

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 027- 15 - SANIPES

Entidad de Inspección: **CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A.**

Alcances de Inspección:

1. Harina de Pescado
2. Productos Hidrobiológicos en Conservas
3. Productos Hidrobiológicos Secos, seco salados, salpresos
4. Productos Hidrobiológicos Refrigerados
5. Productos Hidrobiológicos Congelados

Sede Cubierta: Av. Santa Rosa N° 601-La Perla Callao

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	HARINA DE PESCADO	Inspección de Lotes por muestreo de Harina de Pescado (Características microbiológicas)	Instructivo 8005 – I Inspección de lotes de harina de pescado	<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numeral 5.7.3. Planes de evaluación y estándares microbiológicos y de sustancias indeseables. Tabla N° 37 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016.</p> <p>VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto.</p> <p>Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Unión Europea: Numeral 10.2 Tabla N° 67 Especificaciones microbiológicas para materias primas para la alimentación animal y productos derivados.</p> <p>Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 11.2 Tabla N° 71 Especificaciones microbiológicas para harina de pescado.</p> <p>China: Numeral 12 Tabla N° 74 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y 75 Estándares sanitarios para harina de pescado y otras proteínas de animales acuáticos</p> <p>Japón: Numeral 13 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Chile: Numeral 14.1b Parámetros microbiológicos parámetro límite.</p> <p>Brasil: Numeral 15 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto</p> <p>Estados Unidos: Numeral 16.1 Tabla N° 77 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto</p>



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de harina de pescado (características químicas)		<p>NTP 204.035-1985 (revisada el 2010) HARINA DE PESCADO Clasificación y requisitos, Ítem 6. Requisitos 6.1: Tabla 1 – Harina de pescado, requisitos físicos, químicos y microbiológicos</p> <p>Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto.</p> <p>Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Unión Europea: Numeral 10.3 Tabla N° 68 Contenido máximo de contaminantes en productos destinados a la alimentación animal (sustancias indeseables) y 69 Dioxinas, PCB similares a Dioxinas y PCB (Congéneres).</p> <p>Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 11.3 Tabla N° 72 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado, producto: Harina de pescado.</p> <p>China: Numeral 12 Tabla N° 73 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado.</p> <p>Japón: Numeral 13 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Chile: Numeral 14 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Brasil: Numeral 15 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Estados Unidos: Numeral 16 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p>
		Inspección de lotes por muestreo de harina de pescado (microscopía óptica)		<p>Manual “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación” aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto.</p> <p>Perú y otros países: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>Unión Europea: Numeral 10.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>China: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>Japón: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>Chile: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>Brasil: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p> <p>Estados Unidos: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.</p>

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
2	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS	Inspección de lotes por muestreo de conservas (características microbiológicas)	Procedimiento 8015- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conserva	RM N° 591-2008/MINSA- - 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, 6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS, 6.2 Criterios microbiológicos, XIX CONSERVAS, XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características químicas)		Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. Numeral 1.2.8 Requisito Microbiológico. Esterilidad Comercial
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010, 5.4 CONTAMINANTES 5.4.1 Metales pesados, Tabla 15. Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.9.1.1
3	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECOS, SECO SALADOS, SALPRESOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características microbiológicas)	Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas curados y algas	NTP 204.007:2021. Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. 4ta edición Numeral 4.1.1; 4.1.8; 4.1.9; 4.1.10 y 4.1.11
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 12
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, secos salados y salpreso (características químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010, 5.4 CONTAMINANTES Numeral 5.4.1 Metales pesados, Tabla 15. Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo.



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características sensoriales)		<p>Numeral 5.4.3 Dioxina y Furanos, PCB y similares a Dioxinas, Tabla 17 Contenidos máximos permitidos de Dioxinas y Furanos, PCB similares a las Dioxinas en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo</p> <p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numeral 5.6.6.1.1 Tabla N° 27 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso</p>
4	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características microbiológicas)	Procedimiento 8005 - P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítems 6 y 8</p>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características organolépticas y físico químicas)		<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.1</p>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características microbiológicas)		<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 06</p>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)		<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numerales 5.1; 5.2; 5.4; 5.6.2.1.2 y 5.6.2.1.3</p>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)		<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numeral 5.6.2.1.1 Tabla N° 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi).</p>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos refrigerados (Características microbiológicas)		<p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010.</p> <p>Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 07.</p>

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla Nº 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características microbiológicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 8 y 10
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.6.4.1.1 Tabla Nº 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, pre cocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Biotoxinas marinas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3.3
5	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características microbiológicas)	Procedimiento 8005 - P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 06
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4; 5.6.2.1.2 y 5.6.2.1.3



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.2.1.1 Tabla N° 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados (Características microbiológicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 07
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Números 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla N° 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Características microbiológicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 8 y 10
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Números 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Números 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, pre cocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Biotoxinas marinas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numeral 5.3.3

PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

N°	N° Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3,4 y 5

N°	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

N°	N° Colegiatura	Registro de Inspectores (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	95223	Boyer Saldarriaga, Rosa Mercedes	Tumbes	5
2	185375	Chuco Hanco, Federico	Ilo	5
3	171700	Hualpa Erazo, Jonathan Jazmani	Tumbes	5
4	145534	Jaramillo Morán, José Fredy	Paita	1.5
5	214393	Llamoja Ruidias Jorge Omar	Callao	2,4,5
6	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3 y 5
7	95889	Olortegui Morales, Roger Julio	Chimbote	1, 3 y 5
8	198657	Periche Pingo, Gilmer Aroon	Callao	2 y 5
9	190830	Pintado López, Jeffrey	Callao	2, 4 y 5
10	151983	Quispe Yovera, Segundo Eduardo	Paita	5

- 1 El inspector registrado con colegiatura habilitada, es quien realizará la actividad de inspección en el cual se encuentra autorizado, registrando en el Acta de Inspección y documentos involucrados la información obtenida de la inspección, y, refrendará con su firma la validez de los documentos en el mismo lugar de la actividad de Inspección
- 2 El Técnico en Inspección apoyará en el mismo lugar donde se realiza la actividad de Inspección y serán identificados en el acta de inspección; quien estará bajo supervisión del Inspector Registrado al SANIPES (antes, durante y después de la actividad).
- 3 La entidad de Inspección sólo puede efectuar el(los) alcance(s) de inspección descrito en el presente documento, y, cumplir con su capacidad operativa debidamente sustentada y documentada

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 09 DE MARZO DEL 2023