

# Recomendaciones de autoridades sanitarias del Perú - SANIPES

**MSC Ing. Diana García Bonilla**  
Directora Ejecutiva SANIPES

**Lima, 10 de setiembre de 2014**



## REQUISITOS PARA HABILITACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS, ACUICOLAS, CENTROS DE DEPURACIÓN, PROCESAMIENTO ARTESANAL O PRIMARIO- SEGÚN TUPA ITP

1. Solicitud dirigida a la Dirección de Inspección y Control Sanitario, según Formulario N° 01 y 09.
2. Copia de Resolución de Licencia de Operación vigente.
3. N° del último Protocolo Sanitario de Habilitación. (En caso de renovación)
4. Presentar la siguiente información en la Filial Descentralizada del ITP:
  - 4.1 Copia del Registro Sanitario del o los productos.
  - 4.2 Plan de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC), para cada uno de los productos elaborados o producidos.
  - 4.3 Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
  - 4.4 Programa de Higiene y Saneamiento (PHS).
  - 4.5 Estudio de Penetración de calor (conservas).
5. Pago por derecho de trámite.
6. Pago por servicios de inspección técnica.

## **REQUISITOS PARA INSCRIPCIÓN AL LISTADO OFICIAL DE ROSSELKJOZNADZOR**

- INSPECCIÓN EN PLANTA SEGÚN PROCEDIMIENTO N° 20 DEL TUPA INSTITUCIONAL.
- Solicitud dirigida a la Dirección de Inspección y Control Sanitario, según Formulario N° 01.
- Registrar Formulario anexo del comunicado N° 042-2012-ITP/DG SANIPES.
- Pago por derecho de trámite.

### **NOTA:**

1. En la inspección se verifica el cumplimiento de los requisitos de la Normativa de la Unión Aduanera y Federación Rusa (SANPIN 2.3.4-050-96; Decisión N° 299; 880; Decisión N° 317),
2. Una vez cumplido los requisitos, se gestiona la inclusión de la empresa al listado de ROSSELKJOZNADZOR a través de cancillería.

## **Requisitos generales de exportación (De terceros países a la Unión Aduana):**

- **Primer Requisito**.- El país tercero debe contar con un órgano competente sanitario que tenga recursos en infraestructura y gestión, asimismo debe diseñar, ejecutar controles oficiales y fiscalizar a las empresas pesqueras de tal forma que haya una equivalencia normativa del organismo fiscalizador entre la UA y Perú. Asimismo, mencionó que el SANIPES cubría todas las expectativas como órgano competente sanitario. Primer requisito cumplido.
- **Segundo Requisito**.- La empresa exportadora debe establecer un sistema HACCP y pre requisitos e implementar un sistema de trazabilidad, que identifique desde el origen de la captura del recurso hasta la exportación del producto. Segundo requisito cumplido.
- **Tercer Requisito** .- Cumplir los estándares de la Unión Aduanera y de la Federación Rusa, los mismos que se encuentran en las normativas; decisión N° 317, decisión N ° 880, decisión N ° 299, SANPIN 2.3.4. 050-96. Si se cumple, entonces Tercer requisito cumplido.

# REQUERIMIENTOS MICROBIOLÓGICOS

REQUISITO	Unión Aduanera				Manual de indicadores (Perú)			Comentarios sobre los Requisitos
	Cefalópodos congelados				Pescados/Cefalópodos Congelados			
MICROBIOLÓGICO	Limite	Unidades	Método UA	Método Equivalente	Limite	Unidades	Método	
<i>L. monocytogenes</i>	Ausencia 25 g.	---	GOST	FDA/BAM	---	---	---	El indicador realizado por los laboratorios peruanos acreditados y autorizados, son equivalentes a los métodos requeridos por la U.A.
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia 25 g.		GOST	ISO6579	Ausencia 25	g.	ISO6579	El indicador realizado por los laboratorios peruanos acreditados y autorizados, son equivalentes a los métodos requeridos por la U.A.
<i>Aeróbios mesófilos y anaerobios facultativos</i>	no mas de $1 \times 10^5$	ufc/g	GOST	ISO 4833-1	---	---	---	Es un indicador de alteración, el mismo que ha sido implementado por SGS mediante un método equivalente al GOST
<i>Coliformes</i>	Ausencia en 0,001	g	GOST	ISO 4831	---	---	---	Es un indicador de higiene, el mismo que ha sido implementado por SGS mediante un método equivalente al GOST
<i>S. aureus</i>	Ausencia en 0.01	g	GOST	ISO 6888-3	$1 \times 10^2$	UFC/g	ISO 6888-3	Es un indicador patogeno, el mismo que ha sido implementado por SGS mediante un método equivalente al GOST
<i>V. parahaemolyticus</i>	100	ufc/g	GOST	FDA/BAM	<3	NMP/g	FDA/BAM	Es un indicador patogeno, el mismo que ha sido implementado por laboratorios acreditados y autorizados por SANIPES mediante un método equivalente al GOST
<i>Enterococos (cefalópodos cocidos congelados)</i>	$1 \times 10^3$ (cortado porciones), $2 \times 10^3$ ufc/g (carne picada)	ufc/g	GOST	APHA / CMMEF	---	---	---	Este indicador aplica para los productos cocidos congelados.
<i>Clostridium Sulfito Reductor (cocidos) empacados al vacio</i>	Ausencia en 1	g	GOST		---	---	---	Este indicador es sólo para los productos congelados empacados al vacio.
<i>Aeróbios mesófilos</i>	---	---	---		$5 \times 10^5$	ufc/g	---	Indicadores requeridos antes de la visita de los especialistas de la UA. Actualmente no requeridos.
<i>E. Coli</i>	---	---	---		$1 \times 10$	ufc		
<i>V. Cholerae</i>	---	---	---		Ausencia 25 g.	---		



PERÚ

Ministerio  
de la ProducciónOrganismo Nacional de  
Sanidad Pesquera  
SANIPES

# REQUERIMIENTOS DE CONTAMINANTES QUIMICOS

Denominación del producto	Grupo	Indicadores	Niveles permisibles:	
			Según la Resolución Nº 299	Según la Resolución Nº 880
1	2	3	4	5
1. Pescado refrigerado, congelado	Elementos tóxicos (mg/kg, no más de)	<b>Plomo</b>	1 2,0 - atún, pez espada, bieluga	1 2,0 - atún, pez espada, bieluga
		<b>Arsénico</b>	1,0 - especies de agua dulce 5,0 - especies marinas	1,0 - especies de agua dulce 5,0 - especies marinas
		<b>Cadmio</b>	0,2	0,2
		<b>Mercurio</b>	0,3 - no predadores /agua dulce	0,3 - no predadores /agua dulce
			0,6 - predadores /agua dulce 0,5 – especies marinas 1,0 - atún, pez espada, bieluga	0,6 - predadores/agua dulce 0,5 – especies marinas 1,0 - atún, pez espada, bieluga
	Nitrosaminas:	Nitrosaminas:	0,003	0,003
	Dioxinas (mg/kg, no más de)	<b>Dioxinas</b>	0,000004	0,000004
	Pesticidas (mg/kg, no más de)	<b>HCH (isómeros <math>\alpha</math>, <math>\beta</math>, <math>\gamma</math>)</b>	0,2 - especies marinas 0,03 - especies/agua dulce	0,2 - especies marinas 0,03 - especies/agua dulce
			<b>DDT y sus metabolitos</b>	0,2 - especies marinas 0,3 - especies/agua dulce 2,0 - esturiones, salmónidos, arenque graso
		<b>Acido 2, 4-D , sus sales y ésteres</b>		No permitido - especies/agua dulce
<b>Bifenilos policlorados</b>		2	2	
Radionúclidos	<b>Cesio-137, Bk/kg (l)</b>	130	130	
	<b>Estroncio-90, Bk/kg (l)</b>	100	100	

## OTROS REQUISITOS DE LA FEDERACIÓN RUSA

**Contar con laboratorios en línea de producción en las plantas pesqueras exigidos por la Normativa San Pin 2.3.4.050-96.**

- Según lo establecido en el artículo 3.1.12., de la Norma Sanitaria San Pin 2.3.4.050-96 ***“Las plantas que producen alimentos enlatados, conservas, semiconservas, productos bajos en sal con un contenido de cloruro de sodio inferior al 5%, ahumados, productos culinarios, huevas, productos hervidos y cocidos congelados deben tener laboratorios de producción que cuente obligatoriamente con un microbiólogo en su plantilla”.***



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera  
SANIPES

# Gracias

**MSC Ing. Diana García Bonilla**

Directora Ejecutiva SANIPES

---

**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA**

Carretera a Ventanilla Km. 5.2 – Callao / Teléfonos: (511) 577-0116 / (511) 577-0118 | Fax: (511) 577-0908

E-mail; [posmaster@sanipes.gob.pe](mailto:posmaster@sanipes.gob.pe) / Web: [www.sanipes.gob.pe](http://www.sanipes.gob.pe) (en proceso de construcción)