



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



**SANIPES**  
Organismo Nacional de Sanidad Pesquera

**RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 029 - 15 - SANIPES**

Entidad de Inspección: **INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A.**

- Alcance de Inspección:
- 1. Productos hidrobiológicos congelados.**
  - 2. Conservas de pescado en envase de hojalata / Productos Pesqueros y acuícolas en conserva**
  - 3. Harina de Pescado.**
  - 4. Aceite de pescado crudo, semirefinado y refinado.**
  - 5. Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados**

Sede Cubierta: **Cal. Mariscal José de la Mar N° 200, Urb. Industrial Residencial El Pino - San Luis - Lima**

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	Productos hidrobiológicos congelados	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físico-químicos Sensoriales	Procedimiento N° PC/008-I/PER	RM N° 591-2008/MINSA – NTS N° 071 MINSA/DIGESA v-01 Ítem XI.1 Productos hidrobiológicos
				Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. - Numeral 5.3 Tabla 12 Acápites 6 y 7. - Numeral 5.6.2: Tabla 22. - Numeral 5.6.2.1.2., literal c) - Numeral 5.6.2.1.3. literal c), Tabla 23. - Numerales 5.6.3, 5.6.3.1.2, literal c), Tabla 24.
2	Conservas de pescado en envase de hojalata	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos	Procedimiento N° PC/009-I/PER	RM N° 591-2008/MINSA – NTS N° 071 MINSA/DIGESA V-01 Ítem XIX.1 Conservas
	Productos Pesqueros y acuícolas en conserva	Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-Sensoriales)		Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. - Numeral 5.6.9.1.1; 5.6.9.1.2; 5.6.9.1.3; 5.6.9.1.4; 5.6.9.1.5.



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
3	Harina de Pescado	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos	Procedimiento N° PC/010-I/PER	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. - Numeral 5.7 tabla 37
4	Aceite de pescado crudo, semirefinado y refinado	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Organolépticos, Físico-químicos	Procedimiento N° PC/011-I/PER	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. - Numeral 5.6.11 - Numeral 5.6.12 - Numeral 5.6.13
5	Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físicoquímicos, Sensoriales Contaminantes	Procedimiento N° PC/008-I/PER	*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo. <u>Perú y otros países:</u> Numeral 1.2.2; 1.2.5; 1.3.1; 1.3.2.1; 1.3.2.3; 1.3.3; 1.3.4 Tablas N° 05 (ítem 8, 10); 06; 09; 10; 11
				*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo <u>Unión Europea:</u> Numeral 2.1; 2.2.1; 2.2.2; 2.3; 2.6 Tablas N°16; 17; 22 (Adicionalmente Requisitos complementarios para la certificación: Conchas de abanico y Ensayos en Proceso)

**PERÚ**Ministerio  
de la Producción**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)****PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES**

N°	N° Colegiatura	Responsable Técnico de la Entidad de Inspección	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	156615	John Carlos López Málaga	Lima	1,2,3,4,5

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

**Personal Autorizado:**

N°	N° Colegiatura	Inspectores Registrado al SANIPES (1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES	Alcances de Inspección Suspendidos
1	181486	Amaya Paiva, Martín Alexamder	Piura	1,2,3,4	4
2	183796	Brito Reynoso, Edwar José	Lima	1,2,3,4	1,2,3,4
3	155558	Camacho Piedra, Luis Enrique	Piura	5	-
4	114222	Carnaque Gallo, Néstor Wilfredo	Piura	1,2,3,4	-
5	151297	Castro Ballón, Fortunato Rubén	Lima	1,2,3,4	3,4
6	153825	Cerna Poma, Luis Enrique	Lima	4	4
7	183429	Gan Cárdenas, Eduardo Humberto	Lima	1,2,3,4	3,4
8	160292	Gargate Depaz, Robert	Chimbote	1,2,3,4	-
9	207588	Huamboychinchay, Erick Jhack	Chimbote	1,2,3,4	-
10	207698	Huarachi Gómez, Rosario	Piura	1, 5	-
11	186331	Lozano Medina, Pedro Alberto	Chimbote	1,2,3,4	-
12	192699	Ordinola Paz, Jorge	Piura	1,2,3,4	-
13	206335	Romero Paico, Víctor Jimmy	Supé	1,2,3,4	1,2,3
14	196645	Rosales Ibarra, Luis Antonio	Lima	1,2,3,4	4
15	146926	Sutta Calderón, Verónica Soledad	Ilo	1,2,3,4	2,3,4
16	177562	Trujillo Tengan, Juan Jesús	Lima	1,2	1
17	177636	Zamudio Castillo, Edward Dante	Chimbote	1,2,3,4	1,3,4
18	183650	Zaragoza Leyva, Natali del Pilar	Piura	1,2,3,4	3,4

- 1 El responsable técnico, es el responsable de gestionar equipos y materiales de trabajo para las actividades de inspección; capacitar, supervisar y designar a los inspectores y/o técnicos en inspección registrados ante SANIPES; controlar, conservar y revisar las actas de inspección; y, actualizar los instructivos y/o procedimientos en base a las disposiciones de SANIPES.
- 2 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
- 3 El Técnico en Inspección apoyaran 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).
- 4 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**