

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 029 - 15 - SANIPES

Entidad de Inspección: **INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A.**

- Alcance de Inspección:
- 1. Productos hidrobiológicos congelados.**
 - 2. Conservas de pescado en envase de hojalata / Productos Pesqueros y acuícolas en conserva**
 - 3. Harina de Pescado.**
 - 4. Aceite de pescado crudo, semirefinado y refinado.**

Sede Cubierta: **Cal. Mariscal José de la Mar N° 200, Urb. Industrial Residencial El Pino - San Luis - Lima**

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	Productos hidrobiológicos congelados	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físico-químicos Sensoriales	Procedimiento N° PC/008-I/PER	RM N° 591-2008/MINSA – NTS N° 071 MINSA/DIGESA v-01 Ítem XI.1 Productos hidrobiológicos 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 Tabla 12 Acápites 6 y 7. - Numeral 5.6.2: Tabla 22. - Numeral 5.6.2.1.2., literal c) - Numeral 5.6.2.1.3. literal c), Tabla 23. - Números 5.6.3, 5.6.3.1.2, literal c), Tabla 24.
2	Conservas de pescado en envase de hojalata	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos	Procedimiento N° PC/009-I/PER	RM N° 591-2008/MINSA – NTS N° 071 MINSA/DIGESA V-01 Ítem XIX.1 Conservas
	Productos Pesqueros y acuícolas en conserva	Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-Sensoriales)		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 5.6.9.1.1; 5.6.9.1.2; 5.6.9.1.3; 5.6.9.1.4; 5.6.9.1.5.

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
3	Harina de Pescado	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos	Procedimiento Nº PC/010-I/PER	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 tabla 37
4	Aceite de pescado crudo, semirefinado y refinado	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Organolépticos, Físico-químicos	Procedimiento Nº PC/011-I/PER	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 5.6.11 - Numeral 5.6.12 - Numeral 5.6.13

Nº	Nº Colegiatura	Responsable Técnico de la Entidad de Inspección	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	156615	John Carlos López Málaga	Lima	1,2,3,4

Personal Autorizado:

Nº	Nº Colegiatura	Item 4.2 Inspectores Registrado al SANIPES (1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	181486	Amaya Paiva, Martín Alexamder	Piura	1,2,3,4
2	183796	Brito Reynoso, Edwar José	Lima	1,2,3,4
3	114222	Carnaque Gallo, Néstor Wilfredo	Piura	1,2,3,4
4	170718	Carrasco Rojas, Oscar Elías	Lima	3,4
5	151297	Castro Ballón, Fortunato Rubén	Lima	1,2,3,4
6	153825	Cerna Poma, Luis Enrique	Lima	4
7	83020	Chávez Farfán, Oscar Miguel	Piura	1,2,3,4
8	193349	Delgado Seclen, Juan Gabriel	Lima	1,2,3,4
9	183429	Gan Cárdenas, Eduardo	Lima	1,2,3,4
10	160292	Gargate Depaz, Robert	Chimbote	1,2,3,4
11	207588	Huamboychinchay, Erick Jhack	Chimbote	1,2,3,4
12	207698	Huarachi Gómez, Rosario	Piura	1

Nº	Item 4.3 Tecnicosm de Inspección Autorizados (2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	Moreno Vega, Esteban Augusto	Piura	1,2,3,4

13	186331	Lozano Medina, Pedro Alberto	Chimbote	1,2,3,4
14	192699	Ordinola Paz, Jorge	Piura	1,2,3,4
15	14271	Rodriguez Oviedo , Elisa	Chimbote	1
16	206335	Romero Paico, Víctor Jimmy	Supé	1,2,3,4
17	196645	Rosales Ibarra, Luis Antonio	Lima	1,2,3,4
18	146926	Sutta Calderón, Verónica	Ilo	1,2,3,4
19	177562	Trujillo Tengan, Juan Jesús	Lima	1,2
20	177636	Zamudio Castillo, Edward Dante	Chimbote	1,2,3,4
21	183650	Zaragoza Leyva, Natali del Pilar	Piura	1,2,3,4

- 1 El Inspector autorizado que deberá contar con colegiatura habilitada, y es responsable de llenar las Actas de Inspección y refrendará con su firma la validez del documento en el mismo lugar de la actividad de Inspección.
- 2 Técnicos en Inspección Autorizados, que 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).