



Seminarios virtuales Miércoles del exportador

---

# REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

**EDITH MILAGROS  
MACEDO TELLO**

**Evaluadora SDC  
DIRECCIÓN DE HABILITACIONES  
Y CERTIFICACIONES**

**ORGANISMO NACIONAL DE  
SANIDAD PESQUERA - SANIPES**

[Edith.Macedo@sanipes.gob.pe](mailto:Edith.Macedo@sanipes.gob.pe)

Lima, 03 de Agosto de 2022

# Requisitos de certificación sanitaria para exportación de los productos hidrobiológicos

Decreto Supremo que aprueba la prestación de servicios brindados en exclusividad por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) vinculados a la exportación de recursos y productos hidrobiológicos, y piensos de uso en acuicultura

DECRETO SUPREMO  
N° 017-2020-PRODUCE  
(Del 15 de setiembre de 2020)

## Artículo 2. Aprobación de servicios brindados en exclusividad por el SANIPES

a) Certificado de libre venta;

***b) Certificado Sanitario con fines de Exportación; y,***

c) Solicitud de inscripción de infraestructuras pesqueras o acuícolas o áreas de producción, ante las autoridades sanitarias de países extranjeros, con fines de exportación.

# Listados oficiales a nivel internacional

The screenshot shows the SANIPES website interface. At the top, there are logos for the Peruvian government and SANIPES. A navigation menu includes 'SOMOS SANIPES', 'PESCA', 'ACUICULTURA', 'ENTIDADES DE INSPECCIÓN Y/O ENSAYO', 'SANIPES A TU SERVICIO', 'TRANSPARENCIA', and 'Verificación de Certificados'. The main heading is 'Listados a nivel internacional' with a subtext: 'Encuentra los listados oficiales de las empresas que pueden exportar a diversos mercados de Europa, Asia y América'. A breadcrumb trail reads: 'Está aquí: Inicio / SANIPES A TU SERVICIO / Habilitaciones sanitarias / Listados a nivel internacional'. A 'Guía de inscripción' button is visible. The content is organized into two main sections: 'Mercado europeo' and 'Mercado asiático'. Under 'Mercado europeo', there are links for 'PROCEDIMIENTO TÉCNICO SANITARIO PARA LA INSCRIPCIÓN DE INFRAESTRUCTURAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS Y ÁREAS DE PRODUCCIÓN EN LISTADOS OFICIALES INTERNACIONALES', 'Empresas registradas para exportar a la Unión Europea', and 'Empresas registradas para exportar a Rusia - Descargar formato'. Under 'Mercado asiático', there are links for 'Empresas registradas para exportar a China (Consumo Humano Directo) - Appendix 4-4-1. Descargar formato', 'Lista de especies autorizadas a China', 'Implementación de los Decretos 248 y 249 de la Administración General de Aduanas de China (GACCI)', 'Oficio Múltiple N° 003-2022-SANIPES/DHC', 'Empresas registradas para exportar a China (Consumo Humano Indirecto) - Descargar formato', 'Empresas registradas para exportar a Vietnam (Consumo Humano Directo) - Descargar formato', 'Empresas registradas para exportar a Vietnam (Consumo Humano Indirecto)', and 'Empresas registradas para exportar a Corea - Descargar formato'.

<https://www.sanipes.gob.pe/web/index.php/es/sanipes-a-tu-servicio/habilitaciones-sanitarias/comercio-exterior>



# Requisitos de certificación sanitaria para exportación de los productos hidrobiológicos



# Certificación sanitaria de Exportación

## Artículo 6. Disposiciones específicas para la emisión del Certificado Sanitario con fines de Exportación para productos hidrobiológicos



a) Para el caso de productos hidrobiológicos, MSVC, elaborados en infraestructuras pesqueras o acuícolas sujetas a FPBR SDC verifica de oficio, el cumplimiento favorable de las últimas inspecciones, muestreos e informes de ensayo previstos.



b) Para los demás casos, a solicitud del administrado o de las autoridades de destino, se realiza **el control sanitario por cada lote**  
+ Acta de inspección y/o muestreo y el informe de ensayo

# Requisitos de certificación de las exportaciones bajo el modelo control por cada lote

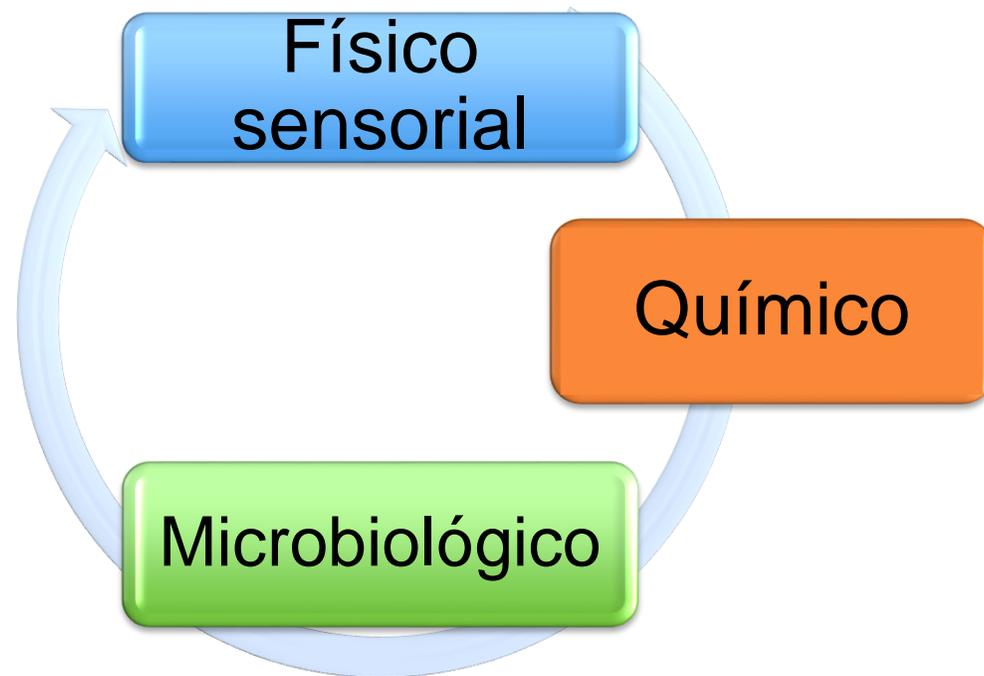


# ¿Cuál es la Normativa Sanitaria del Perú que establece requisitos sanitarios para productos hidrobiológicos?

"INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS PARA MERCADO NACIONAL Y DE EXPORTACION"

|  |                |    |
|--|----------------|----|
| INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DE CONSUMO HUMANO DIRECTO   |                | 5  |
| 1.   | PERÚ           | 5  |
| 2.   | UNIÓN EUROPEA  | 23 |
| 3.   | UNIÓN ADUANERA | 33 |
| 4.   | CHINA          | 47 |
| 5.   | JAPÓN          | 50 |
| 6.   | CHILE          | 51 |
| 7.   | BRASIL         | 56 |
| 8.   | ESTADOS UNIDOS | 57 |
| INDICADORES SANITARIOS Y DE INOCUIDAD PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICOLAS DE CONSUMO HUMANO INDIRECTO |                | 59 |
| 9.   | PERÚ           | 59 |
| 10.  | UNIÓN EUROPEA  | 62 |
| 11.  | UNIÓN ADUANERA | 66 |
| 12.  | CHINA          | 67 |
| 13.  | JAPÓN          | 69 |
| 14.  | CHILE          | 69 |
| 15.  | BRASIL         | 70 |
| 16.  | ESTADOS UNIDOS | 71 |

# Indicadores de certificación para exportaciones bajo el control sanitario lote a lote



# Para todos los productos de Consumo Humano

## FÍSICO SENSORIAL

- **Plan de muestreo**

Se realizará de acuerdo al tamaño de lote establecido en los planes de muestreo, por atributos de la NTP 700.002. Todas las muestras y las unidades que las conforman deben ser evaluadas.

- **Estándares de certificación**

Para ser aceptadas, las muestras deben cumplir con el número de aceptación establecido en la NTP 700.002.

LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE  
MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS  
PESQUEROS PARA INSPECCIÓN

# Para productos Congelados, Curados y Conservas de pescado

## HISTAMINA

| ALIMENTOS   | PLAN DE EVALUACIÓN(*) |   | LÍMITES (mg/kg) |     |
|---|-----------------------|---|-----------------|-----|
|   | n                     | c | m               | M   |
| 1. Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina.  | 9                     | 2 | 100             | 200 |
| 2. Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina | 9                     | 2 | 200             | 400 |
| 3. Salsa de pescado producida por fermentación de productos de la pesca   | 1                     |   | 400             |     |

| NOMBRE COMÚN        | NOMBRE CIENTÍFICO   |
|---------------------|---|
| Atún aleta amarilla | <i>Thunnus albacares</i>  |
| Atún aleta larga    | <i>Thunnus alalunga</i>   |
| Atún ojo grande     | <i>Thunnus obesus</i>   |
| Bonito              | <i>Sarda chiliensis</i>   |
| Caballa             | <i>Scomber japonicus</i>  |
| Barrilete           | <i>Katsuwonus pelanis</i>                                       |
| Wahoo               | <i>Acanthocybium solandri</i>                                   |
| Sierra verle        | <i>Scomberomorus sierra.</i>                                    |
| Melva               | <i>Auxis rochei</i>   |
| Escolar             | <i>Ruvettus pretiosus,</i><br><i>Lepidocybium flavobrunneum</i> |
| Sardina común       | <i>Sardinops sagax</i><br><i>Sardina pilchardus</i>             |
| Machete             | <i>Ethmidium maculatum</i>                                      |
| Anchoveta           | <i>Engraulis ringens</i>  |
| Perico o Dorado     | <i>Coryphaena hippurus</i>                                      |
| Fortuno             | <i>Seriola sp.</i>  |
| Jurel               | <i>Decapterus macrosoma</i><br><i>Trachurus spp</i>             |
| Pez espada          | <i>Xiphias gladius</i>  |
| Marlín              | <i>Makaira sp.</i><br><i>Tetrapturus sp.</i>                    |
| Pez vela            | <i>Istiophorus platypterus</i>                                  |



## Para productos Congelados

### MICROBIOLOGÍA (Pescado y Cefalópodos)

| ALIMENTOS  | MICROORGANISMOS                |                          | Plan de Evaluación |   | Límites <sup>(1)</sup>  |                       |
|--|--------------------------------|--------------------------|--------------------|---|-------------------------|-----------------------|
|  | Especie/ Grupo                 | Categoría <sup>(2)</sup> | n                  | c | m                       | M                     |
| Productos hidrobiológicos crudos (frescos, refrigerados, congelados, salpessos o ahumados en frío) y precocidos (no destinados a consumo directo): Pescado, Moluscos Cefalópodos, Gasterópodos y Equinodermos. | Aerobios mesófilos (30 °C)     | 1                        | 5                  | 3 | 5x10 <sup>5</sup> UFC/g | 10 <sup>6</sup> UFC/g |
|  | Escherichia coli               | 4                        | 5                  | 3 | 10 UFC/g                | 10 <sup>2</sup> UFC/g |
|  |                                |                          |                    |   | 1 NMP/g                 | 10NMP/g               |
|  | Staphylococcus aureus          | 7                        | 5                  | 2 | 10 <sup>2</sup> UFC/g   | 10 <sup>3</sup> UFC/g |
|  | Salmonella spp                 | 10                       | 5                  | 0 | Ausencia /25 g          | -                     |
|  | Vibrio cholerae <sup>(6)</sup> | 10                       | 5                  | 0 | Ausencia /25 g          | -                     |
|  | Vibrio parahaemolyticus        | 10                       | 5                  | 0 | <3 NMP/ g               | -                     |

# Para productos Congelados

## MICROBIOLOGÍA (Moluscos bivalvos y Crustáceos)

| ALIMENTOS   | MICROORGANISMOS            |                          | Plan de Evaluación |   | Límites <sup>(1)</sup>       |                       |
|---|----------------------------|--------------------------|--------------------|---|------------------------------|-----------------------|
|   | Especie/ Grupo             | Categoría <sup>(2)</sup> | n                  | c | m                            | M                     |
| Moluscos bivalvos y crustáceos crudos y precocidos (frescos, refrigerados o congelados) | Aerobios mesófilos (30 °C) | 1                        | 5                  | 3 | 5x10 <sup>5</sup> UFC/g      | 10 <sup>6</sup> UFC/g |
|   | Escherichia coli           | 6                        | 5                  | 0 | 230 NMP/100 g <sup>(7)</sup> | ---                   |
|   |                            |                          |                    |   | 10 UFC/g <sup>(8)</sup>      | ---                   |
|   | Staphylococcus aureus      | 8                        | 5                  | 2 | 10 <sup>2</sup> UFC/g        | 10 <sup>3</sup> UFC/g |
|   | Salmonella spp             | 10                       | 5                  | 0 | Ausencia / 25 g              | -                     |
|   | Vibrio parahaemolyticus    | 10                       | 5                  | 0 | 3 NMP/ g                     | -                     |

## Para productos Congelados

### HEPATITIS A (Moluscos bivalvos )

|  |   |  |
|--|---|--|
| Según evaluación de riesgos de cada área           |   | La cantidad de muestras se determina según la NTP 700.002          |
| <b>Plan de evaluación</b>                          |   | <b>Estandares de Certificación</b>                                 |
| Área de Repoblamiento (Fondo)<br>n=1/ área<br>c= 0 | Área de Cultivo Suspendido (Linterna)<br>n=1 / área<br>c= 0 | n=1 Para cultivos suspendidos<br>n=5 para cultivos de fondo<br>c=0 |



# Para productos Congelados

## SULFITOS (Crustáceos)

La determinación de metabisulfitos no debe excede 100 mg/kg, de acuerdo a lo señalado en la Norma General del CODEX para los Aditivos Alimentarios (GSFA, CODEX STAN 192-1995).

### No. de Categoría de alimento 09.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos

| Aditivo   | SIN          | Año Adoptada | Dosis máxima | Notas                  |
|---|--------------|--------------|--------------|------------------------|
| ERITORBATO DE SODIO (ISOASCORBATO DE SODIO)     | 316          | 2017         | BPF          | 390, XS312 & XS315     |
| ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL | 472c         | 2017         | BPF          | 390, XS312 & XS315     |
| LECITINA  | 322(i)       | 2017         | BPF          | 390, XS312 & XS315     |
| ÓXIDO NITROSO                                   | 942          | 2017         | BPF          | 390, XS312 & XS315     |
| <b>SULFITOS</b>                                 | 220-225, 539 | 2017         | 100 mg/kg    | 44, 390, XS312 & XS315 |



# Conservas de Pescado

## EVALUACIÓN DE DOBLE CIERRE

La inspección se iniciara de acuerdo a lo establecido en la NTP 700.002, en lo referido a la integridad

| NUMERO DE UNIDADES DE MUESTRA | TOLERANCIA |
|-------------------------------|------------|
| n=5                           | c=0        |



|   |  |
|---|--|
| $\text{Compacidad (\%)} = \frac{3et + 2ec}{E} \times 100$   | Envases redondos: Mayor o igual al 75%<br>Envases de forma: Mayor o igual al 60%   |
| $\text{Penetración de gancho de cuerpo (\%)} = \frac{gc - 1.1 ec}{L - 1.1 (2 et + ec)} \times 100$  | Mayor o igual al 70%   |
| $\text{Traslape (\%)} = \frac{gc + gt + 1.1 et - L}{L - 1.1 (2et + ec)} \times 100$   | Mayor o igual al 45%   |
| $\text{Traslape teórico (mm)} = gt + gc + et - L$   | Mayor o igual a 1mm  |
| Arrugas (grado de apriete)  | Envases redondos: La arruga no debe tener un longitud que represente más del 25% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 75%)         |
|   | Envases irregulares: La peor arruga no debe tener un longitud que represente más del 40% de la longitud del gancho de tapa (grado de apriete mayor al 60%) |
| Donde:<br>et = espesor de la hojalata de la tapa<br>E = espesor del cierre<br>ec = espesor de la hojalata del cuerpo<br>gc = longitud del gancho de cuerpo<br>gt = longitud del gancho de tapa<br>L = longitud del cierre |  |

# Trazabilidad

## Congelados



DATA DI PRODUZIONE  
DATA DI CONGELAZIONE  
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL  
AUT.STABIL.N°  
PRODOTTO DA  
LOTTO

N°LOTE//Batch N.//N° Lot //N° Lote: **7722**  
Date de production et congelation  
**16 ABRIL, 2018 //16 APRIL, 2018**

Produit congelé le/ Freezing date : **08 06 2018**  
N° de lot/ Batch number : **GA8724180608C**

# Curados



# Conservas de Pescado



# Procedimiento de certificación de las exportaciones bajo el modelo de Fiscalización de procesos basada en riesgos - FPBR



# Flujo de proceso de la certificación sanitaria de exportación

