

CERTIFICACIONES DEL PERÚ S.A - CERPER

Registro N°	:	<i>OI – 002</i>
Norma evaluada	:	NTP-ISO/IEC 17020:2012
Fecha de la última actualización del alcance	:	<u>2020-12-15</u>
Fecha de renovación	:	2019-10-08
Fecha de vencimiento renovación	:	2023-10-07

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
JEFATURA DE INSPECCIONES		
Callao Av. Santa Rosa N° 601-La Perla Callao	Jorge Francisco Luján Meléndez Gilmer Aroon Periche Pingo Nelly Maria Cornejo Luján	Jefe de Inspecciones Supervisor Supervisora

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo "A"¹

SECTOR: 05 PESCA, ACUICULTURA Y ACTIVIDADES DE LOS SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS

SUBSECTOR: 05.1 PESCA				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/ <i>Instalación</i> a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Redes de embarcaciones pesqueras	Medición de redes para la pesca de anchovetas y sardinas	Instrucción: 8015- I Medición de redes de cerco para la pesca de anchoveta y sardina	Resolución Ministerial N° 225-2001-PE. "Establecen dimensiones máximas de redes de cerco utilizadas a bordo de embarcaciones con permisos de pesca para anchoveta y sardina". Anexos I y II

SECTOR: 15 INDUSTRIAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS

SUBSECTOR: 15.2 ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/ <i>Instalación</i> a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.7.3. Planes de evaluación y estándares microbiológicos y de sustancias indeseables. Tabla N° 37 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.

¹ Un organismo de Inspección Tipo "A", es aquel independiente de las partes involucradas, es decir que no está relacionado con el diseño, fabricación, suministro, instalación, compra, propiedad, uso o mantenimiento de los ítems inspeccionados

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				<p>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.</p> <p>VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto.</p> <p>Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Unión Europea: Numeral 10.2 Tabla N° 67 Especificaciones microbiológicas para materias primas para la alimentación animal y productos derivados.</p> <p>Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 11.2 Tabla N° 71 Especificaciones microbiológicas para harina de pescado.</p> <p>China: Numeral 12 Tabla N° 74 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y 75 Estándares sanitarios para harina de pescado y otras proteínas de animales acuáticos</p> <p>Japón: Numeral 13 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Chile: Numeral 14.1b Parámetros microbiológicos parámetro límite.</p> <p>Brasil: Numeral 15 Tabla N° 65 Requisitos de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto</p> <p>Estados Unidos: Numeral 16.1 Tabla N° 77 Planes de muestreo y estándares de certificación microbiológica para alimentos de consumo humano indirecto</p>
--	--	--	--	--

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		<p>Inspección de lotes por muestreo de harina de pescado (características químicas)</p>	<p>Instructivo 8005 – I Inspección de lotes de harina de pescado</p>	<p>NTP 204.035-1985 (revisada el 2010) HARINA DE PESCADO Clasificación y requisitos, Ítem 6. Requisitos 6.1: Tabla 1 – Harina de pescado, requisitos físicos, químicos y microbiológicos</p> <p>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. VIII Indicadores sanitarios de inocuidad y para los productos pesqueros y acuícolas de consumo humano indirecto.</p> <p>Perú y otros países: Numeral 9.3 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Unión Europea: Numeral 10.3 Tabla N° 68 Contenido máximo de contaminantes en productos destinados a la alimentación animal (sustancias indeseables) y 69 Dioxinas, PCB similares a Dioxinas y PCB (Congéneres).</p> <p>Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 11.3 Tabla N° 72 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado, producto: Harina de pescado.</p> <p>China: Numeral 12 Tabla N° 73 Niveles máximos permitidos de contaminantes en harina de pescado y aceite de pescado.</p> <p>Japón: Numeral 13 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Chile: Numeral 14 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Brasil: Numeral 15 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p> <p>Estados Unidos: Numeral 16 Tabla N° 66 Requisitos químicos de certificación para alimentos de consumo humano indirecto.</p>
--	--	---	--	--

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de harina de pescado (microscopía óptica)	Instructivo 8005 – I Inspección de lotes de harina de pescado	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. 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. Unión Aduanera (Euroasiática): Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. China: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Japón: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Chile: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Brasil: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos. Estados Unidos: Numeral 9.4 Microscopía óptica para piensos.
02	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 conservas	RM N° 591-2008/MINSA- - NTS N° 071 MINSA/DIGESA V-01 NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO, 6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS, 6.2 Criterios microbiológicos, XIX CONSERVAS, XIX.1 Alimentos de baja acidez, de pH > 4,6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

				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
		Inspección de lotes por muestreo de conservas (características químicas)	Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	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)	Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	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)	Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	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
			Procedimiento 8015-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas en conservas	NTP 204.007:2015. Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales. Numeral 4.1.1; 4.1.7; 4.1.8; 4.1.9 y 4.1.10

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

03	Productos Hidrobiológicos secos, secos salados, salpreso	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 (SGC-MAI/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
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 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, secos salados y salpreso (características químicas)	Procedimiento 8020-P Inspección de lotes de productos pesqueros 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, 5.4 CONTAMINANTES Numeral 5.4.1 Metales pesados, Tabla 15. Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo. Numeral 5.4.3 Dioxina y Furanos, PCB y similares a Dioxinas, Tabla 17 Contenidos máximos permitidos de Dioxinas y Furanos, PCB similares a las Dioxinas en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo.
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas secos, seco salado salpreso (Características sensoriales)	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 (SGC-MAI/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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

04	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 (SGC-MAI/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 - Ítems 6 y 8
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas procesados refrigerados (Características organolépticas y físico químicas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 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)	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 (SGC-MAI/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, refrigerados (incluyendo pasta de pescado o surimi) (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 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 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	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.2.1.1 Tabla N° 22 Evaluación sensorial

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			refrigerados	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 precocidos y cocidos 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 (SGC-MAI/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 precocidos y cocidos refrigerados (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/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 precocidos y cocidos refrigerados (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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla N° 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos 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 (SGC-MAI/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

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos refrigerados (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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numerales 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, precocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos 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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numeral 5.3.3
05	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 (SGC-MAI/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)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.1; 5.2; 5.4; 5.6.2.1.2 y 5.6.2.1.3

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas crudos, congelados (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 (SGC-MAI/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 precocidos y 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 (SGC-MAI/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 precocidos y cocidos congelados (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numerales 5.4; y 5.6.3.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados (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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010. Numeral 5.6.3.1.1 Tabla N° 24 Evaluación sensorial de productos pesqueros y acuícolas precocidos y cocidos congelados y/o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (Características microbiológicas)	Procedimiento 8005-P Inspección de lotes de productos pesqueros y acuícolas: procesados, ahumados, crudos,	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

			precocidos, cocidos congelados o refrigerados	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, precocidos o cocidos congelados (Características físico químicas)	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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numerales 5.1; 5.2; 5.4 y 5.6.4.1.2
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numerales 5.6.4.1.1 Tabla N° 25 Evaluación sensorial de moluscos crudos, precocidos o cocidos congelados o refrigerados
		Inspección de lotes por muestreo de moluscos bivalvos crudos, precocidos o cocidos congelados (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 (SGC-MAI/SANIPES). Revisión 02 de fecha abril 2010 Numeral 5.3.3

SUBSECTOR: 15.3 ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Nº	Producto / Proceso / Servicio/ <u>Instalación</u> a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento normativo
01	Almacenamiento de frutas y hortalizas procesadas	Verificación de Requerimientos sanitarios (Insp. Hig. San de almacén de frutas y hortalizas procesadas)	Procedimiento 8011-P Inspección higiénica Sanitaria de Plantas de Procesamiento de Alimentos	D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Artículos 70° al 73.