

General Control Group S.A.C

Registro N°	:	OI – 011
Norma evaluada	:	NTP-ISO/IEC 17020:2012
Fecha de la última actualización del alcance	:	<u>2023-05-11</u>
Fecha de renovación	:	<u>2023-02-19</u>
Fecha de vencimiento renovación	:	<u>2027-02-18</u>

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
Av. Arenales N° 480 Oficina 201 – 203 – 204, Jesús María – Lima	Juan Joel Pérez Medina	Jefe de Inspecciones
	Miguel Portella Medina	Supervisor
	William Guillén Yarasca	Supervisor

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo "A"¹

SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

SUBSECTOR: 15.2 ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Productos hidrobiológicos en 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. Numeral 6.2 (XIX.1)
		<u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u>	<u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016- SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral 1.2.8</u>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características físicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</u>	<u>I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016- SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numerales: 1.2.5; 1.2.6 – Tabla N°04; 1.2.7</u> <u>NTP 204.007:2021 Pescados, Mariscos y Productos Derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y</u>

¹ Un organismo de Inspección Tipo "A", es aquel independiente de las partes involucradas, es decir que no está relacionado con el diseño, fabricación, suministro, instalación, compra, propiedad, uso o mantenimiento de los ítems inspeccionados

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<u>sensoriales.</u> <u>Numerales: 4.1.1; 4.1.8;</u> <u>4.1.9; 4.1.10 y 4.1.11</u>
		<u>Inspección de Lotes</u> <u>por muestreo</u> <u>(Características</u> <u>químicas)</u>	<u>I-3009</u> <u>Inspección de lote –</u> <u>Productos</u> <u>hidrobiológicos de</u> <u>consumo humano</u> <u>directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016-</u> <u>SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores</u> <u>Sanitarios y de Inocuidad</u> <u>para los Productos</u> <u>pesqueros y Acuícolas para</u> <u>Mercado Nacional y de</u> <u>Exportación. Revisión junio</u> <u>2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numerales: 1.2.9.1; 1.3.2.1 –</u> <u>Tabla N°06; 1.3.2.3 – Tabla</u> <u>N°09.</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral: 2.4 - Tabla N°20,</u> <u>2.2.1-Tabla N°16; 2.2.2 -</u> <u>Tabla N°17</u>
02	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. Numeral 6.2 (XVIII.1)
		<u>Inspección de lotes</u> <u>por muestreo</u> <u>(Características</u> <u>microbiológicas)</u>	<u>I.3009</u> <u>Inspección de lote –</u> <u>Productos</u> <u>hidrobiológicos de</u> <u>consumo humano</u> <u>directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016-</u> <u>SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores</u> <u>Sanitarios y de Inocuidad</u> <u>para los Productos</u> <u>pesqueros y Acuícolas para</u> <u>Mercado Nacional y de</u> <u>Exportación. Revisión junio</u> <u>2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numerales: 1.3.1 - Tabla</u> <u>N°05 (ítem 1, 12).</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral 2.1 - Tabla N°15,</u> <u>Página 30 - Requisitos</u> <u>complementarios para la</u> <u>certificación (Anchoveta</u> <u>Salada), Pagina 30 Ensayos</u> <u>de proceso.</u> <u>Chile:</u> <u>Numeral: 6.1 -Tabla 48.</u>
		<u>Inspección de Lotes</u> <u>por muestreo</u> <u>(Características</u> <u>Físico-Sensoriales)</u>	<u>I.3009</u> <u>Inspección de lote –</u> <u>Productos</u> <u>hidrobiológicos de</u> <u>consumo humano</u> <u>directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016-</u> <u>SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores</u> <u>Sanitarios y de Inocuidad</u> <u>para los Productos</u> <u>pesqueros y Acuícolas para</u> <u>Mercado Nacional y de</u> <u>Exportación. Revisión junio</u> <u>2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.2.2</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>*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: 5.6.6.1.1 – Tabla 27</p>
		<p><u>Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)</u></p>	<p><u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u></p>	<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numerales: 1.2.4 - Tabla N°03 (ítem 2), 1.3.2.1-Tabla N°06, 1.3.2.3-Tabla N°09 Unión Europea: Numerales: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17</p>
03	Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto (Piensos)	<p>Inspección de Lotes por Muestreo (Características microbiológicas)</p>	<p>I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto</p>	<p>*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</p>
		<p><u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u></p>	<p><u>I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto</u></p>	<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numerales: 9.3 - Tabla N°65; 9.4 Unión Europea: Numerales: 10.2 - Tabla N°67; 10.4</p>
		<p><u>Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)</u></p>	<p><u>I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto</u></p>	<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 9.3 – Tabla N°66. Unión Europea: Numeral: 10.3 Tablas N°68 y</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				N° 69.
		Inspección de Lotes por Muestreo (Sustancias Indeseables)	I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	*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
04	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	*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).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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)
05	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	*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).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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)
06	<u>Productos hidrobiológicos congelados crudos y precocidos</u>	<u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u>	<u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. <u>Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 6)</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación; Página</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p><u>30 Ensayos de proceso.</u> <u>China:</u> <u>Numeral 4.1 Tabla N°28, 4.1 Tabla N°29.</u></p>
		<p><u>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</u></p>	<p><u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u></p>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.2.2</u> <u>*SGC-MAI/SANIPES.</u> <u>Rev. 02, abril 2010.</u> <u>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola.</u> <u>Numeral: 5.6.2.1.1 Tabla 22 (Crudos)</u> <u>Numeral: 5.6.3.1.1 Tabla 24 (Precocidos)</u></p>
		<p><u>Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)</u></p>	<p><u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u></p>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.2.4 Tabla N°03, 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17</u> <u>China:</u> <u>Numeral 4.2 Tabla N°31; 4.3 Tabla N°32.</u></p>
<u>07</u>	<p><u>Productos hidrobiológicos congelados cocidos</u></p>	<p><u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u></p>	<p><u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u></p>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 7)</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral: 2.1 Tabla N°15, Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación; Página 30</u></p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<u>Ensayos de proceso.</u>
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</u>	<u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.2.2</u></p> <p><u>*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 (Cocidos)</u></p>
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)</u>	<u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.2.4 Tabla N°03, 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09</u></p> <p><u>Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17</u></p> <p><u>China: Numeral: 4.2 Tabla N°31</u></p>
<u>08</u>	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	<p><u>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</u> 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.</p> <p><u>*SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010.</u> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.3- Tabla: 14.</p>
		Inspección de lotes por muestreo (Biotoxinas Marinas)		

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

09	Moluscos bivalvos crudos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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)
10	Moluscos bivalvos precocidos o cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		*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 10)
11	<u>Moluscos bivalvos congelados crudos, precocidos y cocidos</u>	<u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u>	<u>I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numerales: 1.3.1 Tabla N°05 (ítem 8, ítem 10), 1.3.4 Tabla N°11 Unión Europea: Numeral: 2.1 Tabla N°15, Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación, Numeral 2.6 Tabla N°22, Página 30 Ensayos de proceso. China: Numeral: 4.1 Tabla N°28, 4.1 Tabla N°29</u>
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</u>	<u>I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.2.2</u>
		<u>Inspección de Lotes</u>	<u>I-3009</u>	<u>*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: 5.6.4.1.1- Tabla 25 (Moluscos bivalvos)</u> <u>*R.D.E. N°057-2016-</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<u>por muestreo (Características químicas)</u>	<u>Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.2 Tabla N°08; 1.3.2.3 Tabla N°09 Unión Europea: Numeral: 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17, 2.2.3 Tabla N°18.</u>
<u>12</u>	Productos pesqueros y acuícolas secos, seco-salados, salpreso	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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).		*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)
<u>13</u>	<u>Productos hidrobiológicos secos, secos salados, salpreso</u>	<u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u>	<u>I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016- SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 1, 12). Unión Europea: Numeral: 2.1 - Tabla N°15, Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación (Anchoveta Salada), Página 30 Ensayos de proceso. Chile: Numeral: 6.1 Tabla 48.</u>
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</u>	<u>I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<u>*R.D.E. N°057-2016- SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>2016. <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.2.2</u></p> <p><u>*SGC-MAI/SANIPES.</u> <u>Rev. 02, abril 2010.</u> <u>Manual: Indicadores o</u> <u>criterios de seguridad</u> <u>alimentaria e higiene para</u> <u>alimentos y piensos de</u> <u>origen pesquero y acuícola.</u> <u>Numeral: 5.6.6.1.1-Tabla 27</u></p>
		<p><u>Inspección de Lotes</u> <u>por muestreo</u> <u>(Características</u> <u>químicas)</u></p>	<p><u>I-3009</u> <u>Inspección de lote –</u> <u>Productos</u> <u>hidrobiológicos de</u> <u>consumo humano</u> <u>directo</u></p>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-</u> <u>SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores</u> <u>Sanitarios y de Inocuidad</u> <u>para los Productos</u> <u>pesqueros y Acuícolas para</u> <u>Mercado Nacional y de</u> <u>Exportación. Revisión junio</u> <u>2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.2.4 - Tabla N°03</u> <u>(ítem 2), 1.3.2.1 Tabla N°06,</u> <u>1.3.2.3 Tabla N°09</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral: 2.4 Tabla N°20,</u> <u>2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla</u> <u>N°17.</u></p>
14	Productos pesqueros y acuícolas	Inspección de lote por muestreo (Contaminantes)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><u>*SGC-MAI/SANIPES</u> <u>Rev. 02, Abril 2010</u> 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.</p>
15	<u>Productos</u> <u>hidrobiológicos: frescos,</u> <u>refrigerados</u>	<u>Inspección de Lotes</u> <u>por muestreo</u> <u>(Características</u> <u>Físico-Sensoriales)</u>	<u>I-3009</u> <u>Inspección de lote –</u> <u>Productos</u> <u>hidrobiológicos de</u> <u>consumo humano</u> <u>directo</u>	<p><u>*R.D.E. N°057-2016-</u> <u>SANIPES-DE.</u> <u>Manual de Indicadores</u> <u>Sanitarios y de Inocuidad</u> <u>para los Productos</u> <u>pesqueros y Acuícolas para</u> <u>Mercado Nacional y de</u> <u>Exportación. Revisión junio</u> <u>2016.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral: 1.2.2.</u></p> <p><u>*SGC-MAI/SANIPES.</u> <u>Rev. 02, abril 2010.</u> <u>Manual: Indicadores o</u> <u>criterios de seguridad</u> <u>alimentaria e higiene para</u> <u>alimentos y piensos de</u> <u>origen pesquero y acuícola.</u> <u>Numeral: 5.2.2 Tabla N°3;</u> <u>Tabla N°4; Tabla N°5.A;</u> <u>Tabla N°5.B; Tabla N°6;</u> <u>Tabla N°7</u></p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>*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: 5.6.2.1.1 Tabla 22 (Crudos)</p>
16	<u>Productos hidrobiológicos empanizados congelados</u>	<u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u>	<u>I-3009</u> <u>Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 13, ítem14). Unión Europea: Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación, Página 30 Ensayos de proceso.</p>
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</u>	<u>I-3009</u> <u>Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.2.2</p> <p>*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: 5.6.7.1.1 Tabla 28 (Crudos) Numeral: 5.6.8.1.1 Tabla 30 (Precocidos y Cocidos)</p>
		<u>Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)</u>	<u>I-3009</u> <u>Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. Perú y otros países: Numeral: 1.2.9.1; 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09 Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20.</p>



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad
Acreditación

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17
--	--	--	--	---