

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS Nº PTI - 026 - 15 - SANIPES

Entidad de Inspección: **GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.**

- Alcance de Inspección:
- 1. Productos hidrobiológicos, Semiconservas**
 - 2. Productos hidrobiológicos, Conservas**
 - 3. Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto (Piensos)**
 - 4. Productos Pesqueros y Acuícolas crudos congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)**
 - 5. Productos pesqueros y Acuícolas precocidos y cocidos, congelados o refrigerados**
 - 6. Moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos, congelados o refrigerados**
 - 7. Productos pesqueros y acuícolas secos, secosalados, salpreso**
 - 8. Productos pesqueros y acuícolas**

Sede Cubierta: **Av. Arenales Nº 480 Oficina 203-204, Jesús María- Lima**

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	Productos hidrobiológicos, Semiconservas	Inspección de lote por muestreo: Verificación de los requisitos microbiológicos.	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	R.M. 591-2008/MINSA "Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos de consumo humano". Item 6.2 (XVIII.1)
2	Productos hidrobiológicos, Conservas	Inspección de lote por muestreo: Verificación de los requisitos microbiológicos.	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	R.M. 591-2008/MINSA "Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos de consumo humano". Item 6.2 (XIX.1)
		Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. (Numerales: 5.6.9.1.1; 5.6.9.1.2; 5.6.9.1.3 – Tabla 32; 5.6.9.1.4; 5.6.9.1.5; 5.6.9.1.6)
3	Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto (Piensos)	Inspección de Lotes por Muestreo (Características microbiológicas)	I-3008 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	(Código: SGC-MAI/SANIPES) Rev. 02, Abril 2010) Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola Numeral: 5.7.3.1 Tabla 37
		Inspección de Lotes por Muestreo (Sustancias Indeseables)		(Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010) Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola Numeral: 5.7.3.2
4	Productos Pesqueros y Acuícolas crudos congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola (Numerales: 5.6.2.1.1 –Tabla 22; 5.6.2.1.2; 5.6.2.1.3 – Tabla 23)
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (item 6)

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
5	Productos pesqueros y Acuícolas precocidos y cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.6.3.1.1- Tabla: 24; 5.6.3.1.2
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 7)
6	Moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola (Numerales: 5.6.4.1.1- Tabla: 25, 5.6.4.1.2)
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 8)
		Inspección de lotes por muestreo (Biotoxinas Marinas)		Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola (Numeral: 5.3.3- Tabla: 14)
7	Productos pesqueros y acuícolas secos, secosalados, salpreso	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola (Numeral: 5.6.6.1.1- Tabla: 27; 5.6.6.1.2; 5.6.6.1.3; 5.6.6.1.4)
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 12)
8	Productos pesqueros y acuícolas	Inspección de lote por muestreo (Contaminantes)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. (Numerales: 5.4.1- Tabla: 15; 5.4.2 – Tabla 16; 5.4.3 –Tabla 17; 5.4.4 – Tabla 19; 5.4.5 – Tabla 20)

PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES	Localidad
1	133325	Pérez Medina, Juan Joel	1,2,3,4,7 y 8	Lima
2	157333	Portella Medina, Miguel Angel	1,2,3,4,5,6,7 y 8	Lima

Nº	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 2)	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES	Localidad
1	Cahuana Pérez Olga Isabel	1	Pisco

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Inspectores (Ítem 1)	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES	Localidad
1	253317	Castro Malo, Renzo Raúl	2,4,8	Chimbote
2	246427	Chumacero Flores, Juan Carlos	4,5,6	Paita
4	137247	Guillén Yarasca, William Alfredo	1,2,3,4,5,6,7,8	Lima
5	202126	Juarez León Claudia Lisset	4,5	Lima

Nº	Nº Colegiatura	Listado de Inspectores (Ítem 1)	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES	Localidad
6	129923	Milla Vega, Darwin Alexander	1,2,4,5	Pisco
7	207441	Pérez Álvarez, Diana Cecilia	4,5,7,8	Ilo
8	133325	Pérez Medina, Juan Joel	1,2,3,4,5,8	Lima
9	157333	Portella Medina, Miguel Angel	1,2,3,4,5,6,7,8	Lima
10	179550	Purizaca Chunga, Eduardo José	4,5	Paíta
11	204079	Rosales Sandoval, Simon	4,5,6	Paíta
12	252691	Torres Zavaleta, Paul Andrés	2,4,8	Chimbote
13	157956	Villalobos Vínces, José Alonso	2,3,4,5	Paíta
14	97148	Yupanqui Calderón, Luis Alain	2,3	Chimbote

- 1 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
- 2 El Técnico en Inspección apoyaran en el mismo lugar donde se realiza la actividad de Inspección y serán identificados en el acta de inspección; quien estará bajo supervisión del Inspector Registrado al SANIPES (antes, durante y despues de la actividad).
- 3 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 02 DE DICIEMBRE DEL 2022