

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 027- 15 - SANIPES

Entidad de Inspección:

CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A.

Alcances de Inspección:

1. Harina de Pescado
2. Productos Hidrobiológicos en Conservas
3. Productos Hidrobiológicos Secos, seco salados, salpresos
4. Productos Hidrobiológicos Refrigerados
5. Productos Hidrobiológicos Congelados / (*) Moluscos Bivalvos

Sede Cubierta:

Av. Santa Rosa N° 601-La Perla Callao

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	HARINA DE PESCADO	Inspección de Lotes por muestreo de Harina de Pescado (Características microbiológicas)	Instructivo 8005 – I Inspección de lotes de harina de pescado	Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.7.3. Planes de evaluación y estándares microbiológicos y de sustancias indeseables. Tabla N° 37 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto. Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto. Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto. Unión Europea: Numeral 10.2 Tabla N° 67 Especificaciones microbiológicas para materias primas para la alimentación animal y productos derivados. Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 11.2 Tabla N° 71 Especificaciones microbiológicas para harina de pescado. China: Numeral 12 Tabla N° 74 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y 75 Estándares sanitarios para harina de pescado y otras proteínas de animales acuáticos Japón: Numeral 13 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto. Chile: Numeral 14.1b Parámetros microbiológicos parámetro límite. Brasil: Numeral 15 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto Estados Unidos: Numeral 16.1 Tabla N° 77 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de harina de pescado (características químicas)		NTP 204.035-1985 (revisada el 2010) HARINA DE PESCADO Clasificación y requisitos, Ítem 6. Requisitos 6.1: Tabla 1 – Harina de pescado, requisitos físicos, químicos y microbiológicos Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto. Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto. Unión Europea: Numeral 10.3 Tabla N° 68 Contenido máximo de contaminantes en productos destinados a la alimentación animal (sustancias indeseables) y 69 Dioxinas, PCB similares a Dioxinas y PCB (Congéneres). Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 11.3 Tabla N° 72 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado, producto: Harina de pescado. China: Numeral 12 Tabla N° 73 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado. Japón: Numeral 13 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto. Chile: Numeral 14 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto. Brasil: Numeral 15 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto. Estados Unidos: Numeral 16 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.
		Inspección de lotes por muestreo de harina de pescado (microscopía óptica)		Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto. Perú y otros países: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Unión Europea: Numeral 10.4 Microscopía óptica para piensos. Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. China: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Japón: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Chile: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Brasil: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Estados Unidos: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
2	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS	Inspección de lotes por muestreo de conservas (características microbiológicas)	Procedimiento 8015- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conserva	RM N° 591-2008/MINSA- - NTS N° 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, 6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS, 6.2 Criterios microbiológicos, XIX CONSERVAS, XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características químicas)		Manual "Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación" aprobado con RDE 057-2016-SANIPES-DE de junio del 2016. Numeral 1.2.8 Requisito Microbiológico. Esterilidad Comercial
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010, 5.4 CONTAMINANTES 5.4.1 Metales pesados, Tabla 15. Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Números 5.6.9.1.2; 5.6.9.1.3; 5.6.9.1.4; 5.6.9.1.5 y 5.6.9.1.6
3	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECOS, SECO SALADOS, SALPRESOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características microbiológicas)	Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas curados y algas	Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla N° 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 12
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Números 5.6.6.1.2; 5.6.6.1.3 y 5.6.6.1.4
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, secos salados y salpreso (características químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010, 5.4 CONTAMINANTES Numeral 5.4.1 Metales pesados, Tabla 15. Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo.

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características sensoriales)		Numeral 5.4.3 Dioxina y Furanos, PCB y similares a Dioxinas, Tabla 17 Contenidos máximos permitidos de Dioxinas y Furanos, PCB similares a las Dioxinas en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.6.1.1 Tabla Nº 27 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso
4	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características microbiológicas) Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características organolépticas y físico químicas) Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características microbiológicas) Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas) Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales) Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características microbiológicas)	Procedimiento 8005 - P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítems 6 y 8 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.1 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 06 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4; 5.6.2.1.2 y 5.6.2.1.3 Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.2.1.1 Tabla Nº 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi). Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 07.

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla Nº 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características microbiológicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 8 y 10
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numerales 5.6.4.1.1 Tabla Nº 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, pre cocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Biotoxinas marinas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numeral 5.3.3
5	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS / (*) MOLUSCOS BIVALVOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características microbiológicas)	Procedimiento 8005 - P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 06
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4; 5.6.2.1.2 y 5.6.2.1.3

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.2.1.1 Tabla Nº 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados (Características microbiológicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 07
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Números 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla Nº 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Características microbiológicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3 Indicadores biológicos. Numeral 5.3.1 Microbiológico. Tabla Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 8 y 10
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Características físico químicas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Números 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Características sensoriales)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Números 5.6.4.1.1 Tabla Nº 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, pre cocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Biotoxinas marinas)		Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola. De la Dirección (e) del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SGCMAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numeral 5.3.3

PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

N°	N° Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3,4, 5 (*)

N°	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

N°	N° Colegiatura	Registro de Inspectores (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	95223	Boyer Saldarriaga, Rosa Mercedes	Tumbes	5
2	185375	Chuco Hanco, Federico	Ilo	5
3	264635	Champi Almerco, Jonathan Antonio	Callao	4, 5
4	171700	Hualpa Erazo, Jonathan Jazmani	Tumbes	5
5	145534	Jaramillo Morán, José Fredy	Paita	4, 5 (*)
6	214393	Llamoja Ruidias Jorge Omar	Callao	2,4,5 (*)
7	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3, 5 (*)
8	95889	Olortegui Morales, Roger Julio	Chimbote	1, 3, 5 (*)
9	198657	Periche Pingo, Gilmer Aroon	Callao	2, 5 (*)
10	190830	Pintado López, Jeffrey	Callao	2, 4, 5 (*)
11	151983	Quispe Yovera, Segundo Eduardo	Paita	5 (*)

(*) Personal Autorizado para efectuar la inspección y muestreo de Moluscos Bivalvos Congelados

- 1 El Responsable técnico, es el responsable de gestionar equipos y materiales de trabajo para las actividades de inspección; capacitar, supervisar y designar a los inspectores y/o técnicos en inspección registrados ante SANIPES; controlar, conservar y revisar los registros emitidos en las inspecciones y actualizar los instructivos y/o procedimientos en base a las disposiciones de SANIPES.
- 2 El Inspector registrado realizará toda la actividad de inspección IN SITU sólo en el(los) alcance(s) que encuentra autorizado(s) en cumplimiento a las disposiciones de SANIPES, registrando en el Acta de Inspección y documentos involucrados la información obtenida en la inspección, y firmando los documentos antes mencionados, bajo el principio de presunción de la veracidad.
- 3 Técnico de Inspección sólo apoyará al Inspector Registrado ante SANIPES bajo su supervisión IN SITU de la actividad de inspección, en la preparación de materiales de trabajo, equipos e instrumentos de medición, y, extracción, identificación, almacenamiento, conservación y resguardo de las muestras, contramuestras y muestras dirimentes.
- 4 Todos los alcances de inspección autorizados ante SANIPES deben estar cubiertos por un Responsable Técnico y Inspector

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 21 DE NOVIEMBRE DEL 2023