



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera
SANIPES

PROTOCOLO TÉCNICO PARA LICENCIA DE OPERACIÓN POR INCREMENTO DE CAPACIDAD DE PLANTA

Nº PTLI-004-15-CG-SANIPES

EMITIDO A :

Expediente Nº 014.15.LO

RAZÓN SOCIAL: REFRIGERADOS FISHOLG & HIJOS S.A.C.

DIRECCIÓN DE PLANTA: AV. LOS DIAMANTES, MZ. C, LOTES 2, 3, 4 – ZONA INDUSTRIAL II, DISTRITO Y PROVINCIA DE PAITA, DEPARTAMENTO DE PIURA.

REPRESENTANTE LEGAL: SANTOS GENARO OLAYA VELIZ.

ACTIVIDAD: CONGELADO.

MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO, EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES –, DECLARA:

HABER AUDITADO/INSPECCIONADO LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE CONGELADOS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE ACUERDO A LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN LA NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS, APROBADA MEDIANTE DECRETO SUPREMO Nº 040-2001-PE.

CON EL RESULTADO SIGUIENTE:

LA PLANTA, AL MOMENTO DE LA AUDITORÍA/INSPECCIÓN, SE ENCONTRÓ EN ADECUACIÓN A LOS REQUERIMIENTOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO, ESTABLECIDOS EN LA PRECITADA NORMA SANITARIA.

SE DEJA CONSTANCIA QUE EN CASO DE DETECTARSE EN LA PLANTA EVALUADA, INCUMPLIMIENTOS A LA NORMATIVA SANITARIA RESPECTO A REQUERIMIENTOS DE DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, EQUIPAMIENTO Y OPERATIVIDAD, DURANTE LAS LABORES DE PRODUCCIÓN, SERÁ RESPONSABILIDAD DEL TITULAR DE LA LICENCIA DE OPERACIÓN LA ADOPCIÓN DE LAS MEDIDAS NECESARIAS A EFECTOS DE SUBSANARLAS.

OBSERVACIONES:

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN LA AUDITORIA/INSPECCIÓN REALIZADA EL 03 DE SETIEMBRE DE 2015 Y EL INFORME Nº IAL 003-2015-CG-PAI-DHCPA/SANIPES DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES; ADEMÁS DE LA RESOLUCIÓN DIRECTORAL Nº 252-2015-PRODUCE/DGCHD DE FECHA 22/05/2015.

EL PROTOCOLO QUE SE EXPIDE CUMPLE CON LO DISPUESTO EN LEY Nº 30063 LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA, D.S.012-2013-PRODUCE QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE LA LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA, D.L. Nº 1062 LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU REGLAMENTO, Y LOS CORRESPONDIENTES TEXTOS ÚNICOS DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS, DE ACUERDO CON LAS EXIGENCIAS ADMINISTRATIVAS ESTABLECIDAS PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIA DE OPERACIÓN POR INCREMENTO DE CAPACIDAD DE PLANTA.

REFRIGERADOS FISHOLG & HIJOS S.A.C, DURANTE LA OPERACIÓN DE LA PLANTA, DEBERÁ APLICAR LOS PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO Y DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PRESENTADOS, ASÍ COMO LLEVAR LOS REGISTROS CORRESPONDIENTES Y, ADICIONALMENTE, APLICAR SU PLAN DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD BASADO EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y EL CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS (PLAN HACCP).

LIMA, 02 DE OCTUBRE DE 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -

Ing. FERNANDO GUEVARA ZAVALA(e)
Director de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas