



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS N° PTI - 027- 15 - SANIPES

Entidad de Inspección: CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A.

- Alcances de Inspección:
1. Productos Hidrobiológicos en Conservas
 2. Productos Hidrobiológicos Secos, seco salados, salpresos
 3. Productos Hidrobiológicos Refrigerados
 4. Productos Hidrobiológicos Congelados / (*) Moluscos Bivalvos

Sede Cubierta: Av. Santa Rosa N° 601-La Perla Callao

Sucursal **Paita**: Prolongación Alfonso Ugarte Mz. D, Lt. 3 - Zona Vivienda Taller, Paita

Chimbote: Urb. José Carlos Mariátegui S/N - Centro Cívico, Nuevo Chimbote.

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	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 conserva	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
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características químicas)		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
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características físico químicas)		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 sensoriales)		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
				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
				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



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
2	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECOS, SECO SALADOS, SALPRESOS	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
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características físico químicas)		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. Números 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)		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)		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 5.6.6.1.1 Tabla N° 27 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso
3	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS	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 (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 - Ítems 6 y 8
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características organolépticas y físico químicas)		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. Números 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)		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 06



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)		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 5.1; 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)		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 5.6.2.1.1 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 pre cocidos y cocidos refrigerados (Características microbiológicas)		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 07.
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características físico químicas)		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 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos refrigerados (Características sensoriales)		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 5.6.3.1.1 Tabla N° 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características microbiológicas)		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 8 y 10
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características físico químicas)		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 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)		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 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, pre cocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Biotoxinas marinas)		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 5.3.3



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
4	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS / (*) MOLUSCOS BIVALVOS	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 (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 06
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)		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 5.1; 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)		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 5.6.2.1.1 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)		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 07
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)		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 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (Características sensoriales)		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 5.6.3.1.1 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 congelados (Características microbiológicas)		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 8 y 10
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características físico químicas)		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 5.1; 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)		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 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, precocidos o cocidos congelados o refrigerados



PERÚ

Ministerio
de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
(SANIPES)



N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (Biotoxinas marinas)		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 5.3.3



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)



PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3, 4 (*)

Nº	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Inspectores (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	95223	Boyer Saldarriaga, Rosa Mercedes	Paita	4
2	264635	Champi Almerco, Jonathan Antonio	Callao	3, 4
3	145534	Jaramillo Morán, José Fredy	Paita	3, 4 (*)
4	214393	Llamoja Ruidias Jorge Omar	Callao	1, 3, 4 (*)
5	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 4 (*)
6	95889	Olortegui Morales, Roger Julio	Chimbote	2, 4 (*)
7	198657	Periche Pingo, Gilmer Aroon	Callao	1, 4 (*)
8	190830	Pintado López, Jeffrey	Callao	1, 3, 4 (*)
9	151983	Quispe Yovera, Segundo Eduardo	Paita	4 (*)

(*) Personal Autorizado para efectuar la inspección y muestreo de Moluscos Bivalvos Congelados

- 1 El Responsable técnico, es el responsable de gestionar equipos y materiales de trabajo para las actividades de inspección; capacitar, supervisar y designar a los inspectores y/o técnicos en inspección registrados ante SANIPES; controlar, conservar y revisar los registros emitidos en las inspecciones y actualizar los instructivos y/o procedimientos en base a las disposiciones de SANIPES.
- 2 El Inspector registrado realizará toda la actividad de inspección IN SITU sólo en el(los) alcance(s) que encuentra autorizado(s) en cumplimiento a las disposiciones de SANIPES, registrando en el Acta de Inspección y documentos involucrados la información obtenida en la inspección, y firmando los documentos antes mencionados, bajo el principio de presunción de la veracidad.
- 3 Técnico de Inspección sólo apoyará al Inspector Registrado ante SANIPES bajo su supervisión IN SITU de la actividad de inspección, en la preparación de materiales de trabajo, equipos e instrumentos de medición, y, extracción, identificación, almacenamiento, conservación y resguardo de las muestras, contramuestras y muestras dirimentes.
- 4 Todos los alcances de inspección autorizados ante SANIPES deben estar cubiertos por un Responsable Técnico y Inspector

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 24 DE ABRIL DEL 2024