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
Nº PTH-082-14- BR- DG SANIPES

EMITIDO A: **EXPEDIENTE: 205.14.HS**

RAZÓN SOCIAL: AGROINDUSTRIAS DEL CHIRA S.R.L.
DIRECCIÓN LEGAL: PARQUE INDUSTRIAL MUNICIPAL Nº 2, Mz B, LOTE 1, DISTRITO Y PROVINCIA DE SULLANA, DEPARTAMENTO DE PIURA.
REPRESENTANTE LEGAL: JOSÉ NICOLAS SAMANIEGO DE LA COTERA.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS.
LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL Nº 002-99-PE/DNPP.
DIRECCIÓN: PARQUE INDUSTRIAL MUNICIPAL Nº 2, Mz B, LOTE 1, DISTRITO Y PROVINCIA DE SULLANA, 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 ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERAY 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 ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH Nº 037-2014-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 P092-SUL-ARCI ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 13 DE JULIO DE 2014** Y COMO CONSECUENCIA, SE LA MANTIENE EN EL LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS/PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO 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 AUDITORÍA Nº IAH-033-14-CG-PAI - DIH/DG SANIPES DE LA DIRECCION GENERAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA DEL ITP - 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 DE LA DG SANIPES Y EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LA NORMATIVA SANITARIA PESQUERA PODRÁ 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 13.07.2015.

CALLAO, 18 DE JULIO DE 2014

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

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

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO Nº PTH-082-14- BR- DG SANIPES

El establecimiento/planta de la empresa **AGROINDUSTRIAS DEL CHIRA S.R.L.**, ubicado en PARQUE INDUSTRIAL MUNICIPAL Nº 2, Mz B, LOTE 1, DISTRITO Y PROVINCIA DE SULLANA, DEPARTAMENTO DE PIURA, está habilitado a partir del **13 de julio de 2014**, para procesar y exportar los siguientes **productos pesqueros** en diferentes presentaciones y para consumo humano directo:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	PRESENTACIONES
Merluza	*Merluccius gayi peruanus*	Entera, filete con o sin piel (Fish block, shater pack, HG dressed).Congelado.
Pulpo	*Octopus vulgaris*	Eviscerado, sin pico y sin ojos. IQF o en bloques.
Calamar	*Loligo gahi*	Entero, eviscerado, tubo solo, tubo relleno, filete, anillas, recortes, picadillo, aleta con piel, tentáculo limpio. IQF y en bloques.
Pota	*Dosidicus gigas*	Entero, entera eviscerado, tubo, filete con o sin laminar, con o sin tratar, filete (fresco con piel, crudo, precocido, precocido salado, precocido seca, precocido seca deshilachado), anillas, rabas, steacks, tabletas con o sin tratar, recortes, botones, dados con o sin tratar, minced, aletas (con o sin piel, cruda o precocida; precocida seca), tentáculos, (fresco, precocido, precocido cortado en slices), tentáculo individual fresco o pre cocido con o sin tratar, tentáculo precocido cortado en trozos, tentáculo precocido seco, tentáculo reproductor (fresco, precocido, precocido picado); nucas enteras, nucas corte mariposa. Congelado individualmente (IQF) o en Bloques.
Concha de Abanico	*Argopecten purpuratus*	Una valva (half Shell); con o sin gónadas (roe on, roe off). Congelado.
Perico o Mahi - mahi	*Coyphaena hippurus*	Entero; HG, HGT, filete con y sin piel, porciones, sin cola. Congelado.
Bacalao	*Gadus morhua*	Entero, filete con piel y sin piel, sin cabeza y sin vísceras (HG). Congelado.
Caballa	*Scomber japonicus*	Entera, HG, HGT. Congelado.
Mixtura de mariscos (Pota, Choros, Babosa, Calamar)	* *Dosidicus gigas* *Choromytilus chorus* *Synun simba* *Loligo gahi*	Mezcla de especies en porciones y diferentes tamaños, *Botones, cubitos, anillas, tentáculo picado. Precocido Congelado.
Mixtura de pescados	*especies habilitadas*	Mezcla de especies en porciones y diferentes tamaños. Precocido Congelado.
Jurel	*Trachurus picturatus murphyi*	Entero, sin vísceras y sin agallas (GG), sin cabeza y sin vísceras, con o sin colas (HG/HGT). Congelado.
Atún	*Thunnus thynnus*	
Anchoveta	*Engraulis ringens*	
Bonito	*Thunnus alalunga*	
Barrilete	*Katsuwomus pelamis*	

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial **Nº PTH-082-14- BR- DG SANIPES**

Callao, 18 de julio de 2014

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

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