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-101-14- BR- DG SANIPES

EMITIDO A: **EXPEDIENTE: 268.14.HS.**

RAZÓN SOCIAL: INSTITUTO TECNOLOGICO DE LA PRODUCCION - ITP

DIRECCIÓN LEGAL: CARRETERA A VENTANILLA, KM. 5.2 – DISTRITO DEL CALLAO – PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO.

REPRESENTANTE LEGAL: MERCEDES INÉS CARAZO DE CABELLOS.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 147-84-PE

DIRECCIÓN: CARRETERA A VENTANILLA, KM. 5.2 – DISTRITO DEL CALLAO – PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO.

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – AREA 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 CONSERVAS 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 CONSERVAS ANTES SEÑALADA, AL MOMENTO DE LA AUDITORÍA / INSPECCIÓN CON ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N°094-2014-CAL, 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 P097-CAL- ISTC ENTRA EN VIGOR EL 12 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 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 N° IAH-092-2014-CN-CAL-DIH/DG SANIPES, Y EL OFICIO N° 1434-2014-ITP/DG SANIPES, DE FECHA 05.08.2014, 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 12.07.2015.

CALLAO, 05 DE AGOSTO 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-101-14- BR-DG SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN - ITP,** ubicada en la **CARRETERA A VENTANILLA, KM. 5.2 –DISTRITO DEL CALLAO – PROVINCIA CONSTITUCIONAL DEL CALLAO,** está habilitado a partir del **12 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 CIENTIFICO	PRESENTACION
Jurel	*Trachurus murphyi*	- Pulpa (tipo desmenuzado) en agua y sal. Envase 1 Lb. Tall. - Pulpa (tipo desmenuzado) en aceite vegetal. Envase 1 Lb Tall.
Caballa	*Scomber japonicus*	
Machete	*Ethmidium maculatum*	
Anchoveta	*Engraulis ringens*	- Lomo desmenuzado al natural y Lomo desmenuzado en aceite vegetal. Envase 1 Lb. Tall. - Sopa (Trozos) concentrada con verduras y otros. Envase 1 Lb. Tall.
Pota	*Dosidicus gigas*	- Trozos en agua y sal. Envase 1 Lb Tall.
Atún	*Thunnus sp.*	- Sólido, Chunk (Trozos), Flake (Trocitos), en agua y sal, en aceite vegetal y en aceite de oliva. Envase ½ Lb. Tuna y 1 Lb. Tall.
Bonito	*Sarda chiliensis*	
Barrilete	*Katsuwonus pelamis*	
Caballa	*Scomber japonicus*	
Anchoveta	*Engraulis ringens*	
Bonito	*Sarda chiliensis*	- Lomitos en aceite vegetal, en agua y sal. Envase ½ Lb Tuna.
Caballa	*Scomber japonicus*	
Machete de hebra	*Opisthonema libertate*	- Filetes en agua y sal, filete en aceite vegetal, filete en aceite de oliva, filete ahumado en aceite vegetal y en cremas. Envase ½ Lb. Tuna, 1 Lb. Oval, 1 Lb. Tall.
Machete	*Ethmidium maculatum*	
Anchoveta	*Engraulis ringens*	
Caballa	*Scomber japonicus*	
Palabritas	*Donax sp*	- Lengüetas en agua y sal. Envase 1 Lb. Tall, ¼ Club, RO-150 y ½ Lb Tuna.
Caracol piña	*Hexaplexbrassica*	- Entero en agua y sal, aceite de oliva, aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna, ¼ Club y 400 x 410.
Caracol	*Thais chocolata*	
Jurel	*Trachurus picturatus*	- Entero, trozos, tubo, filete: en aceite vegetal, en aceite de oliva, ahumada en aceite vegetal picante, ahumada en aceite picante, ahumada en aceite, sazonada en aceite vegetal, crema de cebolla, chicharrón, crema de ajo, crema de mostaza, pasta untable, crema de vino, crema de escabeche, frita en escabeche, frita en salsa en escabeche picante, frita en salsa picante, crema de aceituna, en diversas salsas, salsa de tomate, en salsa miso, en salsa de tomate picante, en salsa de tomate especial, en aceite con limón, en crema de rocoto, en salsa de seco, en salsa de ají. Envase 1 Lb. Tall, ½ Lb.Tuna, ¼ Club y tinapá.
Caballa	*Scomber japonicus*	
Anchoveta	*Engraulis ringens*	
Trucha	*Oncorhynchus mykiss*	
Paiche	*Arapaima gigas*	

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial **N° PTH- 101-14- BR-DG SANIPES.**

Callao, 05 de Agosto 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