

## CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A - CERPER

<b>Registro N°</b>	:	<i>OI – 002</i>
<b>Norma evaluada</b>	:	<b>NTP-ISO/IEC 17020:2012</b>
<b>Fecha de la última actualización del alcance</b>	:	<b><u>2024-09-25</u></b>
<b>Fecha de renovación</b>	:	<b>2023-10-24</b>
<b>Fecha de vencimiento renovación</b>	:	<b>2027-10-23</b>

**Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:**

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

# ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

## Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo “A”<sup>1</sup>

### 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

<sup>1</sup> 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 (SGCMAI/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 (SGCMAI/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 (SGCMAI/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	<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>
		<p>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos refrigerados (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 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</p>

## 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). Revisión 02 de</p>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		precocidos, cocidos congelados o refrigerados	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
	<b><u>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características microbiológicas)</u></b>	<b><u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u></b>	<b><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: Numeral: 1.3.1 – Tabla N° 05 (ítem 13, ítem 14).</u></b> <b><u>Unión Europea: Página 30 – Requisitos complementarios para la certificación, página 30 Ensayos de proceso</u></b>

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<p><u>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)</u></p>	<p><u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u></p>	<p><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: Numeral: 1.2.9.1; 1.3.2.1 – Tabla N° 06, 1.3.2.3 – Tabla N° 09</u></p> <p><u>Unión Europea: Numeral 2.4 - Tabla N° 20; 2.2.1 Tabla N° 16; 2.2.2 - Tabla N° 17</u></p>
		<p><u>Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas empanizados crudos, precocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)</u></p>	<p><u>Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos, precocidos, cocidos congelados o refrigerados</u></p>	<p><u>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)</u></p> <p><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: Numeral: 1.2.2</u></p>

SUBSECTOR: 10.3 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS				
N°	Producto / Proceso / Servicio/ Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Almacenamiento de frutas y hortalizas procesadas	Verificación de Requerimientos sanitarios (Insp. Hig. San de almacén de frutas y hortalizas procesadas)	Procedimiento 8011-P Inspección higiénica Sanitaria de Plantas de Procesamiento de Alimentos	D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Artículos 70° al 73.