

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

Agente que brinda servicios complementarios en inspección vinculados al sector pesca y acuicultura: **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
5. Productos Hidrobiológicos de Consumo Humano Indirecto (Piensos)

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

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

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	Organismo Acreditador
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	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	Instituto Nacional de Calidad - INACAL
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (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 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 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 5.6.9.1.2; 5.6.9.1.3; 5.6.9.1.4; 5.6.9.1.5 y 5.6.9.1.6	
		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 R.D.E. N° 057-2016-SANIPES- DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos	

N°	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo	Organismo Acreditador	
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	Instituto Nacional de Calidad - INACAL	
		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. Numerales 5.6.6.1.2		
		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		
				R.D.E. N° 057-2016-SANIPES- DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos		
3	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS	Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características sensoriales)	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 5.6.2.1.1 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 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 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 productos pesqueros y acuícolas procesados, crudos (incluyendo pasta de pescado o surimi), precocidos y cocidos, moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)		R.D.E. N° 057-2016-SANIPES- DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos		

**PERÚ**Ministerio
de la ProducciónAutoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura
(SANIPES)

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo	Organismo Acreditador
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	Instituto Nacional de Calidad - INACAL
		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; 5.6.2.1.2	
		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 5.6.3.1.2	
		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 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	

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo	Organismo Acreditador
		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	Instituto Nacional de Calidad - INACAL
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados, crudos (incluyendo pasta de pescado o surimi), precocidos y cocidos, moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características sensoriales)		R.D.E. N° 057-2016-SANIPES- DE. Manual de Indicadores Sanitarios y de Inocuidad para los Productos pesqueros y Acuícolas para Mercado Nacional y de Exportación. Revisión junio 2016. PERÚ y otros países Capítulo VII Numeral 1.2.5 Indicadores Parasitológicos	
5	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DE CONSUMO HUMANO INDIRECTO (PIENSOS)	Inspección de lotes por muestreo de Harina de Pescado (Características microbiológicas)	Instructivo 8005-I (Inspección de lotes de Harina de Pescado) Instructivo 8005-I (Inspección de lotes de Harina de Pescado)	R.D. N°057-2016-SANIPES-DE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto. Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto. Unión Europea: Numeral 10.2 Tabla N° 67 Especificaciones microbiológicas para materia primas para la alimentación animal y productos derivados. China: Numeral 12 Tabla N° 74 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado. Tabla N° 75 Estándares Sanitarios para Harina de Pescado y otras proteínas de animales acuáticos	International Accreditation Service - IAS
		Inspección de Lotes por muestreo de Harina de Pescado (microscopía óptica)		R.D. N°057-2016-SANIPES-DE Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación. Revisión 2016. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto. Perú y otros países: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Unión Europea: Numeral 10.4 Microscopía óptica para piensos. China: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.	

PERSONAL AUTORIZADO ANTE SANIPES

Nº	Nº Colegiatura	Registro de Responsables Técnicos	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3, 4 (*), 5

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	153171	Chumacero Guayama, Danilo	Paita	4
4	145534	Jaramillo Morán, José Fredy	Paita	4 (*), 5
5	214393	Llamoja Ruidias Jorge Omar	Callao	1, 3, 4 (*)
6	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 4 (*), 5
7	95889	Olortegui Morales, Roger Julio	Chimbote	2, 4 (*), 5
8	198657	Periche Pingo, Gilmer Aroon	Callao	1, 4 (*)
9	190830	Pintado López, Jeffrey	Callao	1, 3, 4 (*)
10	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: 06 DE ENERO DEL 2026