

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

PACIFIC CONTROL S.A.C.

Registro N° : *OI – 019*

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

Fecha de la última actualización del alcance : **2025-05-26**

Fecha de renovación : **2024-12-16**

Fecha de vencimiento renovación : **2028-12-15**

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	Oscar Elías Carrasco Rojas <u>Sandra Chávez Condori</u>	Jefe de inspecciones <u>Supervisora</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

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.	*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 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
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.	*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 *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.

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

				Numeral 1.2.8 (Esterilidad Comercial)
		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 5.6.9.1.5 Histamina 5.6.9.1.6 Estaño (Inorgánico)
		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	*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
		Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-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	*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
		Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-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	*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 1.2.5 Indicadores Parasitológicos. 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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lote por muestreo (Características Físico-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 Acuicola". Dirección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; Revisión: 02, Abril 2010. 5.6.9.1.1 Examen sensorial 5.6.9.1.2 Evaluación de envases de hojalata 5.6.9.1.3 Evaluación de doble cierre (se exceptúan los envases de vidrio) 5.6.9.1.4 Vacío
03	Productos hidrobiológicos Consumo Humano Indirecto (Pensos)	Inspección de Lote por muestreo: Características Microbiológicas	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Pensos) con referencia Gafta. Wiegging N°123 y Sampling Rules N°124	*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.
		Inspección de Lote por muestreo: contaminantes	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Pensos) con referencia Gafta. Wiegging N°123 y Sampling Rules N°124	*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 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) y Policlorodibenzofuranos (PCDF) y Bifenilos policlorados (PCB) expresados en equivalentes tóxicos de la OMS (EQT-OMS). -China: Tabla 73

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de Lote por muestreo: Microscopía óptica para piensos	PR-12-01 Procedimiento General de las Inspecciones. IT-12-01-02 Inspección, Muestreo y Embarque de Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Piensos) con referencia Gafta. Wiegling N°123 y Sampling Rules N°124	*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
04	Productos hidrobiológicos precocidos y cocidos 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	*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.
		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.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

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> Numeral 1.3.1, Tabla 5 ítem 8 Numeral 1.3.4, 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. Números: 5.6.4.1.1 – Tabla 25 (moluscos bivalvos).
		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	*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. Numeral 1.2.2 Exámenes sensoriales