

Certificaciones y Calidad S.A.C – CERTIFICAL

Registro N° : *OI – 012*

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

Fecha de la última actualización del alcance : **2022-02-25**

Fecha de renovación : 2019-03-28

Fecha de vencimiento renovación : 2023-03-27

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/Informes de Inspección	Cargo
Av. Sucre N° 1340 - Magdalena del Mar	Ing. Víctor Iván Tenorio Aguirre	Jefe de Inspección y Muestreo
	Ing. Raúl Castro Malqui	Inspector-Supervisor

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección: Tipo "A"¹

SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

SUBSECTOR: 15.5 INDUSTRIAS LÁCTEAS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Leche y Productos Lácteos: - Leche Evaporada.	Inspección por Muestreo de lotes <u>Características:</u> - Organolépticas - Fisicoquímicas - Microbiológicas	Instrucción "Inspección por Muestreo de Lote de Leche y Productos Lácteos: Leche Evaporada" JIM-IT-09	*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

SUBSECTOR: 15.6 FABRICACION DE PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS AMILACEOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Fabricación, Almacenamiento de: Hojuelas a base de: - Cereales, - Leguminosas y/o - Tubérculos.	Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura e Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas.	Instrucción "Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas" JIM-IT-01	*D.S. Nº 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Título IV: Cap. I al VII y Art.69º Título V: Art. 70º al 73º del Cap. I y Cap. II Título VIII: Cap. II y III *R.M. Nº 451-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" y modificación del Art. 12º según R.M. Nº 860-2007/MINSA. (2007-10-20) Cap. I: Art. 6º Cap. III: Art. 10º al 12º Cap. IV al VII Cap. VIII: Art. 44º

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 items inspeccionados

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>*CAC/RCP 1-1969 Rev. 4 (2003) "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" Sección IV al VIII Sección IX: Ítem 9.2 Sección X: Ítem 10.2 y 10.3</p>
		<p>Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de:</p>	<p>Instrucción "Inspección de la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación" JIM-IT-03</p>	<p>*R.M. N° 449-2006/MINSA "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas" Cap. I: Art. 4° y 5° Cap. II y III, Cap. IV: Art. 30</p> <p>*D.S. N° 007-98-SA. "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Título IV: Cap. I al VII y Art.69° Título V: Art. 70° al 73° del Cap. I y Cap. II Título VIII: Cap. II y III</p> <p>*CAC/RCP 1-1969 Rev. 4 (2003) "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" Sección IV al VIII Sección IX: Ítem 9.2 Sección X: Ítem 10.2 y 10.3</p>
		<p><u>Inspección Técnico-Productivo de Planta</u></p>	<p>Instrucción "Evaluación Técnico Productiva de Planta Industrial de Alimentos" JIM-IT-06</p>	<p>*D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" Título IV: Art. 30° al 35° del Cap. I, Art. 36° al 39° del Cap. II, Art. 40°, 42°, 43° del Cap. III, Art. 44° al 48° del Cap. IV, Art. 49°, 52°, 54°, 55°, 57° del Cap. V, Art. 58° del Cap. VI; Título V: Art. 70, 71, 72, 73 del Cap. I</p> <p>*R.M. N° 451-2006/MINSA. "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación" Cap. I: Art. 6° Cap. IV: Art. 15°, 16° Cap. V: Art. 19° Cap. VI: Art. 21° al 35° Cap. VII: Art. 38° Cap. VIII: Art. 44°</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

02	Hojuelas a base de: - Cereales - Leguminosas y/o - Tubérculos	Inspección por Muestreo de lotes. <u>Características:</u> - Fisicoquímicas - Microbiológicas	Instrucción "Inspección por Muestreo de Lote de Hojuelas a Base de: Cereales, Leguminosas, y/o Tubérculos" JIM-IT-10	*R.M. Nº 451-2006/MINSA. "Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación".
----	--	---	--	--

SUBSECTOR: 15.8 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Pan Fortificado, Papapan Fortificado y Productos de Panadería	Inspección por Muestreo de lotes. <u>Características:</u> - Microbiológicas	Instrucción "Inspección por Muestreo de Lote de Pan y Productos de Panadería" JIM-IT-14	*R. M. Nº 591-2008/MINSA. NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Ítem 6.2 (VIII.1)