

RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS Nº 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 Nº 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.

Nº	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 Nº 591-2008/MINSA- - NTS Nº 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. 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. Números 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 pre cocidos 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 pre cocidos 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. Números 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas pre cocidos 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 pre cocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos 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, pre cocidos 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 Números 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 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 Números 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, pre cocidos 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

PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

N°	N° Colegiatura	Registro de Responsables Tecnicos	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3, 4 (*)

N°	Registro de Técnicos en Inspección (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

N°	N° Colegiatura	Registro de Inspectores (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	95223	Boyer Saldarriaga, Rosa Mercedes	Paíta	4
2	264635	Champi Almerco, Jonathan Antonio	Callao	3, 4
3	153171	Chumacero Guayama, Danilo	Paíta	4
4	145534	Jaramillo Morán, José Fredy	Paíta	3, 4 (*)
5	214393	Llamoja Ruidias Jorge Omar	Callao	1, 3, 4 (*)
6	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 4 (*)
7	95889	Olortegui Morales, Roger Julio	Chimbote	2, 4 (*)
8	198657	Periche Pingo, Gilmer Aroon	Callao	1, 4 (*)
9	190830	Pintado López, Jeffrey	Callao	1, 3, 4 (*)
10	151983	Quispe Yovera, Segundo Eduardo	Paíta	4 (*)

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

- 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.
- 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.
- 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 dirimientes.
- Todos los alcances de inspección autorizados ante SANIPES deben estar cubiertos por un Responsable Técnico y Inspector

FECHA DE ACTUALIZACIÓN: 12 DE JULIO DEL 2024