en estado **VIGENTE**, los cuales son considerados como alimentos de alto riesgo, considerando los criterios establecidos en la Resolución Ministerial N° 624-2015/MINSA, siendo detallados en el Anexo N°01 del informe adjunto.

De la Validación HACCP

Que, de la verificación en la página web de la DIGESA "Consulta de Validación Técnica del Plan HACCP", se aprecia que, mediante Resolución Directoral N° 7537-2023/DCEA/DIGESA/SA emitida el 29 de diciembre del 2023, la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones otorgó a la empresa FRIGOINCA S.A.C., la Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP a su establecimiento ubicado en Calle Guillermo Canevaro N° 110, distrito de Pacanga, provincia de Chepén y departamento de La Libertad, para la línea de producción de: **Conservas de baja acidez en envases de hojalata (½ libra tuna)**: conserva de carne pollo en agua y sal, conserva de carne de pavo en agua y sal, conserva de carne de cerdo en agua y sal, conserva de carne de res molida en agua y sal, conserva de carne de res en trozos en agua y sal, conserva de bofe de res en agua y sal, conserva de molleja de pollo en agua y sal, conserva de hígado de pollo en agua y sal, conserva de sangre de res, conserva de corazón de res en agua y sal, conserva de bazo de res en agua y sal, destinada al consumo humano.

Que, por lo que, durante la fabricación del producto CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL, con código de Registro Sanitario R2202923N/LDFISCN/LDPRAI, lote 160124 A, FV: 2028-01-16, la Validación Técnica del Plan HACCP, se encontraba vigente y bajo la titularidad de la empresa FRIGOINCA S.A.C.

DEL ACTA PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO DE FABRICACION, SE EVIDENCIÓ UNAS OBSERVACIONES QUE PODRIAN GENERAR CONTAMINACIÓN CRUZADA:

De los numerales 3, 8, 9, 10, 11, 12, 17, 19, 23 y 28 del acta: Dentro del vestuario de varones, se observó, al interior de un casillero, una pequeña cucaracha muerta y al interior de otro casillero una ooteca vacía. De otro lado, dentro del vestuario damas, se observaron gusanos, algunos vivos. En otro momento de la inspección, se procedió a constatar el interior del contenedor de insumos refrigerados, sin que se observe producto en su interior, sin embargo, se encontraron excretas de roedor en tres (03) puntos del piso. Ante el hallazgo, continuamos con el recorrido, tomando la colecta respectiva. Similar hallazgo se evidenció al interior del cocinador, en la esquina de la puerta del almacén de productos químicos/insumos químicos -el mismo que se





encuentra en la parte interna del almacén donde se encuentran envases vacíos- y en la sala de laboratorio - la cual se encuentra en la parte interna de las zonas de proceso- y es colidante a la sala de fabricación donde se encontraron los cerraderos, exhauster y esterilizadores. Finalmente, en la salida de la puerta de emergencia de la sala de fabricación, cercano a pediluvio y en el piso, se observaron también excretas de roedor.

Que, respecto a los hallazgos de excretas de roedor evidenciadas, se procedió a la colecta, en recipientes plásticos, siendo colocados en bolsas plásticas con precinto MINSA/DIGESA 0003787 y precinto MINSA/DIGESA 0003793, respectivamente, para su posterior envío al Laboratorio de Control Ambiental de la DIGESA. **DE LA REVISIÓN DE LOS DOCUMENTOS ADJUNTOS DURANTE LA VIGILANCIA SANITARIA**

Que, cabe precisar que, en fecha 11 de octubre de 2024, el referido Laboratorio emitió el Informe de Ensayo N°00011-E-2024, el cual presenta los siguientes resultados:



Código de laboratorio	Datos de la muestra				Resultado
	Punto de toma de muestra	envase	precinto	Fecha de toma de muestra	
00011	En piso de almacén refrigerado de la materia prima (3 puntos hora 10:27), piso de equipo cocinador, hora 10:35 piso de insumos químicos, hora 10:58	01 bolsa plástica conteniendo 02 envases plásticos con tapa rosca azul	MINSA/DIGESA 0003787	2024-10-09	Excretas de <i>Rattus norvegicus</i>
00012	Piso parte externa a la salida de la puerta de emergencia de la sala de fabricación hora 12:30	01 bolsa plástica conteniendo 02 envases plásticos con tapa rosca azul	MINSA/DIGESA 0003793	2024-10-09	Excretas de <i>Rattus rattus</i>

Que, de los resultados contenidos en el informe N°00011-E-2024, se confirma la presencia de roedores (ratas) en el establecimiento de la administrada.

Que, a los hechos descritos, se suma que, en el área de picado de carne, se evidenció una mosca viva sobrevolando en su interior. Asimismo, se advirtió la





presencia de un insecto, pegado en el interior de la pared colindante con las marmitas. Además, en la parte externa, colindante con la empresa, se evidenció un terreno baldío, lleno de malezas y residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación.

Por otro parte, en el desarrollo de la inspección, se solicitó a la administrada, documentación respecto al control de plagas, presentando lo siguiente:

- ✓ certificado N°00238, emitido el 09 de setiembre de 2024, referido a los trabajos de desinsectación, desratización desinfección efectuados en el establecimiento, con fecha de vencimiento 09/12/2024.
- ✓ informe de actividades de saneamiento ambiental N°238-2024, en el que sólo indican los insumos y las dosis utilizadas; señalando que, durante la observación in situ del área antes y después del servicio, no presentó infestación de insectos y roedores.
- ✓ registro código CAL-REG-026 - control de señales de infestación, según el cual, en el mes de octubre, no hubo hallazgos - para roedor indica "M"- no obstante, al verificar los cebaderos 1 y 3 in situ por DIGESA, se observó la falta de bloques de rodenticidas. Igualmente, en el registro correspondiente al mes de setiembre de 2024, durante todo el mes se califican con "M", consignando que no hubo hallazgos.



Que, resulta pertinente señalar que, durante la diligencia, se solicitó también las actas de las trampas de insectos, roedores y cebaderos, generadas por la empresa tercerizada, dicha documentación no fue mostrada, alegando que lo solicitan al proveedor, sin embargo, en su informe N°238-2024 indican que el monitoreo de la desratización será semanal, no obstante, dichos documentos no fueron presentados.



Que, en relación a los hallazgos descritos, la **Organización Panamericana de la salud/ Organización Mundial de Salud - Nicaragua**, en el documento **"Manejando plagas con gestión ambiental"**, define a las "plagas" como todo vector biológico (insecto o roedor) que sirve para transportar microbios, gérmenes y bacterias en sus patas, cuerpo y/o pelaje a los alimentos y aguas destapadas, contaminándolos y consecuentemente provocando enfermedades en quienes consumen dichos alimentos. Ejemplo de plagas son los roedores los cuales están implicados en la transmisión de por lo menos 35 enfermedades entre las que se incluyen la triquinosis, salmonelosis y peste bubónica,² también pueden ser portadores de la bacteria *Leptospira interrogans* responsable de la leptospirosis, una enfermedad que se transmite principalmente por medio del orín de las ratas.

Que, por su parte, en el **numeral 11.2.1 de los Principios Generales** se indica que: *"Las plagas (como los pájaros, roedores, insectos, etc.) suponen una importante amenaza para la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. Las infestaciones por plagas pueden ocurrir cuando existen lugares de reproducción y una fuente de*

¹ Molisy M.; Nicaragua. Ministerio de Salud; Organización Panamericana de la Salud (Managua, OPS, 2000-09). Disponible en: <https://iris.paho.org/browse?value=Movimondo%20Molisy&type=author>

² Elias. J (1984). Roedores como plagas de productos almacenados: control y manejo. OFICINA REGIONAL DE LA FAO PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE. Disponible en: <https://www.fao.org/3/x5052s/x5052S00.htm#Contents>





alimento. Se deberían aplicar las buenas prácticas de higiene para evitar que se genere un entorno que dé lugar a la presencia de plagas."

Que, asimismo, el **artículo 57 del Reglamento** establece que: "Los establecimientos deben conservarse libres de roedores e insectos. (...)"

Que, ahora bien, considerando que, durante la inspección se evidenció la presencia de plagas (insectos y roedores), y siendo éstos, vectores altamente contaminantes, debido a que son capaces de transportar agentes patógenos, existe una elevada probabilidad de contaminación cruzada hacia los productos alimenticios – durante su procesamiento- por tanto, no es posible garantizar la calidad sanitaria e inocuidad de los mismos, en consecuencia, la observación descrita representa **ALTO RIESGO** de daño a la salud de los consumidores.

De los numerales 2, 3, 6, 13, 15, 20, 21 del acta: En la puerta de ingreso principal se observó una abertura, en el lateral izquierdo de la puerta (vista desde dentro), asimismo, se evidenció un orificio cercano a la tubería. De otro lado, dentro del vestuario de varones, se observó un sumidero sin protección. Aunado a ello, se observó una abertura en la parte baja del Portón de ingreso de materias primas, así como en la puerta del almacén de envases. Del mismo modo, la puerta de ingreso presentaba aberturas en la parte lateral, así como en el techo.

Que, en otro momento de la inspección se solicitó destapen o levanten una rejilla de las canaletas, observándose al interior que el sumidero no se encuentra protegido. Se observó también que, la empresa usa como medio de protección las mallas mosquiteras verdes, las cuales no son un mecanismo adecuado contra la protección de vectores, debido a que no ofrecen resistencia a la acción de los roedores.

Al respecto, el **numeral 11.2.2 de los Principios Generales** señala que: "Los establecimientos se deberían mantener en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias para impedir el acceso de las plagas y eliminar los posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas se deberían mantener cubiertos. Las puertas enrollables deberían cerrarse bien y ajustarse al suelo. Se reducirá el problema de la entrada de plagas mediante redes metálicas, colocadas en las ventanas y puertas abiertas y en las aberturas de ventilación, por ejemplo. (...)"

Que, por su parte, el **literal e) del artículo 33° del Reglamento:** "Las ventanas y cualquier otro tipo de abertura deberán estar construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad y sean fáciles de limpiar y deberán estar provistas de medios que eviten el ingreso de insectos u otros animales."

Que, es de precisar que, la falta de protección en las aberturas existentes, explicaría los hallazgos de excretas en el presente caso. En ese contexto, las observaciones precitadas constituyen un factor de riesgo que puede afectar directamente la inocuidad del producto, debido a la probabilidad de contaminación por los agentes contaminantes que pudieran provenir del exterior.

Que, en el desarrollo de la inspección se solicitó destapen o levanten una rejilla de las canaletas, observándose al interior que el sumidero no se encuentra protegido. Se observó también que, la empresa usa como medio de protección las mallas





mosquiteras verdes, las cuales no son un mecanismo adecuado contra la protección de vectores, debido a que no ofrecen resistencia a la acción de los roedores.

Que, cabe precisar y a mayor abundamiento, mencionar que la Organización Panamericana de la Salud-OPS, en concordancia con la Organización Mundial de la Salud-OMS, en uno de sus artículos³ respecto a los peligros físicos en alimentos, refiere que éstos son el resultado de contaminación y/o prácticas deficientes en varios puntos de la cadena productiva, desde la cosecha hasta el consumidor, incluso dentro de un establecimiento donde se manipulan alimentos. Corresponde señalar que, la contaminación física, ocurre por la presencia de objetos extraños y fragmentos no deseados en el alimento, siendo en algunos casos, de gravedad ALTA, debido a los efectos graves para la salud de los consumidores.

Que, en esa línea de ideas, se advierte el riesgo de afectar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, debido a que el sumidero no se encuentra protegido, siendo esta última una probable fuente de contaminación en razón a las condiciones deficientes de mantenimiento y/o limpieza.

De los numerales 7, 23, 24 y 29 del acta: Se observó, en la parte baja de la repisa de material desinfectante (aspersor), desprendimiento de pintura y material de superficie, siendo dicha repisa colindante al cocinador. Por otro lado, dentro del área de picado de carne, se observó rugosidad entre la pared y el techo, por la espuma que recubre dicho espacio. Se evidenció, además, superficies rugosas en el interior de la tolva donde son dispuestos los productos y la volteadora de coches. Finalmente, se observó superficies corroídas a nivel de techo de la planta de proceso, así como falta de limpieza.

Que, es de precisar que, en el desarrollo de la inspección se solicitó a la administrada los registros de control de cierre de las tres últimas producciones, registro de código CAL-REG-041, cuyas fechas fueron **29/09/2024, 01/10/2024 y 02/10/2024**.

En referencia a las observaciones descritas, el **numeral 9.1.3** de los Principios Generales refiere que: *"Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberían estar sólidamente construidas con materiales duraderos que sean fáciles de mantener, limpiar y, cuando corresponda, de desinfectar. Deberían estar fabricadas con materiales no tóxicos e inertes, de acuerdo con su uso previsto y las condiciones normales de funcionamiento (...) Los techos y los elementos suspendidos (por ejemplo, la iluminación) deberían estar contruidos de modo que no se rompan en fragmentos, cuando corresponda, y acabados de manera que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas (...)".*

Que, por su parte, el **literal d) del artículo 33 del Reglamento** establece que: *"Los techos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que sean fáciles de limpiar, impidan la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de agua y la formación de mohos."*

³ <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>





Que, por lo mencionado anteriormente, se advierte que el referido hallazgo, constituye un factor de riesgo que puede afectar directamente la inocuidad del producto, debido a la probabilidad de contaminación por partículas que puedan provenir del techo y las paredes y que podrían llegar al alimento provocando una contaminación física.

Del numeral 26 del acta: dentro del área de coches se evidenció una máquina moledora de carne, con falta de limpieza, olor fétido, observándose además que no cuenta con acabado sanitario.

En relación a los hallazgos descritos, el **numeral 11.1.1 de los Principios Generales**, señala que: "*Los establecimientos y el equipo se deberían mantener en condiciones adecuadas para:*

- facilitar todos los procedimientos de limpieza y desinfección;
- funcionar como está previsto que lo hagan, e
- impedir la contaminación de los alimentos procedente de plagas, fragmentos metálicos, desprendimientos de yeso, escombros, químicos, madera, plástico, vidrio, papel.

La limpieza debería eliminar los residuos de alimentos y la suciedad que puedan ser fuente de contaminación, entre ellos los alérgenos. Los métodos y los materiales de limpieza necesarios dependerán de la naturaleza de la empresa de alimentos de la que se trate, del tipo de alimento y de la superficie a limpiar. Es posible que sea necesario desinfectar después de limpiar, especialmente las superficies que entran en contacto con los alimentos.

Se debería prestar atención a la higiene durante las actividades de limpieza y mantenimiento, de modo que no se comprometa la inocuidad y la idoneidad de los alimentos. (...)" (énfasis agregado)

En tal sentido, se desprende que la falta de limpieza en el equipo, puede propiciar la formación de focos de contaminación, y por consiguiente, afectar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos; constituyendo así un factor de riesgo.

SOBRE LA PERTINENCIA DE DISPONER MEDIDAS DE SEGURIDAD

Que, en el presente caso, conforme consta en acta de inspección de fecha 09 de octubre de 2024, en base a los hallazgos evidenciados durante la vigilancia sanitaria efectuada y detallados en el numeral 2.3 del presente informe; y en aplicación del Art. 120° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.º 007-98-SA, concordante con el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos aprobada por Decreto Supremo n.º 034-2008/AG; el personal de la DCOVI de la DIGESA, DISPUSO las medidas de seguridad de:

1. Suspensión temporal de la Certificación de Validación Técnica oficial del Plan HACCP, otorgada a la empresa FRIGOINCA S.A.C., por no mantener las condiciones en las cuales fue otorgada, hasta que demuestre y garantice el





cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo la verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

2. Suspensión de actividades de fabricación de manera temporal así como la comercialización, hasta que la empresa demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Que, ahora bien, como se ha descrito en el numeral 2.3 del presente informe, se evidenciaron deficiencias en infraestructura, saneamiento del establecimiento por presencia de plagas; todo lo cual es de responsabilidad de la administrada. Asimismo, se observaron hallazgos relacionados a deficiencias en los aspectos operativos debido a la falta de limpieza y mantenimiento de los equipos. Lo señalado, se suma al hecho, que procesan alimentos de alto riesgo, los cuales, han sido destinados a programas sociales.

Que, en este sentido, de la evaluación de las observaciones (hallazgos) encontradas en la inspección sanitaria, se han corroborado hallazgos que son considerados como factores que condicionan el incumplimiento de los Requisitos Previos a la aplicación del sistema HACCP descritos en el CAPITULO II de la NORMA HACCP, en cuanto a los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, especificados en el Artículo 8° de la Norma antes mencionada, en cuanto al literal a) diseño de la fábrica o establecimiento, instalaciones y equipos y al literal c) el mantenimiento y saneamiento, los cuales se desarrollan en los artículos 9° y 11° de la norma antes mencionada. Por lo que, se recomienda a la Dirección de Fiscalización y Sanción de la DIGESA, en el marco de las funciones atribuidas:

- **RATIFICAR y MANTENER la medida de seguridad de SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN -DE MANERA TEMPORAL -ASÍ COMO LAS DE COMERCIALIZACIÓN**, hasta que la empresa minimice el riesgo, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo la verificación de la Autoridad Sanitaria.
- **DISPONER la medida de seguridad de SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS**, detallados en los Anexos N°01 y N°02 del presente informe, otorgados a la administrada **FRIGOINCA S.A.C.**, identificada con **R.U.C. N° 20602492541**, ubicado en Calle Guillermo Canevaro N°100, distrito de Pacanga, provincia de Chepén, región La Libertad, hasta que acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria, bajo la verificación de la autoridad sanitaria.

En ese sentido y a fin de garantizar que dichos productos con Registros Sanitarios, sean puestos en el a nivel nacional, **bajo las condiciones higiénicas sanitarias inocuas y aptas para el consumo humano**; esta Autoridad Sanitaria, deberá adoptar las medidas pertinentes con el fin de garantizar y prevenir un posible riesgo a la salud de los consumidores

- **RATIFICAR y MANTENER la medida de seguridad de SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP para la línea de alimentos envasados de baja acidez en envases de hojalata**, otorgada a favor de la empresa **FRIGOINCA**, identificada con R.U.C. N.º **20602492541**, mediante Resolución Directoral N°7537-





2023/DCEA/DIGESA/SA., hasta que la referida acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

Que, con el fin de proteger el derecho a la salud pública de los ciudadanos, es imperativo adoptar medidas preventivas para asegurar dicho derecho, y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimenticia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA MEDIDA DE SEGURIDAD

Que, en mérito al Artículo 128° de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, que señala "En el uso de las atribuciones que le confieren la presente ley (...), la Autoridad de Salud está facultada a disponer acciones de orientación y educación, **practicar inspecciones en cualquier bien mueble o inmueble, tomar muestras y proceder a las pruebas correspondientes, recabar información y realizar las demás acciones que considere pertinentes para el cumplimiento de sus funciones, así como, de ser el caso, aplicar medidas de seguridad y sanciones.**"



Que, además de ello, el numeral 3, del artículo 15 Funciones de la Autoridad competente de nivel nacional en salud, del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos señala lo siguiente:

"3. Establecer las normas para la vigilancia sanitaria, **medidas de seguridad, infracciones y sanciones de los establecimientos de fabricación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos de consumo humano (...)**"



Que, asimismo, el artículo 24° del Reglamento de la Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG: "Constituye medida sanitaria toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública."

Que, en ese contexto, conforme al análisis efectuado y de conformidad a lo señalado en el literal "b" del artículo 120° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA; y sus modificatorias, y en concordancia con lo señalado en el literal l), m), n) del artículo 130° de la Ley N.º 26842 - Ley General de Salud, que **permite disponer medidas de seguridad de Suspensión Temporal del ejercicio de actividades de fabricación, producción y comercio de alimentos y bebidas, suspensión o cancelación de Registro Sanitario y las demás que a criterio de la Autoridad de Salud se consideran sanitariamente justificables, para evitar que se cause o continúe causando riesgo o daños a la salud de la población,** que a criterio de la Autoridad de Salud para evitar que se cause riesgo o daños a la salud de la población; corresponde adoptar las medidas preventivas que permitan garantizar dicho derecho, y de acuerdo a lo establecido en el artículo 131° de la Ley acotada, salvaguardar el derecho a la salud (pública) de los ciudadanos, teniendo en cuenta que lo evidenciado en la vigilancia sanitaria "Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento", y "Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento" y el "Acta para la Verificación de las Condiciones Sanitarias del Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al consumo final", e Informes de Ensayo N°0008-ALB-2023 y N°0009-ALB-2023, corresponde adoptar las medidas preventivas que





permitan garantizar dicho derecho, y de conformidad a lo establecido en el artículo 132° de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud

Que, con respecto a lo antes mencionado, como hemos señalado anteriormente, la DIGESA, tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de Inocuidad Alimentaria destinados al consumo humano, competencia otorgada por el Ministerio de Salud como Autoridad de Salud a nivel nacional, por esta razón, conforme a los argumentos expuestos y valorando las condiciones de riesgo a la salud pública, se tiene en cuenta los fundamentos precisados en el contenido del presente Informe, de acuerdo a la intensidad, proporcionalidad, y necesidad;

Que, al respecto, el artículo 132° de la LGS precisa que, todas las medidas de seguridad que adopta la Autoridad de Salud, en aplicación de dicha norma, se sujetan a los siguientes principios:

- a) **Deben ser proporcionales a los fines que se persiguen;**
- b) Su duración no debe exceder lo que exige la situación de riesgo inminente y grave que las justificó; y,
- c) Debe preferirse aquellas medidas que siendo eficaces para el fin que se persigue, menos perjudiquen al principio de libre circulación de las personas y de los bienes, la libertad de empresa y cualesquiera otros derechos afectados;

Que, es de precisar que, la administrada, como titular de sus Registros Sanitarios y como proveedor de productos alimenticios destinados al consumo humano, tiene el deber de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos que fabrica, así como de asegurar que sus actividades productivas sean realizadas en establecimientos de fabricación que cumplan con la normativa sanitaria vigente y con lo establecido en los Principios Generales de Higiene del *Codex Alimentarius*;

Que, de esta manera, tomando en consideración lo señalado en el literal l) y m) del artículo 130° de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud, que permite disponer medidas de seguridad de suspensión temporal del ejercicio de actividad de producción, suspensión de registros sanitarios; con el fin de evitar que se cause o continúe causando riesgo o daño a la salud pública, siendo dichas medidas de seguridad de inmediata ejecución y se aplican sin perjuicio de las sanciones que correspondan; de acuerdo a lo establecido en el artículo 131° de la Ley acotada, y a fin de salvaguardar el derecho a la salud pública de los ciudadanos, conforme al análisis efectuado en el presente informe, debido al incumplimiento de la normatividad vigente, por parte de la administrada y de conformidad con lo establecido en el artículo 132° de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud.

Que, con el visado del Abogado y Coordinadora del Área de Instrucción de la Dirección de Fiscalización y Sanción; y;

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobada por el Decreto Legislativo N°1161; el Decreto Supremo N° 008-2017-SA – Reglamento Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Decreto Supremo N° 011-2017-SA; Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas; la Ley N° 26842 – Ley General de Salud; y el Texto Único Ordenado de la Ley N°27444, Ley del





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

Página 11 de 15

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la Unidad de la Paz y el Desarrollo"

Procedimiento Administrativo General; aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

SE RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: RATIFICAR y MANTENER la medida de seguridad de **SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN -DE MANERA TEMPORAL - ASÍ COMO LAS DE COMERCIALIZACIÓN** al administrado **FRIGOINCA.**, identificada con **R.U.C. N°20602492541**, ubicado en Calle Guillermo Canevaro N°100, distrito de Pacanga, provincia de Chepén, región La Libertad, hasta que la empresa minimice el riesgo, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo la verificación de la Autoridad Sanitaria.

ARTICULO SEGUNDO: DISPONER la medida de seguridad de **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS**, detallados en el Anexo N°01 y N°02 del presente informe, otorgados a la administrada **FRIGOINCA S.A.C.**, identificada con **R.U.C. N° 20602492541**, ubicado en Calle Guillermo Canevaro N°100, distrito de Pacanga, provincia de Chepén, región La Libertad, hasta que acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria, bajo la verificación de la autoridad sanitaria.



ARTICULO TERCERO: RATIFICAR y MANTENER la medida de seguridad de **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP** para la línea de **alimentos envasados de baja acidez en envases de hojalata**, otorgada a favor de la empresa **FRIGOINCA.** identificada con **R.U.C. N.º 20602492541**, mediante Resolución Directoral N°7537-2023/DCEA/DIGESA/SA., hasta que la referida acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

ARTÍCULO CUARTO. - NOTIFICAR al administrado **FRIGOINCA.**, identificada con **R.U.C. N°20602492541**, ubicado en Calle Guillermo Canevaro N°100, distrito de Pacanga, provincia de Chepén, región La Libertad y a los correos electrónicos auditoria@frigoincacorp.com y al correo simoncastillofrigo@gmail.com, conforme a lo previsto en el TUO de la LPAG.

Regístrese, Comuníquese y cúmplase

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
DIGESA
Mg. DELVER GONZÁLEZ TAPIA
Director Ejecutivo
DIRECCIÓN DE FISCALIZACIÓN Y SANCIÓN

www.digesa.minsa.gob.pe
Calle Las Amapolas N° 350
Urb. San Eugenio, Lince-Lima 14, Perú
TLF: (511) 631-4430



BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024



ANEXO N.º 01: RELACIÓN DE REGISTROS SANITARIOS VIGENTES OTORGADOS
A LA ADMINISTRADA

Nº	Expediente	Registro Sanitario	Productos	Fecha Vencimiento
1	68809-2023-R	R2300423N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE",	12/09/2028
2	68808-2023-R	R2300523N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE",	12/09/2028
3	68813-2023-R	R2201923N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE",	12/09/2028
4	68811-2023-R	R2300623N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, "CONSERVAS DEL NORTE",	12/09/2028
5	68812-2023-R	R2202123N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, "CONSERVAS DEL NORTE",	12/09/2028
6	79299-2023-R	R2301023N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE",	5/10/2028
7	79300-2023-R	R2202523N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, "CONSERVAS DEL NORTE", e	11/10/2028
8	79296-2023-R	R2202623N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE", e	11/10/2028
9	79297-2023-R	R2301123N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE",	22/10/2028
10	79309-2023-R	R2301223N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE",	19/10/2028
11	79293-2023-R	R2301323N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE",	19/10/2028
12	79301-2023-R	R2202723N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE",	19/10/2028
13	79623-2023-R	R2301423N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN",	22/10/2028





			DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", e	
15	81031-2023-R	R2301623N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE",	25/10/2028
16	79295-2023-R	R2202923N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL ""DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE""	25/10/2028
17	79621-2023-R	R2203023N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL ""DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE""	25/10/2028
18	87677-2023-R	R2906723N/LDFISC	CONSERVA DE SANGRE DE RES - CONSERVA DE SANGRE DE RES "DON SIMÓN", e	2/11/2028
19	87678-2023-R	R2906923N/LDFISC	CONSERVA DE BOFE DE RES CON VEGETALES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE BOFE DE RES CON VEGETALES EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN",	17/11/2028
20	37860-2021-R	R2300221N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA "CONSERVAS DEL NORTE",	7/07/2026
21	63496-2020-R	R2200221N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE PAVO - CONSERVA DE CARNE DE PAVO "CONSERVAS DEL NORTE",	22/01/2026
22	63500-2020-R	R2900121N/LDFISC	CONSERVA DE BOFE - CONSERVA DE BOFE "CONSERVAS DEL NORTE",	7/01/2026
23	63494-2020-R	R2900621N/LDFISC	CONSERVA DE MOLLEJA DE POLLO - CONSERVA DE MOLLEJA DE POLLO "CONSERVAS DEL NORTE",	9/01/2026
24	63502-2020-R	R2200121N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE POLLO - CONSERVA DE CARNE DE POLLO "CONSERVAS DEL NORTE",	11/01/2026
25	816-2020-R	J7401120N/LDFISC	CARNE DE CERDO MARINADO - CARNE DE CERDO "FRIGOINCA S.A.C.",	22/01/2025
26	39483-2020-R	R2903620N/LDFISC	CONSERVA DE BAZO DE RES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE BAZO DE RES EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN",	9/09/2025
27	39486-2020-R	R2903720N/LDFISC	CONSERVA DE CORAZON DE RES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CORAZON DE RES EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN",	10/09/2025
28	39484-2020-R	R2903820N/LDFISC	CONSERVA DE HIGADO DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE HIGADO DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN",	15/09/2025
29	1835-2020-R	J7401420N/LDFISC	CARNE DE RES MARINADA - CARNE DE RES "FRIGOINCA S.A.C.",	28/01/2025
30	63501-2020-R	R2905520N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS "CONSERVAS DEL NORTE",	29/12/2025
31	63497-2020-R	R2905620N/LDFISC	CONSERVA DE SANGRE DE RES - CONSERVA DE SANGRE DE RES "CONSERVAS DEL NORTE",	29/12/2025
32	63495-2020-R	R2300220N/LDFISC	CONSERVA DE CARNE DE CERDO - CONSERVA DE CARNE DE CERDO "CONSERVAS DEL NORTE", e	30/12/2025
33	815-2020-R	J7400620N/LDFISC	CARNE DE POLLO MARINADA - CARNE DE POLLO "FRIGOINCA S.A.C.",	17/01/2025





PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la Unidad de la Paz y el Desarrollo"

Página 14 de 15

34	814-2020-R	J7400720N/LDFISC	CARNE DE PAVO MARINADA - CARNE DE PAVO "FRIGOINCA S.A.C.",	20/01/2025
----	------------	------------------	--	------------

ANEXO N.º 02: RELACIÓN DE REGISTROS SANITARIOS VIGENTES TRANSFERIDOS A LA ADMINISTRADA

Nº	Expediente	Registro Sanitario	Productos	Fecha Vencimiento
1	67036-2021-R	R2903021N/LDPRAI	CONSERVA DE BAZO DE RES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE BAZO DE RES EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	27/10/2026
2	67040-2021-R	R2903121N/LDPRAI	CONSERVA DE HIGADO DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE HIGADO DE POLLO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	26/10/2026
3	67041-2021-R	R2903321N/LDPRAI	CONSERVA DE MOLLEJA DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE MOLLEJA DE POLLO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	8/11/2026
4	67042-2021-R	R2300321N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	9/11/2026
5	67045-2021-R	R2300421N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE", e	26/10/2026
6	67523-2021-R	R2201121N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	28/10/2026
7	67044-2021-R	R2201221N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	27/10/2026
8	67035-2021-R	R2300521N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	29/10/2026
9	67043-2021-R	R2300621N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	9/11/2026
10	67038-2021-R	R2903421N/LDPRAI	CONSERVA DE BOFE DE RES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE BOFE DE RES EN AGUA Y SAL	9/11/2026





Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres
"Año de la Unidad de la Paz y el Desarrollo"

			"CONSERVAS DEL NORTE",	
11	67046-2021-R	R2201421N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	3/11/2026
12	67527-2021-R	R2300721N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	4/11/2026
13	67039-2021-R	R2903521N/LDPRAI	CONSERVA DE CORAZON DE RES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CORAZON DE RES EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	17/11/2026
14	67047-2021-R	R2903621N/LDPRAI	CONSERVA DE SANGRE DE RES - CONSERVA DE SANGRE DE RES "CONSERVAS DEL NORTE",	17/11/2026
15	67522-2021-R	R2201721N/LDPRAI	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "CONSERVAS DEL NORTE",	16/11/2026





PERÚ

Ministerio
de SaludDIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIADIRECCION DE
FISCALIZACION Y SANCIONFirmado digitalmente por PEREZ
CAPCHA Danybell Stephany FAU
20131373237 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 12.11.2024 20:52:00 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas
de Junín y Ayacucho"

Jesus Maria, 12 de Noviembre del 2024

INFORME N° D000001-2024-DIGESA-DFIS-DPC-MINSA

A : **EDGARD SANCHEZ ESTUPIÑAN**
DIRECTOR EJECUTIVO
DIRECCION DE FISCALIZACION Y SANCION

De : **DANYBELL STEPHANY PEREZ CAPCHA**
ANALISTA LEGAL
DIRECCION DE FISCALIZACION Y SANCION

Asunto : RESPUESTA AL OFICIO N° D001104-2024-MIDIS/PNAEQW-
DE

Referencia : OFICIO N° D001104-2024-MIDIS/PNAEQW-DE
N° Exp : 2024-0259012

Fecha : 12 de noviembre de 2024

I) Antecedentes

Con fecha 29 de octubre de 2024, mediante el documento de la referencia, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), solicitó a esta Dirección General la Vigilancia Sanitaria a la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA y pronunciamiento sobre la aptitud para el consumo humano de los productos de la marca "DON SIMÓN".

II) Análisis**2.1. De lo solicitado por el PNAEQW**

Con fecha 29 de octubre de 2024, mediante OFICIO N° D001104-2024-MIDIS/PNAEQW-DE, el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma (PNAEQW), solicitó lo siguiente:

"Reitera solicitud de Vigilancia Sanitaria a la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA y pronunciamiento sobre la aptitud para el consumo humano de los productos de la marca "DON SIMÓN".

2.2. De las acciones efectuadas por Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA)

Con fecha 09 de octubre de 2024, la Dirección de Control y Vigilancia realizó la vigilancia sanitaria a la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C., identificada con RUC N° 20602492541, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La Libertad, donde se dispuso las siguientes medidas de seguridad: 1) **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE**

Firmado digitalmente por SANCHEZ
ESTUPIÑAN Edgard FAU
20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 12.11.2024 20:51:35 -05:00BICENTENARIO
PERÚ
2024



VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP y 2) SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL.

Así mismo del 08 al 11 de octubre de 2024, se realizó la supervigilancia a la DIRESA Puno, efectuándose la visita a la Institución Educativa Secundaria (IES) Gamaliel Churata, ubicada en Jr. Independencia s/n, distrito de Cabana, provincia de San Román, departamento de Puno, recabándose muestras de los productos que se encontraban almacenados en la mencionada institución, entre otros, del producto conserva de carne de pollo en agua y sal, lote 160124 A, con F.P.: 16/01/2024 y F.V.: 16/01/2028; los cuales estarían implicados en la alerta sanitaria, suscitada el 25 de marzo de 2024 en la citada IES.

Con fecha 11 de octubre de 2024, la Dirección de Fiscalización y Sanción ratificó las medidas de seguridad, señaladas en el primer párrafo y adicionalmente se dispuso la medida de seguridad de **3) SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS DE LA EMPRESA FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C.** mediante Auto Directoral N° 203-2024/DFIS/DIGESA. De igual forma, en la misma fecha, se ingresó al Laboratorio de Control Ambiental de la DIGESA las muestras señaladas en párrafo precedente.

Con fecha 07 de noviembre de 2024, el Laboratorio de Control Ambiental de la DIGESA, emitió el Informe de Ensayo N° 0073-ALB-2024, en relación a los resultados de los ensayos microbiológicos realizados para el producto conserva de carne de pollo en agua y sal, lote 160124 A, con F.P.: 16/01/2024 y F.V.: 16/01/2028. Los resultados microbiológicos del Informe de Ensayo N° 0073-ALB-2024 del **producto conserva de carne de pollo en agua y sal, marca "Don Simón", lote 160124 A, con F.P. 16/01/24 y F.V. 16/01/28**, fabricada por FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C. resultó **NO ESTERIL COMERCIALMENTE**, por lo cual no es apto para el consumo humano, toda vez que se excede el límite máximo permisible 0 establecido en los parámetros microbiológicos para la categoría XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas), establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano, aprobada por Resolución Ministerial N° 591- 2008/MINSA.

En ese sentido, con fecha 12 de noviembre de 2024, la Dirección de Fiscalización y Sanción de la DIGESA dispone la Medida de Seguridad de **DESTRUCCIÓN Y RETIRO DE PRODUCTO** mencionado, a fin de salvaguardar la salud pública.

Es preciso señalar, que para indicar que un alimento es apto para el consumo humano es cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Competente, siendo la Dirección General de Salud Ambiental encargada de prevalecer la Ley de Inocuidad de los Alimentos que es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Conforme lo establecido en el artículo 14° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada por Decreto Legislativo N° 1062; en concordancia con lo establecido en el



artículo 12° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N.° 034-2008-AG; La Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, "(...) es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas (...)", en concordancia con lo establecido en el artículo 31 del citado Reglamento.

Corresponde mencionar que, INDECOPI es un órgano resolutivo con competencia para investigar, tramitar y resolver procedimiento administrativos sancionadores por propia iniciativa de la autoridad y su secretaría técnica, entre otro respecto al etiquetado¹ y denominación de los alimentos si en estos casos de productos adquiridos en el marco de productos sociales, se debe considerar la existencia de una relación de consumo fiscalizable, en mérito a lo que, dicho órgano ha señalado que su competencia en esta materia se activa solo en los casos que los productos, estén siendo también ofertados al público general, por otros canales, caso contrario, si dichos son ofertados únicamente a programas sociales; la entidad estatal podrá aplicar los mecanismos legales correspondientes.

Por último, se exhorta al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que cumpla con garantizar que los productos que son liberados y distribuidos en las instituciones educativas beneficiarias cumplan con los requisitos de inocuidad, idoneidad y cumplimiento de normas sanitarias aplicables para estos productos; conforme a las condiciones pactadas con el proveedor; sin perjuicio de ello, DIGESA continuará efectuando las acciones en el marco de sus competencias sólo en materia de inocuidad respecto a la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C.

III) Conclusiones

- 3.1. La Dirección de Control y Vigilancia, realizó la vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C con fecha 09 de octubre de 2024, en la cual se evidenció incumplimientos a la normativa sanitaria disponiéndose las medidas de seguridad: 1) SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP y 2) SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL.
- 3.2. La Dirección de Fiscalización y Sanción, ratificó las Medidas de Seguridad señaladas en el párrafo precedente y adicionalmente, dispuso la SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LOS REGISTROS SANITARIOS otorgados por esta Dirección General de la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C.
- 3.3. Se efectuó la evaluación microbiológica, en el laboratorio de Control Ambiental de la DIGESA, de las muestras de **conserva de carne de pollo en agua y sal, marca "Don Simón", lote 160124 A, con F.P. 16/01/24 y F.V. 16/01/28**, recabadas en el almacén de la

¹ Artículo 32.- Etiquetado y denominación de los alimentos

El etiquetado de los alimentos se rige de conformidad con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius. Los alimentos deben llevar en su etiquetado de manera destacada la denominación que refleje su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engaño al consumidor. Las alegaciones saludables deben sustentarse de acuerdo con la legislación sobre la materia o en su defecto a lo establecido en el Codex Alimentarius.



PERÚ

Ministerio
de Salud

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIA

DIRECCION DE
FISCALIZACION Y SANCION

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Institución Educativa Secundaria Gamaliel Churata, ubicada en Jr. Independencia s/n, distrito de Cabana, provincia de San Román, departamento de Puno, dando como resultado que el producto resultó **NO ESTERIL COMERCIALMENTE**, por lo cual no es apto para el consumo humano, mediante Informe de Ensayo N° 0073-ALB-2024, toda vez que se excede el límite máximo permisible 0 establecido en los parámetros microbiológicos para la categoría XIX.1, establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano, aprobada por Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA.

- 3.4. La Dirección de Fiscalización y Sanción de la DIGESA dispone la Medida de Seguridad de **DESTRUCCIÓN Y RETIRO DE PRODUCTO** conserva de carne de pollo en agua y sal, marca "Don Simón", lote 160124 A, con F.P. 16/01/24 y F.V. 16/01/28, a fin de salvaguardar la salud pública.
- 3.5. El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, deberá garantizar que los productos que son liberados y distribuidos en las instituciones educativas beneficiarias cumplan con los requisitos de inocuidad, idoneidad y cumplimiento de normas sanitarias aplicables para estos productos; conforme a las condiciones pactadas con el proveedor.

IV) Recomendación

Remitir a la Dirección General para que de considerarlo pertinente lo eleve al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, para conocimiento y acciones correspondientes

Lo que informo a Usted para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,

Documento firmado digitalmente

DANYBELL STEPHANY PEREZ CAPCHA
ANALISTA LEGAL
DIRECCION DE FISCALIZACION Y SANCION

(ESE/dpc)

Se adjunta:

1. Auto Directoral N° 203-2024/DFIS/DIGESA de fecha 11 de octubre de 2024, copia (8 folios)
2. Informe N° D000117-2024-DIGESA-DCOVI-RCA-MINSA de fecha 10 de octubre de 2024, copia (6 folios)
3. Informe N° D000087-2024-DIGESA-DCOVI-CMD-MINSA de fecha 08 de noviembre de 2024, copia (3 folios)
4. Oficio 0337-2024/INDECOPI-DFI



BICENTENARIO
PERÚ
2024



PERÚ

Ministerio
de SaludDIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIADIRECCIÓN DE CONTROL Y
VIGILANCIAFirmado digitalmente por CURI
AYAMANI Rosa María FAU
20131373237 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10.10.2024 15:01:56 -05:00

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Jesus Maria, 10 de Octubre del 2024

INFORME N° D000117-2024-DIGESA-DCOVI-RCA-MINSA

A : **MIRIAM GRACIELA PALOMINO SALCEDO**
DIRECTORA EJECUTIVA
DIRECCION DE CONTROL Y VIGILANCIA

De : **ROSA MARIA CURI AYAMANI**
INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DIRECCION DE CONTROL Y VIGILANCIA

Asunto : Vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C**, con medidas sanitarias de seguridad.

Referencia : a) Oficio N° D004786-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA de fecha 07/09/2024
b) Oficio N° D004789-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA de fecha 07/09/2024
c) Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento, de fecha 09/10/2024
(Expediente N° DIGESA-DCOVI20240005312)
d) Oficio N° D004788-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA de fecha 07/09/2024
(Expediente N° DIGESA-DCOVI20240005322)

Fecha : Lima, 10 de octubre de 2024

I) ANTECEDENTES

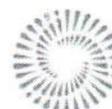
Con fecha 07 de octubre de 2024, mediante el documento de la referencia d), esta Dirección Ejecutiva solicitó a la Fiscalía provincial Mixta Corporativa de Chepén – Coordinación, designar personal especializado a su cargo, para su participación en una diligencia conjunta, programada para el día miércoles 09 de octubre de 2024, como parte de las acciones a realizar dentro de un proceso que se encuentra en investigación, de acuerdo a lo siguiente:

"(...)

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y en atención al asunto, solicitarle tenga a bien disponer a quien corresponda, la designación de personal especializado para que participe en una diligencia conjunta programado para el día miércoles 09 de octubre de 2024 a las 7:30 horas, en la Comisaría de Pacanga, toda vez que, es parte de las acciones a realizar dentro de un proceso que se encuentra en investigación. Significándole que, para la puesta en ejecución de la diligencia antes mencionada, se sirva realizar las coordinaciones con la Ing. Rosa Curi Ayamani (rcuri@mir.sa.gob.pe) al teléfono móvil N° 945996757 o al Ing. Ever Landeo Pino (elandeo@minsa.gob.pe) al teléfono móvil N° 973216149

"(...)"

Con fecha 09 de octubre de 2024, mediante documentos de la referencia a) y b), personal de la Dirección de Control y Vigilancia - DCOVI de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, realizó la vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad, de acuerdo a lo consignado en el rubro B. ESTABLECIMIENTO del trámite de obtención de sus Registros Sanitarios en estado vigente; a fin de verificar las condiciones

Firmado digitalmente por PATIÑO
TATAJE Robert Antonio FAU
20131373237 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 10.10.2024 14:50:23 -05:00BICENTENARIO
PERÚ
2024

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

higiénico sanitarias del establecimiento y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, consignando lo actuado en el documento de la referencia c). Cabe precisar que la diligencia se realizó en conjunto con personal de la Fiscalía Provincial Penal Corporativa de Chepén.

II) ANÁLISIS**2.1. Base legal**

- Ley General de Salud – Ley N° 26842.
- Ley de Inocuidad de Alimentos, aprobado mediante Decreto Legislativo N°1062.
- Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA
- Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034- 2008-AG.
- Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

2.2. De las Autorizaciones y Certificaciones Sanitarias**Del Registro Sanitario**

De acuerdo a la búsqueda efectuada en el sistema de consulta que obra en la DIGESA, se verificó que la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, cuenta con diecinueve (19) Registros Sanitarios en estado vigente, conforme se detalla en el Cuadro N°01.

CUADRO N°01: REGISTROS SANITARIOS VIGENTES DE LA EMPRESA FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C

ITEM N°	REGISTRO SANITARIO	CERTIFICADO EXPEDIENTE	PRODUCTOS	FECHA EMISION	FECHA VENCIMIENTO
1	R2300423N LDFISC	15032-2023 68809-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario de lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g, envase secundario caja de carton corrugado de primer uso de 12 unidades hasta 48 unidades	12/09/2023	12/09/2028
2	R2300523N LDFISC	15045-2023 68808-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de carton corrugado de primer uso de 12 unidades hasta 48 unidades.	12/09/2023	12/09/2028
3	R2201923N LDFISC	15046-2023 68813-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de carton corrugado de primer uso de 12 unidades hasta 48 unidades.	12/09/2023	12/09/2028
4	R2300623N LDFISC	15107-2023 68811-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de carton corrugado de primer uso de 12 unidades hasta 48 unidades.	12/09/2023	12/09/2028
5	R2202123N LDFISC	15109-2023 68812-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de carton corrugado de primer uso de 12 unidades hasta 48 unidades.	12/09/2023	12/09/2028
6	R2301023N LDFISC	17597-2023 79299-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario de lata de hojalata de 1/2 libra tuna, con barniz interior y barniz exterior de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja carton corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades	05/10/2023	05/10/2028
7	R2202523N LDFISC	17746-2023 79300-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de grado alimentario de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de carton corrugado de primer uso de 10 unidades hasta 48 unidades.	11/10/2023	11/10/2028
8	R2202623N LDFISC	17791-2023 79296-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN, CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de grado alimentario de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de carton corrugado de primer uso de 10 unidades hasta 48 unidades.	11/10/2023	11/10/2028
9	R2301123N LDFISC	18736-2023 79297-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - , "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario : lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre facil o tapa convencional (tapa ciega), con	22/10/2023	22/10/2028



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ITEM N°	REGISTRO SANITARIO	CERTIFICADO EXPEDIENTE	PRODUCTOS	FECHA EMISION	FECHA VENCIMIENTO
			barniz interior y barniz exterior de: 100 gramos hasta 500 gramos , envase secundario: caja carton corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades.		
10	R2301223N LDFISC	18764-2023 79309-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE CERDO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil / tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de grado alimentario de desde 100 gramos hasta 500 gramos, envase secundario caja de carton corrugado de primer uso de desde 10 unidades hasta 48 unidades	19/10/2023	19/10/2028
11	R2301323N LDFISC	18777-2023 79293-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario de lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de desde 100 gramos hasta 500 gramos , envase secundario caja de carton corrugado de desde 10 unidades hasta 48 unidades	19/10/2023	19/10/2028
12	R2202723N LDFISC	18783-2023 79301-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de 100 gramos hasta 500 gramos , envase secundario: caja de carton corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades	19/10/2023	19/10/2028
13	R2301423N LDFISC	18784-2023 79623-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES EN TROZOS EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de 100 gramos hasta 500 gramos , envase secundario: caja carton corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades	22/10/2023	22/10/2028
14	R2301523N LDFISC	19011-2023 79298-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de 100 gramos hasta 500 gramos , envase secundario: caja carton corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades.	25/10/2023	25/10/2028
15	R2301623N LDFISC	19136-2023 81031-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE RES MOLIDA EN AGUA Y SAL - "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de cartón corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades.	25/10/2023	25/10/2028
16	R2202923N LDFISC	19198-2023 79295-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE POLLO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario de tapa: lata de hojalata: tfs (tin free steel) y el barniz interior: aluminio sanitario; barniz exterior: epóxico modificado de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de cartón corrugado de primer uso de 10 unidades hasta 48 unidades, envase primario de cuerpo: lata de hojalata: tfs (tin free steel) y el barniz interior: aluminio sanitario; barniz exterior: epóxico transparente de 100 g hasta 500 g, envase primario: de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g.	25/10/2023	25/10/2028
17	R2203023N LDFISC	19201-2023 79621-2023-R	CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE CARNE DE PAVO EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", "CONSERVAS DEL NORTE", en envase primario de tapa: lata de hojalata: tfs (tin free steel) y el barniz interior: aluminio sanitario; barniz exterior: epóxico modificado de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de cartón corrugado de primer uso de 10 unidades hasta 48 unidades, envase primario de de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega) de 100 g hasta 500 g, envase primario de cuerpo: lata de hojalata: tfs (tin free steel) y el barniz interior: aluminio sanitario; barniz exterior: epóxico transparente de 100 g hasta 500 g.	25/10/2023	25/10/2028
18	R2906723N LDFISC	19714-2023 87677-2023-R	CONSERVA DE SANGRE DE RES - CONSERVA DE SANGRE DE RES "DON SIMÓN", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de grado alimentario de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de cartón corrugado de primer uso de 10 unidades hasta 48 unidades.	02/11/2023	02/11/2028
19	R2906923N LDFISC	21086-2023 87678-2023-R	CONSERVA DE BOFE DE RES CON VEGETALES EN AGUA Y SAL - CONSERVA DE BOFE DE RES CON VEGETALES EN AGUA Y SAL "DON SIMÓN", en envase primario: lata de hojalata de 1/2 libra tuna con tapa abre fácil o tapa convencional (tapa ciega), con barniz interior y barniz exterior de grado alimentario de 100 g hasta 500 g, envase secundario: caja de cartón corrugado de 10 unidades hasta 48 unidades.	17/11/2023	17/11/2028

Se precisa que, de la verificación de los Registros Sanitarios detallados en el Cuadro N°1, se consignó como establecimiento de Fabricación la dirección ubicada en: Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad.

Al respecto señalamos que la obtención del Registro Sanitario de un producto 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 o bebida que libera para su comercialización¹.

De otras certificaciones emitidas por la DIGESA

En virtud de la normativa sanitaria que a la letra señala: "(...) para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria, la autoridad de salud de nivel nacional o la que esta delegue otorgará las certificaciones sanitarias conforme a lo señalado en los artículos

¹ Artículo 104 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

58-A y 58-B del presente Reglamento² (...)” y de la consulta de la Validación Técnica del Plan HACCP y Consulta de Resoluciones de Certificación de Principios Generales de Higiene – PGH de la DIGESA, la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, CUENTA con la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP³ para la línea de producción de: **Conservas de baja acidez en envases de hojolata (½ libra tuna); conserva de carne pollo en agua y sal, conserva de carne de pavo en agua y sal, conserva de carne de cerdo en agua y sal, conserva de carne de res molida en agua y sal, conserva de carne de res en trozos en agua y sal, conserva de bofe de res en agua y sal, conserva de molleja de pollo en agua y sal, conserva de hígado de pollo en agua y sal, conserva de sangre de res, conserva de corazón de res en agua y sal, conserva de bazo de res en agua y sal**, destinada al consumo humano, aprobada mediante Resolución Directoral N°7537-2023/DCEA/DIGESA/SA, de fecha 29 de diciembre del 2023.

2.3. Del Registro Único de Contribuyente de la empresa

De la verificación efectuada en la página web de la SUNAT se tiene que actualmente la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, se encuentra en estado de contribuyente ACTIVO y condición de HABIDO.

En cuanto a la verificación en la página web de la REMYPE, la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C**, se encuentra **ACREDITADA** como pequeña empresa en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña Empresa - REMYPE del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, desde el 24/01/2022.

2.4. De la Vigilancia Sanitaria de fecha 09 de octubre del 2024

En virtud al artículo 240 del Texto Único Ordenado de la Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, personal de la Dirección de Control y Vigilancia - DCOVI de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, procedió con los actos y diligencias correspondientes, conforme consta en el Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento de fecha 09 de octubre del 2024.

Conforme se desprende de la referida Acta, personal de la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA, en el marco de sus competencias, se constituyó en el establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad, a fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias con las cuales la referida empresa fabrica sus productos, y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, suscribiendo lo siguiente:

“(…)

En atención al Oficio N°D004786-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA y Oficio N° D004789-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA (Expediente N°DIGESA-DCOVI20240005312) nos apersonamos al establecimiento de fabricación arriba señalado a fin de verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria en razón que la empresa tiene registros sanitarios vigentes, asimismo certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, asimismo, siendo la DIGESA competente en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, conforme lo

² Artículo 58 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por el Decreto Supremo N° 007-98-SA, modificado por el artículo 1 del Decreto Supremo N° 004-2014-SA.

³ Artículo 58 del Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con D. S. N° 007-98-SA, modificado por disposición del Art. 1 del D. S. N° 004-2014-SA. “[...] Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria. La Autoridad de Salud de nivel nacional o la que ésta delegue otorgará las certificaciones sanitarias conforme a lo señalado en los artículos 58-A y 58-B del presente Reglamento (...).”





establece el artículo 14 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada con D.L. N°1062, asimismo, en dicha diligencia, nos acompaña personal de la Fiscalía en atención al Oficio N°D004788-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA en la presente diligencia en representación, el Sr. Fiscal Adjunto Provincial (P) Fiscalía Provincial Penal Corporativa de Chepén, Cristian P. Echegaray Verástegui, al llegar al establecimiento nos identificamos ante el personal de vigilancia/seguridad de la empresa FRIGOINCA S.A.C quien pidió nuestras identificaciones, posteriormente salió a atendernos el Ing. Edgar Capani Paucar con DNI 42237047, Jefe de Asesoría Técnica y también su equipo de trabajo, con quien nos presentamos e indicamos el motivo de nuestra visita solicitándole nos permita el ingreso y facilite un ambiente para nuestra reunión de apertura donde se llevaría a cabo en presencia de Representante de la fiscalía, estando en la oficina del responsable de la diligencia y en representación de la empresa, Ing. Edgar Capani Paucar, se indicó el motivo de la vigilancia sanitaria, asimismo, nos permita y brinde las facilidades para las tomas fotográficas y material audiovisual por parte del personal de comunicaciones de la DIGESA Marcelo Cabrera Lopez con DNI 76607908.

Asimismo, el responsable del establecimiento manifestó que se encontraba en mantenimiento de planta desde el 04 de octubre de 2024 y que ya terminaron campaña y no fabrican hasta enero o febrero 2025, al respecto se le consultó, si de todas maneras como parte de sus procedimientos a pesar de estar en mantenimiento, mantienen sus actividades de limpieza, saneamiento y control de plagas, indicando que si lo realizan, solicitamos nos brinde las facilidades para constatar lo manifestado, permitiéndonos el ingreso y brindando las facilidades del caso.

Cabe precisar, que casi al finalizar la reunión se apersonó al establecimiento, ingreso al establecimiento personal de qaliwama, así se observó que se encontraban afuera y nosotros dentro de la oficina del Ing. Edgar Capani.

Continuando nosotros con el desarrollo de la vigilancia sanitaria, en materia de nuestra competencia y en acompañamiento del fiscal, siendo potestad de la empresa y decisión de la empresa la presencia del personal de qaliwama durante el recorrido a las instalaciones.

Consultamos si era necesario ingresar al establecimiento con mandil, toca y protector buconasal, indicando el Ing. Edgar Capani, que no era necesario puesto que no estaban produciendo, de todas maneras si el uso de un casco, no obstante, el personal de la DIGESA se colocó mandil e indumentaria (toca y protector nasobucal) para ingresar a las instalaciones.

Se constató lo siguiente:

1. No se encuentran en actividades productivas.
2. Puerta de ingreso principal se observó abertura en lateral izquierdo de la puerta (visto desde dentro), asimismo, orificio cercano a tubería.
3. Vestuario varones, se observó falta de limpieza en pisos, asimismo al interior de un casillero una pequeña cucaracha muerta y al interior de otro casillero una ooteca vacía, sumidero sin protección.
4. SSHH (duchas) varones se observó protector de sumidero deteriorado.
5. Se observó en pasadizos que llevan a los vestuarios ligero desprendimiento de pintura en techos, asimismo zonas o puntos con superficie rugosa (espuma o sicabún)
6. Portón de ingreso de materias primas se observa abertura en parte baja, asimismo, en parte baja o reverso del piso o baranda de recepción se observa desprendimiento de pintura y material de superficie.
7. Repisa de material desinfectante (aspersor) se observó en parte baja desprendimiento de pintura y material de superficie, repisa colindante al cocinador.

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

8. Se observó en vestuario damas en una zona de piso una mancha, al parecer material orgánico, puesto que se observan gusanos algunos vivos.
9. Al constatar el interior del contenedor de insumos refrigerados no se observó producto en su interior, sin embargo, se observan excretas de roedor en 3 puntos del piso. Ante el hallazgo, continuamos con el recorrido, tomando la colecta respectiva.
10. También se evidenció excretas de roedor al interior del cocinador.
11. Se observó una excreta de roedor en sala de laboratorio, la cual se encuentra en la parte interna de las zonas de proceso, colindante a la sala de fabricación donde se encuentran las cerradoras, exhauster y esterilizadores, cabe precisar, que salimos un momento y al regresar no se encontró la excreta para la respectiva recolecta (10:49 horas). Se tomó fotografías.
12. Se observó una excreta de roedor en piso en esquina de puerta de almacén de productos químicos/insumos químicos el cual se encuentra en la parte interna del almacén donde se encuentran envases vacíos los cuales se encuentran en cajas y con stretch film.
13. Se solicitó destapen o levante una rejilla de las canaletas, observándose al interior que el sumidero no se encuentra protegido.
14. Una zona de unión piso pared en almacén de pdto. Terminado, presenta superficie rugosa.
15. Se observó abertura en parte baja de puerta de almacén de envases.
16. Existe una puerta y ambiente subiendo unas escaleras existentes en almacén de envases, indican que almacenan allí máquinas, parte externa de maquinarias específicamente, al solicitar nos permita constatar lo manifestado, el responsable del establecimiento y la diligencia Ing. Edgar Capani, indicó que ello lo ve el área de mantenimiento, se acercó el personal de mantenimiento e indicó que tenía que solicitar acceso, es así que llaman telefónicamente al responsable, posteriormente, el Ing. Edgar Capani indica que no le dan autorización para constatar lo manifestado.
17. A la salida de la puerta de emergencia de la sala de fabricación, cercano a pediluvio adaptado en bandeja plástica, y en piso también, se observan excretas de roedor parte externa de la cual también se colecta como evidencia del hallazgo, precintando con precinto MINS/DIGESA 0003793.
18. Se solicitó documentación de control de plagas, presentando un certificado N°00238 para desinsectación, desratización, desinfección con fecha de vencimiento 09/12/2024 emitido el 09 de setiembre de 2024, así como el informe de actividades de Saneamiento Ambiental 238-2024, en el que solo indican los insumos y dosis utilizadas y señalan que durante la observación insitu del área antes y después del servicio no presentó infestación de insectos ni roedores.

Su registro de octubre código CAL-REG-026 Control de señales de infestación, el del mes de octubre para roedor indica "M" no hubo hallazgos, no obstante, al verificar los cebaderos 1 y 3 in situ por DIGESA, el día de hoy 09/10/2024 no cuentan con bloques de rodenticidas, sin embargo y al verificar y constatado insitu al interior de sus instalaciones productivas y almacenes, su control de plagas no es efectivo.

Asimismo, se le solicitó las actas de verificación de su empresa tercerizada en cuanto a la verificación de las trampas de insectos y roedores y cebaderos, pero no mostraron, indican que lo solicitaran al proveedor, más aún que en su informe N°238-2024 indican que el monitoreo de la desratización será semanal, pero no lo presentaron, igualmente su registro interno CAL-REG-026 de setiembre de 2024 durante todo el mes califican "M", no hubo hallazgos (folios 7).



Se precisa que las excretas halladas en almacén (contenedor) de materia prima refrigerada, en cocinador, y en almacén de insumos químicos se colectaron en frascos colocados en bolsa plástica con precinto MINSA/DIGESA 0003787.

19. *Se evidenció en la parte externa colindante con la empresa un terreno baldío, lleno de malezas, residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación cruzada.*
 20. *La empresa usa como medio de protección las mallas mosquiteras verdes las cuales no son un mecanismo más adecuado contra la protección de vectores (roedores).*
 21. *Falta de hermeticidad en puerta de ingreso, se observa aberturas en la parte lateral, así como en el techo, durante las observaciones y en el recorrido a planta nos acompañó el Ing. Industrias Alimentarias Elián Ríos Terrones con el cargo de Jefe de calidad con quien se evidenció adicionalmente:*
 22. *Montacargas en su interior genera monóxido de carbono a causa del uso de gas licuado de petróleo, favoreciendo la contaminación cruzada.*
 23. *En el área de picado de carne se observa rugosidad entre pared y techo del área por la espuma que recubre dicho espacio; asimismo, se evidenció una mosca viva sobrevolando en su interior.*
 24. *Superficies rugosas en el interior de la tolva donde son dispuestos los productos y la volteadora de coches*
 25. *Superficies corroídas a nivel de techo de la planta de proceso, así como falta de limpieza.*
 26. *En el área de coches se evidenció máquina moledora de carne con falta de limpieza, olor fétido y no cuentan con acabado sanitario*
 27. *En la sala de marmita se evidenció desgaste de las partes internas de la marmita, así como falta de acabado sanitario superficies rugosas.*
 28. *Presencia de insecto pegado en el interior de la pared colindante con las marmitas.*
 29. *Se solicitó los registros de control de cierre de las tres últimas producciones, registro de código CAL-REG-041 cuyas fechas fueron 29/09/2024 01/10/2024 y 02/10/2024 en la que se evidencia al operario Lorena Torres, a quien se solicitó su capacitación ya la validación de su proceso de control de cerrado, para ello solo presentaron los registros de control de cierre de las últimas 3 producciones, la capacitación, documentación incompleta de la operaria Lorena Torres dado que no se evidencia la firmas de los capacitadores ni su experiencia, asimismo, no hay suficiente evidencia de validación de su PCC1 en control al cerrado dado que estadísticamente no sería significativo y no se precisa los cabezales de la cerradora (25 folios).*
 30. *Durante la inspección sanitaria se preguntó al Jefe de calidad sobre la verificación de la hermeticidad y menciona como una de los controles que es sometida mediante una solución efervescente, sin embargo no se encuentra detallado y validado dentro de la Validación del Plan HACCP. Se observa dentro de su Validación del Plan HACCP en la materia prima no consideran el peligro físico.*
- *Se solicitó a la empresa la rastreabilidad del producto Conserva de carne de pollo en agua y sal con código de registro sanitario R2202923N LDFNC, lote 160124 A, FV: 2028-01-16 presentando 135 folios, los cuales fueron verificados no evidenciando desviación alguna en su proceso de fabricación.*
 - *FRIGOINCA S.A.C, manifiesta que solo fabrican para Programas sociales, su único destino de sus productos terminados, Qali Warma.*
 - *Se solicita a la empresa FRIGOINCA S.A.C presente sus registros de liberación de producto terminado que demuestre la inocuidad de los mismos incluida la documentación interna generada por la empresa según sus procedimientos de todos sus productos conservas de baja acidez producidos a partir del 16 de Enero de 2024 hasta la fecha, otorgándole un plazo de 05 días hábiles los cuales deben estar legibles para verificación*

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

y presentados por mesa de partes física en Calle Las Amapolas 350 – Lince – Lima o mesa de partes digital al correo electrónico mesadepartesdigesa@minsa.gob.pe.

- No se encontró en las instalaciones de la fábrica producto terminado de la mencionada empresa.
- Por las evidencias encontradas tales como el hallazgo de plagas al interior del establecimiento de fabricación como excretas de roedor, algunos gusanos en vestuarios, cucaracha y ooteca al interior de casilleros varones, asimismo, olor fétido en moledora de carne, aberturas en puertas y sumideros no protegidos, además de cebaderos sin cebos, así como documentación que sustente la capacitación efectiva del encargado de controlar el PCC, además de no tener establecido en su Plan HACCP, procedimiento de hermeticidad (prueba de efervescencia) que si lo ejecutan pero no cuentan con el procedimiento escrito ni validado en su Plan HACCP, equipos con superficie rugosa, así como el no tener establecido procedimientos y controles eficaces para el control de plagas y según la observación 19, son condiciones que constituyen un riesgo a la salud de los consumidores y en cumplimiento a lo establecido en la Ley General de Salud N°26842, en concordancia artículo 120° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, en concordancia con lo establecido en el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, constituye medida sanitaria de seguridad, toda acción preventiva y de control, las cuales debe ejecutarse de manera inmediata ante un peligro o riesgo para la salud pública y considerando lo establecido en la Ley General de Salud - Ley N°26842 (artículos 130, 131 y 132), esta autoridad dispone:

1. **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, otorgada a la empresa FRIGOINCA S.A.C, por no mantener las condiciones en las cuales fue otorgada, hasta que demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.
2. **SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, así como la comercialización, hasta que la empresa demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

Todo se desarrolló bajo el debido proceso, se realiza la lectura del acta en presencia del fiscal, DIGESA y la empresa. Se toman fotografías de lo evidenciado, todas las partes firman en la página 10 de 10. La empresa manifiesta en relación a la presente vigilancia en página 11.

Los oficios de presentación fueron remitidos al correo electrónico de la empresa, asimismo, la empresa tomó fotografías.

(...)"

Asimismo, la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** manifestó en el Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento de fecha 09 de octubre de 2024, lo siguiente:

"Referente a las observaciones presentadas en la visita por parte de la Autoridad Sanitaria, se precisa:

1. *La presencia de excretas encontradas en los diferentes puntos de planta fueron encontradas en puntos en los cuales la inspectora estuvo caminando a una distancia de 1 metro aprox por delante mio, preciso desde el área posterior al almacén de insumos, mi persona se apersonó y camino en conjunto con la inspectora lo cual una vez mi persona ya no evidencio presencia de excreta de roedore incluso manifestó que no era posible la presencia de excreta dentro de cámara de refrigeración o rrefor ya que*

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

es un ambiente cerrado, pero la inspectora que ingreso por delante mio lo encontró; aclara que desde que mi persona camino junto a ella no se evidencio mas presencia de escretas.

- 2. El olor de la máquina moledora es una máquina paralizada días atrás y fue la percepción del inspector lo cual no fue verificado por mi persona.*
- 3. Presencia de montacarga en planta es por los trabajos de mantenimiento y aclarar no hay producción y presencia de materia en proceso.*
- 4. Considerar que las superficies rugosas son resultado de soldadura del equipo y tubería de acero inoxidable, considerando está en etapa de mantenimiento*
- 5. Referente al PCC-Cerrado: Se cumple los parámetros de medición y el límite crítico establecido, se considera como método complementario el uso de sustancia efervescente, aclarar son pruebas destructivas.*
- 6. Referente a la presencia física de materias extrañas se considera al control de materia extrañas en el registro control de precoción de la materia prima – CAL-EE6-038*
- 7. Referente a la validación de PCC 1, se alcanzará la adenda con la recomendación del inspector y con la opinión del laboratorio".*
(errores de origen)

Esta Autoridad Sanitaria manifestó:

"Cabe precisar que todas las observaciones encontradas fueron en presencia del personal de FRIGOINCA S. A. C. y el fiscal"

2.5. De la medida de seguridad sanitaria

En ese sentido, de acuerdo a lo establecido en los artículos 130, literal "n", 131 y 132 de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, así como el artículo 120 del "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el artículo 24 del "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos", aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG; constituye medida sanitaria de seguridad, toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.

Considerando lo constatado in situ, durante la vigilancia sanitaria de fecha 09 de octubre del 2024, en el establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad. Por lo tanto, debido a las evidencias encontradas tales como, el hallazgo de plagas al interior del establecimiento de fabricación como excretas de roedor, algunos gusanos en vestuarios, cucaracha muerta y ooteca vacía gal interior de casilleros varones, asimismo, olor fétido en moledora de carne, aberturas en puertas y sumideros no protegidos, además de cebaderos sin cebos, así como falta de documentación que sustente la capacitación efectiva del encargado de controlar el PCC, además de no tener establecido en su Plan HACCP, procedimiento de hermeticidad (prueba de efervescencia) que si lo ejecutan pero no cuentan con el procedimiento escrito ni validado en su Plan HACCP, equipos con superficie rugosa, así como el no tener establecido procedimientos y controles eficaces para el control de plagas y presencia de un terreno baldío al costado de la empresa, lleno de malezas, residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación cruzada, lo cual constituye un riesgo a la salud de los consumidores y en cumplimiento a lo establecido en la Ley General de Salud N°26842, en concordancia artículo 120° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG; constituye medida sanitaria de seguridad, toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública y considerando lo

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

establecido en la Ley General de Salud - Ley N°26842 (artículos 130, 131 y 132), esta autoridad dispone la siguiente medida de seguridad:

- 1) **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, otorgada a la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C, por no mantener las condiciones en las cuales fue otorgada, hasta que la empresa acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.
- 2) **SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, así como la comercialización, hasta que la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

III) CONCLUSIONES

De la evaluación y análisis del presente informe, se concluye lo siguiente:

- 3.1. Con fecha 03 de octubre de 2024, personal para la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA procedió a realizar la Vigilancia Sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad, evidenciándose plagas al interior del establecimiento de fabricación como excretas de roedor, algunos gusanos en vestuarios, cucaracha muerta y ooteca vacía al interior de casilleros varones, asimismo, olor fétido en moladora de carne, aberturas en puertas y sumideros no protegidos, además de cebaderos sin cebos, así como falta de documentación que sustente la capacitación efectiva del encargado de controlar el PCC, además de no tener establecido en su Plan HACCP, procedimiento de hermeticidad (prueba de efervescencia) que si lo ejecutan pero no cuentan con el procedimiento escrito ni validado en su Plan HACCP, equipos con superficie rugosa, así como el no tener establecido procedimientos y controles eficaces para el control de plagas y presencia de un terreno baldío al costado de la empresa, lleno de malezas, residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación cruzada, lo cual constituye un riesgo a la salud de los consumidores, presentando incumplimiento a lo establecido en la Ley General de Salud N°26842, en concordancia artículo 120° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, entre otras observaciones al Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, conforme se señala en el análisis del presente informe.
- 3.2. Esta autoridad sanitaria en base a las condiciones de riesgo evidenciadas durante la vigilancia sanitaria realizadas al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad, dispuso las medidas de seguridad sanitaria: **1. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP** de la empresa antes mencionada, hasta que la empresa, acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo. **2. SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, hasta que la empresa, acredite, demuestre y



PERÚ

Ministerio
de Salud

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIA

DIRECCION DE CONTROL Y
VIGILANCIA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

IV) RECOMENDACIÓN

REMITIR el presente informe a la Dirección de Fiscalización y Sanción, para que proceda según corresponda y de acuerdo a sus atribuciones, respecto a la vigilancia sanitaria realizada al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N° 110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad. Asimismo, **RATIFICAR**, la medida de seguridad de **1) SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP** y **2) SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, así como la comercialización, conforme se señala en el análisis del presente informe.

Es todo cuanto tengo que informar sobre el particular.



**CAROLINA MERCEDES
CANCHIS CASTAÑEDA**
Ingeniera en Industrias Alimentarias
CIP N° 312814

Documento firmado digitalmente

ROSA MARIA CURI AYAMANI
INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DIRECCION DE CONTROL Y VIGILANCIA

(MPS/RAPT/RCA/cmcc)

Se adjunta:

Expediente N° DIGESA-DCOVI20240005312

- Oficio N° D004786-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07/09/2024, original (01 folio)
- Oficio N° D004789-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07/09/2024, original (01 folio)
- Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento, de fecha 09/10/2024, original (12 folios) y adjuntos (167 folios)

Expediente N° DIGESA-DCOVI20240005322

- Oficio N° D004788-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07/09/2024, original (01 folio)



BICENTENARIO
PERÚ
2024



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 1: FOTOGRAFÍAS DE LA VIGILANCIA SANITARIA REALIZADA A LA EMPRESA FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C

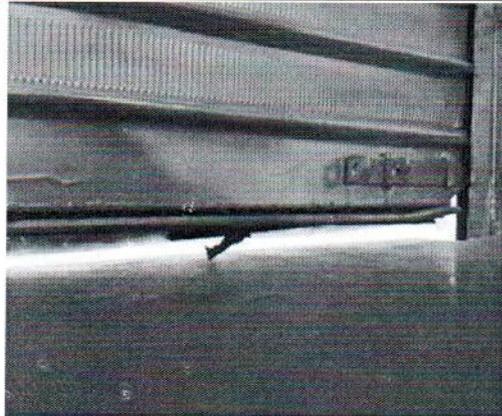


Foto 1: Presencia de aberturas en parte baja de portón de almacén de envases

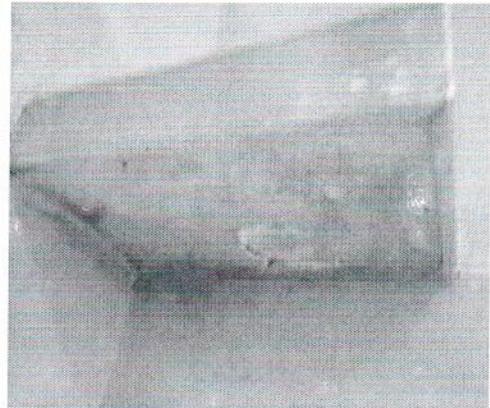


Foto 2: Desprendimiento de pintura y materia de superficie en parte baja de repisa donde colocan material para desinfección



Foto 4: Presencia de excretas evidenciadas en laboratorio, en interior de cocinador, interior de contenedor de materia prima.

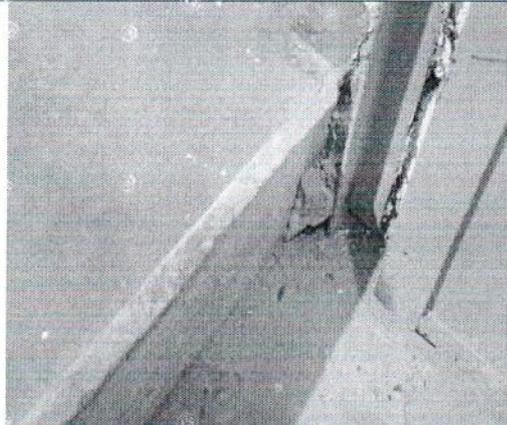


Foto 5: Presencia de excretas evidenciadas en almacén de productos químicos



Foto 6: Recolección de excretas evidenciadas en el establecimiento de fabricación de la empresa FRIGOINCA S.A.C

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

8. Se observó en vestuario damas en una zona de piso una mancha, al parecer material orgánico, puesto que se observan gusanos algunos vivos.
9. Al constatar el interior del contenedor de insumos refrigerados no se observó producto en su interior, sin embargo, se observan excretas de roedor en 3 puntos del piso. Ante el hallazgo, continuamos con el recorrido, tomando la colecta respectiva.
10. También se evidenció excretas de roedor al interior del cocinador.
11. Se observó una excreta de roedor en sala de laboratorio, la cual se encuentra en la parte interna de las zonas de proceso, colindante a la sala de fabricación donde se encuentran las cerradoras, exhauster y esterilizadores, cabe precisar, que salimos un momento y al regresar no se encontró la excreta para la respectiva recolecta (10:49 horas). Se tomó fotografías.
12. Se observó una excreta de roedor en piso en esquina de puerta de almacén de productos químicos/insumos químicos el cual se encuentra en la parte interna del almacén donde se encuentran envases vacíos los cuales se encuentran en cajas y con stretch film.
13. Se solicitó destapen o levante una rejilla de las canaletas, observándose al interior que el sumidero no se encuentra protegido.
14. Una zona de unión piso pared en almacén de pdto. Terminado, presenta superficie rugosa.
15. Se observó abertura en parte baja de puerta de almacén de envases.
16. Existe una puerta y ambiente subiendo unas escaleras existentes en almacén de envases, indican que almacenan allí máquinas, parte externa de maquinarias específicamente, al solicitar nos permita constatar lo manifestado, el responsable del establecimiento y la diligencia Ing. Edgar Capani, indicó que ello lo ve el área de mantenimiento, se acercó el personal de mantenimiento e indicó que tenía que solicitar acceso, es así que llaman telefónicamente al responsable, posteriormente, el Ing. Edgar Capani indica que no le dan autorización para constatar lo manifestado.
17. A la salida de la puerta de emergencia de la sala de fabricación, cercano a pediluvio adaptado en bandeja plástica, y en piso también, se observan excretas de roedor parte externa de la cual también se colecta como evidencia del hallazgo, precintando con precinto MINS/DIGESA 0003793.
18. Se solicitó documentación de control de plagas, presentando un certificado N°00238 para desinsectación, desratización, desinfección con fecha de vencimiento 09/12/2024 emitido el 09 de setiembre de 2024, así como el informe de actividades de Saneamiento Ambiental 238-2024, en el que solo indican los insumos y dosis utilizadas y señalan que durante la observación insitu del área antes y después del servicio no presentó infestación de insectos ni roedores.

Su registro de octubre código CAL-REG-026 Control de señales de infestación, el del mes de octubre para roedor indica "M" no hubo hallazgos, no obstante, al verificar los cebaderos 1 y 3 in situ por DIGESA, el día de hoy 09/10/2024 no cuentan con bloques de rodenticidas, sin embargo y al verificar y constatado insitu al interior de sus instalaciones productivas y almacenes, su control de plagas no es efectivo.

Asimismo, se le solicitó las actas de verificación de su empresa tercerizada en cuanto a la verificación de las trampas de insectos y roedores y cebaderos, pero no mostraron, indican que lo solicitaran al proveedor, más aún que en su informe N°238-2024 indican que el monitoreo de la desratización será semanal, pero no lo presentaron, igualmente su registro interno CAL-REG-026 de setiembre de 2024 durante todo el mes califican "M", no hubo hallazgos (folios 7).

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Se precisa que las excretas halladas en almacén (contenedor) de materia prima refrigerada, en cocinador, y en almacén de insumos químicos se colectaron en frascos colocados en bolsa plástica con precinto MINSA/DIGESA 0003787.

19. *Se evidenció en la parte externa colindante con la empresa un terreno baldío, lleno de malezas, residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación cruzada.*
 20. *La empresa usa como medio de protección las mallas mosquiteras verdes las cuales no son un mecanismo más adecuado contra la protección de vectores (roedores).*
 21. *Falta de hermeticidad en puerta de ingreso, se observa aberturas en la parte lateral, así como en el techo, durante las observaciones y en el recorrido a planta nos acompañó el Ing. Industrias Alimentarias Elian Ríos Terrones con el cargo de Jefe de calidad con quien se evidenció adicionalmente:*
 22. *Montacargas en su interior genera monóxido de carbono a causa del uso de gas licuado de petróleo, favoreciendo la contaminación cruzada.*
 23. *En el área de picado de carne se observa rugosidad entre pared y techo del área por la espuma que recubre dicho espacio; asimismo, se evidenció una mosca viva sobrevolando en su interior.*
 24. *Superficies rugosas en el interior de la tolva donde son dispuestos los productos y la volteadora de coches*
 25. *Superficies corroídas a nivel de techo de la planta de proceso, así como falta de limpieza.*
 26. *En el área de coches se evidenció máquina moledora de carne con falta de limpieza, olor fétido y no cuentan con acabado sanitario*
 27. *En la sala de marmita se evidenció desgaste de las partes internas de la marmita, así como falta de acabado sanitario superficies rugosas.*
 28. *Presencia de insecto pegado en el interior de la pared colindante con las marmitas.*
 29. *Se solicitó los registros de control de cierre de las tres últimas producciones, registro de código CAL-REG-041 cuyas fechas fueron 29/09/2024 01/10/2024 y 02/10/2024 en la que se evidencia al operario Lorena Torres, a quien se solicitó su capacitación ya la validación de su proceso de control de cerrado, para ello solo presentaron los registros de control de cierre de las últimas 3 producciones, la capacitación, documentación incompleta de la operaria Lorena Torres dado que no se evidencia la firmas de los capacitadores ni su experiencia, asimismo, no hay suficiente evidencia de validación de su PCC1 en control al cerrado dado que estadísticamente no sería significativo y no se precisa los cabezales de la cerradora (25 folios).*
 30. *Durante la inspección sanitaria se preguntó al Jefe de calidad sobre la verificación de la hermeticidad y menciona como una de los controles que es sometida mediante una solución efervescente, sin embargo no se encuentra detallado y validado dentro de la Validación del Plan HACCP. Se observa dentro de su Validación del Plan HACCP en la materia prima no consideran el peligro físico.*
- *Se solicitó a la empresa la rastreabilidad del producto Conserva de carne de pollo en agua y sal con código de registro sanitario R2202923N LDFNC, lote 160124 A, FV: 2028-01-16 presentando 135 folios, los cuales fueron verificados no evidenciando desviación alguna en su proceso de fabricación.*
 - *FRIGOINCA S.A.C, manifiesta que solo fabrican para Programas sociales, su único destino de sus productos terminados, Qali Warma.*
 - *Se solicita a la empresa FRIGOINCA S.A.C presente sus registros de liberación de producto terminado que demuestre la inocuidad de los mismos incluida la documentación interna generada por la empresa según sus procedimientos de todos sus productos conservas de baja acidez producidos a partir del 16 de Enero de 2024 hasta la fecha, otorgándole un plazo de 05 días hábiles los cuales deben estar legibles para verificación*

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

y presentados por mesa de partes física en Calle Las Amapolas 350 – Lince – Lima o mesa de partes digital al correo electrónico mesadepartesdigesa@minsa.gob.pe.

- No se encontró en las instalaciones de la fábrica producto terminado de la mencionada empresa.
- Por las evidencias encontradas tales como el hallazgo de plagas al interior del establecimiento de fabricación como excretas de roedor, algunos gusanos en vestuarios, cucaracha y ooteca al interior de casilleros varones, asimismo, olor fétido en moledora de carne, aberturas en puertas y sumideros no protegidos, además de cebaderos sin cebos, así como documentación que sustente la capacitación efectiva del encargado de controlar el PCC, además de no tener establecido en su Plan HACCP, procedimiento de hermeticidad (prueba de efervescencia) que si lo ejecutan pero no cuentan con el procedimiento escrito ni validado en su Plan HACCP, equipos con superficie rugosa, así como el no tener establecido procedimientos y controles eficaces para el control de plagas y según la observación 19, son condiciones que constituyen un riesgo a la salud de los consumidores y en cumplimiento a lo establecido en la Ley General de Salud N°26842, en concordancia artículo 120° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA, en concordancia con lo establecido en el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, constituye medida sanitaria de seguridad, toda acción preventiva y de control, las cuales debe ejecutarse de manera inmediata ante un peligro o riesgo para la salud pública y considerando lo establecido en la Ley General de Salud - Ley N°26842 (artículos 130, 131 y 132), esta autoridad dispone:

1. **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, otorgada a la empresa FRIGOINCA S.A.C, por no mantener las condiciones en las cuales fue otorgada, hasta que demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.
2. **SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, así como la comercialización, hasta que la empresa demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

Todo se desarrolló bajo el debido proceso, se realiza la lectura del acta en presencia del fiscal, DIGESA y la empresa. Se toman fotografías de lo evidenciado, todas las partes firman en la página 10 de 10. La empresa manifiesta en relación a la presente vigilancia en página 11.

Los oficios de presentación fueron remitidos al correo electrónico de la empresa, asimismo, la empresa tomó fotografías.

(...)"

Asimismo, la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** manifestó en el Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento de fecha 09 de octubre de 2024, lo siguiente:

"Referente a las observaciones presentadas en la visita por parte de la Autoridad Sanitaria, se precisa:

1. La presencia de excretas encontradas en los diferentes puntos de planta fueron encontradas en puntos en los cuales la inspectora estuvo caminando a una distancia de 1 metro aprox por delante mio, preciso desde el área posterior al almacén de insumos, mi persona se apersonó y camino en conjunto con la inspectora lo cual una vez mi persona ya no evidencio presencia de excreta de roedore incluso manifestó que no era posible la presencia de excreta dentro de cámara de refrigeración o rrefor ya que

**"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- es un ambiente cerrado, pero la inspectora que ingreso por delante mio lo encontró; aclara que desde que mi persona camino junto a ella no se evidencio mas presencia de escretas.*
- 2. El olor de la máquina moleclora es una máquina paralizada días atrás y fue la percepción del inspector lo cual no fue verificado por mi persona.*
 - 3. Presencia de montacarga en planta es por los trabajos de mantenimiento y aclarar no hay producción y presencia de materia en proceso.*
 - 4. Considerar que las superficies rugosas son resultado de soldadura del equipo y tubería de acero inoxidable, considerando está en etapa de mantenimiento*
 - 5. Referente al PCC-Cerrado: Se cumple los parámetros de medición y el límite crítico establecido, se considera como método complementario el uso de sustancia efervescente, aclarar son pruebas destructivas.*
 - 6. Referente a la presencia física de materias extrañas se considera al control de materia extrañas en el registro control de precocción de la materia prima – CAL-EE6-038*
 - 7. Referente a la validación de PCC 1, se alcanzará la adenda con la recomendación del inspector y con la opinión del laboratorio".*
(errores de origen)

Esta Autoridad Sanitaria manifestó:

"Cabe precisar que todas las observaciones encontradas fueron en presencia del personal de FRIGOINCA S. A. C. y el fiscal"

2.5. De la medida de seguridad sanitaria

En ese sentido, de acuerdo a lo establecido en los artículos 130, literal "n", 131 y 132 de la Ley N° 26842 – Ley General de Salud, así como el artículo 120 del "Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA; y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el artículo 24 del "Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos", aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG; constituye medida sanitaria de seguridad, toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública.

Considerando lo constatado in situ, durante la vigilancia sanitaria de fecha 09 de octubre del 2024, en el establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N° 110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad. Por lo tanto, debido a las evidencias encontradas tales como, el hallazgo de plagas al interior del establecimiento de fabricación como excretas de roedor, algunos gusanos en vestuarios, cucaracha muerta y oteca vacía gal interior de casilleros varones, asimismo, olor fétido en moledora de carne, aberturas en puertas y sumideros no protegidos, además de cebaderos sin cebos, así como falta de documentación que sustente la capacitación efectiva del encargado de controlar el PCC, además de no tener establecido en su Plan HACCP, procedimiento de hermeticidad (prueba de efervescencia) que si lo ejecutan pero no cuentan con el procedimiento escrito ni validado en su Plan HACCP, equipos con superficie rugosa, así como el no tener establecido procedimientos y controles eficaces para el control de plagas y presencia de un terreno baldío al costado de la empresa, lleno de malezas, residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación cruzada, lo cual constituye un riesgo a la salud de los consumidores y en cumplimiento a lo establecido en la Ley General de Salud N°26842, en concordancia artículo 120° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG; constituye medida sanitaria de seguridad, toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes, ante un peligro o riesgo para la salud pública y considerando lo



PERÚ

Ministerio
de SaludDIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIADIRECCIÓN DE CONTROL Y
VIGILANCIA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

establecido en la Ley General de Salud - Ley N°26842 (artículos 130, 131 y 132), esta autoridad dispone la siguiente medida de seguridad:

- 1) **SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP**, otorgada a la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C, por no mantener las condiciones en las cuales fue otorgada, hasta que la empresa acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.
- 2) **SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, así como la comercialización, hasta que la empresa FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

III) CONCLUSIONES

De la evaluación y análisis del presente informe, se concluye lo siguiente:

- 3.1. Con fecha 03 de octubre de 2024, personal para la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA procedió a realizar la Vigilancia Sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad, evidenciándose plagas al interior del establecimiento de fabricación como excretas de roedor, algunos gusanos en vestuarios, cucaracha muerta y ooteca vacía al interior de casilleros varones, asimismo, olor fétido en moledora de carne, aberturas en puertas y sumideros no protegidos, además de cebaderos sin cebos, así como falta de documentación que sustente la capacitación efectiva del encargado de controlar el PCC, además de no tener establecido en su Plan HACCP, procedimiento de hermeticidad (prueba de efervescencia) que si lo ejecutan pero no cuentan con el procedimiento escrito ni validado en su Plan HACCP, equipos con superficie rugosa, así como el no tener establecido procedimientos y controles eficaces para el control de plagas y presencia de un terreno baldío al costado de la empresa, lleno de malezas, residuos sólidos, lo cual podría ser un foco de contaminación cruzada, lo cual constituye un riesgo a la salud de los consumidores, presentando incumplimiento a lo establecido en la Ley General de Salud N°26842, en concordancia artículo 120° del Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias, en concordancia con lo establecido en el artículo 24° del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, entre otras observaciones al Reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, conforme se señala en el análisis del presente informe.
- 3.2. Esta autoridad sanitaria en base a las condiciones de riesgo evidenciadas durante la vigilancia sanitaria realizadas al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad, dispuso las medidas de seguridad sanitaria: **1. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP** de la empresa antes mencionada, hasta que la empresa, acredite, demuestre y garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo. **2. SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, hasta que la empresa, acredite, demuestre y

BICENTENARIO
PERÚ
2024



PERÚ

Ministerio
de Salud

DIRECCIÓN GENERAL DE
SALUD AMBIENTAL E
INOCUIDAD ALIMENTARIA

DIRECCION DE CONTROL Y
VIGILANCIA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

garantice el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable, bajo verificación de la Autoridad Sanitaria, pues no podría fabricar bajo condición de riesgo.

IV) RECOMENDACIÓN

REMITIR el presente informe a la Dirección de Fiscalización y Sanción, para que proceda según corresponda y de acuerdo a sus atribuciones, respecto a la vigilancia sanitaria realizada al establecimiento de fabricación de la empresa **FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C** identificada con **RUC N° 20602492541**, ubicada en Calle Guillermo Canevaro N°110, distrito Pacanga, provincia de Chepén, departamento La libertad. Asimismo, **RATIFICAR**, la medida de seguridad de **1) SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA CERTIFICACIÓN DE VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP** y **2) SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES DE FABRICACIÓN DE MANERA TEMPORAL**, así como la comercialización, conforme se señala en el análisis del presente informe.

Es todo cuanto tengo que informar sobre el particular.


CAROLINA MERCEDES
CANCHIS CASTAÑEDA
Ingeniera en Industrias Alimentarias
CIP N° 312814

Documento firmado digitalmente

ROSA MARIA CURI AYAMANI
INGENIERA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
DIRECCION DE CONTROL Y VIGILANCIA

(MPS/RAPT/RCA/cmcc)

Se adjunta:

Expediente N° DIGESA-DCOVI20240005312

- Oficio N° D004786-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07/09/2024, original (01 folio)
- Oficio N° D004789-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07/09/2024, original (01 folio)
- Acta de Acontecimientos y Vigilancia Sanitaria de Establecimiento, de fecha 09/10/2024, original (12 folios) y adjuntos (167 folios)

Expediente N° DIGESA-DCOVI20240005322

- Oficio N° D004788-2024-DIGESA-DCOVI-MINSA, de fecha 07/09/2024, original (01 folio)



BICENTENARIO
PERU
2024

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ANEXO N° 1: FOTOGRAFÍAS DE LA VIGILANCIA SANITARIA REALIZADA A LA EMPRESA FRIGOINCA SOCIEDAD ANÓNIMA CERRADA - FRIGOINCA S.A.C

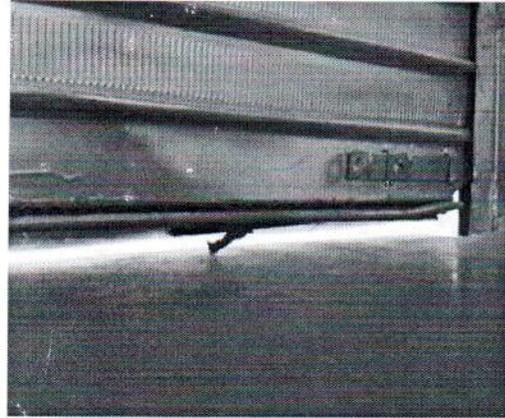


Foto 1: Presencia de aberturas en parte baja de portón de almacén de envases



Foto 2: Desprendimiento de pintura y materia de superficie en parte baja de repisa donde colocan material para desinfección



Foto 4: Presencia de excretas evidenciadas en laboratorio, en interior de cocinador, interior de contenedor de materia prima.



Foto 5: Presencia de excretas evidenciadas en almacén de productos químicos



Foto 6: Recolección de excretas evidenciadas en el establecimiento de fabricación de la empresa FRIGOINCA S.A.C