

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 : **2022-11-23**

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 - Físicoquímicas - Microbiológicas | Instrucción "Inspección por Muestreo de Lote de Leche y Productos Lácteos: Leche Evaporada" JIM-IT-09 | *NTP 202.002:2019 "Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada. Requisitos." Numerales: <u>6.1, 6.2, 6.3, 6.4 y 8.</u> |

| 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 "Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas" JIM-IT-01 | <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>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°)</p> <p>*D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°)</p> |

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

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <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" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20) Cap. I: Art. 6° Cap. III: Art. 10° al 12° Cap. IV al VII Cap. VIII: Art. 44°</p> |
| | | | | <p>*CXC 1-1969 <u>Rev. 2020</u> "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" Capítulo Primero: Sección 3 al 9. (Excepto ítem 3.1.4)</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>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°)</p> |
| | | | | <p>*D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°)</p> |
| | | | <p>Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura</p> | <p>Instrucción "Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas" JIM-IT-01</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" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20) Cap. I: Art. 6° Cap. III: Art. 10° al 12° Cap. IV al VII Cap. VIII: Art. 44°</p> |
| | | | | <p>*CXC 1-1969 <u>Rev. 2020</u> "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos"</p> |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | <p><u>Capítulo Primero: Sección 3 al 9. (Excepto ítem 3.1.4)</u></p> |
| | | Inspección Higiénico Sanitario de Fábrica | Instrucción "Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas" JIM-IT-01 | <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>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°)</p> |
| | | | | <p>*D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. 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" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20) Cap. I: Art. 6° Cap. III: Art. 10° al 12° Cap. IV al VII Cap. VIII: Art. 44°</p> |
| | | | | <p>*CXC 1-1969 Rev. 2020 "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" <u>Capítulo Primero: Sección 3 al 9. (Excepto ítem 3.1.4)</u></p> |
| | | Inspección Higiénico Sanitario de Almacén de Alimentos | Instrucción "Higiénico Sanitario de Fábrica, Almacenes de Alimentos y Bebidas" JIM-IT-01 | <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>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias.</p> |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| | | | | <p>Art. 1° (modificación del artículo 58°)</p> <p>*D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. 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" y modificación del Art. 12° según R.M. N° 860-2007/MINSA. (2007-10-20) Cap. I: Art. 6° Cap. III: Art. 10° al 12° Cap. IV al VII Cap. VIII: Art. 44°</p> <p>*CXC 1-1969 Rev. 2020 "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" <u>Capítulo Primero: Sección 3 al 9. (Excepto ítem 3.1.4)</u></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>*D.S. N° 004-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 58°)</p> <p>*D.S. N°038-2014-SA Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario por D.S. N° 007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (modificación del artículo 119°)</p> |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|----|--|---|---|---|
| | | | | <p>*CXC 1-1969 Rev. 2020 "Código Internacional de Practicas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos" Capítulo Primero: Sección 3 al 9 (Excepto ítem 3.1.4) Capítulo Segundo.</p> |
| | | Inspección Técnico-Productivo de Planta | <p>Instrucción "Evaluación Técnico Productiva de Planta Industrial de Alimentos" JIM-IT-06</p> | <p>*D.S. Nº 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. Nº 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> |
| 02 | <p>Hojuelas a base de: - Cereales - Leguminosas y/o - Tubérculos</p> | <p>Inspección por Muestreo de lotes. <u>Características:</u> - Físicoquímicas - Microbiológicas</p> | <p>Instrucción "Inspección por Muestreo de Lote de Hojuelas a Base de: Cereales, Leguminosas, y/o Tubérculos" JIM-IT-10</p> | <p>*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".</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 | <p>Pan Fortificado, Papapan Fortificado y Productos de Panadería</p> | <p>Inspección por Muestreo de lotes. <u>Características:</u> - Microbiológicas</p> | <p>Instrucción "Inspección por Muestreo de Lote de Pan y Productos de Panadería" JIM-IT-14</p> | <p>*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)</p> |