

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

GENERAL CONTROL GROUP S.A.C

Registro N° : *OI – 011*

Norma evaluada : **NTP-ISO/IEC 17020:2012**

Fecha de la última actualización del alcance : **2025-10-27**

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 Miguel Portella Medina William Guillén Yarasca	Jefe de Inspecciones Supervisor Supervisor

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

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: 1.2.2; 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	*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
02	Productos hidrobiológicos, Semiconservas	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: Numerales: 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), Pagina 30 Ensayos de proceso. Chile: Numeral: 6.1 -Tabla 48.
		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. Numerales: 5.6.6.1.1 – Tabla 27

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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				certificación; Ensayos de proceso. Página 30
		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: 5.6.3.1.1 Tabla 24 (Cocidos)
		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

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	*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
		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: 5.6.4.1.1- Tabla 25 (Moluscos bivalvos)
		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: 1.3.2.1 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.
07	Productos hidrobiológicos	Inspección de lotes por muestreo	I-3009	*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

	secos, secos salados, salpreso	(Características microbiológicas)	Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	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.
		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 <u>Numeral: 1.2.5 (Indicadores parasitológicos)</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: 5.6.6.1.1-Tabla 27
		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 (ítem 2), 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.
08	Productos hidrobiológicos: frescos, refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de	*R.D.E. N°057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			consumo humano directo	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: 5.2.2 Tabla N°3; Tabla N°4; Tabla N°5.A; Tabla N°5.B; Tabla N°6; Tabla N°7 *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)
09	Productos hidrobiológicos empanizados congelados	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 13, ítem14). Unión Europea: Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación, Página 30 Ensayos de proceso.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		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 Numeral: 1.2.5 (Indicadores parasitológicos) *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)
		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: 1.2.9.1; 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
		Inspección de Lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección y muestreo de alimentos y bebidas	*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
10	Crustáceos congelados crudos, precocidos y cocidos	Inspección de Lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección y muestreo de alimentos y bebidas	*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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lote por muestreo (Características físico-sensoriales)		*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 N°22 (Crudos). Numeral 5.6.3.1.1 – Tabla N°24 (Cocidos y precocidos).
		Inspección de Lote por muestreo (Características químicas)		*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 1.3.2.1 – 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.

SUBSECTOR: 10.1 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE CARNE Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS				
N°	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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		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)
--	--	--	--	---