

## GENERAL CONTROL GROUP S.A.C

<b>Registro N°</b>	:	<i>OI – 011</i>
<b>Norma evaluada</b>	:	<b>NTP-ISO/IEC 17020:2012</b>
<b>Fecha de la última actualización del alcance</b>	:	<b><u>2024-05-29</u></b>
<b>Fecha de renovación</b>	:	2023-02-19
<b>Fecha de vencimiento renovación</b>	:	2027-02-18

### 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

## Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo “A”<sup>1</sup>

### SECTOR: 10 INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

SUBSECTOR: 10.2 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio / Instalación 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	<b>*R.M. 591-2008/MINSA</b> Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos de consumo humano. Numeral 6.2 (XIX.1)
		Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*R.D.E. N°057-2016- SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral 1.2.8
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*R.D.E. N°057-2016- SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numerales: 1.2.5; 1.2.6 – Tabla N°04; 1.2.7 <b>NTP 204.007:2021</b> Pescados, Mariscos y Productos Derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. Numerales: 4.1.1; 4.1.8; 4.1.9; 4.1.10 y 4.1.11

<sup>1</sup> 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

		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numerales: 1.2.9.1; 1.3.2.1 – Tabla N°06; 1.3.2.3 – Tabla N°09. <b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.4 - Tabla N°20, 2.2.1-Tabla N°16; 2.2.2 - Tabla N°17</p>
02	Productos hidrobiológicos, Semiconservas	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numerales: 1.3.1 - Tabla N°05 (item 1, 12). <b>Unión Europea:</b> Numeral 2.1 - Tabla N°15, Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación (Anchoveta Salada), Pagina 30 Ensayos de proceso. <b>Chile:</b> Numeral: 6.1 -Tabla 48.</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.2</p> <p><b>*SGC-MA/SANIPES Rev. 02, abril 2010</b> 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>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numerales: 1.2.4 - Tabla N°03 (ítem 2), 1.3.2.1-Tabla N°06, 1.3.2.3-Tabla N°09</p> <p><b>Unión Europea:</b> 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)	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numerales: 9.3 - Tabla N°65; 9.4</p> <p><b>Unión Europea:</b> Numerales: 10.2 - Tabla N°67; 10.4</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 9.3 – Tabla N°66.</p> <p><b>Unión Europea:</b> Numeral: 10.3 Tablas N°68 y N° 69.</p>
04	Productos hidrobiológicos congelados crudos y precocidos	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 6)</p> <p><b>Unión Europea:</b> Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación; Página 30</p>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

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

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Ensayos de proceso.
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.2</p> <p><b>*SGC-MAI/SANIPES. Rev. 02, abril 2010.</b> 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)</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.4 Tabla N°03, 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09 <b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17 <b>China:</b> Numeral: 4.2 Tabla N°31</p>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

06	Moluscos bivalvos congelados crudos, precocidos y cocidos	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numerales: 1.3.1 Tabla N°05 (ítem 8, ítem 10), 1.3.4 Tabla N°11</p> <p><b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.1 Tabla N°15, Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación, Numeral 2.6 Tabla N°22, Página 30 Ensayos de proceso.</p> <p><b>China:</b> Numeral: 4.1 Tabla N°28, 4.1 Tabla N°29</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.2</p> <p><b>*SGC-MAI/SANIPES. Rev. 02, abril 2010.</b> 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)</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.2 Tabla N°08; 1.3.2.3 Tabla N°09</p> <p><b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17, 2.2.3 Tabla N°18.</p>
07	Productos hidrobiológicos secos, secos salados,	Inspección de lotes por muestreo (Características	I-3009 Inspección de lote –	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores</p>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

	salpreso	microbiológicas)	Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 1, 12). <b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.1 - Tabla N°15, Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación (Anchoveta Salada), Página 30 Ensayos de proceso. <b>Chile:</b> Numeral: 6.1 Tabla 48.
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.2 <b>*SGC-MAI/SANIPES. Rev. 02, abril 2010.</b> 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
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.4 - Tabla N°03 (ítem 2), 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09 <b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17.
08	Productos hidrobiológicos: frescos, refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.2.</p> <p><b>*SGC-MAI/SANIPES.</b> <b>Rev. 02, abril 2010.</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.2.2 Tabla N°3; Tabla N°4; Tabla N°5.A; Tabla N°5.B; Tabla N°6; Tabla N°7</p> <p><b>*SGC-MAI/SANIPES.</b> <b>Rev. 02, abril 2010.</b> 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>
09	Productos hidrobiológicos empanizados congelados	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 13, ítem14).</p> <p><b>Unión Europea:</b> Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación, Página 30 Ensayos de proceso.</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p><b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.2</p> <p><b>*SGC-MAI/SANIPES.</b> <b>Rev. 02, abril 2010.</b> 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>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características	I-3009 Inspección de lote –	<p><b>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.</b> Manual de Indicadores</p>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		químicas)	Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <b>Perú y otros países:</b> Numeral: 1.2.9.1; 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09 <b>Unión Europea:</b> Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17
<b>10</b>	<b><u>Crustáceos congelados crudos, precocidos y cocidos</u></b>	<b><u>Inspección de Lote por muestreo (Características microbiológicas)</u></b>	<b><u>I-3009</u></b> <b><u>Inspección y muestreo de alimentos y bebidas</u></b>	<b><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 8, 9, 10). Unión Europea: Numeral 2.1 – Tabla N°15, Página 30-Ensayos de proceso. China: Numeral 4.1 – Tabla N°28, Tabla N°29</u></b>
		<b><u>Inspección de Lote por muestreo (Características físico-sensoriales)</u></b>		<b><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></b>
		<b><u>Inspección de Lote por muestreo (Características químicas)</u></b>		<b><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 5.6.2.1.1 – Tabla N°22 (Crudos). Numeral 5.6.3.1.1 – Tabla N°24 (Cocidos y precocidos).</u></b>
				<b><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></b>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>2016. <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral 1.3.2.1 – Tabla N°06; 1.3.2.3 – Tabla N°09.</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral 2.5 – Tabla N°21;</u> <u>2.2.1 – Tabla N°16; 2.2.2 – Tabla N°17.</u></p>
--	--	--	--	---

<b>SUBSECTOR: 10.1 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE CARNE Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS</b>				
<b>Nº</b>	<b><u>Producto / Proceso / Servicio/Instalación a inspeccionar</u></b>	<b><u>Actividad de Inspección</u></b>	<b><u>Método/ Procedimiento de Inspección</u></b>	<b><u>Documento Normativo</u></b>
<b>01</b>	<b><u>Productos cárnicos en conservas</u></b>	<b><u>Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)</u></b>	<b><u>I-3020</u></b> <b><u>Inspección de lote - alimentos y bebidas</u></b>	<b><u>*R.M. 591-2008/MINSA.</u></b> <b><u>“Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”.</u></b> <b><u>Numeral XIX.1</u></b>
		<b><u>Inspección de lotes por muestreo (Características físico-sensoriales)</u></b>		<b><u>*NCh 2701.Of2002.</u></b> <b><u>“Envases metálicos para conservas – cierre doble – requisitos y métodos de ensayo”</u></b> <b><u>Numeral 4 – Tabla 1</u></b>
		<b><u>Inspección de lotes por muestreo (Características químicas)</u></b>		<b><u>*R.M. 495-2008/MINSA.</u></b> <b><u>“Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinados al consumo humano”.</u></b> <b><u>Numeral 6.1.4 (a.2)</u></b>