



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



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.**
 - 5. Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados**

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.



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	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 N° 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 N° 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
5	Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físicoquímicos, Sensoriales Contaminantes	Procedimiento N° PC/008-I/PER	*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo. <u>Perú y otros países:</u> Numeral 1.2.2; 1.2.5; 1.3.1; 1.3.2.1; 1.3.2.3; 1.3.3; 1.3.4 Tablas N° 05 (ítem 8, 10); 06; 09; 10; 11 *Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo <u>Unión Europea:</u> Numeral 2.1; 2.2.1; 2.2.2; 2.3; 2.6 Tablas N°16; 17; 22 (Adicionalmente Requisitos complementarios para la certificación: Conchas de abanico y Ensayos en Proceso)

N°	N° Colegiatura	Responsable Técnico de la Entidad de Inspección	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	156615	John Carlos López Málaga	Lima	1,2,3,4,5

N°	Técnicos de Inspección Autorizados (2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

Personal Autorizado:

N°	N° Colegiatura	Inspectores Registrado al SANIPES (1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	181486	Amaya Paiva, Martín Alexander	Piura	1,2,3,4
2	183796	Brito Reynoso, Edwar José	Lima	1,2,3,4
3	155558	Camacho Piedra, Luis Enrique	Piura	5
4	114222	Carnaque Gallo, Néstor Wilfredo	Piura	1,2,3,4
5	170718	Carrasco Rojas, Oscar Elías	Lima	3,4
6	151297	Castro Ballón, Fortunato Rubén	Lima	1,2,3,4
7	153825	Cerna Poma, Luis Enrique	Lima	4
8	183429	Gan Cárdenas, Eduardo Humberto	Lima	1,2,3,4
9	160292	Gargate Depaz, Robert	Chimbote	1,2,3,4
10	207588	Huamboy Chinchay, Erick Jhack	Chimbote	1,2,3,4
11	207698	Huarachi Gómez, Rosario	Piura	1, 5
12	186331	Lozano Medina, Pedro Alberto	Chimbote	1,2,3,4
13	192699	Ordinola Paz, Jorge	Piura	1,2,3,4
14	206335	Romero Paico, Víctor Jimmy	Supe	1,2,3,4
15	196645	Rosales Ibarra, Luis Antonio	Lima	1,2,3,4
16	146926	Sutta Calderón, Verónica Soledad	Ilo	1,2,3,4
17	177562	Trujillo Tengan, Juan Jesús	Lima	1,2
18	177636	Zamudio Castillo, Edward Dante	Chimbote	1,2,3,4
19	183650	Zaragoza Leyva, Natali del Pilar	Piura	1,2,3,4

- 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 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 Registrado al SANIPES (antes, durante y después 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: 20 de septiembre del 2022