RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS Nº 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 Precocidos y Cocidos Congelados
4. Productos Hidrobiológicos en Conservas

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

Nº	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. 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. 5.3 Indicadores Biológicos: Tabla Nº 12, ítem 06
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas y Organolépticas)		*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 Nº 15 5.6.2.1 Ensayo Físico químicos y sensoriales 5.6.3.1 Ensayos Físico químicos y sensoriales

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: GOVEA REQUENA DE CHAU Mercedes FAU 20565429656 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 12/01/2021 16:23:50-0500

Firmado digitalmente por: MEJIA SORIA Cesar Miguel FAU 20565429656 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 11/01/2021 18:16:57-0500

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
3	Productos Hidrobiológicos Precocidos y Cocidos Congelados	Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. 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. 5.3 Indicadores Biológicos: Tabla Nº 12, ítem 07
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas y Organolépticas)		*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 Nº 15 5.6.2.1 Ensayo Físico químicos y sensoriales 5.6.3.1 Ensayos Físico químicos y sensoriales
4	Productos Hidrobiológicos en conservas	Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-02 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata	* R.M. Nº 591-2008-SA / MINSA "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad saniaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Ïtem XIX. Conservas
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas y Organolépticas)		*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 Métales Pesados. Tabla Nº 15 5.6.9.1 Ensayos Físico-químicos y sensoriales

Nº	Nº Colegiatura	Responsable Tecnico de la Firma de los Informes de Inspección	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	88929	Vivero Marmanillo, Carlos Alberto	Lima	1,2,3 y 4

Nº	Personal de Apoyo/Técnico (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

Nº	Nº Colegiatura	Inspectores Registrados al SANIPES (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	224113	Arrieta Facundo, Juan Carlos	Lima	2.3
2	114667	Bolaños Narciso, Anabel Marilú	Lima	4
3	139431	Díaz Mamani, Julio Fernando	Lima	1,2,3,4

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 despues de la actividad).