

PACIFIC CONTROL S.A.C.

Registro N° : *OI-019*

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

Fecha de la última actualización del alcance : **2024-05-09**

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	Antony Pierr Sotomayor Mancisidor	Gerente de Inspecciones
	Oscar Elías Carrasco Rojas	Supervisor de Inspecciones / Inspector

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo "A"¹

SECTOR: 10 INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

SUBSECTOR: 10.2 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/ Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	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 Acuícola". 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. 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. 5.4.1 Metales Pesados: tabla Nº 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

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

02	Productos Hidrobiológicos en conservas	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.	<p>*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. Numeral 6.2; Ítem: XIX.1</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. Numeral 1.2.8 (Esterilidad Comercial)</p>
		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	<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. 5.4.1 Metales Pesados: tabla N° 15</p>
		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	<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>
		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	<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. <u>Perú y otros destinos</u> Numeral: 1.2.9.1 (Histamina) 1.2.9.2 (Estaño) 1.3.2.1 (Metales pesados), Tabla N°06 <u>Unión Europea</u> Numeral: 2.2.1 (Metales pesados) Tabla N°16 2.4 (Histamina) Tabla N°20</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lote por muestreo (Características Sensoriales)	<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. 5.6.9.1.1</p>
		Inspección de Lote por muestreo (Características físicas)	<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. 5.6.9.1.2 5.6.9.1.3 5.6.9.1.4</p>
		Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-Sensoriales)	<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>*NTP 204.007:2021 Pescados, Mariscos y Productos Derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. Numerales: 4.1.1; 4.1.8; 4.1.9; 4.1.10; 4.1.11</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. Numeral: 1.2.2 (Exámenes sensoriales) 1.2.6 (Requisitos para la evaluación del doble cierre en envases de hojalata) Tabla N°04 1.2.7 (Requisito para la determinación del vacío)</p>
03	Productos hidrobiológicos Consumo Humano Indirecto (Piensos)	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 (Piensos) con referencia Gafta. Wiegging 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. 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>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lote por muestreo: contaminantes	<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. 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>
		Inspección de Lote por muestreo: Microscopía óptica para piensos	<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. 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>
04	Productos hidrobiológicos precocidos y cocidos congelados	Inspección de Lote por muestreo (Características microbiológicas)	<p>PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones</p> <p>IT-12-01-06 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados</p>	<p>*SGC-MAI/SANIPES. Manual de 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. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico, Tabla N°12- ítem 07.</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		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 de 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. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla 24.
		Inspección de Lote por muestreo (Características químicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones IT-12-01-06 Inspección de Lotes de Productos Hidrobiológicos Congelados	*SGC-MAI/SANIPES. Manual de 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. Numeral 5.4.1 Metales Pesados Tabla 15.
05	Moluscos bivalvos crudos congelados	Inspección de Lote por muestreo (Características microbiológicas)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones IT-12-01-35 Inspección de Lotes de Productos Bivalvos Congelados	*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. Capítulo VII Indicadores Sanitarios de Inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo. <u>Perú y otros países:</u> Numerales: 1.3.1, 1.3.4. Tabla 5 ítem 8; Tabla 11 <u>Unión Europea:</u> Numeral 2.1. Numeral 2.6. Tabla 22. Requisitos complementarios para la Certificación y ensayos de proceso.
		Inspección de Lote por muestreo (Características sensoriales)	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones IT-12-01-35 Inspección de Lotes de Productos Bivalvos Congelados	*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: 5.6.4.1.1 – Tabla 25 (moluscos bivalvos).