ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN
ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

NSF INASSA S.A.C.

Registro N° : *OI – 003*

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

Fecha de la última actualización del alcance : ***2017-09-07***

Fecha de renovación : **2016-07-06**

Fecha de vencimiento renovación : **2020-07-06**

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
Av. La Marina 3035, San Miguel - Lima	Ing. Carlos Jesús Cahuana Quino	Jefe de la División de Inspección
	Ing. Luis Armando Poblet Rios	Jefe Adjunto de la División de Inspección

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo *"A[1]"*

SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

SUBSECTOR : 15.2 ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO				
N°	**Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar**	**Actividad de Inspección**	**Método/ Procedimiento de Inspección**	**Documento normativo**
01	Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Piensos)	Inspección de lotes por muestreo (características químicas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.3	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.7.1; 5.7.2; 5.7.3.1
		Inspección de lotes por muestreo (características microbiológicas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.3	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.7.1; 5.7.2; 5.7.3.1 (tabla 37)
02	Productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de lotes por muestreo (características fisicoquímicas y sensoriales)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.1	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.6.3, 5.6.3.1
		Inspección de lotes por muestreo (características microbiológicas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.1	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.3 tabla 12 (numerales 3,7,9 y 10)

[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

03	Productos pesqueros y acuícolas crudos congelados o refrigerados	Inspección de lotes por muestreo (características fisicoquímicas y sensoriales)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.1	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.6.2; 5.6.2.1
		Inspección de lotes por muestreo (características microbiológicas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.1	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.3 tabla 12 (numerales 6 y 8)
04	Productos pesqueros y acuícolas en conserva	Inspección de lotes por muestreo (características fisicoquímicas y organolépticas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.2	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.6.9; 5.6.9.1
05	Aceite de pescado crudo	Inspección de lotes por muestreo (características fisicoquímicas y organolépticas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.7	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.6.11; 5.6.11.1; 5.6.11.2; 5.7; 5.7.1; 5.7.2; 5.7.3
		Supervisión de embarques	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.8	***FOSFA International**. Code of Practice for Member Superintendents. Part One: Oils and Fats. Capítulo 4 (Revisado 2010), Capítulo 5 (Revisado 2016) y Capítulo 6 (Revisado 2010).
06	Aceite de Pescado Semirefinado	Inspección de lotes por muestreo (características fisicoquímicas y organolépticas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.7	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. -Numerales: 5.6.12; 5.6.12.1; 5.6.12.2; 5.7; 5.7.1; 5.7.2; 5.7.3

		Supervisión de embarques	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.8	***FOSFA International**. Code of Practice for Member Superintendents. Part One: Oils and Fats. Capítulo 4 (Revisado 2010), Capítulo 5 (Revisado 2016) y Capítulo 6 (Revisado 2010).
07	Aceite de Pescado Refinado	Inspección de lotes por muestreo (características fisicoquímicas y organolépticas)	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.7	***Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010** Manual: Indicadores o criterio de seguridad Alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola -Numerales: 5.6.13; 5.6.13.1; 5.6.13.2; 5.7; 5.7.1; 5.7.2; 5.7.3
		Supervisión de embarques	I-20-002 Manual de procedimientos de inspección. Sección 2.8	***FOSFA International**. Code of Practice for Member Superintendents. Part One: Oils and Fats. Capítulo 4 (Revisado 2010), Capítulo 5 (Revisado 2016) y Capítulo 6 (Revisado 2010).