



BICENTENARIO  
PERÚ 2021

# Webinar Exportador



**Edith Milagros  
Macedo Tello**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD

PESQUERA - SANIPES

Lima - Perú

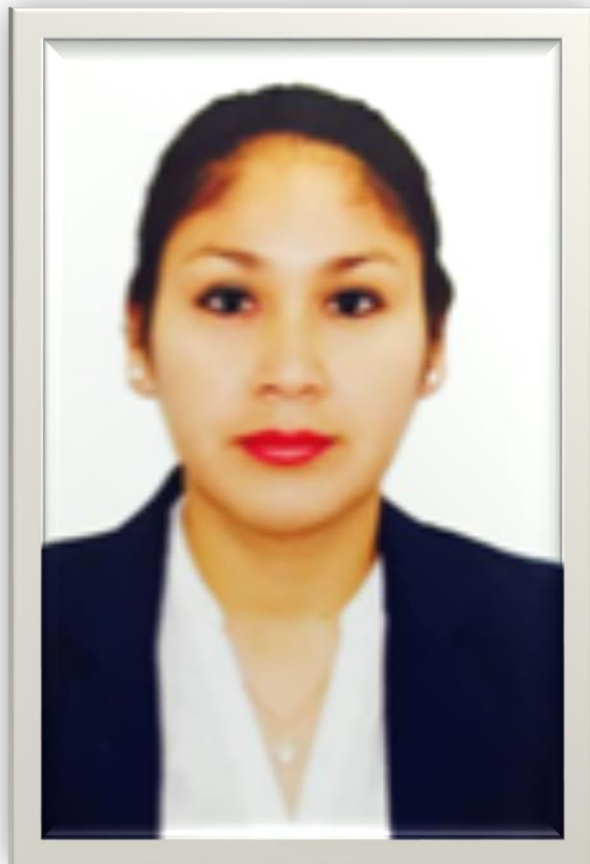
Especialista de Certificaciones Pesqueras  
y Acuícolas

**2021**

Seminarios Virtuales Miércoles del Exportador

## **REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

Lima, 07 de Julio de 2021



**Edith Milagros  
Macedo Tello**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD  
PESQUERA - SANIPES  
Lima - Perú

Especialista de Certificaciones  
Pesqueras y Acuícolas

## Seminarios Virtuales Miércoles del Exportador

---

# **REQUISITOS Y PROCEDIMIENTOS SANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

Lima, 07 de Julio de 2021

# 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 Nº 017-2020-PRODUCE  
(Del 15 de setiembre de 2020)

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

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

# Requisitos de certificación sanitaria para exportación de los productos hidrobiológicos



# Modalidades de Certificación Sanitaria

## *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*

*SDCPA 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*

# Certificación sanitaria bajo el modelo de Fiscalización de procesos basada en riesgos (FPBR)



# Certificación sanitaria bajo el modelo de control lote a lote.

Solicitud Única de Comercio Exterior (SUCE).

Acta de inspección y muestreo del lote.

Informe de Ensayo del lote.

Lista de embarque (Packing list).

Etiqueta del producto.

Acta de Supervisión de Embarque.

# ¿Cuál es la Normativa Sanitaria del Perú para productos hidrobiológicos?

**DECRETO SUPREMO N° 040-2001-PE**

**NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES  
PESQUERAS Y ACUICOLAS**

“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

# Listados a nivel internacional



## Mercado europeo

## Mercado asiático



## Mercado americano



## Mercado Medio Oriente

- [Empresas registradas para exportar a la Unión Europea](#)

- [Empresas registradas para exportar a Rusia](#) - [Descargar formato](#)

- [Empresas registradas para exportar a China \(Consumo Humano Directo\)](#) - [Descargar formato](#)

\* [Lista de especies autorizadas a China](#)

- [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 \(Consumo Humano Indirecto\)](#)

- [Empresas registradas para exportar a Corea](#) - [Descargar formato](#)

- [Empresas registradas para exportar a Brasil](#) - [Formato Declaración](#)

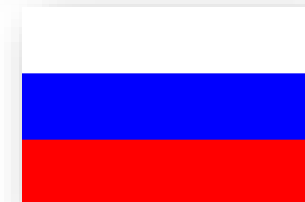
- [Empresas registradas para exportar a Argentina](#)

- [Empresas argentinas registradas para exportar a Perú](#)

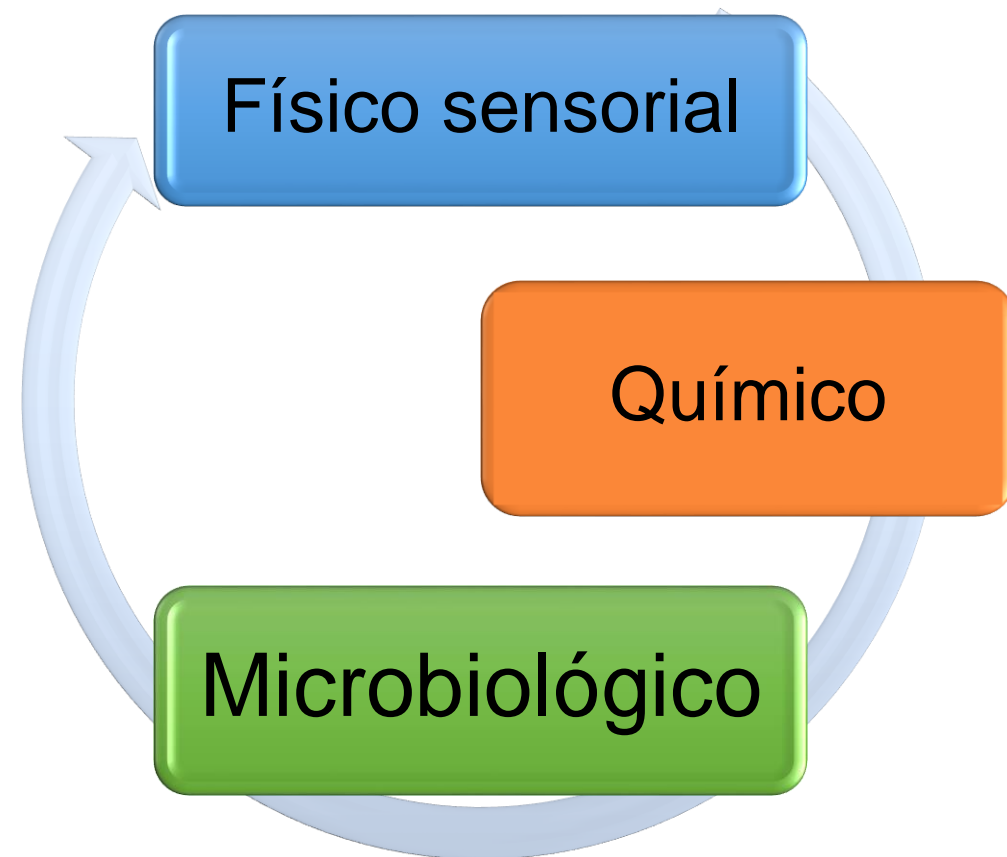
- [Empresas registradas para exportar a Guatemala](#)

- [Empresas registradas para exportar a Panamá](#)

- [Empresas registradas para exportar al Reino de Arabia Saudita](#) - [Descargar formato](#)



# Requisitos Sanitarios 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

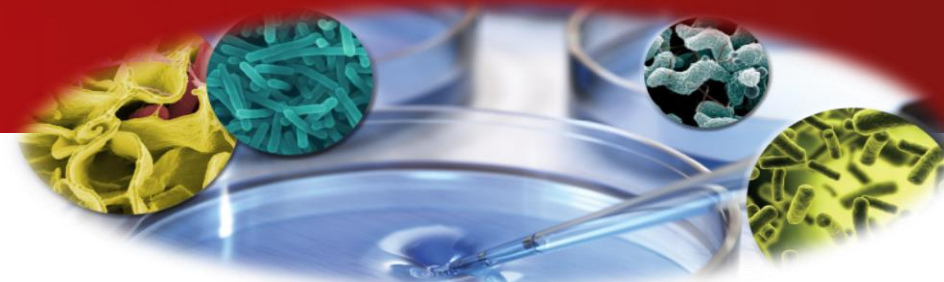
ALIMENTOS	PLAN DE EVALUACIÓN(*)		LÍMITES (mg/kg)	
	n	c	m	M
1. Productos de la pesca procedentes de especies de pescados asociados a un alto contenido de histidina.	9	2	100	200
2. Productos de la pesca sometidos a tratamiento de maduración enzimática en salmuera, fabricados a partir de especies de pescados 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 pelamis</i>
Wahoo	<i>Acanthocybium solandri</i>
Sierra verle	<i>Scomberomorus sierra.</i>
Melva	<i>Auxis rochei</i>
Escolar	<i>Ruvettus pretiosus,</i> <i>Lepidocybium flavobrunneum</i>
Sardina común	<i>Sardinops sagax</i> <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> <i>Trachurus spp</i>
Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>
Marlín	<i>Makaira sp.</i> <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	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	---
					10 UFC/g	---
	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) n=1/ área c= 0	Area de Cultivo Suspendido (Linterna) n=1 / área c= 0	n=1 Para cultivos suspendidos n=5 para cultivos de fondo c=0



## Para productos Congelados

### SULFITOS (Crustáceos)

CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS	DOSIS MAXIMA (mg/Kg) EXPRESADA COMO SO <sub>2</sub> EN PARTE COMESTIBLE(*)
Frescos, congelados y ultracongelados (Crustaceos de las familias <i>penaeidae</i> , <i>solenoceridae</i> y <i>aristaeidae</i> )	150
Cocidos	50



# Requisitos Sanitarios Para Exportaciones Bajo El Control Sanitario Lote A

## Lote De LANGOSTINO (Corea)

LANGOSTINOS ENTEROS CONGELADOS  
COLAS DE LANGOSTINO CON CÁSCARA (HEADLESS SHELL-ON)  
LANGOSTINO ENTERO PELADO (HEAD-ON SHELL-OFF)  
CABEZA DE LANGOSTINO (HEAD)



Hepatopancreatitis Necrotizante - NHP  
Virus del síndrome de Taura  
Síndrome de Mancha Blanca

Webinar  
Exportador



PERÚ

Ministerio  
de la producción

Organismo Nacional de Sanidad  
Pesquera

Dirección Sanitaria y de Normatividad  
Pesquera y Acuícola

"Año del buen servicio al ciudadano"

COMUNICADO N° 04 -2017-SANIPES/DSNPA

NUEVA FECHA DE ENTRADA EN VIGOR DEL REGLAMENTO DE APLICACIÓN DE LA LEY  
DE CONTROL DE ENFERMEDADES DE LA FAUNA ACUÁTICA PARA LA EXPORTACIÓN A  
LA REPÚBLICA DE COREA



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



**SANIPES**  
Organismo Nacional de  
Sanidad Pesquera

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"  
"Año de la Universalización de la Salud"

COMUNICADO N° 186-2020-SANIPES

SANIPES ACTUALIZA LOS REQUISITOS PARA LA CERTIFICACIÓN SANITARIA CON  
FINES DE EXPORTACIÓN DE LANGOSTINOS A LA REPÚBLICA DE COREA

# Requisitos Sanitarios Para Exportaciones Bajo El Control Sanitario Lote A Lote De LANGOSTINO (China)



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



Durante los seis (6) meses anteriores a la exportación, el establecimiento de cultivo debe demostrar que se encuentra libre de enfermedades de notificación obligatoria de la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) y cepas patógenicas de *Vibrio cholerae* (n=5)

## COMUNICADO N°120 -2018-SANIPES

### **SANIPES INFORMA SOBRE REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN DE LANGOSTINOS A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**



1. WSSV (Virus de la Síndrome de la Mancha Blanca)
2. TSV (Virus del Síndrome del Taura)
3. NHP (Hepatopancreatitis Necrotizante),
4. IHNV (Virus de la Necrosis Hipodérmica y Hematopoyética Infecciosa)
5. AHPND (Enfermedad de la Necrosis Hepatopancreática Aguda),
6. VMNI (Virus de la Mionecrosis Infecciosa)
7. VECA1 (Virus de la Cabeza Amarilla, genotipo 1)

Webinar  
**Exportador**



# Para productos Curados

## MICROBIOLOGÍA

ALIMENTOS	MICROORGANISMOS		Plan de Evaluación		Límites <sup>(1)</sup>	
	Especie/ Grupo	Categoría <sup>(2)</sup>	n	c	m	M
Productos hidrobiológicos secos, seco-salados y salado	Aerobios mesófilos (30 °C)	1	5	3	10 <sup>4</sup> UFC/g	10 <sup>5</sup> UFC/g
	Enterobacterias	5	5	2	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g
	Salmonella spp	10	5	0	Ausencia/25g	-
	Anaerobios sulfito reductores <sup>(10)</sup>	5	5	2	10 <sup>3</sup> UFC/g	10 <sup>4</sup> UFC/g

(10) Sólo para productos empacados al vacío.



# 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 de las cajas según corresponda.

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%
	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: et = espesor de la hojalata de la tapa E = espesor del cierre ec = espesor de la hojalata del cuerpo gc = longitud del gancho de cuerpo gt = longitud del gancho de tapa L = longitud del cierre	

## Trazabilidad



DATA DI PRODUZIONE 05/2018  
DATA DI CONGELAZIONE 05/2018  
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE 05/2020  
AUT.STABIL.N° P123-PAI-POPO  
PRODOTTO DA PROVEEDORA DE PRODUCTOS MARINOS S.A.C.  
LOTTO 05058

Webinar  
Exportador

## Congelados



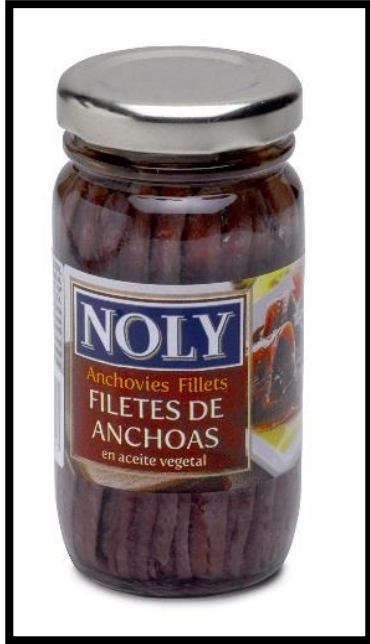
N°LOTE//Batch N.//N° Lot //N° Lote: **7722**  
Date de production et congelation  
**16 ABRIL, 2018 //16 APRIL, 2018**

Roe On  
(Tallo coral)



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

# Curados



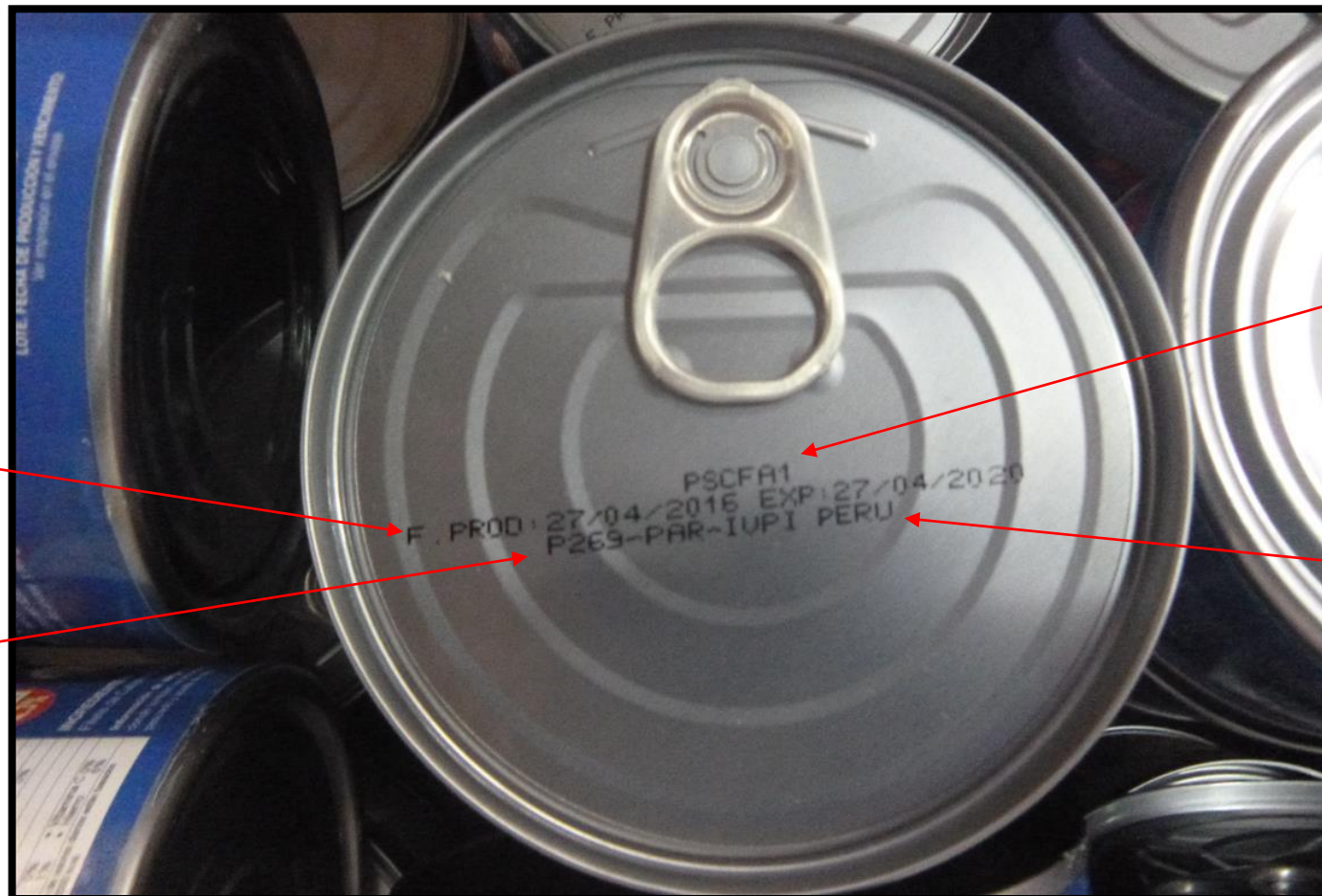
# Conservas de Pescado

FECHA DE PRODUCCIÓN Y  
VENCIMIENTO

CÓDIGO DE PLANTA

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

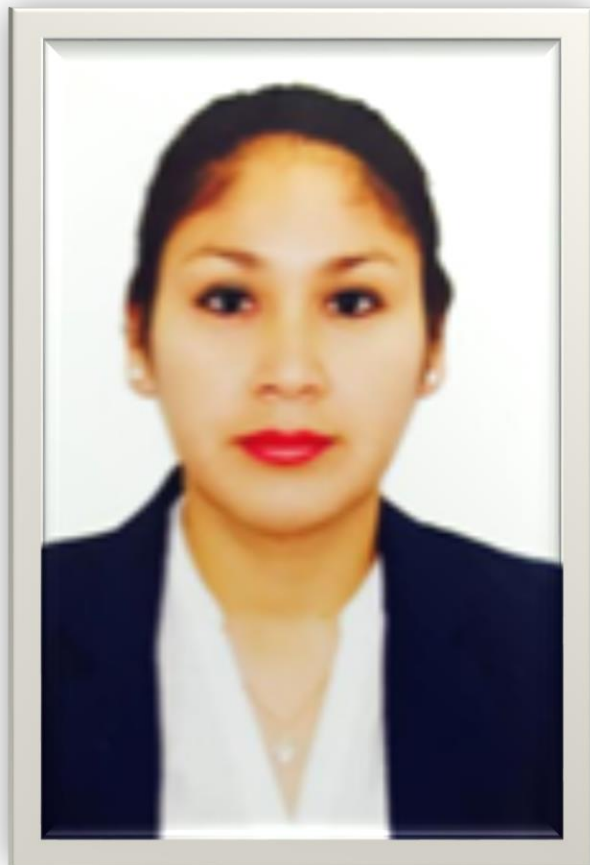
ORIGEN



# Flujo del proceso de certificación de las exportaciones



# Webinar Exportador



**Edith Milagros  
Macedo Tello**

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD  
PESQUERA - SANIPES  
Lima - Perú  
[Edith.macedo@sanipes.gob.pe](mailto:Edith.macedo@sanipes.gob.pe)

Seminarios Virtuales Miércoles del  
Exportador

---

**Preguntas y  
Respuestas**