

CERTIFICACIONES E INSPECCIONES TÉCNICAS CONSULTORES S.A.C. CERTECC S.A.C.

Registro N° : OI – 080

Norma evaluada : NTP-ISO/IEC 17020:2012

Fecha de la última actualización del alcance : 2026-02-19

Fecha de renovación : 2024-03-24

Fecha de vencimiento renovación : 2028-03-23

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
Av. Ayacucho s/n Urbanización Patibamba Baja, Provincia de Abancay y Departamento de Apurímac Barrio Canto Alegre LT. 07 (sótano y 1er piso) Ref. (a una cuadra de PRONABEC) Abancay – Apurímac (*)	Tino Arístides Meza Félix	Director Técnico

(*) Almacén del Organismo de Inspección para muestras dirimentes.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo “A”¹

SECTOR: 10 INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

Nº	Producto / Proceso / Servicio/Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Almacenes de establecimientos de: fabricación, fraccionamiento y distribución de alimentos elaborados industrialmente en su condición de productos terminado destinados al consumo humano	Inspección de condiciones higiénico sanitarias	PC-2001 Procedimiento general de inspecciones I-2000.4 Instructivo para la Inspección de condiciones higiénico sanitarias	*R.M. N° 066-2015/MINSA Norma Sanitaria para el almacenamiento de alimentos terminados destinados al consumo humano. Art. 5.2 al 6.5
02	-Productos cocidos de reconstitución instantánea, como enriquecidos lácteos, sustitutos lácteos, mezclas fortificadas, otros similares. -Productos crudos deshidratados y precocidos que requieren cocción como hojuelas, harinas, otros similares. -Productos cocidos de consumo directo, como extruidos, expandidos, hojuelas instantáneas, otros similares.	Inspección de lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-2000.6 Instructivo para la inspección de lote por muestreo PC-2004 Procedimiento general de inspección de lote por muestreo	*R.M. 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”. Criterios: 6.2 (Ítems: IX.3, IX.4, IX.5) *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. Art. 10 d.
03	-Mezclas en seco que requieren cocción (pudines, flanes, otros). -Granos secos. -Harinas y sémolas. -Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros). -Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no y hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. -Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y	Inspección de lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-2000.6 Instructivo para la inspección de lote por muestreo PC-2004 Procedimiento general de inspección de lote por muestreo	*R.M. 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”. Criterios: 6.2 (Ítems: IV.4, V.1, V.2, V.6, V.7, V.8, VI.2, VII.1, VII.4, XIV.3, XIV.5)

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

	leguminosas) que requieren cocción. -Azúcar rubia doméstica, chancaca. -Chocolates de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo. -Turrón blando o duro de confitería, barras de cereales. -Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas. - Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros).			
04	-Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada, algunos vegetales, guisados, sopas).	Inspección de lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-2000.6 Instructivo para la inspección de lote por muestreo PC-2004 Procedimiento general de inspección de lote por muestreo	*R.M. 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”. Criterios: 6.2 (Ítem XIX.1)
05	Galletas sin relleno	Inspección de lote por muestreo (Características microbiológicas)	I-2000.6 Instructivo para la inspección de lote por muestreo PC-2004 Procedimiento general de inspección de lote por muestreo	*RM N° 1020-2010/MINSA. NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”. Ítem 6.1.3 literal b) *R.M. N°225-2016/MINSA “Modifican Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”. Ítem 6.1.3 literal b)
06	Aceites vegetales	Inspección de lote por muestreo (Características sensoriales)	I-2000.6 Instructivo para la inspección de lote por muestreo PC-2004 Procedimiento general de inspección de lote por muestreo	*NTP-CODEX STAN 210:2014 Aceites vegetales especificados. Requisitos. Anexo A.1.1

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

SUBSECTOR: 10.8 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos a base de granos y otros destinados a Programas sociales de alimentación	Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias	PC-2001 Procedimiento general de inspecciones I-2000.1 Instructivo para la Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y condiciones higiénico sanitarias	*D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título IV: Capítulo I: Art.30 al Art.35, Capítulo II: Art.36 al Art.38, Capítulo III: Art.40 al Art.43, Capítulo IV: Art.44, Art.46 al Art.48, Capítulo V: Art.49, Art.50, Art.52 al Art.57 Título V: Capítulo I: Art.70, Art.72, Capítulo II: Art.75 al Art.77. Título VIII: Capítulo II: Art.116 al Art.117, Capítulo III: Art. 118 al Art. 119 *D.S. N°038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (Modificación del artículo 119°) *CXC 1-1969 (Rev. 2022). "Principios Generales De Higiene de los Alimentos". 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.2, 9.3, 10, 11.1, 11.2, 11.3, 12, 13, 14, 15. *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 su Modificación R.M. N° 860-2007/MINSA. Capítulo III: Art.10 (b) al Art.14. Capítulo IV: Art.15, al Art.17. Capítulo V: Art.18 al Art.19. Capítulo VI: Art.20 al Art.37. Capítulo VII: Art.38 al Art.41. *Reglamento N°034-2008-AG. Art. 17.
		Inspección de la aplicación del Sistema HACCP en planta	PC-2001 Procedimiento general de inspecciones I-2000.2 Instructivo para la Inspección de la aplicación del Sistema HACCP en planta	*CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.2, 9.3, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, Anexo III: Cuadro 1, Anexo IV: Cuadro 2. *Título 21 Alimentos y medicamento. Capítulo 1 Administración de Alimentos y Medicamentos,

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Departamento de Salud y Servicios Humanos. Subcapítulo B Alimentos para consumo humano. Parte 174. Aditivos alimentarios indirectos: General Parte 175. Aditivos alimentarios indirectos: adhesivos y componentes de revestimientos Parte 176. Aditivos alimentarios indirectos: componentes de papel y cartón Parte 177. Aditivos alimentarios indirectos: polímeros Parte 178. Aditivos alimentarios indirectos: adyuvantes, coadyuvantes de producción y desinfectantes. *D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Título IV: Capítulo I: Art.30 al Art.35, Capítulo II: Art.36 al Art.39, Capítulo III: Art.40 al Art.43, Capítulo IV: Art.44 al Art.48, Capítulo V: Art.49 al Art.57, Capítulo VI: Art.58, Art.59, Art. 59a, Capítulo VII: Art.62 al Art.64. Título V: Capítulo I: Art. 70 al Art. 73, Capítulo II: Art.75 al Art.77 Título VIII: Capítulo III: Art.118 al Art.119. *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), Artículo 2 (Incorporación del artículo 58-A). *D.S. N°038-2014-SA. Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias. Art. 1° (Modificación del artículo 119°) *RM N° 449-2006/MINSA Normas Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. Capítulo I: Art.4, Art.5. Capítulo II: Art.7 al Art.14. Capítulo III: Art.15 al Art. 29 Capítulo IV: Art.30.
--	--	--	--	---

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				Anexo 4 "Formatos del Plan HACCP". *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 III: Art.10 (b, c, d), Art. 12 al Art.14. Capítulo IV: Art.15 al Art.17. Capítulo V: Art.18 al Art.19. Capítulo VI: Art.20 al Art.37. Capítulo VII: Art.38 al Art.41. Capítulo VIII: Art.44. *R.M. N°860-2007/MINSA. Modifican artículo de la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales. *R.M. N°066-2015/MINSA. NTS N°114 -MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano. Art.5.2 (Art. 5.2.1 al Art. 5.2.7), Art.5.3, Art.6 (Art.6.1 al Art 6.1.2), Art.6.2 (Art. 6.2.1 al Art. 6.2.7), Art. 6.3 al Art.6.5
				*CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.2, 9.3, 10, 11.2.2, 11.2.5, 11.3.1, 12, 13.2.5, 13.2.8, 13.2.9, 13.3, 15. *Título 21 Alimentos y medicamento. Capítulo 1 Administración de Alimentos y Medicamentos, Departamento de Salud y Servicios Humanos. Subcapítulo B Alimentos para consumo humano. Parte 174. Aditivos alimentarios indirectos: General Parte 175. Aditivos alimentarios indirectos: adhesivos y componentes de revestimientos Parte 176. Aditivos alimentarios indirectos: componentes de papel y cartón Parte 177. Aditivos alimentarios indirectos: polímeros Parte 178. Aditivos alimentarios indirectos: adyuvantes, coadyuvantes de producción y desinfectantes
		Inspección Técnico-Productivo de Planta	PC-2001 Procedimiento general de inspecciones I-2000.3 Instructivo para la Inspección Técnico-Productivo de planta	

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				*D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título IV: Capítulo I: Art. 30 al Art. 35, Capítulo II Art. 36 al Art.39, Capítulo III Art.40, Art.42, Art.43, Capítulo IV: Art.44, Art.46 al Art.48, Capítulo V: Art.49 al Art.55, Capítulo VI: Art.58. Título V: Capítulo I: Art.70 al Art. 73, Capítulo II: Art. 75 al Art. 77. *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) y artículo 2 (incorporación del artículo 58-A) *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 III: Art. 12 Capítulo IV: Art.15 al Art. 17. Capítulo V: Art.18, Art.19. Capítulo VI: Art.21al Art.35, Art. 37 Capítulo VII: Art.38 al Art.41. Capítulo VIII: Art.44. *R.M. N°860-2007/MINSA. Modifican artículo de la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales. *R.M. N°066-2015/MINSA. NTS N°114 -MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados Destinados al Consumo Humano. Art. 5.2(del Art. 5.2.1 al Art. 5.2.7), Art. 6.1 (del Art. 6.1.1 al Art 6.1.2), Art. 6.2(del Art. 6.2.2 al Art. 6.2.7(a)), Art. 6.3, Art. 6.4
		Inspección de condiciones higiénico sanitarias de transporte	PC-2001 Procedimiento general de inspecciones I-2000.5 Instructivo para la Inspección de Condiciones Higiénico	*CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" 10.4, 15.1,15.2,15.3. *D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título IV: Capítulo V: Art.52, Art.53 Título V: Capítulo I: Art.72, Capítulo II: Art.75 al Art.77.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			Sanitarias de Transporte	*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 IV: Art.17. Capítulo VI: Art.36. Capítulo VII: Art.40, Art.41.
			Inspección de buenas prácticas de transporte	*CXC 1-1969 (Rev. 2022) "Principios Generales de Higiene de los Alimentos" 15.1,15.2,15.3. *D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas. Título IV: Capítulo V: Art.52, Art.53 Título V: Capítulo I: Art.72, Capítulo II: Art. 76, 77. *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 IV: Art.17. Capítulo VI: Art.36. Capítulo VII: Art.40, Art.41.