

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS Nº PTI - 033 - 17 - SANIPES

Entidad de Inspección: **ALS LS PERÚ S.A.C**

Alcance de Inspección: **1. Productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos, congelados.**  
**2 Productos pesqueros y acuícolas crudos congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi)**  
**3.Productos pesqueros y acuícolas en conserva**  
**4 Semiconservas (hidrobiológicos)**  
**5. Moluscos Bivalvos**

Sede Cubierta: **Guillermo Dansey 1801 MZ J lote 18 Urb. Industrial Conde, Cercado de Lima**

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo / Año
1	Productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos, congelados.	Inspección de Lote (Características microbiológicas)	PG 29.00 Procedimiento General de Inspecciones	SGC-MAI/SANIPES Revisión: 02 Abril 2010. Manual de indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen Pesquero y acuícola. Numeral 5.3 Indicadores Biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico, Tabla Nº 12 - Ítem 07
		Inspección de Lote (Características fisicoquímicos y sensoriales)	POS 207 "Muestreo de lote"	R.M. Nº 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". - Grupo XI Productos Hidrobiológicos - Subgrupo XI.2
				SGC-MAI/SANIPES Revisión: 02 Abril 2010. Manual de Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen Pesquero y acuícola. Numeral 5.6.3.1 Ensayos fisico-quimicos y sensoriales. Numeral 5.6.3.1.1 Numeral 5.6.3.1.2

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo / Año
2	Productos pesqueros y acuícolas crudos congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi).	Inspección de Lote (Características microbiológicas)	- PG 29.00 Procedimiento General de Inspecciones - POS 207 "Muestreo de lote"	SGC-MAI/SANIPES Revisión: 02 Abril 2010. Manual de Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen Pesquero y acuícola. Numeral 5.3 Indicadores Biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico, Tabla N° 12 - Ítem 06
		Inspección de Lote (Características fisicoquímicos y sensoriales)		R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Grupo XI Productos Hidrobiológicos - Subgrupo XI.1
3	Productos pesqueros y acuícolas en conserva	Inspección de Lote (Características microbiológicas)	PG 29.00 Procedimiento General de Inspecciones POS 207 "Muestreo de lote"	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Grupo XIX Conservas, Subgrupo XIX.1
		Inspección de Lote (Características fisicosensoriales)		SGC-MAI/SANIPES Revisión: 02 Abril 2010. Manual de indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen Pesquero y acuícola. Numeral 5.6.9 Numeral 5.6.9.1 Ensayos físico químicos y sensoriales. Numerales 5.6.9.1.1, 5.6.9.1.2, 5.6.9.1.3, 5.6.9.1.4, 5.6.9.1.5 y 5.6.9.1.6
4	Semiconservas (hidrobiológicas)	Inspección de Lote (Características microbiológicas)	Procedimiento General de Inspecciones POS 207 "Muestreo de lote"	R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" - Grupo XVIII Semiconservas - Subgrupo XVIII.1

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo / Año
5	Moluscos Bivalvos	Inspección de Lotes (características microbiológicas)	POS 207 Inspección por Muestreo de Lote	R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Perú y otros países: Tabla N°05 ítem 8 y 10, Tabla N°11
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Unión Europea: Requisitos Complementarios para la Certificación, Tabla N°22.
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Unión Aduanera: Tabla N°23
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. China: Tabla N°28, Tabla N°29
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Chile: Tabla N°42, Tabla N°43
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Estados Unidos: Tabla N°64.
		Inspección de Lotes (características físico sensoriales)		SGC-MAI/SANIPES Revisión: 02 Abril 2010. Manual de indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral 5.6.4.1.1 Evaluación Sensorial, Tabla N°25.



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



5	Moluscos Bivalvos	Inspección de Lotes (características físico químicos)	POS 207 Inspección por Muestreo de Lote	R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Perú y otros países: Tabla N°06, Tabla N°09
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Unión Europea: Metales Pesados Tabla N°16. Dioxina, PCBs Tabla N°17. Hidrocarburos aromáticos policíclicos Tabla N°18
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Unión Aduanera: Tabla N°24, Tabla N°27.
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. China: Tabla N°31
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Japón: Tabla N°34
				R.D. N°057-2016-SANIPESDE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. Chile: Tabla N°52

**PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES**

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos (ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	188029	Gómez Sanginez, Eder Joel	Lima	1,2,3,4,5

Nº	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 3)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	Palomino Orihuela, Samuel	Lima	1,2

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Inspectores ( Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	197484	Girón Santos Aquiles Jesús	Lima	1,2,3,5
2	206917	Julca Díaz, Carlos Alonso	Lima	1,2,3,5
3	185938	Quicaño Polo, Dimas George	Lima	1,2,3,5
4	141474	Sandoval Torres, Ernesto Enrique	Lima	1,2,3,4,5
5	210998	Sosa Espinoza, Carmen Fiorella	Lima	1,5
6	162284	Sialer Navarro, Anibal Alfredo	Lima	1,2
7	207048	Tipula Miramira, Freddy	Lima	1,2,3

1 El responsable técnico, es el responsable de gestionar equipos y materiales de trabajo para las actividades de inspección; capacitar, supervisar y designar a los inspectores y/o técnicos en inspección registrados ante SANIPES; controlar, conservar y revisar las actas de inspección; y, actualizar los instructivos y/o procedimientos en base a las disposiciones de SANIPES.

2 El inspector registrado con colegiatura habilitada, es quien realizará la actividad de inspección en el cual se encuentra autorizado, registrando en el Acta de Inspección y documentos involucrados la información obtenida de la inspección, y, refrendará con su firma la validez de los documentos en el mismo lugar de la actividad de Inspección

3 El Técnico en Inspección apoyará en el mismo lugar donde se realiza la actividad de Inspección y será identificados en el acta de inspección; quienes estarán bajo supervisión del Inspector Registrado ante SANIPES (antes, durante y despues de la actividad).

4 La entidad de Inspección sólo puede efectuar el(los) alcance(s) de inspección descrito en el presente documento, y, cumplir con su capacidad operativa debidamente sustentada y documentada

Fecha de Actualización: 22 de abril de 2024,