

CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A - CERPER

Registro N° : OI – 002

Norma evaluada : NTP-ISO/IEC 17020:2012

Fecha de la última actualización del alcance : 2026-09-24

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 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS				
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
			<u>Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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. Numeral 1.2.4 – Tabla N°03 Numeral 1.2.9.1 Numeral 1.2.9.2 Numeral 1.3.2.1 – Tabla N°06</u>
		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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			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
		<u>Inspección de Lotes por muestreo de conservas (Características físico-sensoriales)</u>	<u>Procedimiento 8015- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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. Numeral 1.2.2</u> <u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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. Numeral 1.2.6 – Tabla N°04 Numeral 1.2.7</u> <u>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 4.1.4, 4.1.5, 4.1.6, 4.1.7</u>
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
			<u>Procedimiento 8020- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas curados y algas</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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.</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<u>Numeral 1.3.1 – Tabla N°05, ítem 1, 12</u> <u>Unión Europea</u> <u>Numeral 2.1 – Tabla N°15</u> <u>Pág. 30 – Requisitos complementarios para la certificación y ensayos de proceso.</u>
	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
	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.
		<u>Procedimiento 8020-P</u> <u>Inspección de lotes de productos pesqueros acuícolas curados y algas</u>		<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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.</u> <u>Numeral 1.2.4 – Tabla N°03</u> <u>Numeral 1.3.2.1 – Tabla N°06</u> <u>Numeral 1.3.2.3 – Tabla N°09</u> <u>Unión Europea</u> <u>Numeral 2.2.1 – Tabla N°16</u> <u>Numeral 2.2.2 – Tabla N°17</u> <u>Numeral 2.4 – Tabla N°20</u> <u>Japón</u> <u>Numeral 5.1 – Tabla N°34</u> <u>Numeral 5.3</u> <u>Requisitos complementarios:</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<u>Para los productos que no se encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú. (excepto el ítem 5.2 Biotoxinas marinas).</u>
			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
				Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros acuícolas curados y algas 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
				<u>Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros acuícolas curados y algas</u> <u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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</u> <u>Numeral 1.2.2</u> <u>Resolución de Dirección Ejecutiva N°038-2018-SANIPES-DE. P02-SDSP-SANIPES. Ejecución del control oficial de productos hidrobiológicos nacionales y de exportación. Anexo 4 Tabla N°18</u>
03	Productos Hidrobiológicos refrigerados	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características organolépticas y 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 5.2.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros	Procedimiento 8005-P Inspección de lotes	Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		y acuícolas crudos refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)	de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados	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 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
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o 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. Numerales 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, precocidos o cocidos congelados o refrigerados
		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)	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
			<u>Procedimiento 8005-P</u> <u>Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o</u>	<u>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</u> <u>Numeral 1.2.2</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			<u>refrigerados</u>	<u>Resolución de Dirección Ejecutiva N°038-2018-SANIPES-DE. P02-SDSP-SANIPES. Ejecución del control oficial de productos hidrobiológicos nacionales y de exportación. Anexo 4 Tabla N°1, N°2, N°3, N°4, N°7, N°8, N°9, N°10, N°11, N°12, N°13, N°14, N°15, N°16, N°17 y N°18.</u>
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
		<u>Inspección de Lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos y precocidos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) evaluar (Características microbiológicas)</u>	<u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países</u> <u>Numeral 1.3.1 – Tabla N° 05 ítem 6, 11</u> <u>Unión Europea</u> <u>Numeral 2.1 – Tabla N° 15</u> <u>Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación y ensayos de proceso.</u> <u>China</u> <u>Numeral 4.1 – Tabla N°28 y N°29</u> <u>Brasil</u> <u>Numeral 7.2</u> <u>Requisitos complementarios: Para los productos que no se encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú.</u>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico	Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos,	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.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		químicas)	precocidos, cocidos congelados o refrigerados	Numerales 5.1; 5.4; 5.6.2.1.2
		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)
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (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
		<u>Inspección de Lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas cocidos congelados (Características microbiológicas)</u>	<u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países</u> <u>Numeral 1.3.1 – Tabla N°5 ítem 7, 9</u> <u>Unión Europea</u> <u>Numeral 2.1 – Tabla N°15</u> <u>Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación y ensayos de proceso.</u> <u>China</u> <u>Numeral 4.1 – Tabla N°28 y 29</u> <u>Brasil</u> <u>Numeral 7.2</u> <u>Requisitos complementarios: Para los productos que no se encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú.</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (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
		<u>Inspección de Lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)</u>	<u>Procedimiento 8005-P</u> <u>Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE.</u> <u>Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación.</u> <u>Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países</u> <u>Numeral 1.2.3 – Tabla N°01</u> <u>Numeral 1.2.4 – Tabla N°03</u> <u>Numeral 1.2.9.1</u> <u>Unión Europea</u> <u>Numeral 2.4 – Tabla N°20</u> <u>Numeral 2.5 – Tabla N°21</u> <u>China</u> <u>Numeral 4.2 – Tabla N°31</u> <u>Numeral 4.3 – Tabla N°32</u> <u>Japón</u> <u>Numeral 5.1 – Tabla N°34</u> <u>Numeral 5.3</u> <u>Requisitos complementarios:</u> <u>Para los productos que no se encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú.</u> <u>Brasil</u> <u>Numeral 7.2</u> <u>Requisitos complementarios:</u> <u>Para los productos que no se encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú.</u>
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas 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 (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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				congelados y/o refrigerados
			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 8 y 10
	Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características microbiológicas)		<u>Procedimiento 8005-P</u> <u>Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países</u> <u>Numeral 1.3.1 – Tabla N°5 ítem 8, 10</u> <u>Numeral 1.3.4 – Tabla N°11</u> <u>Unión Europea</u> <u>Numeral 2.1 – Tabla N°15</u> <u>Numeral 2.6 – Tabla N°22</u> <u>Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación y ensayos de proceso.</u> <u>China</u> <u>Numeral 4.1 – Tabla N°28, N°29</u> <u>Brasil</u> <u>Numeral 7.2</u> <u>Requisitos complementarios: Para los productos que no se encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú.</u>
	Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (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 5.6.4.1.2

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de 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	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
		<u>Inspección de Lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, precocidos y cocidos, moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos (Características sensoriales)</u>	<u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. 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 Numeral 1.2.2</u> <u>Resolución de Dirección Ejecutiva N°038-2018-SANIPES-DE. P02-SDSP-SANIPES. Ejecución del control oficial de productos hidrobiológicos nacionales y de exportación. Anexo 4 Tabla N°1, N°2, N°3, N°4, N°7, N°8, N°9, N°10, N°11, N°12, N°13, N°14, N°15, N°16, N°17 y N°18.</u>
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (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
			<u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u>	<u>R.D.E. N° 057-2016-SANIPESDE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016.</u> <u>Perú y otros países Numeral 1.3.3 – Tabla N°10</u> <u>Unión Europea Numeral 2.3 – Tabla N°19</u> <u>Japón Numeral 5.2 – Tabla N°35</u> <u>Numeral 5.3</u> <u>Requisitos complementarios: Para los productos que no se</u>

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			<u>encuentran mencionados en las tablas indicadas se analiza con los estándares de Perú.</u>
	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características microbiológicas)	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: 1.3.1 – Tabla N° 05 (ítem 13, ítem 14). <u>Unión Europea:</u> Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación, página 30 Ensayos de proceso
	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)	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: 1.2.9.1; 1.3.2.1 – Tabla N° 06, 1.3.2.3 – Tabla N° 09 <u>Unión Europea:</u> 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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		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)
--	--	---	---	---