

## EMPRESAS DE FABRICACIÓN, FRACCIONAMIENTO, ELABORACIÓN Y ALMACÉN DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

(D.S N° 007-98-SA - Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y su  
modificatoria D.S N°004-2014-SA, R.M N°066-2015 /MINSA- NTS N°114- MINSA/DIGESA – V.01; R.M  
N°157-2021; MINSA-NTS N°173-MINSA/20217DIGESA)

### REQUISITOS PARA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE(PGH):

1. Solicitud dirigida al Titular de la entidad, con carácter de declaración jurada, que contenga el N° de DNI, N° de RUC, firmada por el representante legal y por el responsable de calidad.
2. **Boleta de Pago (Tesorería – Caja) – Este trámite se encuentra por el momento suspendido.**
3. Carta con carácter de declaración jurada o contrato del responsable de calidad (Ing° Alimentario, Ing° Agroindustrial y similares).
4. Copia de los manuales:
  - Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación o Almacenamiento – BPM o B.P.AL.
  - Programa de Higiene y Saneamiento – P.H.S.
5. Habilitación del profesional (Ing° en Industrias alimentarias, Ing° Agroalimentario o carrera a fin)
6. La empresa deberá presentar el expediente en físico 01 juegos y virtual en PDF y en CD.

#### Nota:

- El expediente debe estar foliado desde atrás hacia adelante y los requisitos deben estar en la parte principal (adelante del expediente), para una mejor identificación.
- El expediente debe tener visto de personal competente de la Unidad de Higiene Alimentaria y Zoonosis de la Dirección Ejecutiva de Salud Ambiental.

**DIRESA – DESA: Teléfono de la Institución: 076 – 363864 Anexo: 143**