

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 026 - 15 - SANIPES

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

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

Sede Cubierta: **Av. Arenales N° 480 Oficina 203-204, Jesús María- Lima**

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	Productos hidrobiológicos, Semiconservas, 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 (XVIII.1, XIX.1)
2	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



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
3	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 (ítem 6)
4	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)
5	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)
6	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)
7	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)

**PERÚ**Ministerio
de la Producción**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)**

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
8	Productos pesqueros y acuícolas en conservas	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)

Nº	Nº Colegiatura	Responsable Técnico de la Firma de los Informes de Inspección	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES	Sucursal ó Filial
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

Personal Autorizado:

Nº	Nº Colegiatura	Item 4.2 Inspectores Registrado al SANIPES (1)	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES	Sucursal ó Filial
1	246427	Chumacero Flores, Juan Carlos	3,4 y 5	Lima
2	11363	Ecos Rojas, Lizeth Marianella	1,3,7 y 8	Lima
3	137247	Guillén Yarasca, William Alfredo	1,2,3,4,5,6,7 y 8	Lima
4	202126	Juarez León Claudia Lisset	3, 4	Lima
5	129923	Milla Vega, Darwin Alexander	1,3,4 y 8	Lima
6	232440	Olaechea Barrientos Jesús Martín	1,2,3,6,7 y 8	Lima
7	207441	Pérez Álvarez, Diana Cecilia	3,4,6 y 7	Lima
8	133325	Pérez Medina, Juan Joel	1,2,3,4,7 y 8	Lima
9	157333	Portella Medina, Miguel Angel	1,2,3,4,5,6,7 y 8	Lima
10	179550	Purizaca Chunga, Eduardo José	3,4	Lima
11	204079	Rosales Sandoval, Simon	3,4 y 5	Lima
12	157956	Villalobos Vincés, José Alonso	2,3,4 y 8	Lima
13	97148	Yupanqui Calderón, Luis Alain	1*,2 y 8	Lima

* Sólo para Conservas

- 1 El inspector registrado con colegiatura habilitada, llenará las Actas de Inspección y documentos involucrados, refrendará con su firma la validez de los documentos en el mismo lugar de la actividad de Inspección.
- 2 El Técnico en Inspección apoyará 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).
- 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