

CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A - CERPER

Registro N° : OI – 002

Norma evaluada : NTP-ISO/IEC 17020:2012

Fecha de la última actualización del alcance : 2025-11-07

Fecha de renovación : 2023-10-24

Fecha de vencimiento renovación : 2027-10-23

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
JEFATURA DE INSPECCIONES		
Callao Av. Santa Rosa N° 601-La Perla Callao	Jorge Francisco Luján Meléndez Gilmer Aroon Periche Pingo	Jefe de Inspecciones Supervisor

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo “A”¹

SECTOR: 03 PESCA Y ACUICULTURA

SUBSECTOR: 03.1 PESCA				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/ Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Redes de embarcaciones pesqueras	Medición de redes para la pesca de anchovetas y sardinas	Instrucción: 8015- I Medición de redes de cerco para la pesca de anchoveta y sardina	Resolución Ministerial N° 225-2001-PE. “Establecen dimensiones máximas de redes de cerco utilizadas a bordo de embarcaciones con permisos de pesca para anchoveta y sardina”. Anexos I y II

SECTOR: 10 INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

SUBSECTOR: 10.2 <u>PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS</u>				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/ Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	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 conservas	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. 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

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

		Inspección de lotes por muestreo de conservas (características químicas)	Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	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 físico químicas)	Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numerales 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
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características sensoriales)	Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.9.1.1
			Procedimiento 8015- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	NTP 204.007:2021. Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. 4ta edición Numeral 4.1.1; 4.1.8; 4.1.9; 4.1.10 y 4.1.11
			Procedimiento 8015- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

02	Productos Hidrobiológicos secos, secos salados, salpreso	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 (SGC-MAI/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)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 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)	Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros 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. 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. 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.
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características sensoriales)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.6.1.1 Tabla N° 27 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			<p>Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros acuícolas curados y algas</p>	<p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos</p>
03	Productos Hidrobiológicos refrigerados	<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características microbiológicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/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 - Ítems 6 y 8</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características organolépticas y físico químicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.1</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características microbiológicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/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 06</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/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</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.2.1.1 Tabla N° 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 precocidos 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 (SGC-MAI/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 07
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos refrigerados (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/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 precocidos y cocidos refrigerados (Características sensoriales)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla N° 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados y/o refrigerados

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características microbiológicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/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 8 y 10</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características físico químicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, precocidos o cocidos congelados o refrigerados</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados, crudos (incluyendo pasta de pescado o surimi), precocidos y cocidos, moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Biotoxinas marinas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3.3
04	Productos Hidrobiológicos congelados	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 (SGC-MAI/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 06
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/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
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.2.1.1 Tabla N° 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (Características microbiológicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/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 07</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.4; y 5.6.3.1.2</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla N° 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados y/o refrigerados</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características microbiológicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/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 8 y 10</p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características físico químicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características sensoriales)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, precocidos o cocidos congelados o refrigerados</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Biotoxinas marinas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.3.3</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características microbiológicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <u>Perú y otros países:</u> Numeral: 1.3.1 – Tabla N° 05 (ítem 13, ítem 14). <u>Unión Europea:</u> Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación, página 30 Ensayos de proceso</p>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)</p>	<p>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</p>	<p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <u>Perú y otros países:</u> Numeral: 1.2.9.1; 1.3.2.1 – Tabla N° 06, 1.3.2.3 – Tabla N° 09 <u>Unión Europea:</u></p>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			Numeral 2.4 - Tabla N° 20; 2.2.1 Tabla N° 16; 2.2.2 - Tabla N° 17
	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)	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: 5.6.7.1.1 Tabla N° 28 (crudos) Numeral: 5.6.8.1.1 Tabla N° 30 (precocidos y cocidos)
	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos (incluyendo pasta de pescado o surimi), precocidos y cocidos, moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características sensoriales)	Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos
	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)	Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. <u>Perú y otros países:</u> Numeral: 1.2.2 Numeral: 1.2.5 (Indicadores parasitológicos)