



PERÚ

Ministerio
de la Producción



“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la universalización de la salud”

Tabla 18. Programas de autocontroles según el riesgo para operadores plantas de procesamiento habilitadas por SANIPES dedicadas a la elaboración de productos de CHD

DEPARTAMENTO	ACTIVIDAD/GIRO	Número de Plantas Habilitadas (N)	Número de Plantas a reportar metales (n)	Número de Plantas a reportar Contaminantes Ambientales (n)	ESPECIES	Plomo mg/kg	Cadmio mg/kg	Mercurio mg/kg	Arsénico mg/kg	Cromo mg/kg	Estañio mg/kg	Metil Mercurio mg/kg	Arsénico inorgánico mg/kg	Benzopireno ug/kg (1)	Dioxinas (2) pg/g	PCB similares a las dioxinas (3) pg/g	PCBs (4) ng/g	Nitrosaminas mg/kg	HCH Hexaclorano mg/kg	DDT y sus metabolitos mg/kg	Aldrin/ Dieldrin mg/kg	Heptacloro/ Epox. Heptacloro mg/kg		
						N° de reportes																		
PIURA	Congelados	30	15	8	Atún	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1		
					Barrilete	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
					Perico	3	3	3	3	3	N.A.	3	3	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
					Pota	3	3	3	3	3	N.A.	3	3	N.A.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
					Calamar	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
					Merluza	3	3	3	3	3	N.A.	3	3	N.A.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Enlatados	2	1	-	Atún	1	1	1	1	1	1	1	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Curados	2	1	-	Caballa	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	1 (5)	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Aceite crudo de pescado	1	1	1	Anchoveta	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Aceite de Pescado Refinado y Semirefinado	1	1	1	Anchoveta	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
LA LIBERTAD	Aceite crudo de pescado	4	2	1	Anchoveta	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
ANCASH	Congelados	4	2	1	Caballa	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1		
					Jurel	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Enlatados	13	9	-	Anchoveta	2	2	2	2	2	2	2	2	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-		
					Caballa	2	2	2	2	2	2	2	2	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
					Atún	2	2	2	2	2	2	2	2	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	Curados	3	2	-	Jurel	3	3	3	3	3	3	3	3	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Aceite crudo de pescado	13	6	4	Anchoveta	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	2 (5)	-	-	-	-	-	-	-	-		
Aceite de Pescado Refinado y Semirefinado	4	3	3	Anchoveta	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
LIMA y CALLAO	Congelados	10	5	4	Anchoveta	3	3	3	3	3	N.A.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
					Caballa	2	2	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	N.A.	2	2	2	2	2	2	2	2
					Jurel	1	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Enlatados	2	1	-	Pota	2	2	2	2	2	2	N.A.	2	2	N.A.	1	1	1	1	1	1	1		
	Curados	1	1	-	Caballa	1	1	1	1	1	1	1	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Aceite crudo de pescado	15	8	5	Anchoveta	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	1(5)	-	-	-	-	-	-	-	-		
	Aceite de Pescado Refinado y Semirefinado	2	1	1	Anchoveta	8	8	8	8	8	8	N.A.	8	8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
ICA	Congelados	2	1	1	Anchoveta	1	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1		

AAG/klk



Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, pisos 6 y 7, Surquillo - Lima – Perú T. (51-1) 213-8570 www.sanipes.gob.pe

Sede Callao: Av. Carretera a Ventanilla Km. 5200 Ventanilla - Callao



**“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la universalización de la salud”**

	Enlatados	4	3	-	Anchoveta	1	1	1	1	1	1	1	1	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-
					Caballa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-
					Jurel	1	1	1	1	1	1	1	1	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-
	Curados	6	5	-	Anchoveta	5	5	5	5	5	N.A.	5	5	5 (5)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Aceite crudo de pescado	8	4	3	Anchoveta	4	4	4	4	4	N.A.	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
AREQUIPA y MOQUEGUA	Congelados	3	1	1	Pota	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Curados	1	1	-	Anchoveta	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	1 (5)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Aceite crudo de pescado	6	3	2	Anchoveta	3	3	3	3	3	N.A.	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
TACNA	Congelados	2	1	1	Perico	1	1	1	1	1	N.A.	1	1	N.A.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Frecuencia:		1) Ahumados y aceites																					
12 meses		(2) Dioxin and Furans 17PCDD/F /EQT PCD/F-OMS																					
9 meses		(3) Polychlorinated biphenyls/ 12 WHO PCB + 6 ICES PCB/ EQT PCDD/F-PCB-OMS																					
6 meses		(4) Policloruro de difenilos(congeneres) PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 Y PCB 180 (CIEM-6)																					
Por cada temporada de pesca		(5) Si es ahumado																					

(*) El modelo de control aplica en representación de todas las especies de pescados y cefalópodos.

(**) El modelo de control no aplica para la materia prima de origen hidrobiológico, empleada para la elaboración de concentrados proteicos de pescado.

(***) El modelo de control no aplica para los moluscos bivalvos, gasterópodos marinos y crustáceos.



Ministerio
de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres”
“Año de la universalización de la salud”

Tabla 19. Programas de autocontroles según el riesgo para operadores de plantas de procesamiento habilitadas por SANIPES dedicadas a la elaboración de productos de CHI

DEPARTAMENTO	ACTIVIDAD/GIRO	N° de Plantas Habilitadas (N)	N° de reportes metales (n)	N° de reportes Sustancias Indeseables (n)	ESPECIES	Arsénico mg/kg	Plomo mg/kg	Mercurio mg/kg	Cadmio mg/kg	Cobre mg/kg	Cromo mg/kg	Zinc mg/kg	Fluor mg/kg	Nitritos (1) mg/kg	Aldrin y Dieldrin, solo o combinado, calculado con Dieldrin mg/kg	Cantefloro (toxafeno) mg/kg	Clordán mg/kg	DDT mg/kg	Endosulfán mg/kg	Endrín mg/kg	Heptacloro mg/kg	Hexaclorobenceno (HCB) mg/kg	Hexaclorociclohexano isómeros alfa (HCH) mg/kg	Hexaclorociclohexano isómeros beta (HCH) mg/kg	Hexaclorociclohexano isómeros gamma (HCH) mg/kg	Dioxinas (2) pg/g	PCB similares a las dioxinas (3) ng/g	PCBs Policloruro de difenilos (congeneres) (4) ng/g	Peróxido (%en relación al iodo) (5)	Toxina Botulínica A/P (5)	Melamina mg/kg	Verde Malaquita A/P					
						N° de reportes																															
PIURA	Harina Residual	6	5	4	Varios*	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				
	Harina de Pescado	5	2	1	Anchoveta	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	Aceite crudo de pescado	1	1	1	Anchoveta	1	1	1	1	N.A.	1	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	N.A.	1				
LA LIBERTAD	Harina de Pescado	7	3	2	Anchoveta	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	Aceite crudo de pescado	4	2	1	Anchoveta	2	2	2	2	N.A.	2	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	N.A.	1				
ANCASH	Harina Residual	3	2	1	Varios*	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	Harina de Pescado	17	8	5	Anchoveta	8	8	8	8	8	8	8	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				
	Aceite crudo de pescado	13	6	4	Anchoveta	6	6	6	6	N.A.	6	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	N.A.	4				
LIMA y CALLAO	Harina Residual	1	1	1	Varios*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	Harina de Pescado	16	7	5	Anchoveta	7	7	7	7	7	7	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				
	Aceite crudo de pescado	15	8	5	Anchoveta	8	8	8	8	N.A.	8	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	N.A.	5				
ICA	Harina Residual	1	1	1	Varios*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	Harina de Pescado	12	5	3	Anchoveta	5	5	5	5	5	5	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				
	Aceite crudo de pescado	8	4	3	Anchoveta	4	4	4	4	N.A.	4	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	N.A.	3				
AREQUIPA y MOQUEGUA	Harina de Pescado	4	2	1	Anchoveta	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
	Aceite crudo de pescado	6	3	2	Anchoveta	3	3	3	3	N.A.	3	N.A.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	N.A.	N.A.	N.A.	2				
Frecuencia cada					Varios* Harina Residual	Perico	9 meses		(1) Exp. Nitrito de sodio (2) (EQT PCD/F-OMS) (3) (EQT PCDD/F-PCB-OMS) (4) PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153 Y PCB 180 (CIEM-6) (5) Las que exportan a UEE																												
12 meses						Pota	12 meses																														
9 meses						Caballa	12 meses																														
6 meses						Merluza	9 meses																														
						Merluza	9 meses																														
Por cada temporada de pesca						Merluza	9 meses																														

(*) El modelo de control aplica en representación de todas las especies de pescados y cefalópodos.

(**) El modelo de control no aplica para la materia prima de origen hidrobiológico, empleada para la elaboración de concentrados proteicos de pescado.

(***) El modelo de control no aplica para los moluscos bivalvos, gasterópodos marinos y crustáceos.

AAG/klk



Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, pisos 6 y 7, Surquillo - Lima – Perú T. (51-1) 213-8570 www.sanipes.gob.pe

Sede Callao: Av. Carretera a Ventanilla Km. 5200 Ventanilla - Callao