VERIFICACIÓN DEL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

**{nroDocumentoHaccp}**

**{razonSocial}**

La Dirección de Habilitaciones y Certificaciones (DHC) del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), señala lo siguiente:

La empresa{razonSocial}**,** solicitó la verificación del Plan de análisis de peligros y control de puntos críticos, para su planta de procesamiento de productos congelados, ubicada en {direccionEstablecimiento}, {distrito}, {provincia}, {departamento}, contando con Licencia de Operación otorgada mediante Resolución Directoral N° {nroLicenciaOperacion} con Código o Registro de Habilitación Sanitaria N° {codigoHabilitacion}.

A través del Programa de Vigilancia y Control Sanitario del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, se ha verificado que la {infraestructuraDescripcion} de la empresa {razonSocial}, se encuentra aplicando el Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (HACCP), así como los Programas de Higiene y Saneamiento y Buenas Prácticas de Manufactura, de conformidad al Informe N°{nroInformeEvaluador}, de fecha {fechaInformeEvaluador}, en base al Informe de Fiscalización Sanitaria N°{nroInformeFiscalizacion}, de fecha {fechaInformeFiscalizacion}.

Asimismo, resulta procedente acceder a lo solicitado por la empresa {razonSocial} por lo que se dispone: otorgar la Verificación HACCP, con eficacia anticipada a partir del {fecha}, la misma que tiene una validez de 06 meses, estando sujeta a la vigencia de la habilitación sanitaria u otra medida que la autoridad sanitaria determine.

Cabe indicar que, bajo responsabilidad la referida empresa debe comprobar permanentemente la idoneidad de la verificación HACCP; y, corroborar su correcta aplicación en la planta de procesamiento de productos congelados.

Perú, {fecha}.

{%image}

**{codigoAlfanumerico}**

EXP.: {numeroExpedienteTramite}