PERÚ | Ministerio de la Producción | Instituto Tecnológico de la Producción ITP

DIRECCIÓN GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
(ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES – LEY N°30063)

PROTOCOLO TÉCNICO
HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL
N° PTH-081-14-BR-DG SANIPES

EMITIDO A: **EXPEDIENTE: 219.14.HS**

RAZÓN SOCIAL: CONSERVERA DE LAS AMERICAS S.A.

DIRECCIÓN LEGAL: AVENIDA VICTOR ANDRÉS BELAÚNDE N° 147, TORRE REAL 7, CENTRO EMPRESARIAL REAL, DISTRITO DE SAN ISIDRO, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA.

REPRESENTANTE LEGAL: MARIO JAVIER ORELLANA MIRANDA.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL Nº 703-2008-PRODUCE/DGEPP.

DIRECCIÓN: AV. LOS PESCADORES N° 1230, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – ÁREA INSPECCIONES Y HABILITACIONES – I.T.P.

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DG SANIPES (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES) DECLARA:

HABER AUDITADO/INSPECCIONADO LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ARRIBA MENCIONADA EN ACUERDO A LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPÚBLICA DEL PERÚ Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS ANTES SEÑALADA, CON ACTAS DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 042-2014-PAI, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LAS CONDICIONES OPERATIVAS EXIGIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA Y CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL PROTOCOLO DE INTENCIONES SOBRE REQUISITOS SANITARIOS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS DE PESCADO, CELEBRADO ENTRE LA REPÚBLICA DEL PERÚ Y LA REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL.

LA HABILITACIÓN O REGISTRO DE PLANTA P206-PAI-CNAE, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 17 DE JULIO DE 2014, TENIENDO VIGENCIA DE UN AÑO Y COMO CONSECUENCIA, SE MANTIENE EN EL LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS/PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO HABILITADAS O APROBADAS A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 26° DEL DECRETO SUPREMO N° 012-2013-PRODUCE.

OBSERVACIONES:

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA **N° IAH-036-14-CG-PAI-AIH/DG SANIPES**, DE LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – DG SANIPES (ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA - SANIPES).

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 17.07.2015.

CALLAO, 17 DE JULIO DE 2014.

INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION I.T.P.
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-081-14-BR-DG SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **CONSERVERA DE LAS AMERICAS S.A.**, ubicada en **AV. LOS PESCADORES N° 1230, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA;** está habilitada a partir del **17 de Julio de 2014, teniendo vigencia de un año,** para procesar y exportar los siguientes **productos pesqueros** en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTÍFICO	PRODUCTO
Jurel	*Trachurus picturatus murphyi, Decapterus macrosoma*	Entero, eviscerado, HG, HGT, GG, filete c/s piel, filete ventral c/s piel, trozos o porciones c/s piel, lomos c/s piel, medallones c/s piel, hueveras, cocochas y corte mariposa. Congelados en bloque y/o IQF.
Caballa	*Scomber japonicus*	
Sardina	*Sardinops sagax sagax*	
Melva	*Auxis sp.*	
Anchoveta	*Engraulis ringens*	
Barrilete	*Katsuwonus pelamis*	
Bonito	*Sarda chilensis chilensis*	
Perico	*Coryphaena hippurus*	
Atún Aleta Amarilla	*Thunnus albacares*	
Atún Ojo Grande	*Thunnus obesus*	
Albacora o atún blanco	*Thunnus alalunga*	
Pejerrey	*Odontesthes regia regia*	
Pota	*Dosidicus gigas*	Tubo, conos, filetes, manto, tiras, rabas, cubos, recortes, trozos, anillos, botones, aleta, tentáculos, huevera. Congelado.
Calamar	*Loligo gahi*	Entero, aletas, tubo, anillas, tentáculos, chipirones. Congelado.
Barrilete	*Katsuwonus pelamis*	• Lomo pre-cocidos, sellado al vacío. Congelado en bloque y/o IQF. • Rayado pre-cocidos, sellado al vacío. Congelado en bloque y/o IQF. • Músculo oscuro pre-cocido sellado al vacío Congelado en bloque y/o IQF.
Atún Aleta Amarilla	*Thunnus albacares*	
Atún Ojo Grande	*Thunnus obesus*	
Albacora o atún blanco	*Thunnus alalunga*	

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial **N° PTH-081-14-BR-DG SANIPES.**

Callao, 17 de Julio de 2014.

INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION
I.T.P.
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera