

ACTA DE INSPECCIÓN ACTA DE MUESTREO

Nº 1163926

Área: OPERACIONES II SA

OI: 614339-1

Fecha (dd/mm/aa): 17 / 03 / 2026

Solicitante(S): OCEANO SEAFood - A Proveedor (Pv):

Productor(Pd): Comprador (C):

Lugar (S/Pd/Pv): CALLE CARLOS CONCELA N° 180 - CALLAO

Procedimiento: INS - P.H.N. 241

Mercadería (declarada): INSPECCIÓN POR MUESTREO DE SUPERFICIES Y AMBIENTES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Cantidad y/o Peso (declarado): MANIPULADORES (02) y SUPERFICIE (02).

| PLAN DE MUESTREO: | Norma Utilizada | Niv. Gral. | Nivel Esp. | T. Muest. | T.Insp. | LCA | Tam. Muest. |
|-------------------|---|-----------------------------------|-------------|-----------|-------------|-----|-------------|
| Inspección: 7 | <input type="checkbox"/> NTP ISO 2859-1 | <input type="checkbox"/> I/II/III | S1/S2/S3/S4 | S/D/M | Nor/red/Rig | | |
| | <input type="checkbox"/> NTP ISO 2859-1 | <input type="checkbox"/> I/II/III | S1/S2/S3/S4 | S/D/M | Nor/red/Rig | 7 | 7 |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Otros | RM N° 961-2002/UNMSA | | | | | |

RESULTADOS

I. Almacenamiento en Zona: seca / húmeda, limpia / sucia Sobre: cemento / tierra / parihuelas (Madera/Plástico) con acceso: libre / restringido, En: la intemperie / bajo techo / con toldo / Producción / Cámara / Contenedor / Camión: °C

II. Insp./ Muest.: con Luz artificial / de día. En: almacenamiento / Laboratorio / Planta Temp. de Producto: °C

III. Embalajes y Envases: nuevos / usados, temporales(de protección)/ definitivos TERMOMETRO CALIBRADO SAS: 26401 T COCER / TCU: 60 / 600

IV. Marcas en Embalajes: se adjunta se indica en Acta NISOPO LOTE/FV: VS-81420-02663/140270V. Marcas en Envases (Rotulado): se adjunta se indica en Acta SOLUCION DILUYENTE ESTERIL .NL. 63362-10029

VI. Cantidad y/o Peso Verificado: FV: 14 OCT-2024

VII. Fecha de Producción del Lote: (Declarado/Verificado) SE UTILIZÓ COSAS WHEELPAK DE PRIMER USO

VIII. Fecha de Vencimiento del Lote: (Declarado/Verificado)

IX. Lote de Producción: (Declarado/Verificado)

X. Servicio: Inspec/Verific Supervisión de Embarque Aforo IHS Muestreo Otros

| | | | | | | | | |
|---|---|---|----------------------------|----------------------------|--------------|----------|---------|--------|
| - SE REALIZÓ MUESTREO SEGUN INDICACIONES DE LA ORDEN DE INSPECCION Y EN PRESENCIA DEL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO. | | | | | | | | |
| - SE TOMARON TODAS LAS MEDIDAS HIGIENICO-SANITARIAS CORRESPONDIENTES. | | | | | | | | |
| - LAS MUESTRAS SON TRASLADADAS EN COOLER ISOTERMICO ACONDICIONADO CON GELPACKS EN SU INTERIOR CON DESTINO A LABORATORIO SGS CALLAO. | | | | | | | | |
| - DETALLE | | | | | | | | |
| | # | MANIPULADORES | CONDICIÓN | CABZO | ÁREA | ZONA | METODO | TIEMPO |
| M1: | 1 | LOIRO ASIPALI GUERRA | POST LAVADO Y DESINFECTADO | OPRAPA | SALA DE ALTO | ALTO | ENLARE | 11:00 |
| M2: | 2 | EVA ACHO COBOS | POST LAVADO Y DESINFECTADO | OPRAPA | SALA DE BAZO | BAZO | FILETEO | 11:30 |
| - ANÁLISIS: COLIFORMES TOTALES, STAPHYLOCOCCUS AUREUS Y SALMONELLA SP. (M1 y M2) | | | | | | | | |
| | # | SUPERFICIE | ÁREA/CANTIDAD | CONDICIÓN | METODO | | | TIEMPO |
| S1: | 1 | LAMINA DE SALA DE ENVASADO (ALTO PRESION) | 100 cm ² | NUOVA | NISOPO | RESPONDA | | 11:30 |
| S2: | 2 | TIJERA DE SALA DE FILETEO (BAJO PRESION) | 100 cm ² | POST LAVADO Y DESINFECTADO | NISOPO | RESPONDA | | 12:15 |
| - ANÁLISIS: COLIFORMES TOTALES Y SALMONELLA SP. | | | | | | | | |
| - S1 SUPERFICIE METALICA / S2 SUPERFICIE METALICA | | | | | | | | |

Después de la Inspección/Muestreo la Mercadería queda en _____ bajo su responsabilidad.

La extracción de muestras fueron realizadas cumpliendo los procedimientos, que previenen su contaminación

No habiendo más que declarar, on señal de conformidad con lo aquí descrito firman:

Pag. 1 de 1.

| Inspector SGS | Representante(s): | Hora de Inspección | Número de Inspectores: |
|--------------------------|-------------------|--------------------|------------------------|
| Firma: | Firma y/o sello: | Cita: 10:00 | 01 |
| Nombre: Alejandra Oviedo | Nombre: | Inicio: 10:30 | Rev por: |
| | Empresa: | Fin: 12:00 | |

La custodia de la mercadería objeto de inspección y las condiciones de seguridad del local donde se realiza la inspección son de responsabilidad del cliente. SGS deberá estar presente antes de los aforos y rotura de precintos. SGS no se hace responsable de la carga del contenedor y el nuevo precintado si los precintos se encuentran rotos.