



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónOrganismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

**PROTOCOLO TÉCNICO SANITARIO
DE PLANTAS PROCESADORAS DE ACEITE CRUDO DE
PESCADO PARA CONSUMO HUMANO
N° PTH-036-15-OF-SANIPES**

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 111.15.HS

RAZÓN SOCIAL: PESQUERA HAYDUK S.A.**DIRECCIÓN LEGAL:** AV. MANUEL OLGUIN 501, PISO 7, URB. HARAS TYBER, SANTIAGO DE SURCO - LIMA.**REPRESENTANTE LEGAL:** KIEF BENITES ARELLANO.**INFRAESTRUCTURA PESQUERA:** PROCESADORA DE ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO.**LICENCIA DE OPERACIÓN:** RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 710-2008-PRODUCE/DGEPP.**DIRECCIÓN:** CALETA VEGUETA, DISTRITO DE VEGUETA, PROVINCIA DE HUAURA, DEPARTAMENTO DE LIMA.**MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES, DECLARA:**

LA PLANTA ANTES SEÑALADA HA SIDO AUDITADO/INSPECCIONADO CON ACTA DE AH N° 037-2015-CAL, CON EL OBJETO DE EVALUAR Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO CON LAS REGULACIONES SOBRE DISEÑO, CONSTRUCCION, EQUIPAMIENTO E HIGIENE EXIGIDAS PARA LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, CON LA FINALIDAD DE OBTENER PRODUCTOS SANOS Y SEGUROS.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO, AL MOMENTO DE LA AUDITORIA/INSPECCION, SE ENCONTRO EN ADECUACION A LOS REQUERIMIENTO DE DISEÑO, CONSTRUCCION, EQUIPAMIENTO, ASI COMO A LA APLICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y DEL PLAN DE ANALISIS Y PUNTOS CONTROL CRITICO (HACCP).

EN CONCORDANCIA A LO SEÑALADO EN EL PARRAFO ANTERIOR, SE MANTIENE EN EL LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS/PLANTAS APROBADOS POR EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA, PARA EL PROCESAMIENTO DE ACEITE DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO CON **CODIGO OF016-VEG-PSHY, LA HABILITACION SANITARIA ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 10 DE MAYO DEL 2015, TENIENDO VIGENCIA DE UN AÑO.**

OBSERVACIONES:

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° **IAH-035-15-OF-CAL-SDSP/SANIPES** DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES.

LA PLANTA SE ENCUENTRA EN ADECUACIÓN A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL COMUNICADO N° 054-2008-ITP/SANIPES.

EL ACEITE CRUDO DE PESCADO DEBE PASAR POR UN PROCESO POSTERIOR DE ACUERDO A LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS PARA SER DESTINADO AL CONSUMO HUMANO DIRECTO.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA ESTÁ SUJETA A VIGILANCIA Y CONTROL CONTINUO Y PERMANENTE POR PARTE DEL SANIPES Y EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA PODRA SER SUSPENDIDA, CANCELADA O REVOCADA SIN PERJUICIO DE LAS OTRAS SANCIONES CONTEMPLADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA PESQUERA VIGENTE.

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE VALIDEZ HASTA EL 10 DE MAYO DE 2016.

LIMA, 26 DE MAYO DE 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas



ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-036-15-OF-SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **PESQUERA HAYDUK S.A.**, ubicada en **CALETA VEGUETA, DISTRITO DE VEGUETA, PROVINCIA DE HUAURA, DEPARTAMENTO DE LIMA**; está habilitado a partir del **10 de mayo del 2015**, teniendo vigencia de un año para procesar y exportar **ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO**.

BASE LEGAL

Decreto Supremo N° 040-2001-PE.

Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE.

Decreto Legislativo 1062. Ley de Inocuidad de los Alimentos.

Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° **PTH-036-15-OF-SANIPES**.

Lima, 26 de Mayo de 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas