

CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A - CERPER

Registro N° : OI – 002

Norma evaluada : NTP-ISO/IEC 17020:2012

Fecha de la última actualización del alcance : 2025-02-20

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, 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 PESCADO 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 |
| | | 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 |
| | | 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 |

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 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 |
| | | Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados 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 - Ítems 6 y 8 |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|----|--|---|---|--|
| 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 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.1 |
| | | Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (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, refrigerados (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 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 |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | |
|--|---|---|---|
| | | | 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 |
| | Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o 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 8 y 10 |
| | Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o 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 5.1; 5.2; 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 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 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 |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | <p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (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 5.6.2.1.1 Tabla N° 22 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados o refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi)</p> |
| | | <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,</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).</p> |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | | | precocidos, cocidos congelados o refrigerados | 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 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 y 5.6.4.1.2 |
| | | 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 |
| | | 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 |
| | | 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 |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | <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</p> <p><u>Unión Europea:</u> Numeral 2.4 - Tabla N° 20; 2.2.1 Tabla N° 16; 2.2.2 - Tabla N° 17</p> |
| | | <p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, 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 (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)</p> |
| | | <p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, 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>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)</p> |