

**RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 023 - 15 - SANIPES**

**Entidad de Inspección :** PACIFIC CONTROL CMA S.A.C.

**Alcance de Inspección :**

1. Harina de Pescado
2. Productos Hidrobiológicos Crudos Congelados
3. Productos Hidrobiológicos en Conservas

**Sede Cubierta :** Panamericana Sur Km 23.5 – Sta Rosa De LLanavilla Mz. Q Lote 07 y 08 - Villa El Salvador

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	Fabricación, Almacenamiento y Distribución de Harina de Pescado	Inspección de Lote por muestreo (Características, Microbiológicas, Físico Químicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-02 Inspección de Lotes de Harina de Pescado.	*SGC - MAI / SANIPES "Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.3 Indicadores Biológicos 5.7 Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto.  *NTP 204.035: 1985 (Revisada el 2010) Harina de Pescado. Clasificación y requisitos.
2	Productos Hidrobiológicos Crudos Congelados	Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.	*SGC - MAI / SANIPES "Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.3 Indicadores Biológicos: Tabla N° 12, ítem 06
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas y Organolépticas)	IT-12-01-02 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados	*SGC - MAI / SANIPES "Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.4.1 Metales Pesados: Tabla N° 15 5.6.2.1 Ensayo Físico químicos y sensoriales 5.6.3.1 Ensayos Físico químicos y sensoriales



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
3	Productos Hidrobiológicos en conservas	Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.	* R.M. N° 591-2008-SA / MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Ítem XIX. Conservas
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas y Organolépticas)	IT-12-01-02 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata	*SGC - MAI / SANIPES "Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuicola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.4.1 Metales Pesados. Tabla N° 15 5.6.9.1 Ensayos Físico-químicos y sensoriales

N°	N° Colegiatura	Responsable Técnico de la Firma de los Informes de Inspección	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	88929	Vivero Marmanillo, Carlos Alberto	Lima	1,2 y 3

N°	Personal de Apoyo/Técnico (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

N°	N° Colegiatura	Inspectores Registrados al SANIPES (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	140052	Aycho Casaverde, Elio Prudencio	Lima	1,2 y 3
2	139431	Díaz Mamani, Julio Fernando	Lima	1,2 y 3
3	188658	Vilchez Ruidiaz, Allan Williams	Lima	1,2 y 3

- 1 El personal registrado con colegiatura habilitada, llenará las Actas de Inspección y refrendará con su firma la validez del documento en el mismo lugar de la actividad de Inspección.
- 2 Técnicos y/o Profesionales Autorizados apoyarán en el mismo lugar donde se realiza la actividad de Inspección y serán identificados en el acta de inspección; quienes estarán bajo supervisión del Inspector(es) Registrado(s) al SANIPES (antes, durante y después de la actividad).