

GENERAL CONTROL GROUP S.A.C

Registro N°	:	<i>OI – 011</i>
Norma evaluada	:	NTP-ISO/IEC 17020:2012
Fecha de la última actualización del alcance	:	<u>2025-01-03</u>
Fecha de renovación	:	2023-02-19
Fecha de vencimiento renovación	:	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"¹

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	*R.M. 591-2008/MINSA 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	*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
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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 NTP 204.007:2021 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

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

		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<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: 1.2.9.1; 1.3.2.1 – Tabla N°06; 1.3.2.3 – Tabla N°09. Unión Europea: 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>*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 (item 1, 12). Unión Europea: Numeral 2.1 - Tabla N°15, Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación (Anchoveta Salada), Pagina 30 Ensayos de proceso. Chile: 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>*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. 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	*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
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	*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
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	*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 N° 69.
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	*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 6) Unión Europea: Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación; Página 30

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Ensayos de proceso. China: 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	*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 *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) Numeral: 5.6.3.1.1 Tabla 24 (Precocidos)
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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 Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17 China: Numeral 4.2 Tabla N°31; 4.3 Tabla N°32.
05	Productos hidrobiológicos congelados cocidos	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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 7) Unión Europea: Numeral: 2.1 Tabla N°15, Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación; Página 30

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>*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: 5.6.3.1.1 Tabla 24 (Cocidos)</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p>*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</p> <p>Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17</p> <p>China: 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>*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.</p> <p>Perú y otros países: Numerales: 1.3.1 Tabla N°05 (ítem 8, ítem 10), 1.3.4 Tabla N°11</p> <p>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.</p> <p>China: 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>*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.</p> <p>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: 5.6.4.1.1- Tabla 25 (Moluscos bivalvos)</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p>*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.</p> <p>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</p> <p>Unión Europea: 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>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

	salpreso	microbiológicas)	Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<p>Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</p> <p>Perú y otros países: Numeral: 1.3.1 - Tabla N°05 (ítem 1, 12).</p> <p>Unión Europea: Numeral: 2.1 - Tabla N°15, Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación (Anchoveta Salada), Página 30 Ensayos de proceso.</p> <p>Chile: 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>*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.</p> <p>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: 5.6.6.1.1-Tabla 27</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características químicas)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<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.</p> <p>Perú y otros países: Numeral: 1.2.4 - Tabla N°03 (ítem 2), 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09</p> <p>Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17.</p>
08	Productos hidrobiológicos: frescos, refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<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.</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>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: 5.2.2 Tabla N°3; Tabla N°4; Tabla N°5.A; Tabla N°5.B; Tabla N°6; Tabla N°7</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: 5.6.2.1.1 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>*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>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<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 <u>Numeral: 1.2.5 (Indicadores parasitológicos)</u></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>

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>*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.</p> <p>Perú y otros países: Numeral: 1.2.9.1; 1.3.2.1 Tabla N°06, 1.3.2.3 Tabla N°09</p> <p>Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20, 2.2.1 Tabla N°16, 2.2.2 Tabla N°17</p>
10	Crustáceos congelados crudos, precocidos y cocidos	Inspección de Lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección y muestreo de alimentos y bebidas	<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.</p> <p>Perú y otros países: Numeral: 1.3.1 – Tabla N°05 (ítem 8, 9, 10).</p> <p>Unión Europea: Numeral 2.1 – Tabla N°15, Página 30-Ensayos de proceso.</p> <p>China: Numeral 4.1 – Tabla N°28, Tabla N°29</p>
		Inspección de Lote por muestreo (Características físico-sensoriales)		<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.</p> <p>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 5.6.2.1.1 – Tabla N°22 (Crudos). Numeral 5.6.3.1.1 – Tabla N°24 (Cocidos y precocidos).</p>
		Inspección de Lote por muestreo (Características químicas)		<p>*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

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

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