

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

**ORGANISMO NACIONAL DE
SANIDAD PESQUERA - SANIPES
Sede Callao**

Ubicado en : Av. Carretera Ventanilla km 5.2 – Callao.
Proceso : Ampliación¹
Expediente N° : 00423-2024-DA-E
Informe Ejecutivo N° : 0167-2025-DA
Vigencia de la Acreditación : 2022-05-29 al 2026-05-28.
Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017.
Código de Registro : LE – 088.
Fecha de Actualización : 2025-05-22².

Laboratorio : BIOENSAYO Y MICROSCOPIA

Campo de Prueba : BIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETECCIÓN Y RECUENTO DE HUEVOS DE HELMINTOS	LAB-PO27-M03. Basado en SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 10200 C.1, E.3, F.2, c.1, 23rd ed. 2017. (Validado).	2022	Plankton. Concentration Techniques. Inverted microscope counts.
Producto(s):				AGUA POTABLE HIELO
2	DETERMINACIÓN CUANTITATIVA DE FITOPLANCTON	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 10200 C.2, E.3, F.2. c.1. 24th ed.	2023	Plankton. Concentration Techniques. Phytoplankton Counting Techniques. Inverted microscope counts.
Producto(s):				AGUA DE MAR
3	DETERMINACIÓN DE BIOTOXINAS PARALIZANTES	AOAC 959.08. 22nd ed.	2023	Paralytic Shellfish Poison. Biological Method.

¹ La ampliación fue otorgada con cédula de notificación N° 0213-2025-INACAL-DA. En alcance ampliado se encuentra en negrita y subrayado.

² Es responsabilidad del laboratorio la revisión del presente alcance. En caso existan observaciones a dicho alcance, el laboratorio deberá informarlo al INACAL, con el debido sustento, en un plazo no mayor a 05 días útiles (contados a partir de recibido el presente documento), cumplido éste plazo no se aceptarán observaciones.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

Producto(s):		EQUINODERMOS		
		GASTERÓPODOS		
		MOLUSCOS BIVALVOS		
4	DETERMINACIÓN DE ORGANISMOS DE VIDA LIBRE: FITOPLANCTON (ALGAS) - ZOOPLANCTON (ROTÍFEROS, PROTOZOARIOS, COPÉPODOS Y NEMÁTODOS).	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 10200 C.2, E3, F1, F.2.c.1, G, 24th Ed. 2023.	2023	PLANKTON. CONCENTRATION TECHNIQUES. PHYTOPLANKTON - ZOOPLANKTON COUNTING TECHNIQUES. INVERTED MICROSCOPE COUNTS.
Producto(s):		AGUA POTABLE		
		HIELO (DE CALIDAD POTABLE)		

Laboratorio : FISCOQUÍMICA

Campo de Prueba : QUÍMICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
5	DETERMINACIÓN DE ÁCIDO DOMOICO POR HPLC	EU-Harmonised-SOP-ASP-HPLC-UV. Versión 1.	2008	EU-Harmonised Standard Operating Procedure for determination of domoic acid in shellfish and finfish by RP-HPLC using UV detection.
Producto(s):		MOLUSCOS BIVALVOS		
6	DETERMINACIÓN DE BIOTOXINAS LIPOFÍLICAS MARINAS POR LC-MS/MS	EU-Harmonised-SOP-LIPO-LC-MS/MS. Edition 5.	2015	EU-Harmonised Standard Operating Procedure for determination of Lipophilic marine biotoxins in molluscs by LC-MS/MS.
Producto(s):		MOLUSCOS BIVALVOS		

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA Y BIOLOGÍA MOLECULAR

Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
7	CONTROL DE ESTERILIDAD	NTP 204.009:1986 (Revisada el 2020). 1ra ed.	1986	Conservas de productos de la pesca en envases herméticos. Control de esterilidad.
Producto(s):		PRODUCTOS PESQUEROS EN CONSERVAS		
8	DETECCIÓN DE SALMONELLA spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020 (Excepto ítem 9.3.3, 9.4.3 y Anexo D). 1st ed.	2017	Microbiology of the food chain – Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella – Part 1: Detection of Salmonella spp. – Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSVR and SC.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

Producto(s):				ERIZO DE MAR (EQUINODERMO)
				HARINA DE PESCADO
				PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS (Moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos, pescados y crustáceos)
				PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS (Moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos y pescados)
9	DETECCIÓN DE VIBRIO CHOLERAЕ	ISO 21872-1:2017 /AMD1:2023 (Excepto ítem 9.5.5, 9.5.6, 9.5.7 y 9.5.8). 1st ed.	2017	Microbiology of the food chain – Horizontal method for the determination of <i>Vibrio</i> spp. – Part 1: Detection of potentially enteropathogenic <i>Vibrio</i> parahaemolyticus, <i>Vibrio cholerae</i> and <i>Vibrio vulnificus</i> - Amendment 1: Inclusion of performance testing of culture media and reagents.
Producto(s):				PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS, REFRIGERADOS Y CONGELADOS (Moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos, crustáceos y pescados)
10	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E1. 24th ed. 2023	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (fecal). Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC medium).
Producto(s):				AGUA POTABLE
				HIELO
11	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E2. 24th ed.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (fecal) Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Direct Test (A-1 medium).
Producto(s):				AGUA DE MAR
12	ENUMERACIÓN DE ENTEROCOCOS INTESTINALES	ISO 7899-2:2000. 2nd ed.	2000	Water quality – Detection and enumeration of intestinal enterococci – Part 2: Membrane filtration method.
Producto(s):				AGUA POTABLE
				HIELO
13	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-3:2015 (Excepto 4.1, 9.1, 10.1). 1st ed. Corrected version: 2016-12-15.	2015	Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> – Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide.
Producto(s):				ERIZO DE MAR (EQUINODERMO)
				PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS,

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				REFRIGERADOS O CONGELADOS (Moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos, pescados y crustáceos)
14	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI Y BACTERIAS COLIFORMES	ISO 9308-1:2014/AMD 1:2016. 3rd ed.	2014	Water quality – Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria – Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora – Amendment 1.
Producto(s):				AGUA POTABLE HIELO
15	ENUMERACIÓN DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021 (Excepto 9.4.2). 2nd ed. Part 1 /Amd 1:2023	2021	Microbiology of food chain – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) – Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium. AMENDMENT 1
Producto(s):				PRODUCTOS PESQUEROS REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS (Moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos, crustáceos y pescados)
16	RECUENTO DE HETERÓTROFOS EN PLACA	SMEWW-APHA-AWWA-WEF. Part 9215 B. 24th ed.	2023	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method.
Producto(s):				AGUA POTABLE HIELO
17	RECUENTO DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	FDA/BAM. Chapter 3. Edition 8. Revision A. January 2001.	1998	Aerobic Plate Count. Conventional Plate Count Method.
Producto(s):				HARINA DE PESCADO PRODUCTOS PESQUEROS FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, EXCEPTOS OSTRAS (Moluscos bivalvos, cefalópodos, crustáceos, gasterópodos, pescados, embutidos a base de pescados)

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA Y BIOLOGÍA MOLECULAR.

Campo de Prueba : BIOLOGÍA MOLECULAR

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
18	DETECCIÓN DE VIRUS DE LA HEPATITIS A	ISO 15216-2:2019. 1st ed.	2019	Microbiology of the food chain – Horizontal method for determination of hepatitis A virus and norovirus using real-time RT-PCR – Part 2: Method for detection.
Producto(s):				DLUSCOS BIVALVOS FRESCOS, REFRIGERADOS Y NGELADOS (Hepatopáncreas y superficies)