PROTOCOLO TÉCNICO PARA LICENCIA DE OPERACIÓN DE PLANTA

N° PTL-007-15-CG-SANIPES

EMITIDO A

Expediente Nº 007.15.LO

RAZÓN SOCIAL: FRIGORIFICO Z&C S.R.L.

DIRECCIÓN DE PLANTA: PARQUE INDUSTRIAL (PAMPA INALÁMBRICA) MZ. O LT. 1, URBANIZACIÓN ACIPPIAS, DISTRITO Y PROVINCIA DE ILO, DEPARTAMENTO DE MOQUEGUA.

REPRESENTANTE LEGAL: ALFREDO PACO MAMANI

ACTIVIDAD: CONGELADO.

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

HABER AUDITADO/INSPECCIONADO UNA PLANTA DE CONGELADO DE RECURSOS 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 LA PLANTA FUE EVALUADA SIN ENCONTRARSE OPERANDO. EN CASO DE DETECTARSE 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:

DIRECCION

DE HABILITACIONES

Y CERTIFICACIONES

PESQUERAS Y

ACUICOLAS

PROTOCOLO TÉCNICO EMITIDO TENIENDO EN CONSIDERACIÓN LA AUDITORÍA/INSPECCIÓN REALIZADA EL 18 DE FEBRERO Y 30 DE MARZO DE 2015, Y EL INFORME DE AUDITORÍA/INSPECCIÓN IAL N°-001-15-CG-TAC-SDSP/SANIPES, DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA – SANIPES.

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 DEL MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN Y DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON LAS EXIGENCIAS ADMINISTRATIVAS ESTABLECIDAS PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIA DE OPERACIÓN.

FRIGORIFICO Z&C S.R.L., 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, 10 DE ABRIL DE 2015

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA

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