

	SGCEC del Ecuador S.A. <i>Certificamos lo nuestro...</i>	ADMINISTRACION
DECLARACION DEL ALCANCE DEL ORGANISMO DE INSPECCION		Código: D-ADM-004
Revisión: 03	Fecha: 20/07/2018	Página: 1 / 8

Declaración del Alcance del Organismo de Inspección

CAMPO DE APLICACION

El alcance de los Servicios de Inspección brindados por SGCEC del Ecuador S.A., como **Organismo de Inspección Tipo A** de acuerdo a los requisitos de la Norma ISO / IEC 17020:2012 Evaluación de la Conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección, incluye:

- Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos Procesados, Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG, Capítulo II (*Se mantiene vigente con el fin de ejecutar las inspecciones de seguimiento a las plantas procesadoras de alimentos que mantengan la vigencia de sus certificados*)
 - Establecimientos donde se realicen una o más actividades de las siguientes: fabricación, procesamiento, envasado o empaclado de alimentos procesados.
 - Equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario, exceptuando los plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, a los cosméticos, productos higiénicos y perfumes.
 - Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empaclado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
 - Productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empaclado de alimentos de consumo humano.
- Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos Procesados, Resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG, Anexo 1
 - *Condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas procesadoras de alimentos; así como los requisitos que deben cumplir los procesos de fabricación, producción, elaboración, preparación, envasado, empaclado, maquila, transporte, almacenamiento, importación, distribución y comercialización de alimentos procesado para consumo humano.*

	SGCEC del Ecuador S.A. <i>Certificamos lo nuestro...</i>	ADMINISTRACION
DECLARACION DEL ALCANCE DEL ORGANISMO DE INSPECCION		Código: D-ADM-004
Revisión: 03	Fecha: 20/07/2018	Página: 2 / 8

- ***Buenas Prácticas para Establecimientos de Alimentación Colectiva (Condiciones Sanitarias), Resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG, Anexo 2***
 - ***Establecimientos de alimentación colectiva donde se realiza la preparación, almacenamiento, servido y venta de alimentos directamente al usuario para ser consumidos en el establecimiento o para entrega a domicilio.***
- Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969
 - Establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos.
 - Equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario, exceptuando los plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, a los cosméticos, productos higiénicos y perfumes.
 - Actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empaclado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
 - Cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidos final
- Inspección Técnica Vehicular según INEN 2266
 - Establecimientos donde se realice transporte de materiales peligrosos.

Categorías de la Cadena Alimentaria

APLICABLES PARA INSPECCIONES DE BPM ALIMENTOS PROCESADOS

Tipo de Alimentos y/o Actividades:

Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG

- Leche y productos lácteos
- Elaboración de bebidas no alcohólicas, hielo de consumo, producción

	SGCEC del Ecuador S.A. <i>Certificamos lo nuestro...</i>	ADMINISTRACION
DECLARACION DEL ALCANCE DEL ORGANISMO DE INSPECCION		Código: D-ADM-004
Revisión: 03	Fecha: 20/07/2018	Página: 3 / 8

- de aguas minerales y otras aguas embotelladas;
- Elaboración de productos cárnicos y derivados;
- Elaboración de alimentos para regímenes especiales **y suplementos alimenticios;**
- Elaboración y conservación de pescados, productos de la acuicultura, crustáceos, moluscos y sus derivados;
- Elaboración de ovoproductos;
- Elaboración de cereales y derivados, productos de panadería y pastelería;
- Elaboración y conservación de frutas, legumbres, hortalizas, tubérculos, raíces, semillas, oleaginosas y sus derivados;
- Elaboración de comidas listas y empacadas;
- Elaboración de bebidas alcohólicas;
- Elaboración de productos de cacao y sus derivados;
- Salsas, aderezos, especias y condimentos;
- Elaboración de caldos, sopas, purés y cremas deshidratadas;
- Elaboración de café, té, hierbas aromáticas y sus productos;
- Elaboración de aceites y grasas comestibles;
- Elaboración de almidones y productos derivados del almidón;
- Elaboración de gelatinas en polvo, refrescos en polvo y preparaciones para postres en polvo;
- Elaboración de azúcar, sus derivados y productos de confitería;
- Elaboración de pizzas, bocaditos o snacks;
- Elaboración de aditivos alimentarios;
- Elaboración de otros productos alimenticios no contemplados anteriormente

Resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG

- **Categoría 1. Leche y productos lácteos procesados (se excluyen los de la categoría 2)**
- **Categoría 2. Grasas, aceites y emulsiones grasas**
- **Categoría 3. Hielos y helados comestibles (se excluyen los de base láctea)**
- **Categoría 4. Frutas y hortalizas procesadas (incluye raíces, tubérculos, legumbres, leguminosas, hongos y setas comestibles, algas marinas, frutos secos y semillas)**
- **Categoría 5. Productos de confitería**
- **Categoría 6. Productos a base de cacao y sus derivados**



**DECLARACION DEL ALCANCE DEL
ORGANISMO DE INSPECCION**

**Código:
D-ADM-004**

Revisión: 03

Fecha: 20/07/2018

Página: 4 / 8

- ***Categoría 7. Cereales y pseudocereales, así como los productos a base de éstos (se excluyen los productos de la categoría 8)***
- ***Categoría 8. Productos de molinería, panadería y pastelería***
- ***Categoría 9. Carnes y productos cárnicos procesados (se excluyen los productos de la categoría 10)***
- ***Categoría 10. Pescados, derivados y productos pesqueros procesados (incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos)***
- ***Categoría 11. Huevos y productos a base de huevo***
- ***Categoría 12. Endulzantes o edulcorantes***
- ***Categoría 13. Sal, especias, condimentos, cremas, caldos, salsas y aderezos.***
- ***Categoría 14. Alimentos para regímenes especiales***
- ***Categoría 15. Suplementos alimenticios***
- ***Categoría 16. Bebidas no alcohólicas (incluidas las mezclas en polvo, se excluyen los productos lácteos)***
- ***Categoría 17. Bebidas alcohólicas***
- ***Categoría 18. Bocaditos o snacks***
- ***Categoría 19. Alimentos preparados listos para consumir***
- ***Categoría 20. Aditivos alimentarios (emulsificantes, aromatizantes, saborizantes incluidos esencias y extractos, entre otros)***
- ***Categoría 21. Alimentos procesados y suplementos alimenticios que contengan cannabis no psicoactivo o cáñamo o sus derivados.***
- ***Categoría 22. Elaboración de otros productos alimenticios no contemplados anteriormente***

DOCUMENTO CONTROLADO

	SGCEC del Ecuador S.A. <i>Certificamos lo nuestro...</i>	ADMINISTRACION
DECLARACION DEL ALCANCE DEL ORGANISMO DE INSPECCION		Código: D-ADM-004
Revisión: 03	Fecha: 20/07/2018	Página: 5 / 8

Establecimientos de Alimentación Colectiva

APLICABLES PARA AUDITORIAS BPM

- Preparación
- Almacenamiento
- Servicio y venta de alimentos

Establecimientos de Alimentos

APLICABLES PARA INSPECCIONES PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- *Producción primaria*
- *Procesamiento*
- *Fabricación*
- *Preparación*
- *Envasado*
- *Almacenamiento*
- *Distribución*
- *Venta al por menor*
- *Servicio de operación y transporte de alimentos*

Establecimientos de Transporte de Transporte, Almacenamiento y Manejo de Materiales Peligrosos

APLICABLES PARA INSPECCIONES TECNICA VEHICULAR

- Transporte de Materiales Peligrosos

DOCUMENTO CONTROLADO



SGCEC del Ecuador S.A.
Certificamos lo nuestro...

ADMINISTRACION

DECLARACION DEL ALCANCE DEL ORGANISMO DE INSPECCION

Código: D-ADM-004

Revisión: 03

Fecha: 20/07/2018

Página: 6 / 8

**SOCIEDAD GENERAL DE CERTIFICACIONES ENSAYOS Y CALIBRACIONES DEL ECUADOR S.A. SGCEC DEL ECUADOR S.A.
ACREDITACION No. SAE OI 14-004**

Responsable Técnico: Pedro Martínez.

Dirección: Garzota Mz 86 Solar 11

Alcance	Categoría o Elemento a inspeccionar	Tipo de inspección o metodología	Tipo de Organismo en base a la independencia	Procedimiento de Inspección	Etapas de Inspección	Código y Título de la normas o especificación Técnica
CAMPO DE INSPECCION AGROALIMENTARIO						
Inspección de plantas procesadoras de alimentos buenas prácticas de manufactura	Plantas procesadoras de alimentos – buenas prácticas de manufactura	Visual Documental	A	Guía de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos P-INS-001	Inspección Inicial Inspección Seguimiento Inspección Recertificación	ARCSA-DE-067, 2015 (Registro Oficial 2015-07-30) Normativa Técnica Sanitaria Unificada para Alimentos Procesados, Plantas Procesadoras e Alimentos, Establecimientos de Distribución, Comercialización, Transporte de Alimentos y Establecimientos de Alimentación Colectiva, Capítulo II de las Buenas Prácticas de Manufactura. Norma Técnica Sanitaria Sustitutiva para alimentos procesados, plantas procesadoras, Establecimientos de Distribución Comercialización y Transporte de Alimentos Procesados y de Alimentación Colectiva ARCSA-DE-2022-016-AKRGD Anexo 1
Inspección de Establecimientos	Establecimientos de alimentación	Visual Documental	A	Guía de Inspección de Buenas Prácticas de	Inspección Inicial Inspección	Norma Técnica Sanitaria Sustitutiva para alimentos procesados, plantas

DOCUMENTO CONFIDENTIAL



SGCEC del Ecuador S.A.
Certificamos lo nuestro...

ADMINISTRACION

**DECLARACION DEL ALCANCE DEL
ORGANISMO DE INSPECCION**

**Código:
D-ADM-004**

Revisión: 03

Fecha: 20/07/2018

Página: 7 / 8

Alimentación Colectiva	colectiva			Manufactura Establecimientos de Alimentación Colectiva P-INS-002	Seguimiento Inspección Recertificación	procesadoras, Establecimientos de Distribución, Comercialización y Transporte de Alimentos Procesados y de Alimentación Colectiva ARCSA- DE-2022-016-AKRGD Anexo 2
Inspección de Principios Generales de Higiene de los Alimentos – Codex	Cadena de procesamiento de alimentos de consumo humano	Visual Documental	A	Guía de Inspección de Principios Generales de Higiene de los Alimentos P-INS-004	Inspección Inicial Inspección Seguimiento Inspección Recertificación	Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969 Revisado en 2022
CAMPO DE INSPECCION AMBIENTAL						
Inspección de Vehículos que transportan materiales peligrosos	Vehículos que transportan materiales peligrosos	Visual Documental Instrumental	A	Guía de Inspección transporte, almacenamiento, manejo de materiales peligrosos P-INS-05	Inspección Inicial Inspección Recertificación	NTE INEN 2266 Transporte, almacenamiento y manejo de productos químicos peligrosos

Pedro E. Martínez Macías
Gerente General

Guayaquil, 02 de Enero de 2024.
Revisado y Actualizado

DOCUMENTO CONTROLADO



SGCEC del Ecuador S.A.
Certificamos lo nuestro...

ADMINISTRACION

**DECLARACION DEL ALCANCE DEL
ORGANISMO DE INSPECCION**

**Código:
D-ADM-004**

Revisión: 03

Fecha: 20/07/2018

Página: 8 / 8

DOCUMENTO CONTROLADO