



RELACION DE ALCANCES DE INSPECCIÓN APROBADOS Nº PTI - 027- 15 - SANIPES

Entidad de Inspección: **CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A.**

- Alcance de Inspección:
- 1. HARINA DE PESCADO**
 - 2. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS**
 - 3. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECOS, SECO SALADOS, SALPRESOS**
 - 4. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS**
 - 5. PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS**

Sede Cubierta: **Av. Santa Rosa Nº 601-La Perla Callao**

Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
1	HARINA DE PESCADO	Inspección de Lotes por muestreo de Harina de Pescado (Características microbiológicas)	Instructivo 8005 – I Inspección de lotes de harina de pescado	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 5.7.3. Planes de evaluación y estándares microbiológicos y de sustancias indeseables. Tabla Nº 37 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.
2	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS	Inspección de lotes por muestreo de conservas (Características físico químicas)	Procedimiento 8015- P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conserva	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 5.6.9.1.2; 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 204.007:2015 - Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físico y organoléptico. Numeral 4.1.1; 4.1.7; 4.1.8; 4.1.9 y 4.1.10		



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)
Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuicola



Nº	Proceso a Inspeccionar	Actividad de Inspección	Método o Procedimiento de Inspección	Norma o Documento Normativo
3	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 Nº 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, 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 Nº 27 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso
4	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 Nº 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 Nº 12 Planes de muestreo para análisis microbiológicos - Ítem 06
		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. Números 5.1; 5.2; 5.4; 5.6.2.1.2 y 5.6.2.1.3



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)
Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuicola



4	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 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. Números 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. 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 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 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)

Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuicola



4	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS REFRIGERADOS	Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos refrigerados (Biotoxinas marinas)	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 5.3.3
5	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS	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



PERÚ

Ministerio de la Producción

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)

Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuicola



5	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS	Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, pre cocidos o cocidos congelados (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 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
		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

**PERÚ**Ministerio
de la Producción**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)**
Subdirección de Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuicola

N°	N° Colegiatura	Responsable Técnico de la Firma de los Informes de Inspección	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3 y 5

N°	Personal de Apoyo/Técnico (Ítem 2)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
-	-	-	-

N°	N° Colegiatura	Inspectores Registrados al SANIPES (Ítem 1)	Sucursal ó Filial	Alcances Autorizados al SANIPES
1	95223	Boyer Saldarriaga, Rosa Mercedes	Tumbes	5
2	185375	Chuco Hanco, Federico	Ilo	5
3	171700	Hualpa Erazo, Jonathan Jazmani	Tumbes	5
4	145534	Jaramillo Morán, José Fredy	Paíta	1,5
5	9279	Lescano Saavedra, Carlos Humberto	Paíta	5
6	87241	Luján Meléndez, Jorge Francisco	Callao	1, 2, 3 y 5
7	12012	Moreno Simón, Edison Wuillan	Callao	4, 5
8	95889	Olortegui Morales, Roger Julio	Chimbote	1, 3 y 5
9	198657	Periche Pingo, Gilmer Aroon	Callao	2 y 5
10	190830	Pintado López, Jeffrey	Callao	2, 4 y 5
11	145971	Quiñones Ludgardo, Wilmer Antonino	Callao	2, 3, 4 y 5
12	151983	Quispe Yovera, Segundo Eduardo	Paíta	5

- 1 El personal registrado con colegiatura habilitada, llenará las Actas de Inspección y refrendará con su firma la validez del documento en el mismo lugar de la actividad de Inspección.
- 2 Técnicos y/o Profesionales Autorizados apoyarán en el mismo lugar donde se realiza la actividad de Inspección y serán identificados en el acta de inspección; quienes estarán bajo supervisión del Inspector(es) Registrado(s) al SANIPES (antes, durante y después de la actividad).

Fecha de Actualización: 21 de julio del 2021