FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: GOVEA REQUENA DE CHAU Mercedes FAU 20565429656 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06/05/2020 16:30:57-0500

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera
SANIPES

RESOLUCIÓN DIRECTORAL
N° 020-2020-SANIPES-DSNPA

Surquillo, 06 de mayo de 2020

VISTOS: el Informe N° 215-2019-SANIPES/OAJ de la Oficina de Asesoría Jurídica; el Informe N° 262-2019-SANIPES/DSNPA de la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola; la Carta IS-QHSE-151-19 de la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao; el Oficio N° 701-2019-SANIPES/DSNPA de la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola; la Carta IS-QHSE-186-19 de la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao; el Informe N° 148-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA de la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola, y;

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Ley N° 30063, se crea el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca y acuicultura, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales;

Que, en los numerales 12 y 13 del artículo 3 del Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, publicado en el diario oficial “El Peruano” el 14 de julio del 2019, se define a las Entidades de Inspección y/o Ensayo como:

> “12. Entidades de ensayo: Personas jurídicas privadas, de ser el caso, acreditadas por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) u otro organismo acreditador firmante de los Acuerdos de Reconocimiento en el marco de la acreditación internacional, que brindan servicios complementarios y vinculados con el sector de la pesca y acuicultura relacionados al ensayo, incluidos los empleados para el diagnóstico de enfermedades de recursos hidrobiológicos, a solicitud de los operadores y comercializadores.
>
> 13. Entidades de inspección: Personas jurídicas privadas, de ser el caso, acreditadas por el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) u otro organismo acreditador firmante de los Acuerdos de Reconocimiento en el marco de la acreditación internacional, que brindan servicios complementarios y vinculados con el sector de la pesca y acuicultura relacionados a la inspección, a solicitud de los operadores y comercializadores.”

Que, mediante Informe N° 215-2019-SANIPES/OAJ de fecha 5 de septiembre del 2019, la Oficina de Asesoría Jurídica indicó que el nuevo Reglamento de la Ley N° 30063 diferencia entre Entidades de Apoyo en Inspección y/o Ensayo, y Entidades de Inspección y Entidades de Ensayo, siendo que de acuerdo a la nueva definición, las antes llamadas “Entidades de Apoyo” hoy en día son las “Entidades de Inspección o Entidades de Ensayo”;

Que, mediante Informe Nº 262-2019-SANIPES/DSNPA de fecha 10 de setiembre del 2019, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola concluyó que la naturaleza jurídica de las Entidades de Apoyo en el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE es el de brindar servicios a los comercializadores, exportadores e importadores para cumplir con uno de los requisitos en el proceso de certificación sanitaria, el mismo que el de las Entidades de Ensayo e

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: GOVEA REQUENA DE CHAU Mercedes FAU 20565429656 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06/05/2020 16:31:27-0500

Inspección detalladas en el Decreto Supremo Nº 010-2019-PRODUCE, por el objetivo que se persigue;

Que, asimismo, el citado informe precisó que: "teniendo en cuenta lo anteriormente expuesto y que, el Texto Único de Procedimientos Administrativos del SANIPES hace referencia a las entidades de apoyo, se advierte que, a partir de la entrada en vigencia del Decreto Supremo Nº 010-2019-PRODUCE, no existe un procedimiento administrativo TUPA para las entidades ensayo e inspección, por lo que no puede exigirse a los administrados el cumplimiento de requisitos, la realización de trámites o la realización de pagos, por lo que, corresponde que estos sean atendidos a través del derecho de petición administrativa como una solicitud con una evaluación de caso por caso";

Que, Carta IS-QHSE-151-19 ingresada en fecha 5 de noviembre de 2019, la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao, solicitó a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola la actualización de métodos de ensayo;

Que, mediante Oficio N° 701-2019-SANPES/DSNPA de fecha 17 de diciembre de 2019, la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola indicó a la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao, que a partir de la entrada en vigencia del Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE, no existe un procedimiento administrativo que aplique para las entidades de ensayo, por lo que corresponde ser atendidos a través del derecho de petición administrativa y ser analizados caso por caso; asimismo solicitó a la citada entidad las versiones de las normas impresas (antiguas y vigentes) correspondientes a los métodos solicitados para actualización, otorgando un plazo de diez (10) días hábiles para hacer llegar a SANIPES la subsanación a las observaciones detectadas, de acuerdo a lo estipulado en el numeral 4 del artículo 143 del Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2019-JUS;

Que, en respuesta a lo solicitado por la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, con Carta IS-QHSE-186-19 ingresada en fecha 26 de diciembre de 2019, la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao, envió la información solicitada mediante Oficio N° 701-2019-SANPES/DSNPA;

Que, mediante Informe N° 148-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA, la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola realizó la evaluación a la subsanación a las observaciones detectadas en la solicitud presentada por la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao;

Que, de la revisión del Oficio N° 701-2019-SANIPES/DSNPA notificado a la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao, se advierte la omisión del nombre, la firma y número del documento nacional de identidad de la persona que recibió el documento; así como la fecha; por lo tanto, la notificación carece de requisitos de validez establecidos en el numeral 21.3 del artículo 21[1] del TUO de la LPAG, convirtiéndola en notificación defectuosa[2];

Que, sin perjuicio de ello, se debe tener en consideración que, el numeral 27.2 del artículo 27 del Texto Único Ordenado de la Ley Nº 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2019-JUS, establece el saneamiento de la notificación defectuosa, precisando lo siguiente:

Artículo 27.- Saneamiento de notificaciones defectuosas

---

[1] **Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General**

Artículo 21.- Régimen de la notificación personal

(…)

21.3 En el acto de notificación personal debe entregarse copia del acto notificado y señalar la fecha y hora en que es efectuada, recabando el nombre y firma de la persona con quien se entienda la diligencia. Si ésta se niega a firmar o recibir copia del acto notificado, se hará constar así en el acta, teniéndose por bien notificado. En este caso la notificación dejará constancia de las características del lugar donde se ha notificado. (…)

[2] **Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General**

Artículo 26.- Notificaciones defectuosas

26.1 En caso que se demuestre que la notificación se ha realizado sin las formalidades y requisitos legales, la autoridad ordenará se rehaga, subsanando las omisiones en que se hubiesen incurrido, sin perjuicio para el administrado. (…)

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: GOVEA REQUENA DE CHAU Mercedes FAU 20565429656 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06/05/2020 16:31:49-0500

(…)
27.2 También se tendrá por bien notificado al administrado a partir de la realización de actuaciones procedimentales del interesado que permitan suponer razonablemente que tuvo conocimiento oportuno del contenido o alcance de la resolución, o interponga cualquier recurso que proceda. No se considera tal, la solicitud de notificación realizada por el administrado, a fin que le sea comunicada alguna decisión de la autoridad.

Que, considerando que, para el presente caso, la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao presentó la Carta IS-QHSE-186-19 ingresada en fecha 26 de diciembre de 2019, colocando como referencia al Oficio Nº 701-2019-SANIPES/DSNPA, la notificación defectuosa detallada precedentemente ha sido saneada;

Que, mediante Carta IS-QHSE-186-19 ingresada en fecha 26 de diciembre de 2019, la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao, envió a la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola las versiones de las normas impresas (antiguas y vigentes) correspondientes a los métodos solicitados para actualización. De acuerdo a lo indicado en el Informe N° 148-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA, las normas enviadas corresponden a los siguientes métodos solicitados para actualizar:

I. MÉTODO QUÍMICO NTP-ISO 5983 2002

a) Versión antigua

*NTP-ISO 5983 2002 (**revisada el 2013**)*
ALIMENTOS PARA ANIMALES. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculos del contenido de proteína cruda. Método Kjeldahl.

b) Versión vigente (solicitada para actualizar)

*NTP-ISO 5983 2002 (**revisada el 2018**)*
Alimentos para animales. Determinación del contenido de nitrógeno y cálculos del contenido de proteína cruda. Método Kjeldahl

II. MÉTODO FÍSICO SENSORIAL NTP 204.007

a) Versión antigua

*NTP 204.007 **2015***
PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.

b) Versión vigente (solicitada para actualizar)

*NTP 204.007 **2019***
PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales.

Que, al respecto, el Informe N° 148-2020-SANIPES/DSNPA/SDNSPA detalló el resultado de la evaluación a las versiones de las normas (antiguas y vigentes) correspondientes a los métodos solicitados para actualización, concluyendo lo siguiente:

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: GOVEA REQUENA DE CHAU Mercedes FAU 20565429656 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06/05/2020 16:32:12-0500

I. MÉTODO QUÍMICO NTP-ISO 5983 2002

De la evaluación realizada a las versiones de la norma (antigua y vigente) del método químico solicitado para actualización, se confirmó que las modificaciones solicitadas corresponden a cambios de forma en la norma, que no afectan el procedimiento o ejecución del método ni los alcances que SANIPES autorizó inicialmente.

II. MÉTODO FÍSICO SENSORIAL NTP 204.007

De la evaluación realizada a las versiones de la norma (antigua y vigente) del método físico sensorial solicitado para actualización, se observó que existen modificaciones en la versión de la norma vigente respecto a la versión antigua, de acuerdo al siguiente detalle:

a) Versión vigente NTP 204.007 2019

- En el ítem **4.1.5.4 Determinación del peso escurrido** se ha incluido el literal **"f"**, el cual no figura en la versión antigua:

  "…f) evaluar la condición del líquido de gobierno obtenido, véase ANEXO B.."

- En el ítem **4.1.6.2 Presentación del contenido** se han incluido las siguientes determinaciones, las cuales no figuran en la versión antigua:

  "Se reportará materias extrañas, entre otros, no característicos del producto a simple vista (véase ANEXO B).
  La calificación del resultado dependerá de la inspección de la misma contrastando con las descripciones en el ANEXO B.

  Condición del líquido de gobierno:
  a) CONFORME
  b) NO CONFORME"

De la revisión a las versiones de la norma NTP 204.007 2019 se evidencia que en la nueva versión (versión vigente solicitada para actualización) se han añadido requerimientos de análisis nuevos relacionados al **LIQUIDO DE GOBIERNO** de las muestras (conservas de pescado), los cuales no figuran en la versión antigua. Por lo que, al ser una modificación de fondo, lo solicitado no corresponde a una actualización, sino a una ampliación de método. En consecuencia, no es viable autorizar la actualización de la citada norma.

Que, cabe mencionar que la ampliación de método se realiza cuando una entidad de ensayo solicita a SANIPES la autorización para ejecutar un método nuevo, una matriz nueva en un método ya autorizado o cuando un método ya autorizado ha sufrido modificaciones en su procedimiento o metodología, la cual fuera autorizada inicialmente. Este proceso está sujeto una auditoría sanitaria programada por la Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola (SDNSPA) con la finalidad de poder revisar la implementación y adecuación realizada por la entidad solicitante a los métodos involucrados;

Que, en ese sentido, corresponde actualizar el método químico NTP-ISO 5983 2002 (revisado el 2018) y denegar la solicitud de actualización de la norma NTP 204.007 2019;

Que, en los literales p) y w) del artículo 41 del Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE, se establece que la Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola de SANIPES, tiene como funciones: la autorización del registro de las Entidades de Apoyo y expedir resoluciones directorales en asuntos de su competencia;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y modificatorias; en su Reglamento aprobado por

Decreto Supremo N° 010-2019-PRODUCE; en el Decreto Supremo N° 009-2014-PRODUCE que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES); y en el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- ACTUALIZAR el método químico NTP-ISO 5983 2002 (revisado el 2018), en mérito a los fundamentos expuestos en la presente resolución.

Artículo 2.- DENEGAR la actualización del método de ensayo bajo la norma NTP 204.007 2019, en mérito a los fundamentos expuestos en la presente resolución.

Artículo 3.- INFORMAR a la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao que contra lo dispuesto en el artículo 2 de la presente resolución es posible la interposición del recurso administrativo de reconsideración o apelación, dentro del plazo de quince (15) días hábiles contado a partir del día siguiente de su notificación, de acuerdo a lo establecido en el artículo 218 y siguientes del Texto Único Ordenado de la Ley N°.27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

Artículo 4.- INFORMAR a la Entidad de Ensayo INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C. – sede Callao que la presente resolución no agota la vía administrativa.

Artículo 5.- Se adjunta la Relación de Métodos Aprobados N° PTE-011-10-SANIPES; Rev. 31, en la que se incluye la actualización solicitada para el método NTP-ISO 5983 2002 (revisada el 2018).

Artículo 6.- Disponer la publicación de la presente resolución en el Portal Institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES (www.sanipes.gob.pe).

Regístrese y comuníquese

Firmado Digitalmente
MERCEDES GOVEA REQUENA
Directora
Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Entidad de Ensayo: **INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C.**
Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
1	Coliformes Totales, (NMP)	Microorganismos de los Alimentos 1. Recuento de Coliformes: Técnica del número más probable NMP) Método 1	ICMSF 2da. Edición. Pág. 132 - 134. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed. Acribia).	1983	Cefalopodos procesados, Harina de pescado Harina de pota Moluscos bivalvos
2	Coliformes Fecales (Termotolerantes) (NMP)	Microorganismos de los Alimentos 1. Determinación de Organismos de Origen Fecal Método 1.	ICMSF 2da. Edición. Pág. 138. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed. Acribia).	1983	Cefalopodos procesados, Harina de pescado Harina de pota Moluscos bivalvos
3	Coliformes y *Escherichia coli* (Conteo en Placa)	Coliform and *Escherichia coli* Counts in Foods. Dry Rehydratable Film (Petrifilm *E. coli*/ Coliform Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate) Methods.	AOAC 991.14 21st Edition.	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados
4	Enterobacterias (Conteo en Placa)	Microorganismos de los Alimentos 1. Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa.	ICMSF. 2da. Edición. Pág 149 - 150. Traducción Versión Original: 1978. Reimpresión 2000 (Ed. Acribia).	1983	Concentrado proteico (hidrobiológico deshidratado) Harina pescado Harina de pota Pescado procesado Semiconservas
5	Listeria monocytogenes (Prueba screening (tamiz) para determinar muestras negativas a Listeria monocytogenes mediante ELISA)	Transia ® AG Listeria for the Detection of Listeria monocytogenes and Related Listeria Species in Selected Foods and from Environmental Surfaces. Items A-H.	AOAC 996.14. 21st Edition.	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos Bivalvos Pescados procesados
6	Microorganismos Aerobios mesófilos	Microorganismos de los Alimentos 1. Enumeración de Microorganismos Mesófilos: Métodos de Recuento en Placa Método 1.	ICMSF 2da Edición Pág. 120 - 124. Traducción Versión Original 1978. Reimpresión 2000 (Ed. Acribia)	1983	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados

Firmado digitalmente por: MEJIA SORIA Cesar Miguel FAU 20565429658 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 08/05/2020 11:44:40-0500

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
7	Examen microscópico para la Detección, Identificación o Estimación de Componentes de Origen Animal (Detección)	REGLAMENTO (UE) N° 51/2013 DE LA COMISION de 16 de Enero de 2013. ANEXO VI. Métodos de Análisis para la determi-nación de componentes de origen animal con fines de identificación de los piensos.	REGLAMENTO (UE) N° 51/2013 DE LA COMISION de 16 de Enero de 2013. ANEXO VI. 2.1. Método microscopia óptica. Excepto. 2.1.2.1.4	2013	Harina de Pescado,Harina de Pota
8	Mohos y Levaduras	Método de Recuento de Levaduras y Mohos por Siembra en Placa en Todo el Medio	ICMSF. 2da. Edición Pág. 166 - 167. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed. Acribia)	1983	Concentrado proteico (hidrobiológico deshidratado) Harina pescado Harina de pota Semiconservas
9	Detección de Salmonella	Transia AG Salmonella EIA for the Visual or Instrumental detection of Motile and Non - Motile Salmonella in All Foods.	AOAC 999.08. 21st Edition.	2019	Cefalópodos procesados Harina de pescado Harina de pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Semiconservas Producto Hidrobiológico: Concentrado Proteico
10	Detección de Shigella	Microorganismos de los Alimentos 1. Shigelas - Aislamiento y Pruebas bioquímicas.	ICMSF. 2da Edición Pág. 181-186. Traducción Versión Original 1978 Reimpresión 2000 (Ed Acribia).	1983	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota
11	Detección de *Vibrio cholerae*	FDA/BAM Vibrio Procedures: V. cholerae (ítems A,B: 1-5 a,b,c) – Excepto el uso del antisuero O139	FDA/CFSAN Bacteriological Analytical Manual Online. May 2004. Chapter 9. Edition 8. 1995. Revision A 1998.	1995	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados
12	Esterilidad Comercial	Microbiological Method.	AOAC 972.44. 21 st Edition.	2019	Alimentos de baja acidez en envases sellados herméticamente

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
13	Aerobios mesófilos (Conteo en placa)	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Colony-count technique at 30ºC	ISO 4833:2003	2013	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados
14	*Clostridium perfringes* (Conteo en placa)	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of *Clostridium perfringens* - Colony-count technique.	ISO 7937:2004 (Confirmación Bioquímica: ítem 9.4.3).	2004	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Harina de pescado Harina de pota Pescado Procesado Semiconservas
15	*Escherichia coli* (NMP)	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of B - glucuronidase -positive *Escherichia coli* - Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-B-D-glucuronide. Excepto 4.1, 9.1 y 10.1.	Technical Specification. First Edition. ISO/TS 16649-3.	2015	Cefalópodos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados Semiconservas de pescado
16	Microorganismos Lipolíticos (Recuento)	Lipolytic Microorganisms	APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Fifth Edition. Chapter 15: 15.41, 15.43, 15.44. Single layer method. Lipolytic microorganisms.	2015	Aceite de pescado
17	Heterótrofos (Conteo en placa)	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method, 35°C/48 h, APC	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 23rd Ed.	2017	Agua de pozo Agua para uso y consumo humano Agua salina Agua superficial
18	Salmonella (Detección)	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp.	ISO 6579-1: 2017	2002	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Harina de Pescado Harina de Pota Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Producto Hidrobiológico: Concentrado Proteico Semiconservas

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
19	*Vibrio parahaemolyticus* (NMP)	Vibrio Procedures: Other Vibrios. *V. parahaemolyticus* (ítems A y B-1).	FDA CFSAN BAM Online. Ed. 8 Rev. A. 1998. Chapter 9.	1995	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos Bivalvos Pescados Procesados
20	Insectos (Detección)	Observación macroscópica de Insectos.	ISP-500 (Validado).	2010	Harina de Pescado. Harina de Pota
21	Staphylococcus coagulasa positivo	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (*Staphylococcus aureus* and other species) -- Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium. Amendment 1: Inclusión of precisión data.	ISO 6888-1:1999/Amd 1:2003. First Edition. Incubation temperature at 37 ºC.	1999	Cefalópodos procesados Moluscos Bivalvos Pescados Procesados Crustáceos procesados
22	Anaerobios sulfito reductores (Conteo en Placa)	Microbiologie des aliments. Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C. Point 9.2.1 Cas de l'utilisation du milieu en boites de Petri.	AFNOR NF V08-061.	2009	Cefalópodos procesados Harina de pescado Harina de pota Pescados procesados Semiconservas
23	*Escherichia coli* (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate. 1. Escherichia coli Test (EC-MUG medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 F, 23 rd Ed.	2017	Agua de proceso Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua residual Agua salina
24	Coliformes fecales o Termotolerantes (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Fecal Coliform Procedure. 1. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E, 23rd Ed.	2017	Agua de proceso Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua residual Agua salina

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
25	Coliformes Totales (NMP)	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 23rd Ed. (Except item 1. Samples).	2017	Agua de proceso Agua natural Agua para uso y consumo humano Agua residual Agua salina
26	Enumeración de Enterobacterias	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 1: Detection of Enterobacteriaceae (Anexo A: enumeration by MPN technique)	ISO 21528-1:2017	2017	Harina de pescado Harina de pota
27	Recuento de Aerobios Mesofilos	Mesophilic Aerobic Plate Count. Guia Técnica para el Análisis Microbiologicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA 5 th Ed. Chapter 8. Part 8.72 //RM N° 461-2007 MINSA	2015	Superficies inertes (regulares e irregulares)
28	Recuento de Mohos y Levaduras	Yeasts and Molds part. DRBC Agar. Guia Técnica para el Análisis Microbiologicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA 5 th Ed. Chapter 21. Part 21.51 // RM N° 461-2007 MINSA	2015	Superficies inertes (regulares e irregulares)
29	Enumeración de enterobacterias	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count Technique. Guia Técnica para el Análisis Microbiologicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 21528-2-2017 // RM N° 461 -2007 MINSA	2017	Superficies inertes (regulares e irregulares)

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
30	Enumeración de Coliformes Totales	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the enumeration of colforms Colony-count technique. Guia Técnica para el Análisis Microbiológicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 4832:2006 // RM N° 461 -2007 MINSA	2006	Superficies inertes (regulares e irregulares) Superficies Vivas:manos de manipuladores con o sin guantes
31	Enumeración de escherichia coli	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal methods for the enumeration enumeration of B-glucoronidase -positive Escherichia coli -part 2: Colony-count technique at 44 ° C using 5-bromo -4 chloro-3 indolyl -B-D-glucoronide. Guia Técnica para el Análisis Microbiologicos de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	ISO 16649-2-2001 // RM N° 461 -2007 MINSA	2001	Superficies inertes (regulares e irregulares)
32	Recuento de Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus and Staphylococcal Enterotoxins. Surface Plating Procedure. S. aureus Colonies on Baird-Parker agar. Coagulase Test. Guía Técnica para el Análisis Microbiologico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.	Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Ed. Chapter 39. Part 39.63, 39.64, 39.66 // RM Nº 461-2007 MINSA.	2015	Superficies inertes, Superficies Vivas: manos de manipuladores con o sin guantes
33	Recuento de aerobios mesófilos	Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment Sedimentation Methods.	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Ed. Chapter 3. Part 3.101.	2015	Ambiente (aire)
34	Recuento de Mohos y Levaduras	Microbiological Monitoring of the Food Processing Environment Sedimentation Methods.	Compendium of Method for the Microbiological Examination of Foods. APHA, 5th Ed. Chapter 3. Part 3.101.	2015	Ambiente (aire)
35	Salmonella (Detección)	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp.// Guia técnica para el análisis microbiologico de superficies en contacto con alimentos y bebidas.	ISO 6579-1:2017 // RM N° 461 - 2007 MINSA	2002	Superficies inertes (regulares e irregulares) Superficies vivas: manos de manipuladores con o sin guantes

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
36	Recuento de aerobios mesófilos y anaerobios facultativos	Food Products - Methods For Determination Quantity Of Mesophilic Aerobes And Facultative Anaerobes	GOST 10444.15:1994	1996	Marisco crudo congelado, Marisco precocido congelado, pasta congelada de pescado o marisco, pescado crudo congelado.
37	Detección de Coliformes	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms -- Most probable number technique	ISO 4831:2006, 3rd.Ed., Excepto 9.2	2006	Marisco crudo congelado, Marisco precocido congelado, pasta congelada de pescado o marisco, pescado crudo congelado.
38	Detección de Staphylococcus coagulasa positivo	Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal Method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species). Part 3: Detección and MPN tecnique for low numbers.	ISO 6888-3:2003, 1st Ed., Excepto 9.2	2003	Marisco crudo congelado, Marisco precocido congelado, pasta congelada de pescado o marisco, pescado crudo congelado.
39	Recuento de Listeria Monocytogenes	Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection and enumeration of listeria monocytogenes and listeria spp.- Part2: Enumeration method	ISO 11290 - 2	2017	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados Semiconservas de pescados
40	Coliformes Numeración (NMP)	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the detection and enumeration of coliforms -- Most probable number technique-30ºC.	ISO 4831:2006. Third Edition. (Excepto ítem 9.1 Procedure Detection method)	2006	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados
41	Staphylococcus aureus Numeración (NMP)	Staphyloccus aureus in Foods. Most Probable Number Method for Isolation and Enumeration	AOAC 987.09. 21st Edition	2019	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos bivalvos Pescados procesados

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Microbiológicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
42	Detección y enumeración de bacterias coliformes	Water quality - Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria - Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora	ISO 9308-1: 2014 / A1: 2016	2014	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
43	Detección y enumeración de E. COLI	Water quality -- Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria -- Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora	ISO 9308-1: 2014 / A1: 2016	2014	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
44	Enterococos	Enterococci. Enumeration of enterococci. KF Streptococcal Agar. Confirmation of enterococci. Conventional procedures	APHA – Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Fifth Edition. 2015 Chapter 10 Part 10.51 y Part 10.61	2015	Cefalópodos procesados Crustáceos procesados Moluscos procesados Pescados procesados Semiconservas de pescado
45	Detección y/o enumeración de huevos de helmintos	Detección y/o enumeración de huevos de helmintos en aguas	ISP-501 (validado) (Basado en water environment Research vol. 78 number 2, february 2006)	2018	- Agua para uso y consumo humano - Hielo

Ensayos: **Biología Molecular** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
46	Deteccion Cualitativa del Virus de la Hepatitis A (VHA) por la Técnica RT-PCR en tiempo real.	Microbiology of food and animal feed- Horizontal method for determination of Hepatitis A virus and Norovirus in food using real -time RT-PCR-Part 2:Method for qualitative detection.	ISO /TS 15216-2:2013 (E)	2013	Superficie de Concha de Abanico Congelada

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Físico - Químicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
47	Cadmio y Plomo	Lead, Cadmium, Copper, Iron, and Zinc in Foods. Atomic Absorption Spectrophotometry after dry ashing.	AOAC 999.11 21st Edition	2019	Cefalópodos frescos y procesados conservas y semiconservas de pescados crustaceos frescos y procesados moluscos frescos y procesados pescados frescos y procesados
48	Antioxidante.	Determinación del Remanente de Antioxidante (Etoxiquina).	ISP - 001. (Validado).	2005	Harina de Langostino, Harina de pescado y Harina de pota.
49	Histamina	Determinación de Histamina en Productos Hidrobiológicos.	ISP - 008. (Validado).	2005	Harina de pescado concentrados proteicos Harina de pota pescado frescos y procesados conserva y semiconservas de pescado
50	Proteína	Alimentos para Animales. Determinación en el Contenido de Nitrógeno y Cálculo del contenido de proteína cruda.Método Kjeldahl	NTP - ISO 5983:2002 (Revisada el 2018)	2002	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota
51	Grasa	Fat (crude) or Ether Extract in Animal Feed.	AOAC 920.39 18th. Editión (VALIDADO).	2005	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota
52	Humedad	Alimentos para Animales. Determinación del contenido de Humedad y Materia Volátil.	NTP - ISO 6496. Excepto 8.4 (Revisada el 2016)	2011	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Físico - Químicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
53	Cenizas	Ash of Animal Feed.	AOAC 942.05 21st Edition.	2019	Alimento Balanceado Concentrados proteicos Harina de pescado Harina de pota
54	TBVN.	Determinación del Contenido de Nitrógeno Amoniacal (TBVN).	ISP - 006. (Validado).	2007	Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Crustáceos frescos y procesados harina de langostino Harina de pescado Harina de pota Moluscos frescos y procesados pescados frescos y procesados
55	Arena	Determinación de Arena en Alimentos para Animales.	ISP - 016. (Validado).	2007	Alimento Balanceado Harina de pescado Harina de pota
56	Cloruros	Salt (Chlorine as Sodium Chloride) in Seafood. Volumetric Method	AOAC 937.09. 21st Edition.	2019	Harina de Pescado (Validado). Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Moluscos frescos y procesados Pescados frescos y procesados
57	Humedad	Solids (Total) in Seafood. Gravimetric Method	AOAC 952.08. 21st Edition.	2019	Cefalópodos frescos y procesados Conservas y semiconservas de pescado Crustáceos frescos y procesados Equinodermos frescos y procesados Moluscos frescos y procesados Pescados frescos y procesados
58	Estaño	Alimentos enlatados.Determinación de estaño por absorcion Atómica.	COVENIN 2132-84	1984	Conservas de productos Hidrobiologicos
59	Cadmio	Productos hidrobiológicos - Determinación de cadmio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por llama.	Nch 2638	2001	Harina de Pescado Harina de Pota Pescado (s)

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Físico - Químicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
60	Mercurio	Productos hidrobiológicos - Determinación de mercurio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por generación de vapor frío	Nch 2667	2001	Harina de Pescado Harina de Pota Pescado (s)
61	Plomo	Productos hidrobiológicos - Determinación de plomo mediante espectrofotometría de absorción atómica	Nch 2751	2003	Harina de Pescado Harina de Pota Pescado (s)
62	Arsénico, Cadmio, Plomo y Mercurio.	Heavy Metals in Food. Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry	AOAC 2015.01 21st Edition	2019	Conserva de pescado Concentrado Proteico Aceite acidulado de Pescado Aceite de pescado Acidos grasos de Pescado
63	B, Na, Mg, Al, P, K, Ca, Cr, Mn, Fe, Co, Ni, Cu, Zn, As, Se, Mo, Cd, Sn, Sb, Ba, Hg, Pb	Determinación de trazas de metales por ICP-MS	ISP 022 (VALIDADO) (En base al método AOAC 2015.01 2016)	2017	Aceite acidulado de Pescado, Aceite de pescado y Acidos grasos de Pescado Cefalópodos procesados Concentrado Proteico Conserva de pescado Crustáceos procesados Harina de pescado Harina de pota Pescados procesados
64	Mercurio	Mercury in Food.	AOAC 971.21 18th Ed. (Validado)	2005	Cefalópodos frescos y procesados conservas y semiconservas de pescado crustaceos frescos y procesados moluscos frescos y procesados pescados frescos y procesados
65	Acidez	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of acid value and acidity.	ISO 660:2009. Third Edition. Hot ethanol method using indicator.	2009	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.
66	Humedad y Materia Volátil	Animal and vegetable fats and oils - Determination of moisture and volatile matter content.	ISO 662 Method B. Third Edition	2016	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.
67	Impurezas Insolubles	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of insoluble impurities content.	ISO 663 Fifth Edition.	2017	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.
68	Índice de Peróxidos	Animal and vegetable fats and oils -- Determination of peroxide value - Iodometric (visual) endpoint determination.	ISO 3960 Fifth Edition.	2017	Aceites y Grasas Animales y Vegetales.

RELACION DE METODOS APROBADOS Nº PTE - 011 - 10 - SANIPES

Ensayos: **Físico - Químicos** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
69	Determinación de Ácido Domoico. Biotoxina Amnésica ASP	Determinación de Ácido Domoico (Biotoxina Amnésica ASP) por HPLC con Detector UV.	ISP-018 (Validado) - Rev 09	2012	Moluscos Bivalvos
70	Sulfitos	Sulfites in Foods. Optimized Monier - Williams Method	AOAC 990.28 21st Ed.	2019	Langostinos

Ensayos: **Fisico Sensorial** Sede: **Callao**

Nº	Ensayo	Título	Norma de Referencia	Año	Alcance
71	Cierre	Evaluación de Sellos Dobles en Envases Metálicos.	ISP-015 (Validado).	2018	Productos de la Pesca en Envases Metálicos.
72	Fisico Sensorial	Sensory analysis. Guidelines for the use of quantitative response scales.	ISO 4121: 2003.	2003	Cefalópodos frescos y procesados Crustáceos frescos y procesados Equinodermos frescos y procesados Moluscos frescos y procesados Pescado frescos y procesados semiconservas de pescado
73	Fisico Organoléptico	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.	NTP 204.007 Excepto 4.1.2 2a Edición 2015	2015	Productos de la pesca en conservas.

Exigidos por la UE

Fecha de Actualización: 11 de febrero del 2020

FIRMA DIGITAL
INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C.
Firmado digitalmente por: GOVEA REQUENA DE CHAU Mercedes FAU 20565429656 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 06/05/2020 16:39:03-0500