



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-031-15-OF-SANIPES**

EMITIDO A:

EXPEDIENTE: 095.15.HS

**RAZÓN SOCIAL:** COMPAÑÍA PESQUERA DEL PACÍFICO CENTRO S.A.**DIRECCIÓN:** AV. DEL PARQUE NORTE N° 1112 URB. CORPAC-SAN BORJA - LIMA.**REPRESENTANTE LEGAL:** GENARO FLOREZ MORENO**INFRAESTRUCTURA PESQUERA:** PROCESADORA DE ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO.**LICENCIA DE OPERACIÓN:** RESOLUCIÓN DIRECTORAL N° 088-2011-PRODUCE/DGEPP**DIRECCIÓN:** AV. LA MARINA N° 370, PUERTO SUPE, PROVINCIA DE BARRANCA, 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° 035-2015-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 OF049-SUP-CMPS, LA HABILITACION SANITARIA ENTRA EN VIGOR A PARTIR DEL 16 DE MAYO DEL 2015, TENIENDO VIGENCIA DE UN AÑO.

**OBSERVACIONES:**

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN EL INFORME DE AUDITORIA N° IAH-042-15-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 16 DE MAYO DE 2016.**

LIMA, 27 DE MAYO DE 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -  
Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALETA(e)  
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuicolas



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera  
SANIPES

## ANEXO I

### DEL PROTOCOLO TÉCNICO N° PTH-031-15-OF-SANIPES

La infraestructura pesquera de la empresa **COMPAÑÍA PESQUERA DEL PACÍFICO CENTRO S.A.** ubicada en **AV. LA MARINA N° 370, PUERTO SUPE, PROVINCIA DE BARRANCA, DEPARTAMENTO DE LIMA**; está habilitada a partir del **16 de Mayo de 2015**, teniendo vigencia de un año para procesar y exportar **ACEITE CRUDO DE PESCADO PARA CONSUMO HUMANO**.

El presente Anexo I forma parte del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de procesamiento Industrial N° **PTH-031-15-OF-SANIPES**.

**Lima, 27 de Mayo de 2015**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA  
- SANIPES -

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