LISTADO DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS Nº PTI - 026 - 15 - SANIPES

Agente que brinda servicios complementarios en inspección vinculados al sector pesca y acuicultura: GENERAL CONTROL GROUP S.A.C.

Alcance de Inspección:
1. Productos hidrobiológicos, Semiconservas
2. Productos hidrobiológicos en Conservas
3. Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto (Piensos)
4. Productos hidrobiológicos congelados crudos y precocidos
5. Productos hidrobiológicos congelados cocidos
6. Moluscos bivalvos congelados crudos, precocidos y cocidos
7. Productos hidrobiológicos secos, seco salados, salpreso
8. Productos hidrobiológicos empanizados congelados
9. Productos hidrobiológicos: frescos, refrigerados

Sede Cubierta: **Av. Arenales Nº 480 Oficina 201, 203-204, Jesús María- Lima**

Sucursal: **Paita: Urb. Isabel Barreto I etapa, Maz. J, Lote 28, Paita**
Chimbote: Urb. El Pacifico, Mz. F-2 Lote-6, Nuevo Chimbote

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo	Organismo Acreditador
1	Productos hidrobiológicos, Semiconservas	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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.	Instituto Nacional de Calidad - INACAL
		Inspección de Lotes por muestreo (Caracteristicas Fisico 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: 5.6.6.1.1 Tabla 27	
		Inspección de Lotes por muestreo (Caracteristicas Quimicas)		*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 (item 2) Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20	
2	Productos hidrobiológicos en Conservas	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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)		*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	
		Inspección de Lotes 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: Numerales: 1.2.9.1; 1.3.2.1 Tabla N°06 Unión Europea: Numeral: 2.4 - Tabla Nº20	
3	Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto (Piensos)	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3008 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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	

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo	Organismo Acreditador
4	Productos hidrobiológicos congelados crudos y precocidos	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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 Ensayos de proceso. China: Numeral 4.1 Tabla Nº28, 4.1 Tabla Nº29	Instituto Nacional de Calidad - INACAL
		Inspección de Lotes 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 22 (Crudos) Numeral: 5.6.3.1.1 Tabla 24 (Precocidos)	
		Inspección de Lotes 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: 1.2.4 Tabla N°03 Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20 China: Numeral 4.3 Tabla N°32.	
5	Productos hidrobiológicos congelados cocidos	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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 Nº15, Página 30 - Requisitos complementarios para la certificación; Página 30 Ensayos de proceso.	
		Inspección de Lotes 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: 5.6.3.1.1 Tabla 24 (Cocidos)	
		Inspección de Lotes 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: 1.2.4 Tabla N°03 Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla Nº20	
6	Moluscos bivalvos congelados crudos, precocidos y cocidos **(SUSPENSIÓN VOLUNTARIA)**	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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 Nº05 (ítem 8, ítem 10), 1.3.4 Tabla Nº11 Unión Europea: Numeral: 2.1 Tabla Nº15, Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación, Numeral 2.6 Tabla N°22, Página 30 Ensayos de proceso. China: Numeral: 4.1 Tabla Nº28, 4.1 Tabla Nº29	
		Inspección de Lotes 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: 5.6.4.1.1- Tabla 25 (Moluscos bivalvos)	

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Metodo o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo	Organismo Acreditador
7	Productos hidrobiológicos secos, seco salados, salpreso	Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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 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.	Instituto Nacional de Calidad - INACAL
		Inspección de Lotes 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 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: 5.6.6.1.1-Tabla 27	
		Inspección de Lotes 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: 1.2.4 - Tabla N°03 (ítem 2) Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20	
8	Productos hidrobiológicos empanizados congelados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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, item 14) Unión Europea: Pagina 30 - Requisitos complementarios para la certificación Pagina 30 - Ensayos de proceso.	
		Inspección de Lotes 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 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)		*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 Unión Europea: Numeral: 2.4 Tabla N°20	
9	Productos hidrobiológicos: frescos, refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote - Productos hidrobiologicos 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: 5.2.2 Tabla Nº3; Tabla Nº4; Tabla Nº5.A; Tabla Nº5.B; Tabla Nº6; Tabla Nº7	
				*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)	

PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos	Sucursal	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES
1	***137247***	***Guillén Yarasca, William Alfredo***	***Lima***	***6*** ,8,9
2	157333	Portella Medina, Miguel Angel	Lima	1,2,3,5,7
3	179550	Purizaca Chunga, Eduardo José	Paita	4,5

Nº	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 2)	Sucursal	Alcance de Inspección Autorizado Al SANIPES
1	Cahuana Pérez Olga Isabel	Lima	1

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Inspectores (Ítem 1)	Sucursal	Alcance de Inspección Autorizado al SANIPES	Alcance de Inspección Suspendido
1	253317	Castro Malo, Renzo Raúl	Chimbote	2.4	
2	246427	Chumacero Flores, Juan Carlos	Paita	4,5	
3	137247	Guillén Yarasca, William Alfredo	Lima	1,2,3,5,6,7,8,9	5
4	215133	Muchaypiña Tasayco, Luis Miguel	Lima	4,9	
5	206334	Porta Gonzales, Walter Enrique	Lima	4	
6	157333	Portella Medina, Miguel Angel	Lima	1,2,3,5,6,7	5
7	179550	Purizaca Chunga, Eduardo José	Paita	4,5,8	
8	252691	Torres Zavaleta, Paul Andrés	Chimbote	2.4	
9	157956	Villalobos Vinces, José Alonso	Paita	2,3,4,5	2
10	97148	Yupanqui Calderón, Luis Alain	Chimbote	2,3	

1 El responsable técnico, es el responsable de gestionar equipos y materiales de trabajo para las actividades de inspección; capacitar, supervisar y designar a los inspectores y/o técnicos en inspección registrados ante SANIPES; controlar, conservar y revisar las actas de inspección; y, actualizar los instructivos y/o procedimientos en base a las disposiciones de SANIPES.

2 El Inspector registrado realizará toda la actividad de inspección IN SITU sólo en el(los) alcance(s) que encuentra autorizado(s) en cumplimiento a las dispociones de SANIPES, registrando en el Acta de Inspección y documentos involucrados la información obtenida en la inspección, y firmando los documentos antes mencionados, bajo el principio de presunción de la veracidad.

3 Técnico de Inspección sólo apoyará al Inspector Registrado ante SANIPES bajo su superivisón IN SITU de la actividad de inspección, en la preparación de materiales de trabajo, equipos e instrumentos de medicion, y, extracción, identificación, almacenamiento, conservación y resguardo de las muestras, contramuestras y muestras dirimentes.

4 Todos los alcanes de inspección autorizados ante SANIPES deben estar cubiertos por un Responsable Técnico y Inspector

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 11 DE AGOSTO DEL 2026