

PACIFIC CONTROL, CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE, LABORATORIOS Y CERTIFICACIONES S.A.C. – PACIFIC CONTROL CMA S.A.C.

Registro N° : *OI- 019*

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

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

Fecha de renovación : 2020-12-16

Fecha de vencimiento renovación : 2024-12-15

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
Panamericana Sur Km 23.5 – Santa Rosa de Llanavilla Mz. Q Lote 07 y 08 – Villa el Salvador	María del Carmen De La Colina Ochoa	Supervisor Operaciones OI / Inspector
	Paola Aurora Fano Castro	Supervisor Operaciones OI / Inspector
	Carlos Alberto Vivero Marmanillo	Supervisor Operaciones OI / Inspector

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				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/ Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Elaboración de productos pesqueros (Congelados, conservas, harina de pescado, curados)	Inspección Higiénico Sanitaria	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-14 Inspección Higiénico Sanitaria y/o BPM en Plantas de Alimentos	*D.S. Nº 040-2001-PE Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas. Artículos 30 al 37, 61 al 82, 84 al 92. *Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Código Internacional de Practicas Recomendado. *Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Sección III a Sección X. Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1 Administración de Drogas y Alimentos, Departamento de la Salud y Servicios Humanos. Código Federal de Regulación de los EEUU. Parte 110 "Buenas prácticas de manufactura en la fabricación, empaque o almacenamiento de productos alimenticios para los seres humanos".
02	Productos Hidrobiológicos crudos congelados	Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-06 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados.	*R.M. Nº 591-2008-SA / MINSA Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Ítem XI. Productos Hidrobiológicos.
		Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-06 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados.	*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuicola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.3 Indicadores Biológicos: tabla 12, ítem 06.
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.	*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen

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

			IT-12-01-06 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados.	pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.4.1 Metales Pesados: tabla N° 15 5.6.2.1.2. Histamina 5.6.2.1.3. NBVT
		Inspección de Lote por muestreo (Características Sensoriales)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-06 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados	*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola. Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.6.2.1.1 Examen sensorial
		Inspección de Lote por muestreo (Características Microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-07 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata.	*R.M. N° 591-2008-SA / MINSA Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano. Ítem XIX. Conservas (XIX.1)
		Inspección de Lote por muestreo (Características Químicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-07 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata	*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.4.1 Metales Pesados: tabla N° 15
03	Productos Hidrobiológicos en conservas	Inspección de Lote por muestreo (Características Sensoriales)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-07 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata.	*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.6.9.1.1
		Inspección de Lote por muestreo (Características físicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-07 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata.	*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuicola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.6.9.1.2 5.6.9.1.3 5.6.9.1.4

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lote por muestreo (Características químicas)	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-07 Inspección de Lotes de Conservas de Productos Hidrobiológicos en Envases de Hojalata</p>	<p>*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.6.9.1.5 5.6.9.1.6</p>
04	Productos hidrobiológicos Consumo Humano Indirecto (Pienso)	Inspección de Lote por muestreo: Características Microbiológicas	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Pienso) con referencia Gafta. Wieghing N°123 y Sampling Rules N°124</p>	<p>*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.7 Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto. 5.7.3 Tabla 37</p> <p>*R.D. N°057-2016-SANIPES-DE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación". Revisión: 23 junio 2016 –SANIPES. Capítulo VIII. Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto: -Perú y otros países: Tabla 65. -China: Tabla 74 y tabla 75.</p>
		Inspección de Lote por muestreo: Sustancias Indeseables	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Pienso) con referencia Gafta. Wieghing N°123 y Sampling Rules N°124</p>	<p>*SGC - MAI / SANIPES Manual: Indicadores o criterios de Seguridad Alimentaria e Higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y Acuícola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.7 Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto. 5.7.3.1 Arsénico; Plomo; Flúor; Mercurio; Nitritos; Cadmio; Dioxina {suma de policlorodibenzoparadioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF)} expresados en equivalentes tóxicos de la OMS(EQT-OMS); Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas {suma de policlorodibenzoparadioxinas (PCDD), policlorodibenzofuranos (PCDF) y bifenilos policlorados (PCB)} expresados en equivalentes tóxicos de la OMS(EQT-OMS)</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<p>Inspección de Lote por muestreo: contaminantes</p>	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Piensos) con referencia Gafta. Wieghing N°123 y Sampling Rules N°124</p>	<p>*R.D. N°057-2016-SANIPES-DE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión: 23 junio 2016 –SANIPES.</p> <p>Capítulo VIII. Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto: -Perú y otros países: Tabla 66 Arsénico; Plomo; Flúor; Mercurio; Nitritos; Cadmio; Dioxina (suma de Policlorodibenzoparadióxinas (PCDD) y Policlorodibenzofuranos (PCDF) expresados en equivalentes tóxicos de la OMS (EQT-OMS); Suma de Dioxinas y PCB similares a las Dioxinas (suma de Policlorodibenzoparadióxinas (PCDD) y Policlorodibenzofuranos (PCDF) y Bifenilos policlorados (PCB) expresados en equivalentes tóxicos de la OMS (EQT-OMS). -China: Tabla 73</p>
		<p>Inspección de Lote por muestreo: Microscopía óptica para piensos</p>	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Piensos) con referencia Gafta. Wieghing N°123 y Sampling Rules N°124</p>	<p>*R.D. N°057-2016-SANIPES-DE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión: 23 junio 2016 –SANIPES.</p> <p>Capítulo VIII. Indicadores sanitarios de Inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto: -Perú y otros países: Numeral 9.4 -China: Numeral 12, 5to párrafo</p>

SUBSECTOR: 15.8 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Fabricación de alimentos en base a granos, alimentos cocidos de reconstitución instantánea y otros destinados a Programas Sociales de Alimentación	Inspección de BPM e Higiénico Sanitaria	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-14 Inspección Higiénico Sanitaria y/o BPM en Plantas de Alimentos.</p>	<p>*D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Título IV Capítulo I al Capítulo VII (excepto art. 45); Título V Capítulo I art. 70° al 73° y Capítulo II; Título VIII Capítulo II al Capítulo III.</p> <p>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA. Artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado).</p> <p>*DS N° 0038-2014-SA. Modifican reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias. Artículo 1 Art. 1° (modificación del artículo 119°)</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. Capítulo III art. 9°; Capítulo IV al VII, Capítulo VIII: Artículo 44.</p> <p>*Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Sección III a Sección X.</p> <p>*Título 21 Alimentos y Drogas, Capítulo 1 Administración de Drogas y Alimentos, Departamento de la Salud y Servicios Humanos. Código Federal de Regulación de los EEUU. Parte 110 "Buenas prácticas de manufactura en la fabricación, empaque o almacenamiento de</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			<p>productos alimenticios para los seres humanos" Sub-parte A: Sec.110.10 a, b.1-b.3, b.5, b.7-b.9, c, d; Sub-parte B: Sec. 110.20 a, b.1, b.2, b.4-b.7; Sec. 110.35 a, b, d, e, Sec. 110.37; Sub-parte C: Sec. 110.40; Sub-parte E: Sec. 110.80 a.2–a.5, a.7, b.1, b.2, b.4-b.10, b.13, b.14, b.17, Sec.110.93; Sub-parte G: Sec. 110.110 a, b, c, d.</p>
	Inspección HACCP	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-10 Inspección del Sistema HACCP.</p>	<p>*R.M. N° 449-2006/MINSA Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas. Capítulo I art. 4° y 5°; Capítulo II y III; Capítulo IV art. 30°, 32° y 34°.</p> <p>*Anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Sistema de Análisis de peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) – Directrices para su Aplicación.</p>
	<u>Inspección Técnico-Productivo de Planta</u>	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones.</p> <p>IT-12-01-19 Inspección Técnico Productiva Teórica de Planta Industrial de Alimentos.</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. Capítulo I art. 6°, Capítulo IV al V; Capítulo VI art.21°al 35°; Capítulo VII; Capítulo VIII art. 44°.</p> <p>*D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Título IV art. 30°, 32° al 38°, 40°, 42° al 43°; Título V art. 49° al 55°, 57° y 58°; Título V art. 70.</p> <p>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA. Artículo 1 (artículo 58 del D.S. N°007-98-SA modificado).</p>