

## General Control Group S.A.C

<b>Registro N°</b>	:	<i>OI- 011</i>
<b>Norma evaluada</b>	:	<b>NTP-ISO/IEC 17020:2012</b>
<b>Fecha de la última actualización del alcance</b>	:	<b><u>2021-11-17</u></b>
<b>Fecha de renovación</b>	:	2019-02-19
<b>Fecha de vencimiento renovación</b>	:	2023-02-18

### Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
Av. Arenales N° 480 Oficina 203-204, Jesús María- Lima	Juan Joel Pérez Medina Miguel Portella Medina William Guillén Yarasca	Jefe de Inspecciones Supervisor Supervisor

## Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo "A"<sup>1</sup>

### SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

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, 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)
02	<u>Productos hidrobiológicos, Semiconservas</u>	<u>Inspección de lote por muestreo: Verificación de los requisitos microbiológicos.</u>	<u>I.3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo</u>	*R.M. 591-2008/MINSA Criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos de consumo humano. Numeral 6.2 (XVIII.1)
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	*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: 5.7.3.1 Tabla 37
		Inspección de Lotes por Muestreo (Sustancias Indeseables)	I-3008 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano indirecto	*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: 5.7.3.2
04	Productos Pesqueros y Acuícolas crudos congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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 Numerales: 5.6.2.1.1 –Tabla 22; 5.6.2.1.2; 5.6.2.1.3 –Tabla 23
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	*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: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 6)

<sup>1</sup> 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

05	Productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> 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; 5.6.3.1.2.
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 7)
06	Moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numerales: 5.6.4.1.1- Tabla: 25, 5.6.4.1.2.
		Inspección de lotes por muestreo (Biotoxinas Marinas)		<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010.</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.3- Tabla: 14.
07	Moluscos bivalvos crudos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 8)
08	Moluscos bivalvos precocidos o cocidos, congelados o refrigerados	Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 10)
09	Productos pesqueros y acuícolas secos, secosalados, salpreso	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010.</b> 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;

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				5.6.6.1.2; 5.6.6.1.3; 5.6.6.1.4 <b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010.</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numeral: 5.3.1- Tabla: 12 (ítem 12)
		Inspección de Lotes por muestreo (Características Microbiológicas).		
10	Productos pesqueros y acuícolas	Inspección de lote por muestreo (Contaminantes)	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numerales: 5.4.1- Tabla: 15; 5.4.2 – Tabla 16; 5.4.3 – Tabla 17; 5.4.4 – Tabla 19; 5.4.5 – Tabla 20.
11	Productos pesqueros y acuícolas en conservas	Inspección de Lotes por muestreo (Características fisicoquímicas y Sensoriales).	I-3009 Inspección de lote – Productos hidrobiológicos de consumo humano directo	<b>*Código: SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010</b> Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. Numerales: 5.6.9.1.1; 5.6.9.1.2; 5.6.9.1.3 – Tabla 32; 5.6.9.1.4; 5.6.9.1.5; 5.6.9.1.6
<u>12</u>	<b><u>Productos pesqueros y acuícolas en conservas</u></b>	Inspección de Almacenamiento y transporte	I-3015 Inspección técnicas - Almacenamiento y transporte - Productos hidrobiológicos	<b>*D.S. Nº 040-2001-PE</b> Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas. Artículos 31, 36 y 37.
<u>13</u>	<b><u>Productos pesqueros y acuícolas en conservas</u></b>	Verificación del rotulado del producto	I-3003 Inspecciones Técnicas - Diversos	<b>*D.S. Nº 040-2001-PE</b> Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas. Artículo 150.
14	Conservas de pescados, crustáceos y moluscos	Verificación de la información del rotulado del producto elaborado.	I-3003 Inspecciones Técnicas - Diversos	<b>*NTP 209.038:2009.</b> Alimentos envasados. Etiquetado. Numerales 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3, 6.1.4, 6.1.5, 6.1.6, 6.1.7, 6.1.8, 6.1.9, 6.2.1, 6.4, 6.5.2
		Verificación de la información del rotulado del producto elaborado.	I-3003 Inspecciones Técnicas - Diversos	<b>*CODEX STAN 1.1985. Enmendada 2010</b> Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados.