

INTERTEK TESTING SERVICES PERU S.A.

Registro N°	:	01 – 005
Norma evaluada	:	NTP-ISO/IEC 17020:2012
Fecha de la última actualización del alcance	:	<u>2019-08-24</u>
Fecha de renovación	:	2016-09-17
Fecha de vencimiento renovación	:	2020-09-17

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
<u>Sede Lima:</u> Cal. Mariscal José de la Mar N° 200, Urb. Industrial Residencial El Pino- San Luis	John Carlos López Málaga Iván Bolaños Bejarano Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Supervisor de Organismo de Inspección Gerente Food & Agri Gerente General
<u>Sede Mollendo:</u> Jr. Chiclayo N° 169 CC.PP Las Tres Cruces Mollendo - Mollendo	John Carlos López Málaga Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Gerente Food & Agri Gerente General
<u>Sede Atico:</u> Av. Arequipa N° 646 Mz A 122 Lote 10 - Atico	John Carlos López Málaga Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Gerente Food & Agri Gerente General
<u>Sede Ilo:</u> Calle Moquegua N° 612 2do piso - Ilo	John Carlos López Málaga Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Gerente Food & Agri Gerente General
<u>Sede Pisco:</u> Av. San Martin N° 1120 - Pisco	John Carlos López Málaga Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Gerente Food & Agri Gerente General

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Sede Chimbote: Urb. Mariscal Luzuriaga MZ. D Lote 07- Nuevo Chimbote- Ancash	John Carlos López Málaga Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Gerente Food & Agri Gerente General
Sede Supe: Calle Trujillo s/n Urb. Puerto Centro- Supe-Lima	John Carlos López Málaga Carmela Loaiza Alatrística Stevin Soto Velez	Jefe de Inspecciones Gerente Food & Agri Gerente General

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo "A"¹

SECTOR: 05 PESCA, ACUICULTURA Y ACTIVIDADES DE LOS SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS

SUBSECTOR: 05.1 PESCA				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Recepción y desembarque de materia prima en Plantas de Procesamiento de Productos Pesqueros (PPPP)	Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional, Consumo Humano Indirecto	Procedimiento N° PC/015-I/PER	<p>*R.M. N° 209-2001-PE Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados</p> <p>* R.M. N° 223-2001-PRODUCE Aprueban requisitos técnicos y metroológicos generales para los instrumentos de pesaje discontinuo automático de recursos hidrobiológicos</p> <p>*R.M. N° 358-2004-PRODUCE Dictan medidas complementarias sobre requisitos técnicos de instalación de instrumentos de pesaje discontinuo automático de recursos hidrobiológicos Artículos 1, 2, 3 y 5.</p> <p>* R.M. N° 585-2008-PRODUCE Modifican la R.M. N° 358-2004-PRODUCE, por la cual se dictaron medidas complementarias sobre requisitos técnicos de instalación de los instrumentos de pesaje discontinuo automático utilizados en las plantas de harina y aceite de pescado Artículos 1, 2</p>

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

			<p>* R.M. N° 768-2008-PRODUCE Modificatoria de la R.M. N° 358-2004-PRODUCE y R.M. N° 585-2008-PRODUCE Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8</p> <p>*R.M. N° 197-2009-PRODUCE Establecen disposiciones para la adecuada instalación de los equipos del SISESAT a bordo de las embarcaciones pesqueras y dictan medidas de control relativas a los precintos de seguridad.</p> <p>* R.M. N° 502-2009-PRODUCE Funcionamiento de los instrumentos de pesaje discontinuo automático de las plantas de harina y aceite de pescado Artículos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</p> <p>*D.S. N° 008-2013-PRODUCE Reglamento del Programa de Vigilancia de las actividades pesqueras y acuícolas en el ámbito Nacional</p> <p>*D.S. N° 001-2014-PRODUCE Reglamento del Sistema de Seguimiento Satelital para embarcaciones pesqueras (SISESAT) Anexo 2.</p> <p>*R.M. N° 353-2015-PRODUCE Disposiciones para Realizar el Muestreo de Recursos Hidrobiológicos</p>
	Programa de Vigilancia y Control de las Actividades Pesqueras y Acuícolas en el Ámbito Nacional, Consumo Humano Directo	Procedimiento N° PC/015-I/PER N° PC/005-I/PER	<p>*R.M. N° 209-2001-PE Aprueban relación de tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles de principales peces marinos e invertebrados</p> <p>*D.S. N° 008-2013-PRODUCE Reglamento del Programa de Vigilancia de las actividades pesqueras y acuícolas en el ámbito Nacional</p> <p>*R.M. N° 083-2014-PRODUCE Requisitos técnicos y procedimientos para el pesaje de recursos hidrobiológicos, sus descartes y residuos, y el registro de los resultados.</p> <p>*R.M. N° 353-2015-PRODUCE Disposiciones para Realizar el Muestreo de Recursos Hidrobiológicos</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>*Directiva N°003-2016-PRODUCE/DGSF "Procedimiento para realizar el muestreo y la evaluación físico sensorial de los recursos hidrobiológicos en las actividades pesqueras".</p> <p>*Resolución Ministerial N°002-2011-PRODUCE Aprueban Tablas de Análisis Físico Sensorial.</p>
--	--	--	--	--

SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	<p>Fabricación, almacenamiento y transporte de productos alimenticios, bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Frutas y vegetales, y sus derivados. -Leche y productos lácteos. -Snack y productos de confitería. -Alimentos destinados a programas sociales. -Productos de panadería, pastelería y galletería. 	Inspección higiénico sanitaria de plantas y almacenes (BPM)	Procedimiento N° PC/004-I/PER	<p>*DS N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. Fabricación (ítem 30 al 64) Almacenamiento y transporte (ítem 70 al 77)</p> <p>*DS N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 119, 119-A.</p> <p>*CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Código internacional recomendado de prácticas principios generales de los alimentos. Fabricación(Sección IV, Sección V, Sección VI, Sección VII, Sección IX Sección X) Transporte(Sección VIII)</p> <p>*RM N° 451-2006/MINSA Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación. (ítem 15 al 44)</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

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 congelados	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físico-químicos Sensoriales	Procedimiento Nº PC/008-I/PER	<p>*RM Nº 591-2008/MINSA – NTS Nº 071 MINSA/DIGESA v-01 Ítem XI.1 Productos hidrobiológicos</p> <p>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</p> <p>Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Numeral 5.3 Tabla 12 Acápites 6 y 7. - Numeral 5.6.2: Tabla 22. - Numeral 5.6.2.1.2., literal c) - Numeral 5.6.2.1.3. literal c), Tabla 23. - Números 5.6.3, 5.6.3.1.2, literal c), Tabla 24.
02	<u>Productos hidrobiológicos congelados (crudos, precocidos, cocidos)</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físico-químicos, Sensoriales Contaminantes</u>	<u>Procedimiento Nº PC/008-I/PER</u>	<p><u>*Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva Nº057-2016-SANIPES-DE</u></p> <p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p> <p><u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral 1.2.2; 1.2.3; 1.2.4; 1.2.5; 1.3.1; 1.3.2.1; 1.3.2.3</u> <u>Tablas Nº01, 03, 05 (ítem 1,2,6,7,9), 06, 09</u></p> <p><u>*Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva Nº057-2016-SANIPES-DE</u></p> <p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			<p>Unión Europea: Numeral 2.1; 2.2.1; 2.2.2; 2.4; 2.5 Tablas N°15, 16, 17, 21 (Crustáceos y Cefalópodos). Requisitos complementarios para la certificación, ensayos en proceso. *Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</p> <p>Unión Aduanera: Numeral 3.1; 3.2; 3.4 Tablas N°23, 24, 23(Pescado congelado refrigerado, Productos pesqueros refrigerados y congelados, Objetos comerciales no peces: crustáceos y otros invertebrados refrigerados, congelados, Productos cocidos congelados a partir de objetos comerciales no peces: crustáceos y platos de carne de molusco); 24 (Pescado crudo refrigerado, congelado, picadillo; Objetos comerciales no peces: moluscos, crustáceos, otros invertebrados y productos de su procesamiento)</p> <p>*Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016- SANIPES-DE Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</p> <p>China: Numeral 4; 4.1;4.2; 4.3 Tablas N° 28; 29; 31; 32 (productos de la pesca frescos y congelados)</p>
--	--	--	---

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE</u> <u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u> <u>Japón:</u> <u>Numeral 5.1</u> <u>Tabla N°34</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE</u> <u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u> <u>Chile:</u> <u>Numeral 6.1</u> <u>Tabla N°36; 37; 40; 41; 50; 51</u></p>
03	<u>Pescado fresco refrigerado</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Sensoriales</u>	<u>Procedimiento N° PC/008-I/PER</u>	<p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u> <u>Numeral 1.2.2; 1.2.5</u></p>
04	Conservas de pescado en envase de hojalata	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos	Procedimiento N° PC/009-I/PER	*RM N° 591-2008/MINSA – NTS N° 071 MINSA/DIGESA V-01 (Ítem XIX.1 Conservas)
05	<u>Conservas de Productos pesqueros y acuícolas en envase de hojalata, vidrio, pouch (envases retortables)</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos</u>	<u>Procedimiento N° PC/009-I/PER</u>	<p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u></p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u> <u>Numeral 1.2.8</u></p>
		<p><u>Inspección de Lote por muestreo (Características Físico- químicas – sensoriales y contaminantes)</u></p>	<p><u>Procedimiento N° PC/009-I/PER</u></p>	<p><u>*Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral 1.2.5; 1.2.6; 1.2.7; 1.2.9.2; 1.3.2.1; 1.3.2.3</u> <u>Tablas N°04; 06; 09</u></p> <p><u>*Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral 1.2.5; 1.2.6; 1.2.7; 1.2.9.1; 1.2.9.2; 2.2.1; 2.2.2; 2.4</u> <u>Tablas N°16; 17; 20</u></p>
<u>06</u>	Harina de pescado	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos	Procedimiento N° PC/010-I/PER	<p>*Código: 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 tabla 37)</p>
<u>07</u>	<u>Productos pesqueros y acuícolas de Consumo Humano Indirecto (CHI)</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, químicos, contaminantes, microscopía óptica para piensos</u>	<u>Procedimiento N° PC/010-I/PER</u>	<p><u>*Manual de “Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación” aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VIII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y</u></p>



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p><u>acuícolas de consumo humano Indirecto.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral 9.3; 9.4</u> <u>Tablas N°65; 66</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VIII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Indirecto.</u></p> <p><u>Unión Europea</u> <u>Numeral 10.2; 10.3; 10.4</u> <u>Tablas N°67; 68; 69</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VIII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Indirecto.</u></p> <p><u>Unión Aduanera:</u> <u>Numeral 11.2</u> <u>Tabla N°73</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u> <u>Capítulo VIII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Indirecto.</u></p> <p><u>China:</u> <u>Tablas N°73; 74; 75</u></p>
--	--	--	--	--

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

08	<u>Moluscos Bivalvos Crudos, Precocidos o Cocidos, Congelados</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Físico-químicos, Sensoriales Contaminantes</u>	<u>Procedimiento N° PC/008-I/PER</u>	<p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u></p> <p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p> <p><u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral 1.2.2; 1.2.5; 1.3.1; 1.3.2.1; 1.3.2.3; 1.3.3; 1.3.4</u> <u>Tablas N° 05 (ítem 8, 10); 06; 09; 10; 11</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u></p> <p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p> <p><u>Unión Europea:</u> <u>Numeral 2.1; 2.2.1; 2.2.2; 2.3; 2.6</u> <u>Tablas N°16; 17; 22</u> <u>(Adicionalmente Requisitos complementarios para la certificación: Conchas de abanico y Ensayos en Proceso)</u></p>
09	Productos Pesqueros y acuícolas en conserva	Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-sensoriales)	Procedimiento N° PC/009-I/PER	<p>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</p> <p>Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Numeral 5.6.9.1.1 -Numeral 5.6.9.1.2 -Numeral 5.6.9.1.3 -Numeral 5.6.9.1.4 -Numeral 5.6.9.1.5

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

SUBSECTOR: 15.4 FABRICACIÓN DE GRASAS Y ACEITES, VEGETALES Y ANIMALES				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Aceite de pescado crudo, semi-refinado y refinado	Inspección de lote por muestreo de requisitos: Organolépticos, Físico-químicos	Procedimiento N° PC/011-I/PER	*Código: 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 5.6.11 - Numeral 5.6.12 - Numeral 5.6.13
02	<u>Aceite de pescado Consumo Humano Indirecto (CHI)</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Microbiológicos, Químicos</u>	<u>Procedimiento N° PC/011-I/PER</u>	*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. <u>Capítulo VIII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Indirecto.</u> <u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral 9.3</u> <u>Tablas N°65; 66</u> *Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. <u>Capítulo VIII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Indirecto.</u> <u>Unión Europea:</u> <u>Numeral 10.2; 10.3; 10.4</u> <u>Tablas N°67; 68; 69</u>
03	<u>Aceite de pescado Consumo Humano Directo (CHD)</u>	<u>Inspección de lote por muestreo de requisitos: Químicos</u>	<u>Procedimiento N° PC/011-I/PER</u>	*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE. <u>Capítulo VII Indicadores</u>



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p><u>sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p> <p><u>Perú y otros países:</u> <u>Numeral; 1.3.2.1; 1.3.2.2; 1.3.2.3</u> <u>Tablas N° 06 (Plomo, Cadmio y Mercurio), 08 (Aceite de Pescado de Consumo Humano Directo), 9 (ítem 6)</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u></p> <p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p> <p><u>Unión Europea:</u> <u>Numeral; 2.2.1; 2.2.2</u> <u>Tablas N°16 (Plomo, Cadmio y Mercurio); 17 (ítem 5)</u></p> <p><u>*Manual de "Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos Pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación" aprobado por Resolución de Dirección Ejecutiva N°057-2016-SANIPES-DE.</u></p> <p><u>Capítulo VII Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano Directo.</u></p> <p><u>China:</u> <u>Numeral; 4.2.</u> <u>Tabla N°31</u></p>
--	--	--	--	--

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

SUBSECTOR: 15.5 INDUSTRIAS LÁCTEAS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Procesamiento, fabricación, almacenamiento y transporte de leche y productos lácteos: -Leche evaporada -Leche Ultra pasteurizada -Leche condensada azucarada y dulces de leche (manjar, natillas, otros) -Leches fermentadas y acidificadas -Queso no madurado -Quesos Madurados -Quesos procesados (fundidos)	Inspección del sistema HACCP	Procedimiento N° PC/003-I/PER	*DS N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. Procesamiento y Fabricación (ítem 30 al 64) Almacenamiento y transporte(ítem 70 al 77)
				*DS N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 119, 119-A.
				*RM N° 449-2006/MINSA Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. (ítem 4,5; 07 al 13; 15 al 29; 34)
				*CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Código internacional recomendado de prácticas principios generales de los alimentos. Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Directriz (Pasos) 1 al 12.
02	Leche Evaporada	Inspección de Lote por muestreo (Características físico-químico, microbiológico y sensorial)	Procedimiento N° PC/012-I/PER	*NTP 202.002: 2007/ AD 01:2010. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche evaporada. Requisitos. Numerales: 5.1.1, 5.1.2, 5.2, 5.3, 5.3.1, 5.3.2, 7
03	Leche UHT	Inspección de Lote por muestreo (Características físico-químico, microbiológico y sensorial)	Procedimiento N° PC/012-I/PER	* NTP 202.100:2007 (revisada el 2014) / ENM 1:2014. Enmienda 1. Leche y Productos Lácteos. Leche UHT. Requisitos. Numerales:5.2, 5.3, 5.4, 5.4.1, 5.4.2, 6

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

SUBSECTOR: 15.8 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	<p>Procesamiento, fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos destinados a programas sociales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Producto cocido de reconstitución instantánea a niños entre 6 y 36 meses (papilla y similares). -Productos cocidos de reconstitución instantánea, enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, otros 	Inspección del sistema HACCP	Procedimiento N° PC/003-I/PER	<p>*DS N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos Procesamiento y Fabricación (ítem 30 al 64) Almacenamiento y transporte(ítem 70 al 77)</p> <p>*DS N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 119, 119-A.</p> <p>*RM N° 449-2006/MINSA Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas (ítem 4,5; 07 al 13; 15 al 29; 34)</p> <p>*CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Código internacional recomendado de prácticas principios generales de los alimentos Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Directriz (Pasos) 1 al 12</p> <p>*RM N° 451-2006/MINSA Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales de alimentación (Ítem 15 al 41)</p> <p>*RM N°860-2007/MINSA Modificación del artículo 12º de la "Norma sanitaria para la fabricación de alimentos a base de granos y otros destinados a programas sociales"</p>
02	<p>Procesamiento, fabricación y almacenamiento de productos de panadería, pastelería y galletería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Productos de panadería y pastelería con o sin relleno y/o 	Inspección del sistema HACCP	Procedimiento N° PC/003-I/PER	<p>*DS N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos. Procesamiento y Fabricación (ítem 30 al 64) Almacenamiento y transporte (ítem 70 al 77)</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

	cobertura que no requieran refrigeración (pan, galletas, panteón, biscochos, pan enriquecido o fortificados, otros). -Productos de pastelería dulce y salados (empanadas, otros)			<p>*DS N° 038-2014-SA Modifican Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 119, 119-A.</p>
				<p>*RM N° 449-2006/MINSA Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas. (ítem 4,5; 07 al 13; 15 al 29; 34)</p>
				<p>*CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Código internacional recomendado de prácticas principios generales de los alimentos. Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 Directriz (Pasos) 1 al 12.</p>

SUBSECTOR: 22 EDICIÓN, ARTES GRÁFICAS Y REPRODUCCIÓN DE SOPORTES GRABADOS				
N°	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Textos escolares (hojas internas)	Inspección de lote por muestreo: requisitos de gramaje	Procedimiento N° PC/013-I/PER	<p>*NTP 280.001:1974 (revisada el 2018) Cuadernos, textos escolares y artículos similares. ítem 5.7.3</p>
				<p>*NTP 272.128:2010 Papeles y cartones. Principios para la clasificación general de papeles y guía para selección de parámetros de calidad de papeles y cartones. 1a.ed.</p>