



PERÚ

Ministerio
de la ProducciónInstituto Tecnológico
de la Producción
ITPDIRECCIÓN 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-188-14-BR-DG SANIPES

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 201.14.HS

RAZÓN SOCIAL: DON FERNANDO S.A.C.

DIRECCIÓN LEGAL: CALLE ALFONSO DA SILVA N° 220 URB. LOS GLADIOLOS. SANTIAGO DE SURCO - LIMA.

REPRESENTANTE LEGAL: LUIS FEDERICO VÁSQUEZ WONG.

INFRAESTRUCTURA PESQUERA: PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONSERVAS.

LICENCIA DE OPERACIÓN: RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 012-2003-PRODUCE/DNEPP.

DIRECCIÓN: AV. LOS PESCADORES MZ. "C", SUB LOTE 12 - B, ZONA INDUSTRIAL GRAN TRAPECIO-DISTRITO DE CHIMBOTE, PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ANCASH.

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, CON ACTA DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN AH N° 070-2014-CHI, 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 P128-CHI-DNFR, ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 22 DE JUNIO 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 IAH-072-2014-CN-CHI-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 22.06.2015.

CALLAO, 01 DE AGOSTO DE 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
I.T.P.

Alfredo Eusebio Casado Cornejo
Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera

F11-P03-SANIPES
Revisión 00, Julio 2012.Cc: Archivo SANIPES
1 de 2



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)

ANEXO I

DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-188-14-BR-DG SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **DON FERNANDO S.A.C.**, ubicada en **AV. LOS PESCADORES MZ. "C", SUB LOTE 12 – B, ZONA INDUSTRIAL GRAN TRAPECIO, DISTRITO DE CHIMBOTE, PROVINCIA DE SANTA, DEPARTAMENTO DE ANCASH**; está habilitada a partir del **22 de Junio 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	PRESENTACIÓN
	<i>Trachurus picturatus murphyi</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Grated (desmenuzado) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Grated (desmenuzado) al natural. Envase ½ Lb. Tuna. - Filete en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Filete en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna. - Chunk (trozos) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Chunk (trozos) en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna
Caballa	<i>Scomber japonicus</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Filete en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Filete en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna - Lomitos en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Chunk (trozos) en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Chunk (trozos) en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna. - Grated (desmenuzado) en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna. - Antipasto en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna.
Anchoveta	<i>Engraulis ringens</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Lomo desmenuzado en aceite vegetal. Envase ½ Lb. Tuna. - Lomo desmenuzado en agua y sal. . Envase ½ Lb. Tuna.
Machete	<i>Ethmidium maculatum</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Grated (desmenuzado) en agua y sal. Envase ½ Lb. Tuna.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° **PTH-188-14-BR-DG SANIPES**.

Callao, 01 de Agosto de 2014.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
I.T.P.

Ing. ALFREDO EUSEBIO CASADO CORNEJO
Director General
Servicio Nacional de Sanidad Pesquera