



UNIVERSIDAD  
POLITECNICA  
DE VALENCIA



Departamento de  
Economía y  
Ciencias Sociales

Máster Universitario en Economía Agroalimentaria y del Medio Ambiente

# IMPLANTACIÓN DE LA ISO 17020 EN EL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA DEL PERÚ

FORTALECIMIENTO DE LA ESTRUCTURA DE LA GESTIÓN PÚBLICA

Trabajo de Fin de Máster

Presentado por:

**Doris Maribel Ramírez Vela**

Dirigido por:

**Víctor David Martínez Gómez**

Valencia, julio de 2016

### *Dedicatoria*

A mi esposo Jesús, que sin su apoyo no hubiese sido posible la culminación del presente trabajo, y a mis dos pequeños hijos Rafaela y Fabián que son mi motor y motivo para seguir superándome.

### *Agradecimientos*

Muy especial agradecimiento al Dr. Víctor Martínez Gómez, tutor del presente trabajo.  
A la Universidad Politécnica de Valencia por brindar una plana docente de alto nivel y una moderna plataforma tecnológica que hace más accesible el conocimiento.

El presente trabajo de fin de máster ha sido financiado gracias al programa de Cooperación para el desarrollo de la AECID:

Beca MAEC-AECID, Convocatoria 2014/15, Nº 602314, Programa I.4

# CONTENIDO

RESUMEN.....	4
ABSTRACT .....	4
RESUM.....	4
I. INTRODUCCIÓN .....	6
1.1 Nombre del proyecto .....	6
1.2 Localización del proyecto .....	6
1.3 Objetivo general .....	7
1.3.1 Objetivos específicos.....	8
1.4 Justificación .....	8
II. METODOLOGIA.....	10
2.1 Alcance .....	10
2.2 Inputs .....	10
2.3 Proceso.....	11
2.3.1 Diseño de la investigación .....	11
2.3.2 Técnicas de recopilación de información .....	11
2.4 Ouputs .....	14
III. MARCO CONCEPTUAL.....	15
IV. PERÚ: CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO.....	19
4.1 Entorno Nacional .....	19
4.2 Entorno pesquero .....	21
V. BASE NORMATIVA .....	28
5.1 Normativa Internacional.....	28
5.2 Normativa Nacional .....	29
5.2.1 Base normativa de SANIPES .....	30
5.2.2 Base normativa para la acreditación de la ISO 17020 según INACAL .....	34
VI. RESULTADOS .....	37
6.1 Diagnóstico de SANIPES en base a la NTP ISO/IEC 17020.....	37
6.2 Identificación del proceso para acreditarse en la NTP ISO/IEC 17020 .....	39
6.3 Selección del tipo de organismo para la acreditación según la NTP ISO/IEC 17020.....	39
6.4 Análisis de principales cargos y funciones de SANIPES relacionados con las actividades de inspección. ....	41
6.5 Propuesta para la uniformización de criterios en la evaluación .....	43
6.6 Propuesta de una estructura organigrama de SANIPES .....	48
6.6.1 Análisis de criterios.....	49

6.6.2 Propuesta organizacional .....	53
VII. CONCLUSIONES .....	57
REFERENCIAS .....	59
ANEXO 1. Evaluación de SANIPES según requisitos de la Norma Técnica Peruana ISO/IEC 17020 .....	62
ANEXO 2. Requisitos para el funcionamiento del organismo de inspección tipo A .....	98
ANEXO 3: Lista de entrevistados de agosto 2014 a junio 2015 .....	101

## **RESUMEN**

El proyecto busca establecer las pautas para la “Mejora los sistemas de Gestión Pública con la Acreditación de la Norma ISO/IEC 17020-2012 del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES”; elevándola a niveles de competitividad técnica, científica y sobre todo de confianza a los administrados durante las actividades de inspección y vigilancia sanitaria, a fin de proteger la vida y la salud de los consumidores y el uso adecuado de los recursos marinos.

Para ello ha sido necesario conocer el estado actual en el que se encuentra SANIPES a nivel de cumplimiento de los requisitos que establece la Norma ISO 17020 para alcanzar la acreditación en la categoría tipo A.

## **ABSTRACT**

The aim of the project is establish the guidelines for improve Public Management Systems with the accreditation with ISO / IEC 17020-2012 to the National Organisation for Fish Health"; raising it to levels of technical competitiveness, scientific and especially increase level of confidence of the clients during inspection activities and surveillance, to protect the life and health of consumers and the proper use of marine resources.

It has been necessary to know current information about SANIPES, the level of the requirements of the standard in use, to achieve accreditation in type A.

## **RESUM**

El projecte busca establir les pautes per a la "Millora dels sistemes de Gestió Pública amb l'Acreditació de la Norma ISO/IEC 17020-2012 de l'Organisme Nacional de Sanitat Pesquera-SANIPES", elevant-la a nivells de competitivitat tècnica, científica i sobretot de confiança als administrats durant les activitats d'inspecció i vigilància sanitària, amb la finalitat de protegir la vida i la salut dels consumidors i l'ús adequat dels recursos marins. Per a això ha sigut necessari conèixer informació sobre l'estat en què es troba SANIPES, a nivell dels requisits que establix la Norma, per a aconseguir l'acreditació en la categoria tipus A.

Palabras claves:

**ACREDITACIÓN, DIAGNÓSTICO, SANIPES, PESCA, INSPECCIÓN, ISO/IEC 17020,  
AUDITORÍA**

Key words:

**ACCREDITATION, DIAGNOSTICS, SANIPES, FISHING, INSPECTION, ISO 17020, AUDIT.**

Paraules clau:

**ACREDITACIÓ, DIAGNÒSTIC, SANIPES, PESCA, INSPECCIÓ, ISO 17020, AUDITORIA**

# I. INTRODUCCIÓN

---

## 1.1 Nombre del proyecto

Fortalecimiento de la estructura de la gestión pública con la implantación de la Norma Técnica Peruana ISO/IEC 17020 en el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

## 1.2 Localización del proyecto

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, autoridad sanitaria en el sector Pesca y Acuicultura cuenta con una oficina central en Domingo Orué N° 165, Distrito de Surquillo, Departamento de Lima, Perú. Desde ahí se gestiona las 17 filiales que se encuentran distribuidas a nivel nacional, en puntos estratégicos para el control de ingreso y salida de productos pesqueros y acuícolas resultado del comercio internacional.

Ubicación de las filiales:

- Oficina Central -Surquillo  
Ubicación: Domingo Orué N°165, piso 7, Surquillo - Lima – Perú.
- Filial Tumbes  
Ubicación: Av. Grau N° 724 - Cercado Tumbes – Tumbes.
- Filial Tumbes – Punto frontera  
Ubicación: Caserío Pozitos km 1293 Eje Vial N° 1 Distrito de Aguas Verdes - Zarumilla – Tumbes.
- Filial Sechura  
Ubicación: Asentamiento Humano Vicente Chunga Aldana - Sector Sechura Mz B2 Sub Lote 18B - Sechura- Piura.
- Filial de Paita  
Ubicación: 2da Etapa FONAVI Mz. B - Lote 34, Urb. Isabel Barreto II - Paita – Piura.
- Filial Chimbote  
Ubicación: Urb. Mariscal Luzurriaga Mz. C - Lt. 13, Nuevo Chimbote - Santa – Ancash.
- Filial Pisco  
Ubicación: Calle 2 Mz. G - Lote 8, Urb. Santa Rosa – Pisco.

- Filial Callao  
Ubicación: Carretera a Ventanilla Km. 5.2 Callao.
- Filial Camaná  
Ubicación: Av. Mariscal Castilla N° 243, Camaná - Camaná– Arequipa.
- Filial Ilo  
Ubicación: Calle Chile N°151 (Primer Piso) - Urb. Garibaldi.
- Filial Tacna  
Ubicación: Calle Arica N° 429-B, Tacna.
- Filial Huancayo  
Ubicación: Psje. Las orquídeas 133 - Urb. Los jardines de San Carlos Mz D Lt 13, Distrito Huancayo.
- Filial Puno - Desaguadero  
Ubicación: Av. Panamericana N° 305 - 3er Piso, Desaguadero – Puno.
- Filial Puno  
Ubicación: Esq. Cll. Bolognesi N° 190 con Jr. Zela N° 277 – Puno.
- Filial Iquitos  
Ubicación: Calle Tacna N° 133-137, Iquitos.
- Filial Tarapoto  
Ubicación: Urb. Baltazar Martínez de Compañón Mz A - lote 03, piso 03 - Morales Tarapoto.
- Filial Madre de Dios  
Ubicación: Av. Ernesto Rivero N° 781, Tambopata - Puerto Maldonado – Madre de Dios.
- Filial Madre de Dios - Iñapari  
Ubicación: Av. Alberto Cardozo S/N, Local Puesto fronterizo – Madre de Dios.

### **1.3 Objetivo general**

Mejorar el desempeño institucional del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera con la implantación de la Norma Estándar Internacional ISO/IEC 17020 en el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.



### **1.3.1 Objetivos específicos**

- i. Elaborar un diagnóstico de la estructura organizacional para mejorar la gestión pública, en base a los requisitos de las exigencias de la NTP ISO/IEC 17020-2012.
- ii. Identificar el proceso que se debe seguir para alcanzar la acreditación en el Instituto Nacional de Calidad –INACAL.
- iii. Identificar el tipo de organismo de inspección al que corresponde SANIPES, según la NTP ISO/IEC 17020:2012
- iv. Analizar los principales cargos y funciones de SANIPES que tienen relación directa con las actividades de inspección.
- v. Elaborar una propuesta para la uniformización de criterios para el personal que tiene relación con las inspecciones sanitarias.
- vi. Analizar la estructura orgánica de SANIPES según los procesos y proponer mejoras.

## **1.4 Justificación**

El presente trabajo se realizó en el ámbito de mis responsabilidades como profesional evaluador en el área de habilitaciones sanitarias de establecimientos pesqueros del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera. Cuya función era evaluar, después del informe de inspección in situ, el grado de cumplimiento y/o adecuación de los establecimientos pesqueros.

Según The Global Competitiveness Report 2014-2015 del World Economic Forum-WEF, de una evaluación de 144 países, el Perú mejoró sus niveles de competitividad desde 2008 hasta el año 2013 pasando del puesto 87 al 61, respectivamente, sin embargo, para el 2015 el Perú retrocedió 4 posiciones (puesto 65), aun así el país sigue posicionado en la parte media superior.

El reporte del WEF (2014) señala que el descenso del Perú en las posiciones se debe al débil desempeño institucional, insuficiente progreso en la mejora de la calidad de su educación y el desempeño tecnológico; así también, los resultados en acciones para el

fortalecimiento institucional ocupa el puesto 127, la eficiencia del gobierno 116, la lucha contra la corrupción ocupó el puesto 103 y la mejora de la infraestructura 88.

Por otro lado, los datos históricos de desembarque de recursos hidrobiológicos ponen al Perú en el segundo lugar a nivel mundial, después de China. En ese sentido, el control sanitario se expande a toda la cadena productiva que comprende la extracción, desembarque, transporte, transformación, almacenamiento, comercio mayorista y minorista. Por tal motivo la autoridad Sanitaria requiere contar con un equipo técnico especializado según rubro en temas de sanidad pesquera, y con el apoyo de una infraestructura física e institucional bien estructurada de tal forma que permita ser transparente y llevar a cabo los procesos que exige una inspección o auditoría sanitaria, dando confianza a los productores, empresas transformadoras y consumidores.

Un débil servicio de inspección puede permitir el ingreso o salida de productos pesqueros y agropecuarios contaminados por enfermedades o plagas exóticas o con residuos nocivos que pueden alterar la salud pública. Más aun cuando se tiene una política abierta, los acuerdos comerciales traen consigo una serie de exigencias, entre ellas las que están relacionadas a la sanidad de los productos alimentarios, haciéndose necesario la adecuación de las normativas nacionales según el país destino.

Cuando se trata de alimentos las principales barreras comerciales son del tipo fitosanitario; por tanto, la capacidad de adaptación técnica y de infraestructura juega un rol importante en el organismo de inspección.

## II. METODOLOGIA

---

La metodología del presente trabajo se fundamenta en los inputs utilizados en el proceso de investigación para finalmente obtener la respuesta al problema planteado en la investigación. Con el soporte de la Norma Técnica Peruana ISO/IEC 17020 se analiza la estructura del SANIPES y se evalúa los diferentes requisitos solicitados por dicha norma para alcanzar la acreditación.

### 2.1 Alcance

El presente estudio alcanza al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES, autoridad sanitaria en el sector pesquero y acuícola, específicamente el área de habilitaciones e inspecciones de establecimientos pesqueros.

### 2.2 Inputs

En cuanto a los **inputs**, estos se enfocaron principalmente en:

- ✓ Bibliografía relacionada a la mejora continua, competitividad e innovación. Además, para el análisis ha tomado información del The Global Competitiveness Report del World Economic Forum (WEF).
- ✓ Norma Técnica Peruana - NTP ISO/IEC 17020:2012 y normas ISO relacionadas a la evaluación de la conformidad.
- ✓ Documentos que viene empleando el SANIPES que van desde la política institucional hasta los documentos utilizados en campo, al momento de las inspecciones, infraestructura física y organizacional.
- ✓ Información de entrevistas a profesionales de SANIPES, Instituto Tecnológico de la Producción (ITP), sector privado así como a los diferentes agentes de la pesca que procesan productos pesqueros en el periodo de agosto 2014 a junio 2015.
- ✓ Datos obtenidos de la observación de la operatividad de SANIPES.
- ✓ Datos estadísticos en materia pesquera fueron obtenidos de la FAO, Ministerio de la Producción, Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y SANIPES.

## 2.3 Proceso

El proceso se refiere al análisis de los documentos del presente trabajo de investigación es un análisis prospectivo - descriptivo donde se complementa información y se evalúa las acciones complementarias a realizar para el proceso de acreditación, según los lineamientos de la NTP ISO/IEC 17020:2012.

### 2.3.1 Diseño de la investigación

El tipo de investigación es no experimental, es decir no se manipula ninguna variable, no se crea ninguna situación, se observa el funcionamiento de la empresa para poder analizar los factores internos y externos que afectan el desenvolvimiento normal de la empresa en la ejecución de sus funciones, para luego dar las recomendaciones necesarias para el fortalecimiento institucional y las pautas para alcanzar la acreditación de la norma ISO/IEC 17020.

### 2.3.2 Técnicas de recopilación de información

La información recopilada tiene información cualitativa y cuantitativa. La información cuantitativa se obtienen de revisar estadísticas de fuentes confiables y actuales como:

- El Informe del Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura 2014 (SOFIA) de la FAO.
- El Anuario estadístico de la Pesca y la acuicultura 2014, elaborado por el Ministerio de la Producción.
- El Censo Nacional Pesquero Artesanal realizado en 2012, realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática bajo el liderazgo del Ministerio de la Producción.
- Número de establecimientos pesqueros y protocolos de habilitación sanitaria que fueron otorgados hasta junio de 2015, el cual se encuentran publicados en la página web del SANIPES.

Mientras que para la obtención de información cualitativa se diseñan instrumentos como:

- Diseño de ficha con los requisitos de la Norma ISO/IEC 17020:2012. Se adecuó la Lista de verificación, Código N° ECA-MC-P13-F06, Versión 03, de la Norma ISO 17020 (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, 2014).

- Diseño de cuestionario para la entrevista a profesionales y agentes involucrados en el sector pesquero.

### **Observación**

Mediante esta técnica se observa la estructura organizacional, el perfil de los profesionales, así como, los procesos que conlleva una inspección, desde la solicitud que realiza el administrado hasta la elaboración del informe del inspector de SANIPES, además, de observar las inspecciones que se realizan de manera inopinada en cumplimiento a las funciones propias del organismo.

Para ello, se elaboró una lista con los requisitos de la NTP ISO/IEC 17020 para obtener una información objetiva que nos de como resultado el diagnóstico de la organización.

### **Análisis bibliográfico y documental**

La bibliografía relacionada a la empresa y sobre la la competitividad, donde se sustenta la necesidad de implementar sistemas de calidad que den confianza y satisfacción al cliente, además de la necesidad por la innovación para alcanzar la competitividad.

Revisión de la cartera de las normas ISO, sobre todo de la Caja de Herramientas de evaluación de la conformidad, publicado por la Secretería Central de la ISO. Con la finalidad de conocer otros requisitos que son necesarios para la acreditacion y para asegurar la sostenibilidad de las actividades de SANIPES. También se realiza la revisión de otras normas en las que se apoya la NTP ISO/IEC 17020:2012 , como son las normas ISO 17025, ISO 17065, ISO 17021, entre las más relevantes.

Evaluación de los documentos del SANIPES que hasta la fecha tienen aprobados e implementados, la cual corresponde a actas de inspección, auditorías, manuales, normas sanitarias, comunicados, descripción de la estructura organizacional y de funciones.

### **Entrevista**

Las entrevistas se realizaron a 20 profesionales que se desenvuelven en el sector pesquero, entre los meses de agosto de 2014 hasta junio del 2015. Entre ellos a personal

técnico y profesionales con experiencia comprobada en el sector que pueden estar en cargos directivos o en actividad técnica de campo.

La entrevista realizada a los profesionales de SANIPES e ITP se realizó con la finalidad de conocer a profundidad los procesos internos, así como evaluar las capacidades técnicas de la institución: conocer el nivel de especialización y número de especialistas por temas o áreas, capacidad de toma de decisiones en campo, medios, seguridad, salud y salarios.

Además, se entrevista a un experto técnico del Instituto Nacional de Calidad, pues la exigencia del cumplimiento de la implementación de la ISO/IEC 17020 estará directamente relacionada al nivel de experiencia institucional en acreditación en dicha norma y la del conocimiento técnico relacionados a calidad sanitaria en temas pesqueros que pueda contar el equipo Auditor de INACAL, institución que otorgará la acreditación.

Los profesionales relacionados al sector privado, son entrevistados con el fin de conocer su percepción sobre los procesos de SANIPES cuando se quiere acceder a una habilitación sanitaria, así también desde sus perspectivas se recibe las recomendaciones.

### **Selección de muestra para la entrevista**

El tipo de muestra utilizado para la entrevista es no probabilístico y a conveniencia del criterio del investigador. Los entrevistados corresponden a los profesionales de SANIPES del área de inspecciones y habilitaciones de establecimientos pesqueros (embarcaciones, desembarcaderos, transporte, almacenes, plantas de procesamiento, entre los principales), Instituto Tecnológico de la Producción-ITP, Instituto Nacional de Calidad –INACAL, Empresa Privada, discriminando al área relacionada a la acuicultura, en vista que ambas tienen una complejidad diferente. Del mismo modo, la selección de los agentes de la pesca que serán entrevistados son realizados por el investigador siguiendo criterios de experiencia en el sector pesquero.

## Experiencia del investigador

En este caso el expertise del investigador en acreditación de la NTP ISO/IEC 17025 y haber sido miembro de la Comisión<sup>1</sup> para la Elaboración de la Norma Técnica Peruana de la ISO/IEC 17020:2012; así como, haber laborado 5 años en la autoridad sanitaria SANIPES, me han permitido adoptar criterios para el respectivo análisis.

## 2.4 Ouputs

De todo el proceso de investigación se espera obtener los siguientes resultados:

- i. Diagnóstico para determinar la adecuación de SANIPES con las exigidas en los requisitos de la Norma Técnica Peruana NTP ISO/IEC 17020:2012.
- ii. Identificación del proceso INACAL para obtener la acreditación de la NTP ISO/IEC 17020.
- iii. Selección del tipo de organismo según la NTP ISO/IEC 17020:2012.
- iv. Análisis de los principales cargos y funciones de SANIPES relacionados con las actividades de inspección.
- v. Propuesta para la uniformización de criterios en la evaluación.
- vi. Propuesta de una estructura orgánica de SANIPES según especialización.

**Figura 1. Metodología del estudio**



<sup>1</sup> La comisión que lideró la elaboración de la NTP ISO/IEC 17020 estuvo a cargo de la **Comisión de Normalización de Barreras Comerciales no Arancelarias** del El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI).

### III. MARCO CONCEPTUAL

---

El presente trabajo está relacionado con la competitividad y la calidad que pretende alcanzar el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera a través de la Acreditación de la NTP ISO/IEC 17020. Porter (1990) señala que la competitividad de una nación depende de la capacidad de su industria para innovar y perfeccionarse. Además, nos dice que lo que define la competitividad es la productividad. Del mismo modo señala que “Las empresas de una nación deben mejorar incesantemente su productividad en industrias existentes, elevando la calidad de sus productos, agregando funciones deseables, mejorando la tecnología del producto o aumentando la eficacia de la producción”.

Porter (2006) en su obra *Estrategia Competitiva*, dedujo algo muy importante que tomar en cuenta para el presente trabajo, que la innovación de las empresas es influenciada por el entorno que le brinda el país. Influye mucho la tecnología existente en el país, el número de científicos y expertos en tecnología integrados en la fuerza laboral, la protección de la propiedad intelectual, las políticas comerciales nacionales e internacionales y la inversión en educación.

Por otro lado, the World Economic Forum cada año evalúa la competitividad a nivel mundial y sirve como referencia para orientar las políticas de los países, define competitividad como “el conjunto de instituciones, políticas y factores que determinan el nivel de la productividad de un país”, y toma como base 12 pilares: (i) institucionalidad, (ii) infraestructura, (iii) entorno macroeconómico, (iv) salud y educación básica, (v) educación superior y formación, (vi) eficiencia del mercado de bienes, (vii) eficiencia del mercado laboral, (viii) desarrollo del mercado financiero, (ix) preparación tecnológico, (x) tamaño del mercado, (xi) sofisticación en materia de negocios, e (xii) innovación.

No muy lejos de los conceptos mencionados, el gobierno peruano señala que la competitividad del país mide la capacidad del estado para crear un marco institucional y económico que permita generar un mayor crecimiento y desarrollo. Además, señala que la competitividad es el resultado de la suma de factores que abarcan distintos sectores de la economía, desde la dotación de infraestructura, el cuidado del medio ambiente y desarrollo sostenible, la capacidad de innovación, desarrollo de tecnologías, entre otros (Ministerio de Economía y Finanzas, 2016).



Pero ¿cómo se entiende la competitividad en los diferentes grupos de interés económico?, según el documento de investigación publicado por la Universidad Central de Colombia “La competitividad empresarial: un marco conceptual para su estudio” (Cabrera Martínez, y otros, 2013), luego de realizar un cruce de información obtenida entre teóricos, expertos y empresarios concluyó que los factores determinantes de la competitividad de una empresa son “la innovación, el capital intelectual (equipo humano), la calidad, la tecnología, el conocimiento del mercado, la investigación y el desarrollo, la asociatividad (cooperación con otras empresas), las estrategias empresariales, la diferenciación, la productividad, los precios, la gestión financiera, la cultura organizacional, y el servicio obtuvo el siguiente resultado de Comparativo de factores de competitividad de teóricos, expertos y empresarios” (ver tabla 1)

En el Perú, la industria de productos pesqueros para el consumo humano directo alcanzó niveles tecnológicos importantes gracias a la labor del Instituto Tecnológico Pesquero-ITP, creado en 1979, (Ahora Instituto Tecnológico de la Producción), que generó investigación en mercados y desarrollo de nuevos productos con tecnología de punta y de buena calidad nutricional, para luego ser transferidos al sector industrial, en su labor de fomento del consumo de productos hidrobiológicos, sirviendo además como centro de formación para los profesionales privados y públicos, conllevando a la creación de la autoridad sanitaria del sector pesquero SANIPES.

Entonces, de manera particular se deduce que elevar los niveles de productividad, la permanente innovación, y la mejora constante de la calidad de los productos y servicios tomando como base las necesidades del mercado, permitirá elevar la competitividad; su sostenibilidad dependerá del uso responsable de los recursos y del control de los impactos ambientales, de tal forma que no pongan en riesgo el ambiente, la economía, la sociedad, vida y salud de las futuras generaciones.

La competitividad está relacionada con la calidad, no es producir por producir. Hacer más competitivo a SANIPES con el incremento de la calidad de los servicios, hará que el cliente perciba un trámite más ágil, transparente, menos tiempo, menos trabas, sin corrupción y con mayor accesibilidad. Mientras que el empleado público competente podrá producir calidad si siente que será reconocido, bien tratado, con estabilidad laboral y que se

encuentra bajo un buen liderazgo, en una infraestructura adecuada. Según Deming (1989) “La calidad puede definirse en función al sujeto ¿Quién juzga la calidad? La mente del operario, él fabrica calidad si puede estar orgulloso de su trabajo.

En la norma estándar ISO/IEC 9001 se hace referencia a 8 principios de la gestión de la calidad: (i) Orientación al cliente, (ii) Liderazgo, (iii) Participación de las personas, (iv) Enfoque basado en procesos, (v) Enfoque de sistema para la gestión, (vi) Mejora continua, (vii) Enfoque basado en hechos para la toma de decisiones Principio, y (viii) mutuamente beneficiosas relaciones.

**Tabla 1. Factores de competitividad de teóricos, expertos y empresarios**

Nº	Factores de competitividad definidos por teóricos	factores de competitividad definidos por expertos	Factores de Competitividad definidos por empresarios
1	Gestión (Administración, comunicación, control)	Producto	Valor agregado
2	Estrategias empresarias	Mercado	Tecnología
3	Innovación	Tecnología	Capital de inversión y financiera
4	Sistemas de manufactura y producción	Conocimiento	Servicio
5	Recurso humano	Innovación	Calidad
6	Investigación y desarrollo	Adaptarse a circunstancias y no a comportamientos	Precio
7	Cooperación con otras empresas	Perdurabilidad	Responder a las necesidades del cliente
8	Calidad de los productos	Renovar-Novar	Estrategias
9	Tecnología	Calidad	Modelo de Negocio
10	Precios y Costos	Diferenciación	Diferenciación
11	Estructura organizacional	Productividad	Capital intelectual (equipo humano)
12	Gestión de mercadeo	Precio	Comunicación permanente (cliente interno y externo)
13	Gestión financiera	Investigación y Desarrollo	Conocimiento del mercado
14	Internacionalización	Asociatividad	Cultura organizacional
15	Mejores prácticas	Subcontratación	Innovación
16	Misión, Valores y principios organizacionales	Capital intelectual (equipo humano)	Mejoramiento continuo
17	Cultura organizacional	Certificaciones de calidad	Satisfacción de clientes
18		Servicio	Producto

Fuente: (Cabrera Martínez, y otros, 2013)

Por otro lado, según la Caja de Herramientas de Evaluación de la conformidad (ISO/CASCO, 2011) existen tres componentes principales en la infraestructura de la calidad que son: metrología, normalización y evaluación de la conformidad.

## IV. PERÚ: CARACTERÍSTICAS DEL ENTORNO

---

### 4.1 Entorno Nacional

Perú se encuentra localizado al occidente de América del Sur, presenta tres regiones naturales (INEI, 2016): Costa (11.7%), Sierra (28%) y Selva o Amazonía (60.3%), así mismo, cuenta con una soberanía marina de 200 millas. Entre sus principales actividades económicas tiene a la Minería, Petróleo y derivados, Agricultura y Pesca y otros de menor tamaño.

**Tabla 2. Perú: Características Generales del Perú**

Resumen	
Superficie	1 285 215.6 Km2
Población estimada	31 488 625 Pers.
Esperanza de vida	74.8 Años
PEA	16 142.1 Miles
Cobertura de salud	61.9 %
Hogares c/ agua potable	82.5 %
Hogares c/ Telf. móvil	79.7 %
Hogares con internet	20.2 %
PBI per cápita	17 852.69
Nivel de Pobreza	22.7%

Fuente: INEI, 2016

Según datos del Banco Mundial al año 2013, el PBI peruano se posicionó en el séptimo lugar en la Región de América Latina y ocupaba el tercer lugar en crecimiento anual con el 7,22%, después de Paraguay (15,37%) y Panamá (8,56%); sin embargo para el año 2014 el crecimiento se redujo a 3,13% posicionándolo en 12º lugar. En cuanto al índice GINI, distribución de la riqueza, Perú muestra una tendencia a la mejora hacia el año 2013 (44,73) posicionándose por debajo de los valores que muestran los países limítrofes: Colombia (53,49), Brasil (52,87), Chile (50,45), Bolivia (48,06) y Ecuador (47,29).

**Tabla3. Perú: PBI según actividad económica 2007 – 2015 (valores a precios constantes de 2007)**

Actividad Económica	2007	2008	2009	2010	2011	2012P/	2013E/	2014E/	2015E/
<b>Producto Bruto Interno</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>
Derechos de Importación	0,9	1,0	0,8	0,9	1,0	1,1	1,0	1,0	1,0
Impuestos a los productos	7,4	7,6	7,8	8,1	8,0	8,2	8,2	8,1	7,9
<b>Valor Agregado Bruto</b>	<b>91,7</b>	<b>91,4</b>	<b>91,4</b>	<b>90,9</b>	<b>91,1</b>	<b>90,8</b>	<b>90,7</b>	<b>90,8</b>	<b>91,1</b>
<b>Agricultura, ganadería, caza y silvicultura</b>	<b>6,0</b>	<b>5,9</b>	<b>5,9</b>	<b>5,7</b>	<b>5,5</b>	<b>5,6</b>	<b>5,3</b>	<b>5,3</b>	<b>5,2</b>
<b>Pesca y acuicultura</b>	<b>0,7</b>	<b>0,7</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>0,7</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,3</b>	<b>0,4</b>
<b>Extracción de petróleo, gas, minerales y servicios conexos</b>	<b>14,4</b>	<b>14,2</b>	<b>14,2</b>	<b>13,2</b>	<b>12,5</b>	<b>12,0</b>	<b>11,8</b>	<b>11,5</b>	<b>12,2</b>
Extracción de petróleo crudo, gas natural y servicios conexos	2,2	2,2	2,7	2,9	2,9	2,7	2,7	2,7	2,3
Extracción de minerales y servicios conexos	12,1	12,0	11,4	10,3	9,6	9,3	9,1	8,8	9,8
<b>Manufactura</b>	<b>16,5</b>	<b>16,4</b>	<b>15,2</b>	<b>15,4</b>	<b>15,7</b>	<b>15,0</b>	<b>14,9</b>	<b>14,1</b>	<b>13,4</b>
Procesamiento y conservación de carnes	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Elaboración y preservación de pescado	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2
Elaboración de harina y aceite de pescado	0,5	0,5	0,4	0,2	0,4	0,2	0,3	0,1	0,2
Procesamiento y conservación de frutas y vegetales	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Fabricación de productos lácteos	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Molinería, fideos, panadería y otros	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,7	0,7	0,7
Elaboración y refinación de azúcar	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Elaboración de otros productos alimenticios	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2
Elaboración de alimentos preparados para animales	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Elaboración de bebidas y productos del tabaco	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5
Fabricación de textiles	0,7	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5
Fabricación de prendas de vestir	1,2	1,1	0,9	1,0	1,1	0,9	0,8	0,7	0,7
Fabricación de cuero y calzado	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Fabricación de madera y productos de madera	0,5	0,5	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3
Fabricación de papel y productos de papel	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Impresión y reproducción de grabaciones	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4
Refinación de petróleo	0,7	0,7	0,8	0,7	0,8	0,7	0,6	0,7	0,7
Fabricación de sustancias químicas básicas y abonos	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,2	0,1
Fabricación de productos químicos	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,8	0,8
Fabricación de productos farmacéuticos y medicamentos	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Fabricación de productos de caucho y plástico	0,6	0,6	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Fabricación de productos minerales no metálicos	1,0	1,0	1,0	1,1	1,1	1,2	1,2	1,2	1,1
Industria básica de hierro y acero	0,3	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Industria de metales preciosos y de metales no ferrosos	2,3	2,3	1,8	1,7	1,6	1,4	1,5	1,4	1,4
Fabricación de productos metálicos diversos	0,6	0,6	0,5	0,6	0,7	0,7	0,8	0,7	0,7
Fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Fabricación de maquinaria y equipo	0,4	0,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,6
Construcción de material de transporte	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Fabricación de muebles	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Otras industrias manufactureras	1,4	1,3	1,3	1,3	1,2	1,2	1,1	0,9	0,8
<b>Electricidad, gas y agua</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,7</b>	<b>1,8</b>	<b>1,8</b>
<b>Construcción</b>	<b>5,1</b>	<b>5,5</b>	<b>5,8</b>	<b>6,2</b>	<b>6,1</b>	<b>6,6</b>	<b>6,8</b>	<b>6,8</b>	<b>6,2</b>
<b>Comercio, mantenimiento y reparación de vehículos automotores y motocicletas</b>	<b>10,2</b>	<b>10,3</b>	<b>10,1</b>	<b>10,5</b>	<b>10,7</b>	<b>10,9</b>	<b>10,9</b>	<b>11,2</b>	<b>11,2</b>
<b>Transporte, almacenamiento, correo y mensajería</b>	<b>5,0</b>	<b>5,0</b>	<b>4,9</b>	<b>5,1</b>	<b>5,3</b>	<b>5,4</b>	<b>5,4</b>	<b>5,5</b>	<b>5,4</b>
<b>Alojamiento y restaurantes</b>	<b>2,9</b>	<b>2,9</b>	<b>2,9</b>	<b>2,9</b>	<b>3,0</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>	<b>3,2</b>	<b>3,2</b>
<b>Telecomunicaciones y otros servicios de información</b>	<b>2,7</b>	<b>2,9</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>	<b>3,3</b>	<b>3,4</b>	<b>3,6</b>	<b>3,7</b>	<b>3,9</b>
Telecomunicaciones	1,9	2,1	2,2	2,3	2,4	2,6	2,7	2,8	3,1
Otros servicios de información y comunicación	0,8	0,8	0,8	0,8	0,9	0,9	0,9	0,9	0,8
<b>Servicios financieros, seguros y pensiones</b>	<b>3,2</b>	<b>3,1</b>	<b>3,4</b>	<b>3,4</b>	<b>3,5</b>	<b>3,7</b>	<b>3,8</b>	<b>4,2</b>	<b>4,5</b>
Servicios financieros	2,8	2,7	2,9	2,8	2,9	3,1	3,2	3,4	3,7
Seguros y pensiones	0,4	0,4	0,5	0,6	0,6	0,6	0,7	0,8	0,8
<b>Servicios prestados a empresas</b>	<b>4,2</b>	<b>4,4</b>	<b>4,4</b>	<b>4,6</b>	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>	<b>4,7</b>	<b>4,9</b>	<b>5,0</b>
Servicios profesionales, científicos y técnicos	2,0	2,2	2,2	2,3	2,3	2,3	2,3	2,5	2,5
Alquiler de vehículos, maquinaria y equipo y otros	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,4	0,5	0,5
Agencias de viaje y operadores turísticos	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Otros servicios administrativos y de apoyo a empresas	1,7	1,7	1,7	1,7	1,8	1,8	1,8	1,9	1,9
<b>Administración pública y defensa</b>	<b>4,3</b>	<b>4,2</b>	<b>5,0</b>	<b>4,9</b>	<b>4,8</b>	<b>4,9</b>	<b>4,9</b>	<b>5,0</b>	<b>5,0</b>
<b>Otros servicios</b>	<b>14,9</b>	<b>14,2</b>	<b>14,4</b>	<b>13,8</b>	<b>13,5</b>	<b>13,3</b>	<b>13,1</b>	<b>13,5</b>	<b>13,6</b>
Actividades inmobiliarias	5,0	4,8	4,8	4,6	4,4	4,4	4,2	4,3	4,4
Educación	4,8	4,5	4,5	4,2	4,1	4,1	4,0	4,0	4,1
Salud	2,3	2,1	2,3	2,2	2,3	2,2	2,3	2,4	2,4
Servicios sociales y de asociaciones u organizaciones no mercantes	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Otras actividades de servicios personales	2,6	2,5	2,6	2,5	2,5	2,4	2,4	2,5	2,5

Fuente: Instituto Nacional de Estadística e Informática

## 4.2 Entorno pesquero

### Mundial

En promedio histórico, Perú es el segundo país con mayores volúmenes de desembarque de productos pesqueros a nivel mundial después de China (FAO, 2015). Aunque en los últimos 10 años, 2005 a 2014, los desembarques han mostrado una tendencia negativa (PRODUCE, 2015), pasando de 9,4 a 3,6 millones de toneladas llevándolo a ocupar el 4º lugar en el ranking mundial de países pesqueros, poniendo en una situación complicada a la industria harinera principalmente por la escasez de Anchoveta.

**Tabla 4. FAO: Pesca de captura marina: principales países productores 2012**

Clasificación de 2012	País	Continente	2003	2011	2012	Variación	
			(Toneladas)			2003-2012	2011-2012
						(Porcentaje)	
1	China	Asia	12 212 188	13 536 409	13 869 604	13,6	2,4
2	Indonesia	Asia	4 275 115	5 332 862	5 420 247	27,0	1,7
3	Estados Unidos de America	América	4 912 627	5 131 087	5 107 559	4,0	-0,5
4	Perú	Américas	6 053 120	8 211 716	4 807 923	-20,6	-41,5
5	Federación de Rusia	Asia/Europa	3 090 798	4 005 737	4 068 850	31,6	1,6
6	Japón	Asia	4 626 904	3 741 222	3 611 384	-21,9	-3,5
7	India	Asia	2 954 796	3 250 099	3 402 405	15,1	4,7
8	Chile	Americas	3 612 048	3 063 467	2 572 881	-28,8	-16,0
9	Viet Nam	Asia	1 647 133	2 308 200	2 418 700	46,8	4,8
10	Myanmar	Asia	1 053 720	2 169 820	2 332 790	121,4	7,5
11	Noruega	Europa	2 548 353	2 281 856	2 149 802	-15,6	-5,8
12	Filipinas	Asia	2 033 325	2 171 327	2 127 046	4,6	-2,0
13	República de Corea	Asia	1 649 061	1 737 870	1 660 165	0,7	-4,5
14	Tailandia	Asia	2 651 223	1 610 418	1 612 073	-39,0	0,1
15	Malasia	Asia	1 283 256	1 373 105	1 472 239	14,7	7,2
16	México	Américas	1 257 699	1 452 970	1 467 790	16,7	1,0
17	Islandia	Europa	1 986 314	1 138 274	1 449 452	-27,0	27,3
18	Marruecos	Africa	916 988	949 881	1 158 474	26,3	22,0
<b>Total 18 países principales</b>			<b>58 764 668</b>	<b>63 466 320</b>	<b>60 709 384</b>	<b>3,3</b>	<b>-4,3</b>
<b>Total mundial</b>			<b>79 674 875</b>	<b>82 609 926</b>	<b>79 705 910</b>	<b>0,0</b>	<b>-3,5</b>
<b>Proporción 18 países principales (%)</b>			<b>74</b>	<b>77</b>	<b>76</b>		

Fuente: Estado Mundial de la Pesca y la Acuicultura, FAO 2014

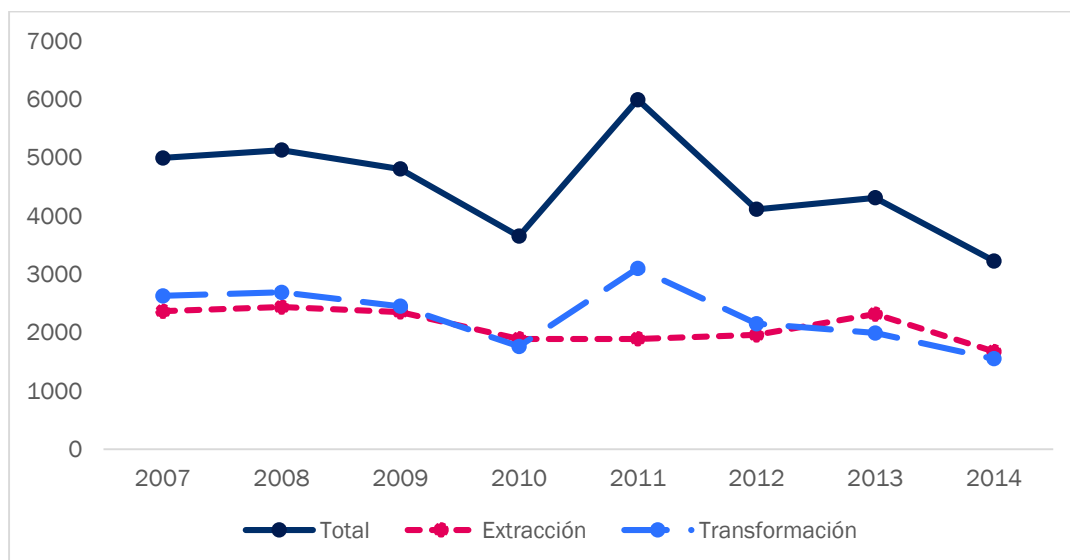
### Economía pesquera

A nivel económico, en el año 2014 el PBI pesquero representó el 0,7% del total nacional, equivalente a S/. 3 225 millones de Soles, resultado de la Extracción que representó el 0,4% y la Transformación el 0,3%; las exportaciones de productos pesqueros se ubicaron en el tercer lugar del total nacional con una participación del 6,67% del total nacional, situándose por debajo de los productos mineros (54,73%) y petrolero y derivados (12,4%) (Ministerio de la Producción, 2015).

### Utilización de los productos pesqueros

Los productos pesqueros son destinados al Consumo Humano Directo (CHD), en presentaciones como conservas de hojalata (enlatado), curado (seco y salado), productos congelados y frescos; y como pienso para el consumo animal (CHI: Consumo Humano Indirecto) en forma de harina de pescado.

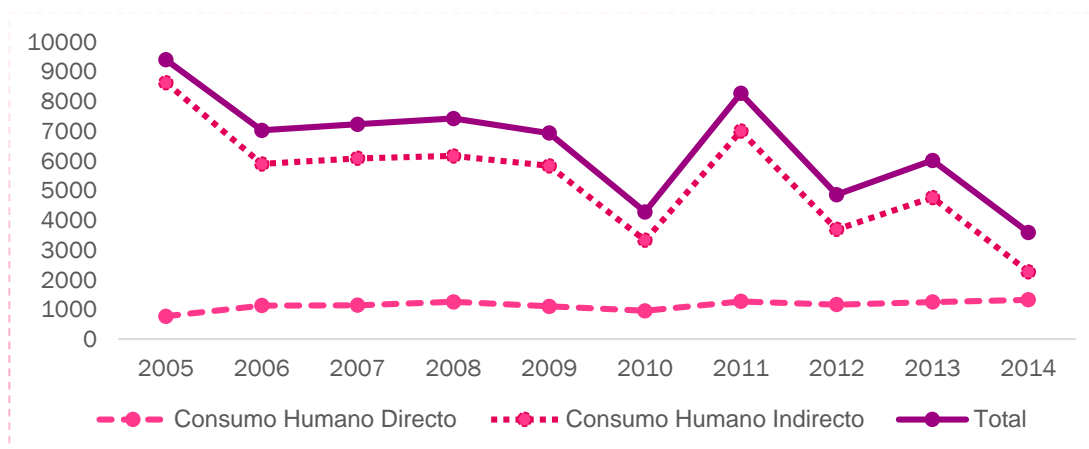
**Gráfico 1. Perú: Evolución del PBI del sector pesca  
(Millones de soles)**



Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola 2015, PRODUCE.

La caída de los volúmenes de desembarques en el Perú está directamente relacionada con la especie Anchoqueta que tiene como destino a la industria de harina de pescado, que pasó de 8,63 a 2,27 millones de toneladas, en los años 2005 - 2014, respectivamente, mientras que se puede notar que la industria del CHD se ha casi duplicado en el mismo periodo, sobre todo en los rubros congelado y fresco.

**Gráfico 2. PRODUCE: Evolución de los desembarques 2005-2014, por utilización.**



Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola 2015, PRODUCE.

**Tabla 5. Resumen de desembarque según utilización**

Tipo de Utilización	2013	2014	Variación (%) Ene-Dic 2014/13
	Ene-Dic	Ene-Dic	
Total	6 016,1	3 593,7	-40,3
Consumo Humano Directo	1 250,4	1 327,8	6,2
Enlatado	144,0	98,2	-31,8
Congelado	633,6	728,4	15,0
Fresco	418,7	439,1	4,9
Consumo Humano Indirecto	4 765,7	2 265,9	52,5
Anchoveta	4 754,1	2 263,9	52,4
Otras especies	11,6	2,0	83,1

Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola (PRODUCE, 2015)

**Tabla 6. PRODUCE: Desembarque de productos hidrobiológicos 2005-2014, por utilización**

Tipo de Utilización	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>Total</b>	<b>9 400,3</b>	<b>7 027,7</b>	<b>7 230,7</b>	<b>7 423,4</b>	<b>6 935,0</b>	<b>4 282,8</b>	<b>8 272,1</b>	<b>4 861,3</b>	<b>6 016,0</b>	<b>3 593,7</b>
<b>Consumo Humano Directo</b>	<b>771,6</b>	<b>1 132,2</b>	<b>1 144,7</b>	<b>1 256,9</b>	<b>1 104,2</b>	<b>952,4</b>	<b>1 269,8</b>	<b>1 165,0</b>	<b>1 250,3</b>	<b>1 327,8</b>
Enlatado	89,4	233,4	182,5	200,4	162,4	128,5	202,6	125,4	144,0	98,2
Congelado	322,4	481,5	537,6	648,1	529,3	477,7	700,4	672,9	633,6	728,4
Curado	48,1	42,7	42,4	44,0	38,6	33,7	36,3	37,0	54,0	62,1
Fresco	311,7	374,6	382,2	364,4	373,9	312,5	330,5	329,7	418,7	439,1
<b>Consumo Humano Indirecto</b>	<b>8 628,7</b>	<b>5 895,5</b>	<b>6 086,0</b>	<b>6 166,5</b>	<b>5 830,8</b>	<b>3 330,4</b>	<b>7 002,3</b>	<b>3 696,3</b>	<b>4 765,7</b>	<b>2 265,9</b>
Anchoveta	8 628,4	5 891,8	6 084,7	6 159,4	5 828,6	3 330,4	7 000,1	3 693,9	4 754,1	2 263,9
Otras Especies	0,3	3,7	1,3	7,1	2,2		2,2	2,4	11,6	2,0

Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola (PRODUCE, 2015)



### Establecimientos pesqueros

De 2005 a 2014, el número de establecimientos industriales se incrementaron en los rubros de Congelados (43%) y Harina (16%), mientras que se redujeron en Enlatado (-22%) y Curado (-5%). De la evaluación de estos datos se puede observar que si bien el número de establecimientos se incrementaron en el rubro de congelado la capacidad instalada se redujo en -73%. Caso contrario sucedió en Curado donde la capacidad instalada se incrementó en 155%, a pesar que el número de establecimientos se redujo. La capacidad instalada de harina de pescado y enlatado se incrementó en 3% y 4%, respectivamente.

**Tabla 7. Perú: Número de establecimientos pesqueros y capacidad instalada**

Rubro	Nro. De plantas			Capacidad instalada		
	2005	2014	Variación %	2005	2014	Variación %
Enlatado (cajas x turno 8 horas)	99	77	-22%	195 118	202 429	4%
Congelado (t/día)	86	123	43%	28 880	7 935	-73%
Curado (t/mes)	21	20	-5%	1 648	4 209	155%
Harina (t/hora)	139	161	16%	8 738	8 997	3%

Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola (PRODUCE, 2015)

### Flota Pesquera

La flota pesquera está compuesta por la industrial y la artesanal. Al año 2014, la flota industrial la compone 1 162 embarcaciones que alcanzan los 217 093 m<sup>3</sup> de capacidad de bodega y que abastecen a la industria de CHI y CHD y la flota artesanal compuesta por embarcaciones pequeñas alcanzaron las 16 045 embarcaciones, según el Censo Pesquero Artesanal realizado en 2012 por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Se pudo notar que nivel artesanal la flota pesquera se incrementó en 66% en 2012, comparado con el año 2005 (9 667 embarcaciones pesqueras artesanales).

### Población Pesquera

Según la FAO (2014) el empleo en el sector pesquero ha crecido más rápido que la población mundial. En 2012, la tasa de crecimiento representó el 4,4 % de los 1 300 millones de personas económicamente activas que laboran en el sector agrícola en general en todo el mundo. El Perú no es indiferente a este comportamiento mundial. Solo la industria harinera empleó 200 000 personas de manera directa e indirecta (Conferencia IFFO, 2011).

Así también, a nivel artesanal, los resultados de la “II Encuesta Estructural de la Pesquería Artesanal en el Litoral Peruano” (IMARPE, 2006) mostraron que de 1996 a 2005 el número de pescadores artesanales se incrementó en 34%, haciendo un total de 37 727 personas y para el año 2012 el INEI registró 44 161 personas, notándose un incremento de 17% en comparación al año 2005.

### **Puntos de desembarque**

Así también, las actividades de desembarque de productos hidrobiológicos se realizaron por 116 puntos (INEI, 2013), de los cuales 57 son considerados como Caleta, 27 Puerto, 2 Estero y 30 Playa.

Piura se convierte en la región con mayor número de puntos de desembarque con el (23%) y junto a Lima albergan el 36,2% del total.

**Tabla 8. Puntos de desembarque a nivel nacional**

<b>Región</b>	<b>Puntos de desembarque</b>	<b>Porcentaje</b>
Piura	23	19,8%
Lima	19	16,4%
Ica	15	12,9%
Ancash	15	12,9
La Libertad	12	10,3%
Tumbes	9	7,8%
Arequipa	8	6,9%
Callao	6	5,2%
Lambayeque	5	4.3%
Tacna	3	2,6%
Moquegua	1	0,9%

Fuente: INEI, 2013

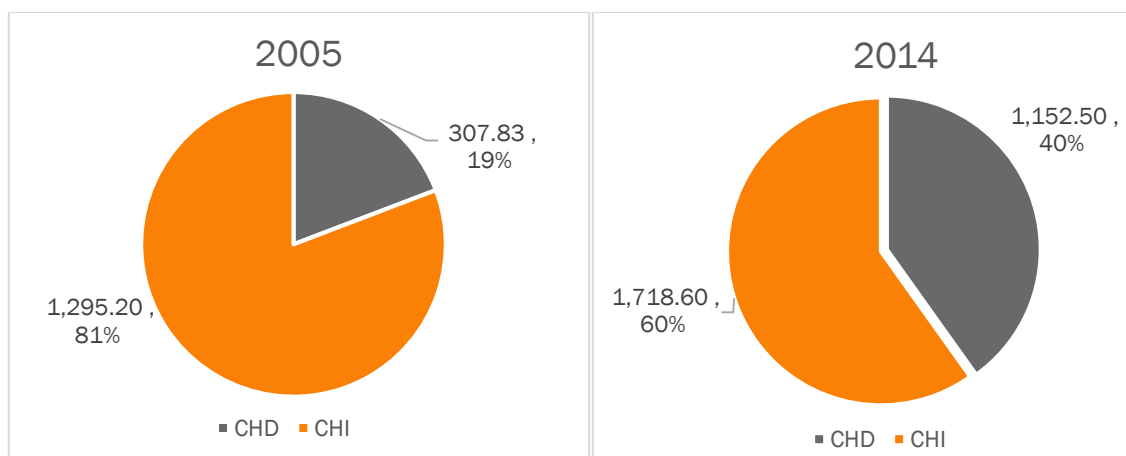
La labor del SANIPES es ardua para hacer cumplir las normas sanitarias nacionales e internacionales en toda la cadena productiva. La vigilancia a nivel industrial puede ser más sencillo vigilarlas por estar plenamente identificados, sin embargo, a nivel artesanal es más complejo, según el INEI (2013) señala que existían 81.1% de embarcaciones artesanales

que no estaban habilitadas para extraer productos pesqueros, pero a pesar de ello lo hacían. En cuanto a los puntos de desembarque a nivel artesanal es más grave la situación debido a que ninguno cuenta con habilitación sanitaria hasta la fecha, atentando con la calidad sanitaria<sup>2</sup> de los productos pesqueros. Este mismo estudio hace referencia que el desconocimiento es la mayor argumento de los armadores (59.3%) que no les ha permitido obtener una habilitación sanitaria para sus embarcaciones artesanales.

### Comercio

Los productos para el CHI son los productos de mayor valor exportado, en 2005 alcanzó el 81% del total, y los productos del CHD representaron el 19%; sin embargo para el año 2014, los volúmenes de exportación de harina disminuyeron significativamente debido a la baja disponibilidad del recurso Anchoveta, alcanzando un 60% del total mientras que los productos del CHD participaron con el 40%.

**Gráfico 3. Perú: Exportación de los productos pesqueros según rubro 2005/2014**

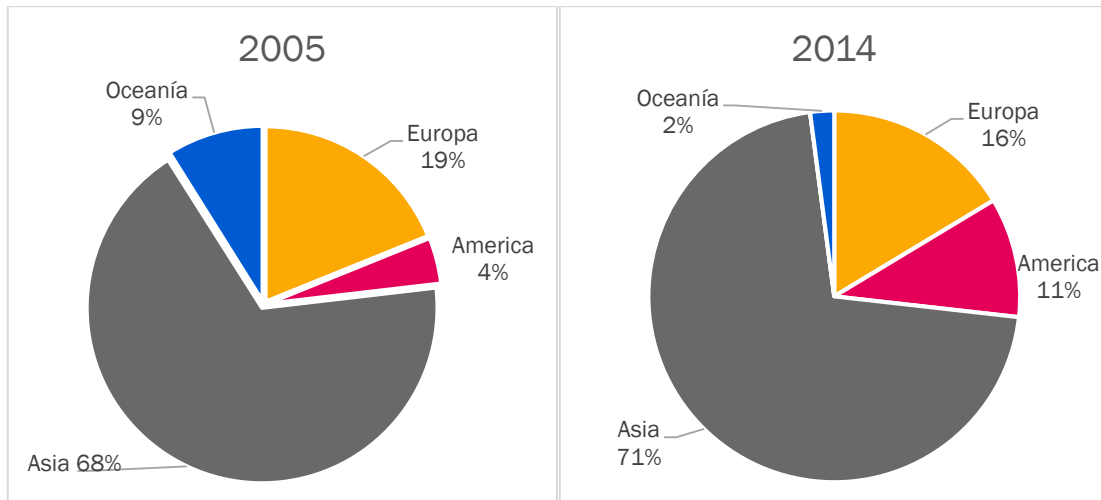


Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola (PRODUCE, 2015)

En el año 2014, Asia fue el principal mercado de la harina de pescado producida en Perú, destinándose alrededor del 71% del volumen total, Europa 16%, Oceanía 2% y América 11%. En Europa fue Alemania que compró el 85%, en América fue Canadá 11%, en Asia fue China quien abarcó el 74% y en Oceanía el 97% tuvo como destino a Australia.

<sup>2</sup> El Decreto Supremo N° 040-2001-PE, define Calidad Sanitaria como el “Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano”.

**Gráfico 4. Perú: Mercado de la Harina de Pescado 2005/2014**



Fuente: Anuario estadístico pesquero y acuícola (PRODUCE, 2015)

La exportación de enlatados tiene como principal destino el continente americano con el 53,9%, Europa 34,5%, África 5,3%, Asia 4,9% y Oceanía 1,3%; mientras que los productos congelados tuvieron como principal mercado a Asia con 51,3%, seguido de Europa con 29,5%, América 15,7%, África 3,4% y Oceanía 0,1%.

## V. BASE NORMATIVA

---

### 5.1 Normativa Internacional

El 1 de enero de 1995 entró en vigor el acuerdo de la Organización Mundial del Comercio referente a la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. En la cual se señala que los países socios deben reglamentar en materia de inocuidad de los alimentos y control sanitario de los animales y vegetales<sup>3</sup>.

El artículo 8, del Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, señala que “Los Miembros observarán las disposiciones del Anexo C al aplicar procedimientos de control, inspección y aprobación, con inclusión de los sistemas nacionales de aprobación del uso de aditivos o de establecimiento de tolerancias de contaminantes en los productos alimenticios, en las bebidas o en los piensos, y se asegurarán en lo demás de que sus procedimientos no sean incompatibles con las disposiciones del presente Acuerdo”.

Así mismo, la OMC señala que “Si un país exportador puede demostrar que las medidas que aplica a sus exportaciones logran el mismo nivel de protección sanitaria que las del país importador, se espera que el país importador acepte las normas y métodos del país exportador”.

En ese sentido, estandarizar las normas de inspección puede generar confianza en las empresas procesadoras de productos a base de pescado y a la vez generar mayor confianza en los países de destino de los mismos.

Según la Organización Internacional de Estandarización – ISO<sup>4</sup> (2015) “la certificación puede ser una herramienta útil para agregar credibilidad, al demostrar que su producto o

---

<sup>3</sup> **15 de abril de 1994:** con la firma del Acuerdo de Marrakech, se crea la OMC y se firma el Acuerdo Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

<sup>4</sup> La Organization Internacional de Estandarización, es una organización conformada por 162 países miembros que se maneja de manera independiente y es el mayor desarrollador de normas internacionales voluntarias. Estas normas buscan estandarizar bajo especificaciones la calidad, seguridad y eficiencia los productos, servicios y sistemas para facilitar el comercio internacional. En lo que va del presente año se han publicado 19,500 Normas Internacionales, relacionadas a la industria, tecnología, seguridad alimentaria, la agricultura y salud.

servicio cumple con las expectativas de sus clientes. Para algunas industrias, la certificación es un requisito legal o contractual”<sup>5</sup>.

Asimismo, el Comité de ISO sobre Evaluación de la Conformidad (CASCO), es el Comité que trabaja en temas relacionados a la evaluación de la conformidad, las funciones que cumple dentro de la Organización ISO son el desarrollo de normas y la formulación de la política de evaluación de la conformidad.

La Comisión Electrotécnica Internacional (IEC), socio de ISO, también tiene una participación activa en la elaboración de las normas relacionadas a la evaluación de la conformidad, de esta forma es que los documentos se publican de manera conjunta ISO e IEC.

La Norma ISO/IEC 17020, “Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección”, es la pertinente para los organismos de inspección y en la que se establecen criterios generales. La estructura es similar a las normas de laboratorios y organismos de certificación de sistemas de gestión, pero tiene algunas características únicas. Una de ellas es el sistema de clasificación que utiliza para los diferentes tipos de organismos implicados.

## 5.2 Normativa Nacional

Con la ley 27658 (Congreso de la República del Perú, 2002) se declara al Estado Peruano en proceso de modernización de sus diferentes instancias, dependencias, entidades, organizaciones y procedimientos, con la finalidad de mejorar la gestión pública y construir un Estado democrático, descentralizado y al servicio del ciudadano.

En el Artículo 11 de la misma Ley, se señala las Obligaciones de los servidores y funcionarios del Estado que deben ser tomadas en cuenta para la modernización del estado:

---

<sup>5</sup> **International Organización for Standarización.** [www.iso.org](http://www.iso.org). [En línea] [Citado el: 28 de julio de 2015.] <http://www.iso.org/iso/home/standards/certification.htm>.

- Privilegiar, en el cumplimiento de sus funciones, la satisfacción de las necesidades del ciudadano.
- Brindar al ciudadano un servicio imparcial, oportuno, confiable, predecible y de bajo costo.
- Otorgar la información requerida en forma oportuna a los ciudadanos.
- Someterse a la fiscalización permanente de los ciudadanos tanto en lo referido a su gestión pública como con respecto de sus bienes o actividades privadas.

En ese mismo año se ve la necesidad de crear el Concejo Nacional de Competitividad – CNC (Presidencia del Consejo de Ministros, 2002), teniendo como considerandos que la mejora de la competitividad del país, requiere una Administración Pública moderna, transparente y eficiente en el uso de sus recursos y en la prestación de sus servicios.

El CNC ha establecido como Agenda de Competitividad 2014-2018 ocho ejes temáticos: (i) Desarrollo productivo y empresarial, (ii) Ciencia, tecnología e innovación , (iii) Internacionalización, (iv) Infraestructura logística y de transportes, (v) Tecnologías de la información y las comunicaciones, (vi) Capital humano, (vii) Facilitación de negocios, y (viii) Recursos naturales y energía.

### **5.2.1 Base normativa de SANIPES**

Desde el año 2005, el Instituto Tecnológico de la Producción (ex Instituto Tecnológico Pesquero) ha venido ejerciendo las funciones de autoridad Sanitaria a través de su Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), en el marco de lo dispuesto por la Ley N° 29958, Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.

Dicho marco institucional, no ha favorecido al desarrollo satisfactorio de las funciones propias de la sanidad pesquera, ya que como Dirección General no ha gozado de flexibilidad y autonomía de gestión, que permitan un manejo independiente para el cumplimiento de sus funciones.

En ese contexto, con fecha 10 de julio de 2013, se promulga la Ley N° 30063, por la cual se crea al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), se separa de ITP, y se le denomina Organismo Técnico Especializado que estará adscrito al Ministerio de la Producción.

De otro lado, con fecha 27 de diciembre de 2013 se publica en el Diario Oficial El Peruano, el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30063, Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), el cual señala en su Primera Disposición Complementaria Final, que el SANIPES tiene la facultad de establecer las normas que sean necesarias para la aplicación de éste reglamento.

Dentro de ese marco legal, el Ministerio de la Producción, presenta el proyecto de Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

### **Ámbito de competencia**

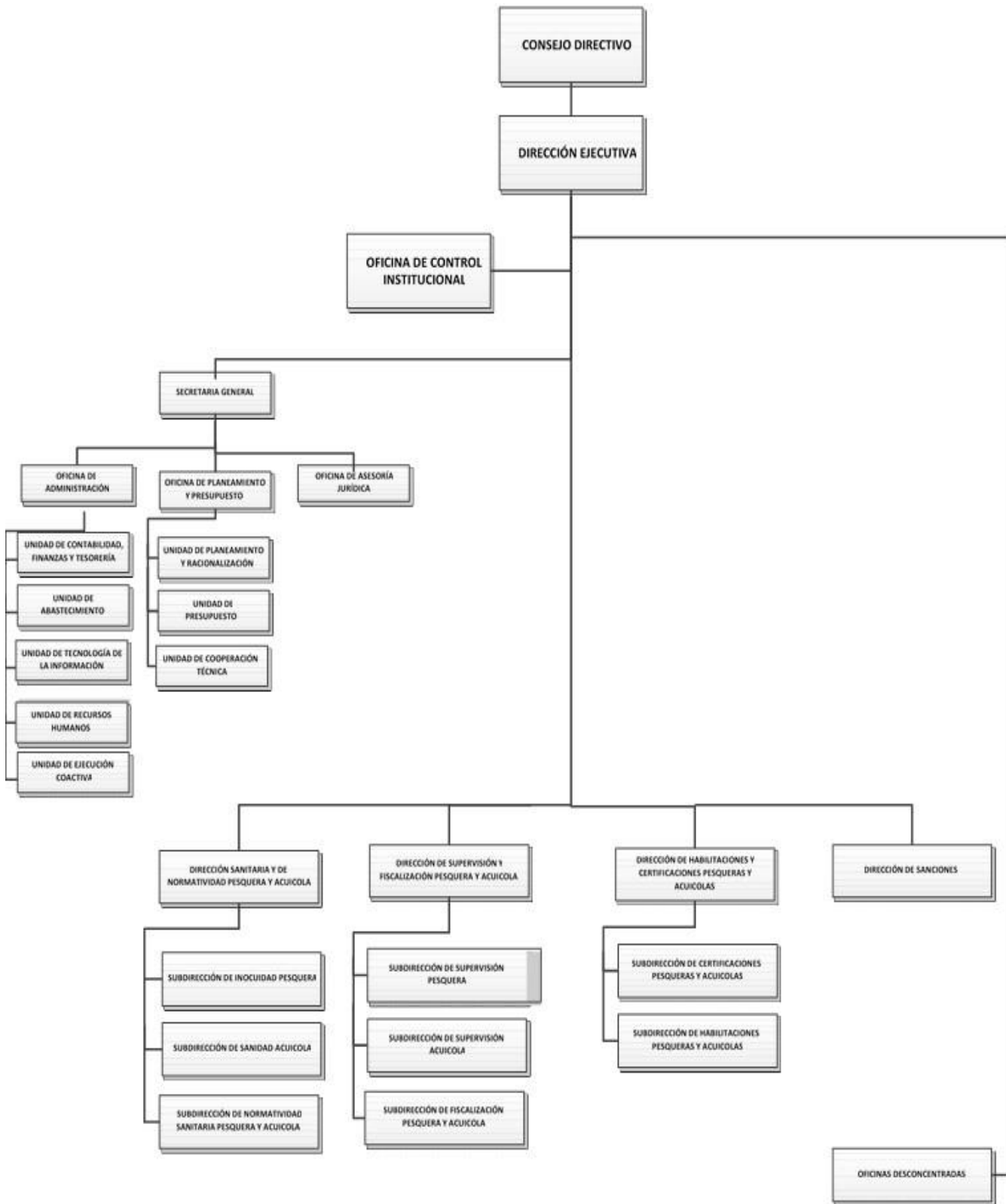
El ámbito de competencia del SANIPES por la cual se crea, está definido en el artículo 3 de la Ley N° 30063 y comprende la facultad de normar, supervisar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales.

### **Estructura organizacional**

Mediante Decreto Supremo N°009-2014-PRODUCE "Aprueban Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), que consta de (05) Títulos, sesenta y dos (62) Artículos y su correspondiente Organigrama, quedando tal como se muestra en la figura 2. Se puede notar que la estructura organizacional de SANIPES tiene fusionada las áreas de pesca y acuicultura en una sola Dirección que pueden afectar la gestión del mismo, sobre todo por la amplitud de conocimiento que conlleva cada área.



**Figura 2. Estructura Actual del Organigrama de SANIPES**



**Funciones y servicios del SANIPES**

La organización cuenta con 4 Direcciones de línea que ofrecen servicios de (i) investigación y normatividad sanitaria; (ii) fiscalización, auditorías e inspecciones sanitarias; (iii) Habilitaciones y certificaciones; y (iii) procedimientos administrativos sancionadores.

Según el ROF (D.S N°009-2014-PRODUCE) menciona las siguientes funciones específicas:

#### **Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola**

La Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuícola, es el órgano de línea encargado de diseñar y ejecutar las investigaciones científicas en el ámbito de la competencia del SANIPES; y en su calidad de autoridad técnico-normativa a nivel nacional, es responsable de formular y proponer la normativa sanitaria del sector pesquero y acuícola, y los lineamientos y estrategias sanitarias para el desarrollo de las actividades pesqueras y acuícolas.

#### **Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola**

La Dirección de Supervisión y Fiscalización Pesquera y Acuícola es el órgano de línea responsable de establecer, conducir y desarrollar las acciones de supervisión y fiscalización en el ámbito pesquero y acuícola para verificar el cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas, productos veterinarios, pre mezclas, aditivos y piensos para uso en la acuicultura y a la sanidad de los recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y del medio natural (silvestre).

#### **Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas**

La Dirección de Habilitaciones y Certificaciones Pesqueras y Acuícolas, es el órgano de línea responsable de evaluar las solicitudes y cumplimiento de requisitos y emitir los documentos habilitantes, los certificados sanitarios y el registro sanitario en el ámbito pesquero y acuícola.

## **Dirección de Sanciones**

La Dirección de Sanciones, es el órgano de línea encargado de la instrucción y resolución en primera instancia de los procedimientos administrativos sancionadores por incumplimiento de la normativa sanitaria aplicable a las actividades pesqueras y acuícolas.

### **5.2.2 Base normativa para la acreditación de la ISO 17020 según INACAL**

Con la Ley N° 30224, se crea el Sistema Nacional para la Calidad y El Instituto Nacional de Calidad (INACAL), con la finalidad de promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad, buscando el desarrollo y la competitividad de las actividades económicas y protección al consumidor. Anteriormente este tipo de acreditaciones se realizaba con el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI).

El procedimiento administrativo para la acreditación está aprobado bajo la Resolución de Presidencia Ejecutiva N° 106-2015-INACAL/PE, es un proceso sencillo siempre y cuando se cumplan con los requisitos que exigen la ISO/IEC 17020 y los que señale el Instituto Nacional de Calidad (INACAL) recientemente creado en el Perú. Si en caso alguno de los requisitos no se cumplen a cabalidad, INACAL emitirá las observaciones respectivas y los plazos para subsanarlo.

Los requisitos que INACAL solicita para acreditar Organismos de Inspección se componen de una Solicitud y 20 anexos que acompañarán en el expediente que debe presentar el usuario (Formulario DA-002: Solicitud para Organismos de Inspección).

Antes de solicitar la acreditación es necesario distinguir a qué tipo de organización nos adecuamos y realizar un diagnóstico previo del cumplimiento de los articulados de la Norma ISO/IEC 17020 para reducir al mínimo las no conformidades que puedan existir. En el capítulo de resultados se encontrará algunos pasos importantes que no debe dejarse de tomar en cuenta antes de iniciar el procedimiento administrativo.

### **Criterios para clasificar el tipo de organismo según la ISO 17020**

Existen tres tipos de organismos de inspección que pueden ser acreditados por la ISO 17020. La ISO/CASCO (2011) señala que la norma estándar ISO/IEC 17020 proporciona una visión general de tal forma que puedan acceder los siguientes tipos de organizaciones:

- Un fabricante o distribuidor (primera parte)
- Un usuario o comprador (segunda parte)
- Un organismo independiente (tercera parte).

Con estos criterios, en la norma ISO/IEC 17020 se establece tres tipos de acreditación según la independencia que ejercen en el desarrollo de sus funciones y actividades:

#### Organismos de inspección Tipo A

Estos organismos proporcionan servicios de tercera parte y se espera que sean:

- i. Independientes de las partes implicadas
- ii. No estén involucrados en el diseño, fabricación, suministro, instalación, uso o mantenimiento de los artículos inspeccionados, o productos similares competitivos.
- iii. Accesibles para todos los interesados en sus servicios.
- iv. No estén sujetos a condiciones financieras indebidas o de otro tipo y se aplicarán de manera no discriminatoria.

#### Organismos de inspección Tipo B

Estos organismos proporcionan servicios de primera parte a su casa matriz y se espera que:

- i. Sean una parte separada e identificable de la organización involucrada en el diseño, fabricación, suministro, instalación, uso o mantenimiento de los productos que inspeccionen.
- ii. Tenga una clara separación de las responsabilidades del personal de inspección de la del personal empleado en otras funciones, con la identificación organizacional establecida y métodos de informes para el organismo de inspección dentro de la organización matriz
- iii. Se asegure que el organismo y el personal no se involucra en actividades que puedan entrar en conflicto con su independencia de juicio respecto a sus actividades de inspección, incluyendo la participación en el diseño, fabricación, instalación de suministro, uso o mantenimiento de los productos inspeccionados, o productos.

- iv. Preste solo servicios de inspección a la organización a la que pertenece el organismo de inspección.

#### Organismos de inspección Tipo C

Estos organismos son organismos de primera parte que pueden también proporcionar servicios de inspección a otras organizaciones, que no son su organización matriz. Ellos pueden estar involucrados en el diseño, fabricación, instalación de suministro, uso o mantenimiento de los productos que inspeccionen. Se espera que: ofrezcan garantías dentro de la organización para garantizar una adecuada separación de funciones y responsabilidades en la prestación de los servicios de inspección a través de su estructura organizativa y procedimientos documentados.

## VI. RESULTADOS

---

### 6.1 Diagnóstico de SANIPES en base a la NTP ISO/IEC 17020

Antes de empezar con la implementación de la norma de calidad del Organismo de Inspección del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, es necesario determinar el grado de cumplimiento de los requisitos de la Norma Técnica Peruana ISO/IEC 17020:2012 en relación con los procedimientos que cuenta la institución.

El diagnóstico se realizó con el área de gestión de la calidad y de acuerdo a los requisitos establecidos en la Norma Técnica Peruana (NTP) ISO/IEC 17020:2012. Para ello se empleó una “Lista de verificación de los requisitos de la norma ISO 17020” (ver anexo 1), donde se muestra con detalle cumplimientos e incumplimientos. No obstante, los principales puntos evaluados se presentan en la tabla 9.

La evaluación se realizó desde agosto de 2014 a junio de 2015, detectándose que existen no conformidades que pueden afectar la acreditación y que se sugiere avanzar en estos puntos antes de iniciar el trámite administrativo.

**Tabla 9: Hallazgos en el diagnóstico realizado a SANIPES en base a la NTP ISO/IEC 17020**

REQUISITOS DE LA DOCUMENTACION	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Visión	X		
Misión	X		
Política de Calidad		X	
Objetivos de calidad		X	
Declaración documentada de su imparcialidad		X	No cuenta con una declaración documentada que haga referencia a la imparcialidad en la ejecución de sus actividades de inspección y manejo de conflictos de interés y el aseguramiento de la calidad.
5.1.4 REQUISITOS ADMINISTRATIVOS El organismo de inspección cuenta con un seguro de responsabilidad		X	No cuentan con un seguro derivado de su actividades de inspección donde el inspector este respaldado cuando se inicie algún

civil o similar que cubra las responsabilidades de sus operaciones			juicio legal por parte de operador de la infraestructura pesquera.
<b>ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN</b> 5.2.3 Existen documentos que reflejen las funciones y responsabilidad de la persona encargada de la emisión de actas de inspección.		X	Si cuenta. Pero, es necesario describir el perfil del puesto del inspector responsable de la emisión de actas de inspección de las actividades de supervisión pesquera. Solo han definido del inspector de supervisión acuícola
5.2.5 Dispone el organismo de inspección de uno o más gerentes técnicos que tengan la responsabilidad de llevar a cabo las actividades del organismo de inspección.		X	Las funciones de la Sub dirección Pesquera no están definidos. Solo han definido los gerentes de la Sub Dirección Acuícola.
5.2.6 Esta establecida una metodología para quienes actuaran en ausencia del gerente o gerentes técnicos		X	No tienen definido en el MOF quien reemplaza al Sub Director de Supervisión Pesquera en su ausencia. Solo está definido para el caso del Sub director de Supervisión Acuícola
5.2.7 Dispone el organismo de inspección la descripción de puestos para cada tipo de trabajo		X	No está definido como tal el puesto de los inspectores en el Organigrama Funcional del SANIPES, solo está de manera general que cuentan con una Sub – Dirección de Supervisión Pesquera que dentro de esta área se encuentran los inspectores que están encargados de realizar las inspecciones sanitarias a los establecimientos industriales.
<b>6.1 PERSONAL</b> 6.1.1 El organismo de inspección dispone de descripción de puestos relacionado a las actividades de inspección, incluido los requisitos de formación, experiencia, habilidades y conocimiento técnico.		X	Solo está definido en el Manual de perfil de puestos, con código MC01-SANIPES; la educación, experiencia, capacitación y habilidades del personal inspector de la Sub Dirección de Supervisión Acuícola, mas no de la Sud Dirección de Supervisión Pesquera
6.1.3 El manual de perfil de puestos está definido para todas las áreas involucradas en las actividades de inspección		X	Solo está definido en el Manual de perfil de puestos, con código MC01-SANIPES; la educación, experiencia, capacitación y habilidades del personal inspector de la Sub Dirección de Supervisión Acuícola, mas no de la Sud Dirección de Supervisión Pesquera

6.2.10 En el procedimiento de calibración y mantenimiento de equipos mencionan como controlaran la trazabilidad de sus materiales de referencia		X	No indican como aseguraran la trazabilidad de sus patrones de referencia a materiales de referencia nacionales o internacionales
6.2.12 Mencionan en su procedimiento de contrataciones como evaluarán a intervalos adecuados para evitar deterioros de los ítems almacenados		X	No mencionan en su procedimiento de contrataciones como evaluarán posibles deterioros de los ítems almacenados
Manual de calidad	X		
Control de Documentos	X		
Control de registros	X		
Revisión por la Dirección	X		
Auditorías internas	X		
Acciones Correctivas	X		
Quejas y Apelaciones	X		

## 6.2 Identificación del proceso para acreditarse en la NTP ISO/IEC 17020

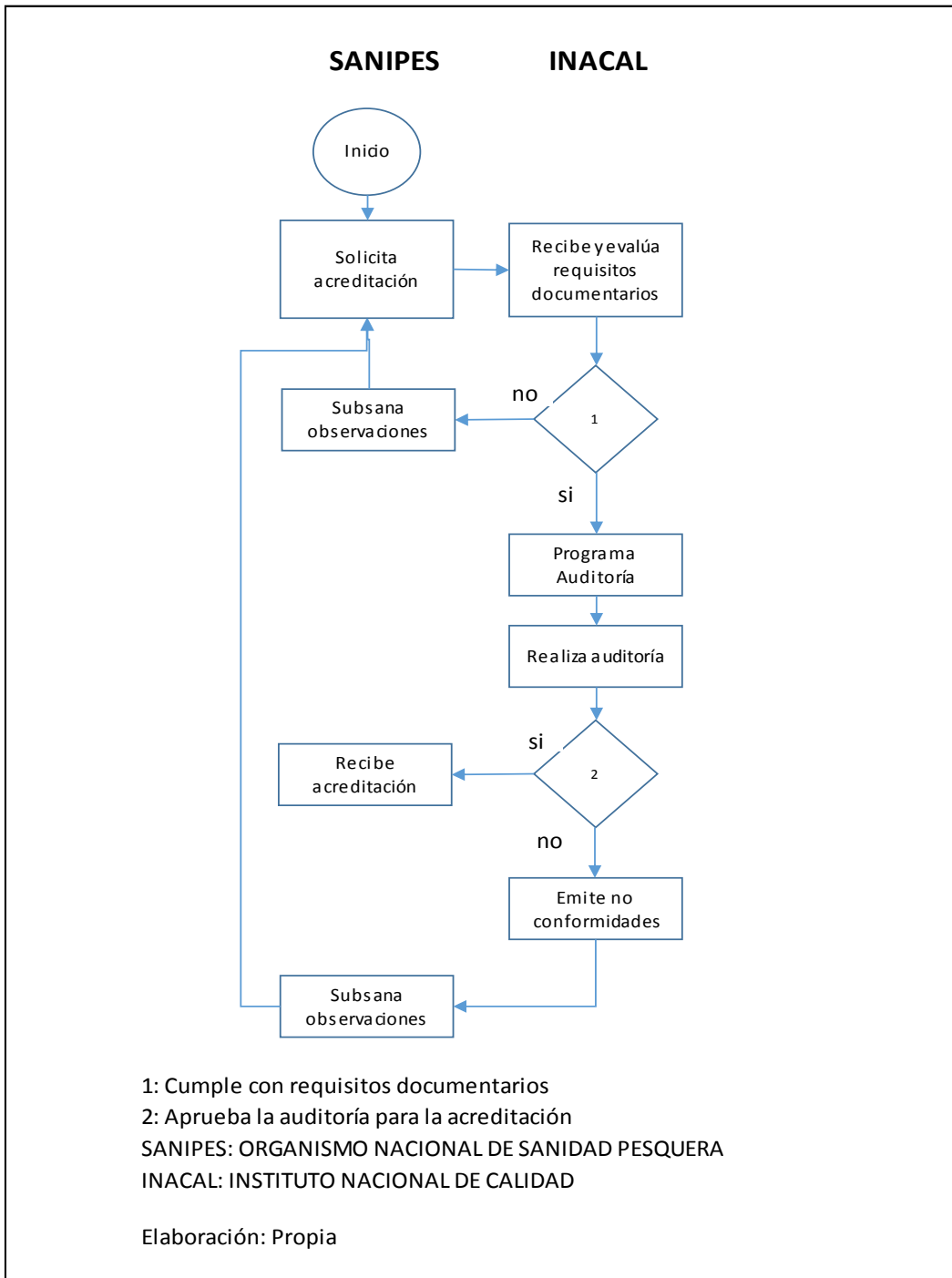
Se ha identificado que el proceso de acreditación que el usuario debe tomar en cuenta para poder ostentar una acreditación. Es importante saber que INACAL permite al usuario levantar las no conformidades bajo plazos, de no levantarlas se cerraría el expediente. En ese sentido se ha elaborado un flujo de proceso que debe conocer el usuario si quiere acreditarse como organismo de inspección.

## 6.3 Selección del tipo de organismo para la acreditación según la NTP ISO/IEC 17020

En la Norma estándar ISO/IEC 17020 se distinguen tres tipos de organismos de inspección: A, B y C. Para seleccionar el tipo de acreditación al que deberá acceder SANIPES se analiza los criterios que se establecen en la Norma ISO/IEC 17020 y las funciones y servicios que ejerce la organización. Por consiguiente, se establece una metodología para identificar a qué tipo de organismo debe acreditar, basado en tres preguntas puntuales (ver tabla 10). En este caso se responde las preguntas según las funciones que cumple SANIPES.



Figura 3. Flujo de proceso para tramitar la acreditación del SANIPES con la ISO17020



**Tabla 10. Identificación del tipo de organismo según criterios de la ISO 17020**

Preguntas	Si	No
Tipo A: ¿es un organismo independiente que no tiene relación con la fabricación y es accesible a todos los interesados?	si	
Tipo B: ¿tiene relación con la fabricación y brinda servicio a su propia organización?		no
Tipo C: ¿Brinda servicio a su propia organización y a otras organizaciones, que no son su casa matriz?		no

Elaboración Propia.

SANIPES es un organismo independiente, que no tiene relación a nivel productivo, tal como se señala en sus competencias y funciones. Vigila que los establecimientos pesqueros que extraen, comercializan, procesan, almacenan o transportan productos pesqueros cumplan con las normas sanitarias vigentes. Mientras estas funciones no varíen se puede concluir que SANIPES debe ostentar la acreditación del Tipo A.

#### **6.4 Análisis de principales cargos y funciones de SANIPES relacionados con las actividades de inspección.**

Para el presente documento se describe las funciones de los principales cargos que tienen injerencia con la evaluación de la conformidad, tomando como base el Reglamento de Organización y Funciones de SANIPES, tales como El Director Ejecutivo, El Sub director, Inspector y Evaluador

##### **Director Ejecutivo:**

Es responsable del funcionamiento de los órganos de línea y de dar cumplimiento a las estrategias y metas institucionales. Es el titular de la entidad.

La Directora es designada por Resolución Suprema, refrendado por el Ministerio de la Producción, por un periodo de 3 años renovables por una sola vez de manera continua.

Por ser una entidad técnica, es necesario que el Director cuente con conocimientos técnicos relacionados al sector.

### **Sub Director de Inspecciones Pesqueras**

Es responsable de planificar, organizar, dirigir, ejecutar y evaluar las actividades de vigilancia y control sanitario de inocuidad de los alimentos en el ámbito pesquero, en concordancia con los dispositivos legales nacionales e internacionales, así como las normas sectoriales aprobadas por el Ministerio de la Producción.

En este caso, el Sub Director debe contar con experiencia en campo y de los procesos que se realizan en la elaboración de productos pesqueros, de tal forma que pueda proyectarse y cumplir con sus funciones.

### **Inspector:**

Es el responsable de las inspecciones de las infraestructuras pesqueras y/o acuícolas, reconocidos como tal por la autoridad sanitaria a nivel nacional.

El inspector verifica si la infraestructura en evaluación cumple con los requisitos mínimos de las normas sanitarias, cuando esta se encuentra ostentando un Protocolo de Habilitación sanitaria para obtener una autorización de pesca, licencia de operación o para acceder a mercados internacionales.

Es responsabilidad de la organización de contar con inspectores técnicamente preapados para frontar las inspecciones, por tanto debe considerarse en el reclutamiento parámetros que permitan alcanzar este objetivo. Por otro lado debe mantener permanentemente capacitados al personal con nuevas tecnologías utilizadas en los procesos, uso de insumos y la revisión permanente de las normas sanitarias nacionales e internacionales.

### **Evaluador:**

No se describe la responsabilidad del evaluador, sin embargo esta función importante, debido a que incide en las resoluciones de los incumplimientos a las normativas sanitarias detectados en las inspecciones sanitarias. Otorga plazos según sus procedimientos, para que los usuarios subsanen incumplimientos, además puede decidir el otorgamiento de un Protocolo de Habilitación si es que durante la inspección no se ha concluido positiva o negativamente sobre la operatividad o infraestructura física objeto de evaluación.

Es necesario que el evaluador conozca la realidad nacional, cuente con experiencia en campo y pueda también comprobar, de ser necesario, algún proceso o infraestructura que sea causal de discusión, siempre acompañado del inspector.

## **6.5 Propuesta para la uniformización de criterios en la evaluación**

Los servicios que brinda SANIPES están relacionados principalmente a la evaluación del cumplimiento de las normas sanitarias, sin embargo, las principales dificultades se encuentran en la interpretación de la norma que puede variar según los criterios, experiencia o preparación del profesional inspector o evaluador de la entidad que realiza la evaluación.

El conocimiento por parte de los directivos también es importante, porque serán quienes respaldarán los resultados de las inspecciones si se da el caso de que algún usuario no este conforme, caso contrario puede interferir en los resultados sin un argumento técnico y debilitando el sistema institucional.

En este caso se requiere que el personal encargado de la evaluación, auditoría o inspección utilice criterios similares, de tal forma que no haya variación en la detección de incumplimientos cuando lo realice un personal diferente.

Como resultado de la Auditoría al Perú DG (SANCO) 2015-7529 - MR realizada entre el 23 de noviembre y 4 de diciembre de 2015, por representantes de la Dirección General de Salud y Seguridad de los Alimentos de la Comisión Europea, se recomendó a SANIPES programe cursos de capacitación sobre requisitos mínimos de Seguridad Alimentaria, poniendo como ejemplo a HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) o en Español APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

### **Resultado de las entrevistas realizadas para el presente trabajo**

Así mismo, de las entrevistas realizadas a los profesionales del sector para el presente trabajo, se pudo obtener que todos coincidieron en que debe fortalecerse las capacidades técnicas del personal de SANIPES en temas de calidad, inocuidad, HACCP, ISO 17020, procesos de diferentes productos, entre los principales.

**Tabla 11. Entrevista a profesionales de SANIPES, realizada entre agosto 2014 y junio 2015)**

PREGUNTA	RESPUESTAS
1. ¿Usted qué función cumple en SANIPES?	Evaluador/Inspector
2. ¿Cuáles son las principales limitaciones que impiden un buen desarrollo de sus funciones?	La baja experiencia de algunos profesionales / diferentes criterios / profesionales que no están relacionados con el sector.
2. ¿Cómo considera que se puede uniformizar los criterios técnicos de inspección?	Capacitación / contratando profesionales con experiencia en cada rubro
3. ¿Por qué cree usted que existen conflictos entre el inspector y el que recibe la inspección?	El Inspector no sabe sustentar los incumplimientos encontrados / El que recibe la inspección no reconoce su falta / por los diferentes criterios que tienen los inspectores y confunden al que recibe la inspección
4. ¿Cómo considera su nivel salarial?	Regular / Bueno
5. ¿Su trabajo es concluyente en una habilitación?	Es compartida entre el inspector y evaluador / interviene Director / a veces está sujeto a la presión política
6. ¿Cree usted que la acreditación contribuirá en el desempeño de sus funciones a SANIPES? ¿Por qué?	Si Permitirá mejorar tiempos y procesos / sistematizar procesos / Especificar funciones / mantener un nivel mínimo para el ingreso de nuevos inspectores / permitirá estandarizar los criterios / más transparencia.
7. ¿Los profesionales del área de Inspecciones y Habilitaciones que especialidad tienen?	Biólogos, Ingenieros Pesqueros, Agroindustriales, Veterinarios, Ingenieros Alimentarios

**Tabla 12. Entrevista realizada a Profesionales de INACAL, entre agosto 2014 y junio 2015)**

PREGUNTA	RESPUESTA
1. ¿Existen entidades acreditadas con la ISO/IEC 17020 en el sector pesquero?	Si, sobre todo la acreditación es en mayor parte por las empresas privadas.
2. ¿Cómo describe la experiencia de INACAL en acreditación en ISO 17020?	Existe experiencia por haberse acreditado a diferentes empresas privadas. INACAL tiene una relación de expertos técnicos especialistas en el rubro, que acompañan al equipo que está encargado de la auditoría. El único detalle que se podría mejorar es que INACAL exija a los expertos técnicos tengan conocimiento en ISO 17020, de tal forma que las auditorías tengan un mayor enfoque.
2. ¿En qué consiste acreditarse por INACAL?	Cumplir con la Norma ISO 17020 y la parte técnica según el rubro al que pertenece.

Elaboración: Propia

**Tabla 13. Entrevista realizada a profesionales del sector privado, realizado entre agosto 2014 a junio de 2015.**

PREGUNTA	RESUMEN DE RESPUESTAS
1. ¿Conseguir una habilitación sanitaria es un proceso sencillo para usted? ¿Por qué?	No siempre. Toma mucho tiempo en algunas circunstancias / es un trámite burocrático / no se encuentran fácilmente los formatos que nos solicitan / nos lleva a contratar un servicio externo para esta tarea.
2. ¿Cuál es el principal problema que ha notado cuando se encuentra en proceso de habilitar su establecimiento pesquero?	En algunos casos realizan exigencias exageradas por los inspectores por el bajo nivel técnico del personal / se ha notado poca experiencia de campo de algunos inspectores / no todos conocen los procesos / realizan la inspección profesionales que no pertenecen al rubro y que desconocen el tema.
3. ¿Cree que SANIPES pueda mejorar su desempeño con la acreditación de la ISO/IEC 17020? ¿Cómo puede mejorar?	Sí. Podría mejorarse la calidad de las inspecciones / debe acompañarse con el fortalecimiento de capacidades del personal de SANIPES / solo mejorará cuando no se politice la institución y cuando el personal se encuentre técnicamente más preparado y sea exigente en la aplicación de los dispositivos legales sanitarios.
4. ¿Qué recomienda para mejorar los procesos de habilitación sanitaria en SANIPES?	Desarrollar plataformas virtuales / mejorar y simplificar los procesos / hacer más accesible los formatos para las habilitaciones / las oficinas deben estar organizadas por rubro donde estén especialistas del tema.

Elaboración: Propia

En la norma estándar ISO 19011: 2011, se señala que para las auditorías de los Sistemas de Gestión deben cumplir con los siguientes principios:

- a) Conducta ética
- b) Presentación imparcial
- c) Debido cuidado profesional
- d) Confidencialidad
- e) Independencia
- f) Enfoque basado en evidencia

Así mismo, de manera particular se identificó 4 competencias básicas que debe cumplir el auditor, en este caso cumplen esta función el supervisor, inspector y evaluador de SANIPES. i) El conocimiento, relacionado a la preparación académica, podría también ser denominado especialidad; ii) la experiencia, en base a la especialidad; iii) la habilidad, para

comprender los diferentes procesos, detectar anomalías y saber comunicar los incumplimientos a los auditados; iv) manejo de herramientas normativas, no obstante el marco normativo debe ser lo más claro posible para no dejar a la libre interpretación y provocar una desviación de los objetivos que se pretende alcanzar.

**Figura 4: Propuesta de principales elementos para la uniformización de criterios**



Elaboración Propia

Es importante contar con personal especializado para desarrollar adecuadamente las funciones de la institución. El conocimiento y la constante preparación del personal es importante, para incidir en los criterios de todos. Es entonces que se hace necesario establecer un programa de cursos relacionados a la Norma estándar ISO/IEC 17020 y cursos de especialización que ayude a conocer el proceso de los diferentes tipos de productos.

En la tabla 14, se alcanza una propuesta de temas a llevarse a cabo en los dos primeros años de aplicación como mínimo; teniendo como base una condición, que el personal sea estable, de no ser así, imposibilitaría el desarrollo de conocimientos y mejora continua de la institución.

**Tabla 14. Propuesta de cursos técnicos de entrenamiento a profesionales de SANIPES**

ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FRECUENCIA DE CAPACITACIÓN			AREA USUARIA
	Bimestral	Semestral	Anual	
<b>Cursos base</b>				
Interpretación de los Requisitos de la Norma ISO/IEC 17020: 2012 "Evaluación de la Conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan inspección"			X	Inspectores y Evaluadores
Formación de Auditores Internos en la Norma ISO/IEC 17020			X	Inspectores y Evaluadores
Cursos de ISO 9001			X	Todo el personal
Curso: "Principios básicos de la seguridad alimentaria"			X	Inspectores y Evaluadores
Curso: "Composición bioquímica de las especies hidrobiológicas, evaluación y aseguramiento de la calidad"			X	Inspectores y Evaluadores
Curso/taller: Difusión e Implementación del Procedimiento e Instructivo de Atención a Servicios de Habilitación de infraestructuras Pesqueras y/o acuícolas		X		Evaluadores de la Sub Dirección de Certificaciones Pesqueras y/o Acuícolas
Curso "Tecnología de productos Pesqueros en congelados"		X		Inspectores de la Sub dirección Pesquera y/o Acuícola
Curso "Tecnología de productos Pesqueros en planta de conservas, equipamiento y manejo de autoclaves"		X		Inspectores de la sub dirección pesquera y/o acuícola
Curso: "Procesamiento de productos curados"		X		Inspectores y Evaluadores
Curso "Tecnología de productos Pesqueros en planta de harina, curados y concentrados proteicos"		X		Inspectores de la sub dirección pesquera y/o acuícola
Curso de legislación Nacional e internacional de productos pesqueros		X		Inspectores y Evaluadores
Curso de Alertas Sanitarias de alimentos y/o piensos		X		Inspectores y Evaluadores
Curso de Metrología: calibración de equipos de medición		X		Inspectores y Evaluadores



ACTIVIDADES A DESARROLLAR	FRECUENCIA DE CAPACITACIÓN			AREA USUARIA
	Bimestral	Semestral	Anual	
Curso de implementación del Sistema, Aplicación y evaluación del HACCP para productos pesqueros y/o acuícolas		X		Inspectores y Evaluadores
Taller: "Discusión y evaluación de las observaciones ocurridas en el mes"	X			Inspectores y Evaluadores
Cursos de liderazgo			X	Inspectores y Evaluadores
Cursos de manejo de conflictos			X	Inspectores y Evaluadores

Elaboración propia.

## 6.6 Propuesta de una estructura organigrama de SANIPES

Para elaborar la propuesta de organigrama se utiliza criterios de especialidades (pesca y acuicultura) y principales servicios de SANIPES (supervisión, habilitaciones, certificaciones y laboratorio).

Para entender la complejidad y las implicancias que requieren el ámbito pesquero y acuícola lo describiremos a continuación. Antes, es necesario mencionar que en el Perú, diferentes universidades nacionales crearon la escuela profesional de pesquería, con la finalidad de atender la necesidad de administrar mejor los recursos pesqueros marinos. Actualmente se viene extendiendo las políticas a la pesca continental en lagos y ríos, de tal forma que se asegure la sostenibilidad de los productos pesqueros, y no repetir lo sucedido en 1970 que luego de registrar desembarque de más de 12 millones de toneladas de Anchoqueta casi lleva al colapso el sector pesquero. Ante ello también se buscó alternativas de desarrollo en el ámbito acuícola, creándose la escuela de acuicultura en una Universidad Nacional e introduciéndose la especialidad en otras Universidades, proyectando una diversificación productiva y minimizar la explotación de los recursos pesqueros marinos y continentales.

### 6.6.1 Análisis de criterios

#### **Sanidad en el ámbito Pesquero**

El ámbito de acción según normativa sanitaria, SANIPES es supervisar o vigilar las actividades el sector pesquero industrial y artesanal en las siguientes etapas:

- Extracción: Embarcaciones (Industriales, medianas, artesanales), recolección.
- Descarga: Desembarcaderos Pesqueros (muelles, plataformas, otros)
- Comercialización mayorista (mercados, desembarcaderos, otros)
- Comercialización Minorista (mercado de abastos, tiendas, autoservicios, otros)
- Transporte (camiones isotérmicos, o con sistema de refrigeración, otros)
- Procesamiento (plantas de harina, aceite, conservas, congelado, curado, proceso primario, otros)
- Almacenes
- Supervisión de lotes de importación y exportación.

#### **Sanidad en el ámbito acuícola**

En el ámbito acuícola es necesario monitorear la calidad sanitaria del entorno para asegurar que los productos tengan las condiciones de inocuidad para no afectar la salud del consumidor. Las etapas que se vigilan son las siguientes:

- Producción de ovas para cultivo (centros de cultivo, control de ovas de Importación)
- Centro de cultivo (ambiente marino y continental, directo en el medio o en jaulas)
- Cosecha ( control)

El control de estas etapas incluye el control de:

Piensos

Medicamentos y sustancias en los cultivos

Monitoreo del ambiente

Enfermedades

- Control de lotes de importación y exportación de productos acuícolas

El control y vigilancia sanitaria en los ámbitos pesquero y acuícola involucra comprobar si la infraestructura, equipamiento, procesamiento y aplicación de las buenas prácticas,

cumplen con las condiciones para producir alimentos seguros que no causen daño a la salud del consumidor y cumpla con las exigencias del mercado.

## **Servicios**

Los servicios que se enmarcan en sus funciones y competencias<sup>6</sup> de SANIPES que se describen en la Ley N° 300063 “Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera –SANIPES”. Estos servicios son: vigilancia sanitaria (supervisión), habilitaciones, certificaciones y desarrolla las políticas sanitarias.

## **Vigilancia Sanitaria**

Servicios permanentes. Se refiere a las inspecciones sanitarias en todas las etapas de la cadena pesquera industrial y artesanal para dar garantía que los productos pesqueros se elaboran en la formalidad, en base a las normativas vigentes y a los compromisos establecidos en sus manuales de Buenas Prácticas, HACCP y de Higiene y Saneamiento. Estas inspecciones pueden ser coordinadas con la contraparte o pueden realizarse de manera inopinada, de acuerdo a su programa de vigilancia sanitaria establecido por la autoridad sanitaria, a fin de evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos sanitarios exigidos en la Norma Sanitaria por parte del operador.

Se puede decir que los profesionales que realizan esta función son los “ojos” del SANIPES, conformados por inspectores de campo, su labor define si lo que se inspecciona cumple con la normativa o no. Por la importancia de esta función, el inspector no solo debe ser profesional en el tema sino que también debe tener el suficiente manejo para acabar en buenos términos una inspección, ya que en muchos casos se han terminado en procesos legales contra el inspector por la mala comunicación que puede generar una observación sanitaria.

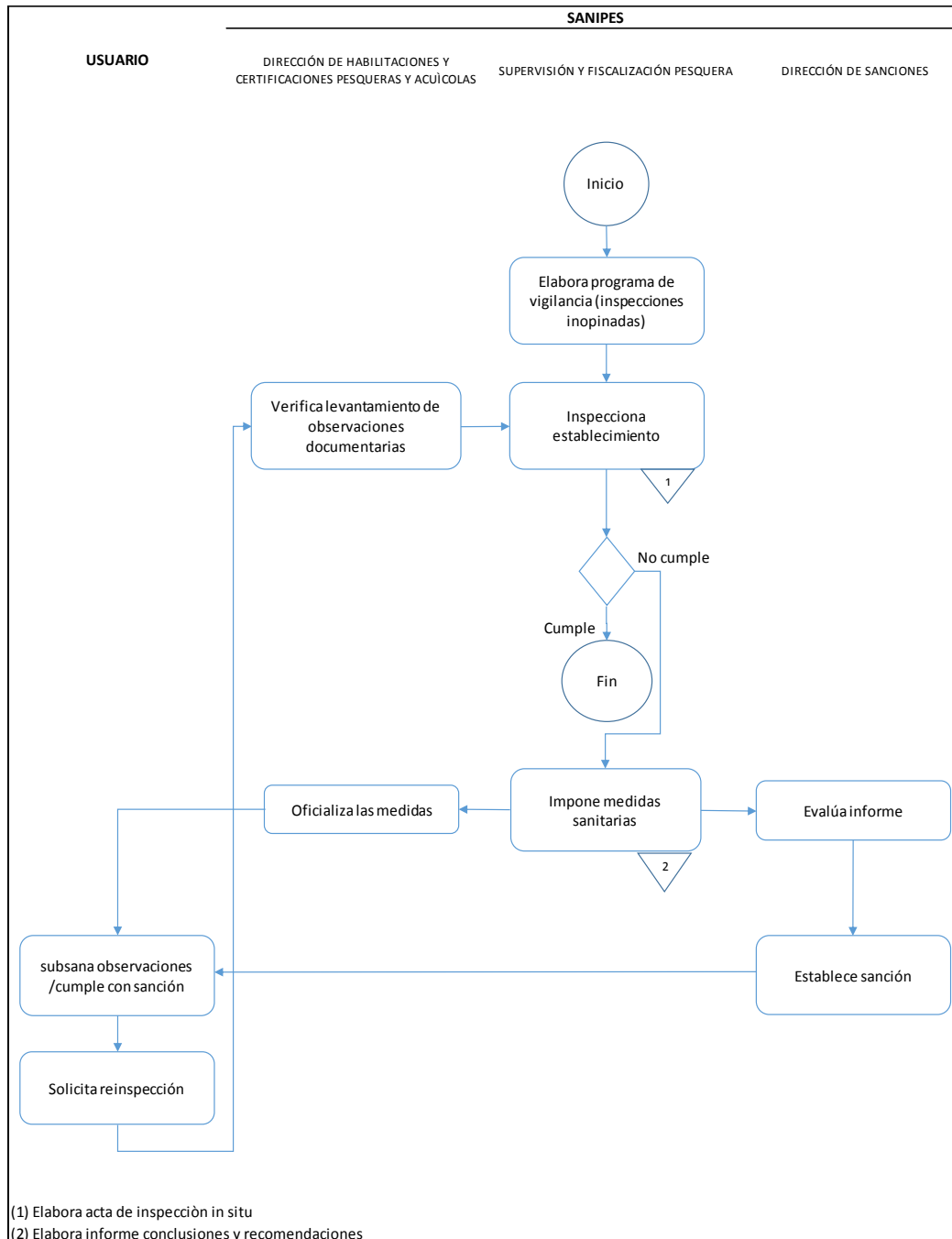
---

## **<sup>6</sup> COMPETENCIA DE SANIPES**

### **Artículo 3. Ámbito de competencia**

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene competencia para normar, supervisar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales. Entiéndase que se encuentra comprendido dentro del ámbito del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) el procesamiento pesquero, las embarcaciones, la infraestructura pesquera, el embarque, y otros bienes y actividades vinculados a la presente Ley.

**Figura 5. Flujo de procesos para inspecciones inopinadas a establecimientos pesqueros**

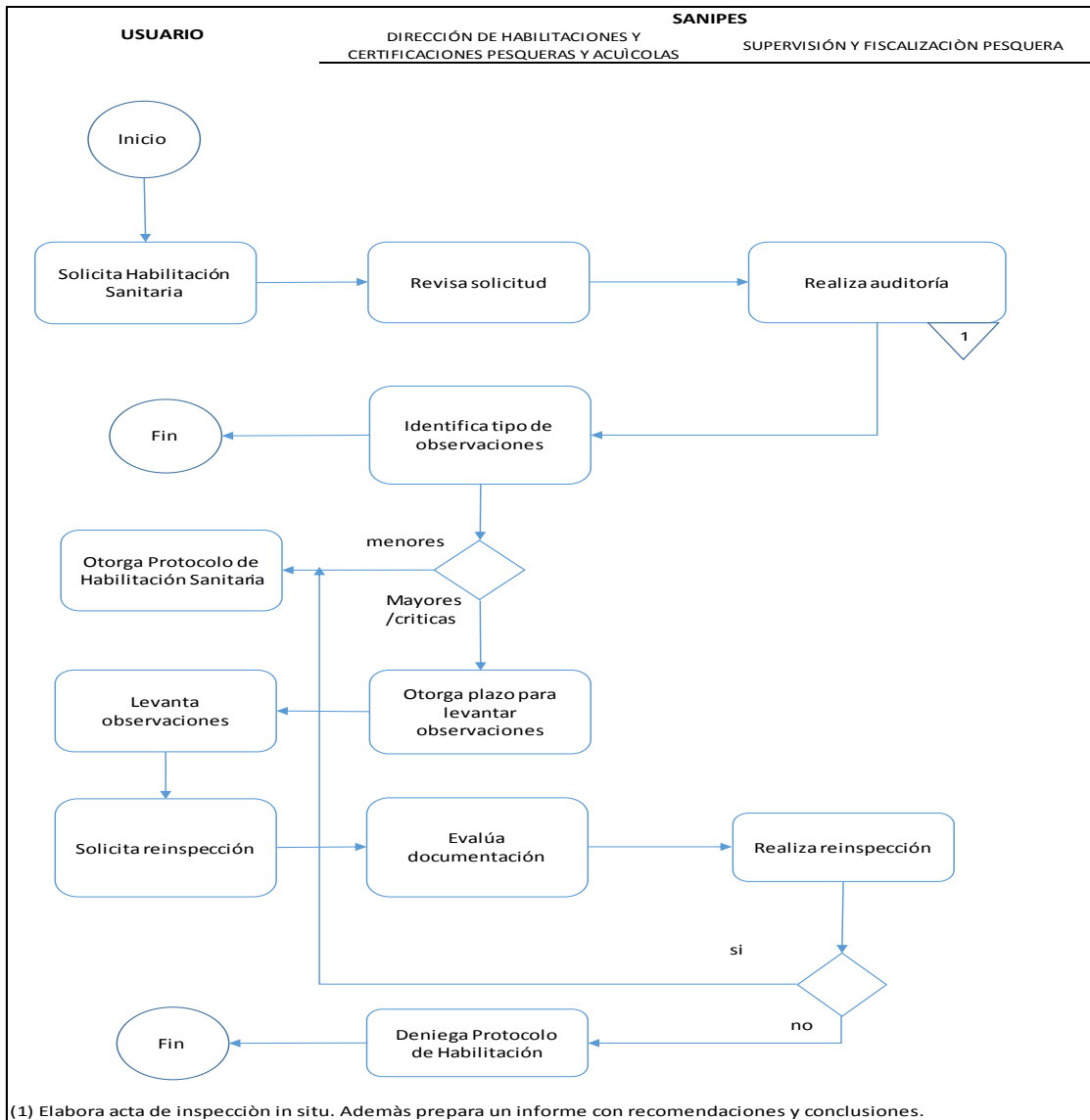


Elaboración propia

## Habilitaciones Sanitarias

Son servicios permanentes. La habilitación consiste en el otorgamiento de un Protocolo Técnico Sanitario que se obtiene luego de que se verifique que el establecimiento cumple con los requisitos señalados en las normas nacionales sanitarias vigentes.

**Figura 6. Flujo de Procesos para obtención de habilitación sanitaria**



Elaboración propia

Se solicita al iniciar las actividades pesqueras, se habilita las embarcaciones, Desembarcaderos Pesqueros Artesanales o industriales, Plantas de procesamiento

primario o industrial y almacenes. Aplica para nuevas infraestructuras o renovación, nuevos productos, inclusión de nuevas tecnologías o modificaciones de infraestructuras.

Los profesionales en esta área son especialistas en los respectivos temas con experiencia en inspecciones y del conocimiento administrativo.

### **Certificaciones**

Es un servicio permanente. Las certificaciones se realizan a los productos de exportación o importación, certifican que el producto cumple con los estándares de sanidad nacional o internacional y pueden ser importados o exportados.

### **Registro Sanitario**

Servicio permanente. Las empresas solicitan el registro sanitario de productos nuevos o elaborados, principalmente corresponde a trámites administrativos, sin embargo el especialista debe conocer sobre procesamiento y especies para evitar errores de duplicidad o registro de productos que no existen.

## **6.6.2 Propuesta organizacional**

Es necesario entender que estructura organizacional debe atender de manera efectiva las funciones que tiene el SANIPES, en ese sentido se cree necesario agruparlas por especialidad, de tal forma que se cuente con responsables técnicos para cada área, se facilite la comunicación técnica y se cuente con procesos y facilite el cumplimiento de los objetivos de la organización. Así mismo cuenta con oficinas de apoyo que permite el cumplimiento de los objetivos y la Oficina de asesoría jurídica y sanciones.

La estructura orgánica contiene 4 Direcciones generales:

- a) Dirección de Sanidad Pesquera. Tiene el objetivo de habilitar todas las infraestructuras pesqueras y procesos empleados en la extracción, transporte, procesamiento y almacenamiento, desde la extracción hasta la comercialización, asimismo supervisa el cumplimiento de las normas sanitarias en toda la cadena productiva para asegurar la inocuidad de los productos derivados de la pesca. Participa en la resolución de

alertas sanitarias. Realiza el registro sanitario de productos de la pesca. realiza otras actividades que complementen el funcionamiento del SANIPES.

Las especialidades de la dirección están relacionados al diseño, procesos y control de puntos críticos en: embarcaciones pesqueras, elaboración de harina, conservas, congelados y curados, principalmente.

- Sub dirección de supervisión y fiscalización. Además de vigilar de manera inopinada el cumplimiento de las normas sanitarias en todas las actividades pesqueras, brinda apoyo a la dirección de habilitaciones para verificar la adecuación de las infraestructuras pesqueras a las normativas vigentes.
- Subdirección de habilitaciones. Otorga la habilitación a las infraestructuras pesqueras, previamente evalúa los requisitos (flujos de procesos, manuales de Buenas Prácticas, Higiene y saneamiento y HACCP) para realizar actividades pesqueras

b) Dirección de sanidad acuícola. Tiene el objetivo de Habilitar áreas, monitorear las zonas de producción acuícola, verificando la calidad de agua y producto. Además vigila el cumplimiento de las normativas vigentes desde el cultivo hasta la comercialización de los productos.

Las especialidades están relacionadas al cultivo en aguas marinas y en aguas continentales, estos temas son resueltos por profesionales en ingeniería acuícola, biólogos acuicultores, con el apoyo de profesionales veterinarios con conocimiento en acuicultura para evaluar las enfermedades e insumos utilizados en la producción.

- Sub dirección de supervisión y fiscalización. Realizan las inspecciones en las zonas de producción, procesos y comercialización de productos de la acuicultura. Realiza monitoreo de las áreas de producción para asegurar la inocuidad de los productos. Brinda apoyo al área de habilitaciones para evaluar la adecuación de las zonas de producción a las normas sanitarias.
- Sub dirección de Habilitaciones. Habilita las zonas de producción previa evaluación de los requisitos (Flujos de procesos, Buenas Prácticas, Higiene y saneamiento y HACCP)

- c) Direcciones de Certificaciones. Otorga los certificados de ingresos y salidas de productos pesqueros y acuícolas garantizando la inocuidad de los mismos. La independencia de esta área como dirección es necesaria porque sus procesos tienen que ser ágiles y resolverse en pocos días, normalmente el certificado se emite en 3 días como máximo, previamente se verifica si los productos cumplen con los parámetros establecidos en las normativas nacionales o internacionales, según sea el caso.
- Subdirección de certificación de importaciones. Otorga certificado sanitario de los productos pesqueros previa evaluación de los requisitos normativos. Además mantiene un registro estadístico del ingreso de productos al mercado nacional.
  - Subdirección de certificación de exportaciones. Emite certificados sanitarios para productos de exportación para los diferentes mercados de destino.
- d) Dirección de investigación y normatividad pesquera y acuícola. Realiza investigación y ensayos que contribuyan a la adecuación de la normatividad sanitaria en materia de inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.

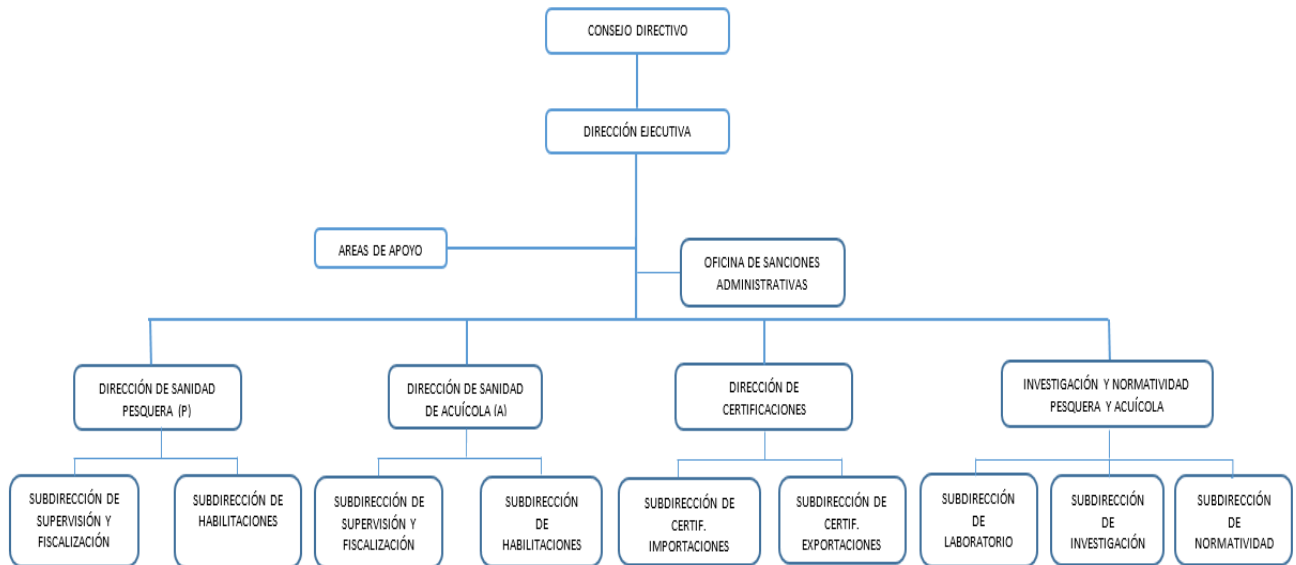
El área requiere un equipo técnico multidisciplinario de profesionales con experiencia en temas sanitarios e inocuidad, análisis de insumos y enfermedades que puedan alterar la inocuidad productos pesqueros y acuícolas.

- Subdirección de laboratorios. Se realizan diferentes ensayos derivados de la supervisión de los establecimientos pesqueros, evaluación de los productos y aquellos que se producen de la investigación. Supervisa los procesos de los laboratorios de apoyo. Realiza otras funciones que sean necesarias para sustentar las normativas, sanciones y prevención.
- Sub dirección de investigación. Realiza proyectos de investigación y coordina con todas las áreas para identificar la problemática que puedan suscitar en el desarrollo de las actividades pesqueras y proponer las alternativas de solución.
- Sub dirección de normatividad. Revisa, identifica y emite normativa sobre la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas. La normativa emitida se sustenta en los informes de investigaciones realizados por la Dirección de investigaciones y la validación de las mismas. Mantiene actualizada las normas



sanitarias de los países a los que se exporta los productos pesqueros. Desarrolla otras actividades de acuerdo a su competencia que se requieran para asegurar la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas.

**Figura 7. Propuesta de Estructura orgánica de SANIPES**



## VII. CONCLUSIONES

---

- Las función de SANIPES es vigilar el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes en todas las etapas de la cadena productiva que va desde la extracción, descarga, comercialización mayorista y minorista, transporte, procesamiento, almacenes, supervisión de lotes de importación y exportación.
- SANIPES ha sido recientemente constituido como un organismo independiente (Agosto 2014) que no tiene relación con la fabricación y es accesible a todos los interesados. Por tanto, según la clasificación establecida en la Norma ISO/IEC 17020 es un organismo de Inspección Tipo A.
- El Reglamento de Operaciones y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera aun no tiene definido la función del Evaluador, quien cumple una función determinante en la resolución de incumplimientos encontrados en las inspecciones sanitarias y en el otorgamiento de plazos para su adecuación a los requisitos exigidos en la Norma Sanitaria Pesquera por parte de los administrados.
- Al momento de la evaluación en campo (Agosto 2014 a junio 2015), SANIPES no contaba con una política de calidad y objetivos que permita asegurar el buen servicio de inspecciones, supervisiones, y/o auditorías donde se realizan actividades pesqueras.
- Al momento de la evaluación (Agosto 2014 a junio 2015), SANIPES no contaba con una declaración documentada que haga referencia a la imparcialidad del servicio de inspección.
- No cuenta con la descripción de puestos y requisitos para los inspectores relacionados a la pesca. Asimismo, falta completar la definición de perfil de puesto para todas las áreas.
- Del presente trabajo se resalta las características más importantes del Auditor al momento de una inspección, supervisión o auditoría: contar con conocimiento técnico

especializado que puede darlo una especialidad relacionado al trabajo que realiza, experiencia de campo, habilidad para comprenderlos diferentes procesos y manejo de herramientas normativas.

- De las entrevistas realizadas a los profesionales del sector, señalaron que es necesario fortalecer las capacidades técnicas del personal de SANIPES, permitiéndoles comprender los diferentes procesos que existen en la industria pesquera e identificar los riesgos o desviaciones que puedan afectar la calidad sanitaria, así también contar con cursos que permitan desarrollar habilidades al auditor para cumplir su función sin contratiempos.
- Según una entrevista con usuarios del sector la estructura orgánica de SANIPES aun es compleja que no permite que el usuario se ubique fácilmente para realizar los trámites administrativos correspondientes.
- La pesca y la acuicultura son dos actividades diferentes que requieren manejarse independientemente. Para ello existen profesionales especialistas para cada actividad que pueden atender estos servicios, haciéndose necesario la creación de áreas especializadas, y definidas bajo una estructura orgánica, tal como se propone en el presente trabajo.
- Con la acreditación en la Norma ISO/IEC 17020 se pretende demostrar la competencia técnica del personal, por ello con el presente trabajo se propone una serie de capacitaciones para que se fortalezcan esas competencias y habilidades del inspector/evaluador, así como del personal Directivo, donde se propone un organigrama acorde a los servicios que brinda cada Dirección y Sub Direcciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
- Finalmente, para la acreditación es necesario contar con una política de calidad, definir los puestos y cargos que componen la estructura orgánica de SANIPES, mantener entrenado al personal profesional técnico, y contar con procesos sistematizados para mejorar la gestión institucional y el control sanitario de los productos pesqueros y acuícolas destinados al mercado nacional e internacional.

## REFERENCIAS

---

**ALFARO ACOSTA, M.C. (2014).** *Propuesta de diseño e implementación de un sistema de Gestión de la Calidad bajo Normas ISO 9000:2008 y el modelo de sistemas de calidad farmacéutica Q10 desarrollado por ICH en una droguería de productos farmacéuticos.* Lima : s.n., (2014).

**CABRERA MARTINEZ, A.M y LOPEZ LOPEZ, P.A y RAMIREZ MENDEZ, C. (2013).** *Documentos de investigación. Administración de Empresas.* Bogotá : Ediciones Fundación Universidad Central, (2013). La competitividad empresarial: un marco conceptual para su estudio. 978-958-26-0155-3.

**CONGRESO DE LA REPUBLICA DEL PERU. (2002).** *Ley N°27658.* Lima : El Peruano, (2002). pág. Pág. 216537.

**CONSEJO NACIONAL DE COMPETITIVIDAD. (2014).** *Agenda de Competitividad 2014-2018.* Lima, Perú : Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú, (2014).

**CORREA ALZATE, S.P. (2007).** *Implementacion de un Sistema de Gestion de la Calidad bajo la Norma ISO/IEC 17020 para el Organismo de Inspeccion de la Corporacion CDT Gas.* [Tesis] Bucaramanga, Colombia : s.n., 16 de Agosto de (2007).

**EUROPEAN COMMISSION - HEALTH AND CONSUMERS DIRECTORATE -GENERAL. (2015).** *Final Report of an Audit Carried out in Perú from 23 November 2015 to 04 December 2015.* Bélgica : s.n., 2015. DG(SANCO) 2015-7529 - MR FINAL. ec.europa.

**INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD. (2014).** *Criterios para la Acreditacion de Organismos de Inspeccion.* Lima, Peru : INDECOPI, (2014). DA-acr-3D.

**INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD. (2015).** *Directriz para la Aplicacion de la Norma NTP ISO/IEC 17020 para Organismos de Inspeccion.* Version 00 DA-acr-05D. Lima : INDECOPI, 22 de Julio de (2015).

**INDECOPI. (2012).** *Evaluación de la conformidad: Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan inspección.* Lima : s.n., (2012). NTP-ISO/IEC 17020:2012, Vol. 3ra Edición. I.C.S. 03.120.20.

**INSTITUTO DEL MAR DEL PERÚ. (2004,2005).** *Resultados Generales de la II Encuesta Estructural de la Pesquería Artesanal en el Litoral Peruano (II ENEPA).* Callao, Perú : IMARPE, (2004,2005).

**INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA. (2016).** Superficie del Territorio Nacional, Según Región Natural. <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/medio-ambiente/>. [En línea] (2016). [Citado el: 01 de mayo de 2016.]

**INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA E INFORMATICA. (2014).** INEI. *Perú: Producto Bruto Interno según actividad económica 2014.* [En línea] (2014). [Citado el: 05 de Junio de 2016.] <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/>.

**INTERNATIONAL ORGANIZACION FOR STANDARIZACION.** [www.iso.org](http://www.iso.org). [En línea] [Citado el: 28 de julio de 2015.] <http://www.iso.org/iso/home/standards/certification.htm>.

**ISO. (2011).** *La Caja de herramientas de Evaluacion de la Conformidad.* CH -1211 Ginebra 20, Suiza : Organización Internacional de Normalización, (2011). 978-92-67-30511-0.

**ISO/CASCO. (2002).** *Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental.* Lima, Peru : CASCO, (2002). ISO19011:2002.

**MINCETUR.** [www.mincetur.gob.pe](http://www.mincetur.gob.pe). [En línea] [Citado el: 20 de noviembre de (2015).]

**MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS. 2016.** [www.mef.gob.pe](http://www.mef.gob.pe). [www.mef.gob.pe](http://www.mef.gob.pe). [En línea] 2016. [Citado el: 2016 de Enero de 25.] [http://www.mef.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=section&id=30&Itemid=100732](http://www.mef.gob.pe/index.php?option=com_content&view=section&id=30&Itemid=100732).

**MINISTERIO DE LA PRODUCCION. (2015).** *Anuario estadístico pesquero y acuícola 2014*. PRODUCE. Lima : s.n., (2015).

**NIEVES VALLE, E.J. (2014).** La pesca artesanal y la alimentación en el Perú. Lima : s.n., (2014).

**OFICINA ECONOMICA y COMERCIAL. (2010).** *El Sector de la Agroindustria en el Peru*. [Informe] Lima, Peru : s.n., Julio de (2010).

**ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACION DE COLOMBIA. (2014).** *Lista de verificación del organismo de inspección de la Norma ISO 17020*. Octubre de (2014). NTP-ISO/IEC 17020.

**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA. (2015).** *Evaluación para la Habilitación Sanitaria de infraestructuras pesqueras y/o acuícolas*. Revisión 02, Lima, Lima, Peru : s.n., 16 de Julio de (2015). Instructivo.

**ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA. (2015).** *Atención a Servicios de Habilitación de Infraestructuras Pesqueras y/o Acuícolas*. Revisión 02, Lima, Lima, Peru : s.n., 16 de Julio de (2015). Procedimiento.

**ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION (FAO). (2014).** *El estado mundial de la pesca y la acuicultura*. [Documento] Roma, Italia : FAO, (2014). ISBN 978-92-5-308275-9/E-ISBN 978-92-5-308276-6.

**PORTER, M. (1990).** *Competitividad de las Naciones*. New York : Javier Vergara, (1990). 9501511057.

**PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA DEL PERU. (2014).** Ley que crea el Sistema Nacional para la Calidad y el Instituto Nacional de Calidad. *Ley N° 30224*. Lima, Lima, Perú : Diario Oficial El Peruano, 11 de Julio de (2014).

**PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS. (2002).** Decreto Supremo N° 024-2002-PCM. *Crean el Consejo Nacional de Competitividad*. Lima, Perú : PCM, 23 de Abril de (2002).

**PRODUCE. Aprueban Reglamento de Ley N° 30063 - Ley de Creación del SANIPES, 26 de Diciembre de 2013, DECRETO SUPREMO N° 012- 2013-PRODUCE, 22 páginas.**

**RED NACIONAL DE INFORMACION ACUICOLA. (2011).** <http://rnia.produce.gob.pe>. [En línea] 16 AL 20 de 10 de (2011). [http://rnia.produce.gob.pe/index.php?option=com\\_content&view=article&id=103:resultados-de-la-conferencia-anual-iffa-2011&catid=22:actividades&Itemid=76](http://rnia.produce.gob.pe/index.php?option=com_content&view=article&id=103:resultados-de-la-conferencia-anual-iffa-2011&catid=22:actividades&Itemid=76).

**SERVICIO NACIONAL DE ACREDITACION. (2015).** *Reglamento para la Acreditación de Organismos de Evaluación de la Conformidad (OEC)*. Versión 07, Lima, Peru : Indecopi, 01 de Enero de (2015). SNA-acr-01 R.

**SNA. (2015).** Procedimiento General de Acreditación. *SNA-acr-01P*. Lima : s.n., 09 de Enero de (2015).

**UNION EUROPEA Y COMUNIDAD ANDINA. (2009).** *Proyecto Cooperación UE – Peru en materia de Asistencia Técnica al Comercio*. Chiclayo, Lambayeque, Peru : s.n., Agosto de (2009).

**UNIVERSIDAD AGRARIA LA MOLINA. (2004).** *Boletín N° 3 de la Maestría en Agronegocios*. Facultad de Agronegocios. Lima : s.n., (2004).

**WORLD ECONOMIC FORUM. (2014).** *The Global Competitiveness Report 2014-2015*. s.l. : Published by the World Economic Forum, (2014). ISBN-13: 978-92-95044-98-2; ISBN-10: 92-95044-98-3.

## ANEXOS

## ANEXO 1. Evaluación de SANIPES según requisitos de la Norma Técnica Peruana ISO/IEC 17020

Se adecuó la Lista de verificación, Código N° ECA-MC-P13-F06, Versión 03, de la Norma ISO 17020 (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, 2014).

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>			
<b>Documento</b>			
<b>Observaciones</b>			
<b>4. REQUISITOS GENERALES</b>			
4.1 IMPARCIALIDAD E INDEPENDENCIA			
4.1.1 Las actividades de inspección se deben realizar con imparcialidad.	Manual de Calidad Procedimiento de evaluación de riesgo e imparcialidad.	Cuenta con un formato parcialmente implementado para el área de moluscos bivalvos.  Falta implementar el formato de imparcialidad e independencia en el área de inspecciones	
4.1.2 El organismo de inspección debe ser responsable de la imparcialidad de sus actividades de inspección y no debe permitir que presiones comerciales, financieras o de otra índole comprometan la imparcialidad.	Instructivo: Evaluación de la imparcialidad como organismo de inspección		
4.1.3 El organismo de inspección debe identificar de manera continua los riesgos a su imparcialidad. Esta identificación debe incluir los riesgos derivados de sus actividades, o de sus relaciones, o de las relaciones de su personal. Sin embargo, dichas relaciones no constituyen necesariamente un riesgo para la imparcialidad del organismo de inspección.	Manual de Calidad		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
<i>NOTA Una relación que compromete la imparcialidad del organismo de inspección puede resultar de factores tales como la propiedad, la gobernabilidad, la dirección, el personal, los recursos compartidos, las finanzas, los contratos, el marketing (incluidas las marcas comerciales), y el pago de una comisión por ventas u otros incentivos para la remisión de nuevos clientes.</i>			
4.1.4 Si se identifica un riesgo para la imparcialidad, el organismo de inspección debe ser capaz de demostrar cómo elimina o minimiza dicho riesgo.	Cuentan con una matriz de riesgo para evaluar su imparcialidad	Sin embargo, realiza capacitación sobre buenas prácticas pesqueras	
4.1.5 El organismo de inspección debe tener una alta dirección comprometida con la imparcialidad.	No cuenta	No cuenta con una declaración documentada que haga referencia a la imparcialidad en la ejecución de sus actividades de inspección y manejo de conflictos de interés y el aseguramiento de la calidad.	
4.1.6 El organismo de inspección debe ser independiente en la medida en que lo requieran las condiciones bajo las cuales presta sus servicios. Dependiendo de estas condiciones, debe cumplir los requisitos mínimos estipulados en	En su Manual de calidad está definido que es un organismo que realiza inspecciones de tercera parte		



Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
<p>el Anexo A, como se describe a continuación:</p> <p>a) Un organismo de inspección que realiza inspecciones de tercera parte debe cumplir los requisitos del tipo A indicados en el Capítulo A.1 (organismo de inspección de tercera parte).</p>			
<p>b) Un organismo de inspección que realiza inspecciones de primera parte, inspecciones de segunda parte, o ambas, y que constituye una parte separada e identificable de una organización que participa en el diseño, la fabricación, el suministro, la instalación, el uso o el mantenimiento de los ítems que inspecciona, y que presta servicios de inspección únicamente a su organización matriz (organismo de inspección interno) debe cumplir los requisitos del tipo B indicados en el Capítulo A.2.</p>	N.A		
<p>c) Un organismo de inspección que realiza inspecciones de primera parte, inspecciones de segunda parte, o ambas, y que constituye una parte identificable pero no necesariamente separada de una organización que participa en el diseño, la fabricación, el suministro, la instalación, el uso o el mantenimiento de los ítems que inspecciona, y que presta servicios de inspección a su organización matriz o a otras partes, o a ambas,</p>	N.A		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
debe cumplir los requisitos del tipo C indicados en el Capítulo A.3			
4.2 CONFIDENCIALIDAD			
4.2.1 El organismo de inspección debe ser responsable, en el marco de compromisos legalmente ejecutables, de la gestión de toda la información obtenida o generada durante la realización de las actividades de inspección. El organismo de inspección debe informar al cliente, con antelación, qué información tiene intención de hacer pública. A excepción de la información que el cliente pone a disposición del público, o cuando haya sido acordado entre el organismo de inspección y el cliente (por ejemplo, con el fin de responder a quejas), toda otra información debe ser considerada información confidencial.	Manual de Calidad	El personal por locación de servicios no firma el compromiso de confidencialidad.	
4.2.2 Cuando el organismo de inspección sea requerido por ley o esté autorizado por compromisos contractuales a divulgar información confidencial, el cliente o la persona correspondiente debe ser notificado, salvo que esté prohibido por ley, acerca de la información proporcionada		El empresario de la planta pesquera industrial es informado mediante oficio de la medida sanitaria adoptada por el SANIPES. Dicha medida adoptada se publica en su página web del SANIPES para conocimiento público	
4.2.3 La información sobre el cliente obtenida de fuentes distintas al cliente (por ejemplo, una persona que realiza una queja, de	N.A		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
autoridades reglamentarias) debe tratarse como información confidencial.			
5 REQUISITOS RELATIVOS A LA ESTRUCTURA			
5.1 REQUISITOS ADMINISTRATIVOS			
5.1.1 El organismo de inspección debe ser una entidad legal, o una parte definida de una entidad legal, de manera que pueda ser considerado legalmente responsable de todas sus actividades de inspección.	Manual de Calidad		
5.1.2 Un organismo de inspección que es parte de una entidad legal que realiza actividades diferentes de las de inspección debe ser identificable dentro de dicha entidad.	Manual de Calidad		
5.1.3 El organismo de inspección debe disponer de documentación que describa las actividades para las que es competente.	Está definido en su Manual de Calidad y en su portal de su página web  Cuentan con una Normativa Sanitaria para las Actividades Pesqueras y/o Acuícolas (DS. N°040-2001-PE) para realizar las actividades de inspección y auditorias		
5.1.4 El organismo de inspección debe tener disposiciones adecuadas (por ejemplo, un seguro o fondos) para cubrir las responsabilidades derivadas de sus	Solo cuenta con un seguro para accidentes, mas no cuentan con un seguro derivado de su actividades de inspección donde el inspector este respaldado		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
operaciones.	cuando se inicie algún juicio legal por parte de operador del establecimiento.		
5.1.5 El organismo de inspección debe disponer de documentación que describa las condiciones contractuales bajo las que presta la inspección, salvo cuando preste servicios de inspección a la entidad legal de la que forma parte.	N.A		
<b>5.2 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN</b>			
5.2.1 El organismo de inspección debe estar estructurado y gestionado de manera que se salvaguarde su imparcialidad.	Manual de Calidad y Organigrama		
5.2.2 El organismo de inspección debe estar organizado y gestionado de manera que le permita mantener la capacidad de realizar sus actividades de inspección.	Para cumplir con este requisito cuenta con el apoyo de la entidades de apoyo, los cuales son Organismos de Inspección acreditados por el INDECOPI (Servicio Nacional de Acreditación), con los que tiene reuniones de trabajo para estandarizar criterios en cuanto a inspecciones, muestreos		
5.2.3 El organismo de inspección debe definir y documentar las responsabilidades y la estructura de la organización encargada de la emisión de informes.	Organigrama y Manual de Organización y funciones		
5.2.4 Cuando el organismo de inspección forma parte de una entidad legal que realiza otras	Manual de Calidad	El SANIPES solo realiza actividades de	

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
actividades, se debe definir la relación entre estas otras actividades y las actividades de inspección.		inspección sanitaria y certificación sanitaria	
5.2.5 El organismo de inspección debe disponer de uno o más gerentes técnicos que asumen toda la responsabilidad de que se lleven a cabo las actividades de inspección de acuerdo con esta <u>Norma Técnica Peruana</u> . Las personas que desempeñan esta función no siempre llevan el título de gerente técnico	Para cumplir ello cuenta con un Sub Director de Supervisión Pesquera	Las funciones de esta Sub dirección se están implementado.	
5.2.6 El organismo de inspección debe tener una o más personas designadas para asumir las funciones en ausencia de cualquier gerente técnico responsable de las actividades de inspección en curso.	No está definido	En el MOF no define quien reemplaza al Sub Director de Supervisión Pesquera en su ausencia.	
5.2.7 El organismo de inspección debe disponer de una descripción de los puestos de trabajo u otra documentación para cada categoría de puesto de trabajo dentro de la organización involucrado en las actividades de inspección.	No cuentan	No está definido como tal el puesto de los inspectores en el Organigrama Funcional del SANIPES, solo está de manera general que cuentan con una Sud – Dirección de Supervisión Pesquera que es la encargada de realizar las inspecciones sanitarias. En su Manual tampoco lo definen	
6 REQUISITOS RELATIVOS A LOS RECURSOS			
6.1 PERSONAL			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
6.1.1 El organismo de inspección debe definir y documentar los requisitos de competencia de todo el personal que participa en las actividades de inspección, incluyendo los requisitos relativos a la educación, formación, conocimiento técnico, habilidades y experiencia.	Está definido en el MOF (Manual de Organización y funciones) la educación, experiencia, capacitación y habilidades del personal inspector.		
6.1.2 El organismo de inspección debe emplear o contratar un número suficiente de personas que posean las competencias requeridas, incluyendo, cuando sea necesario, la capacidad de emitir juicios profesionales, para realizar el tipo, la gama y el volumen de sus actividades de inspección.	El personal inspector es contratado bajo la modalidad de Contrato Administrativo por Servicios (CAS) y Locación de Servicios		
6.1.3 El personal responsable de la inspección debe tener las cualificaciones, una formación y una experiencia apropiadas y un conocimiento satisfactorio de los requisitos de las inspecciones a realizar. También debe tener conocimiento adecuado de: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la tecnología empleada para fabricar los productos inspeccionados, la operación de los procesos y la prestación de los servicios;</li> <li>▪ la manera en la que se utilizan los productos, se operan los procesos y se prestan los servicios;</li> <li>▪ los defectos que puedan ocurrir durante el uso del producto, los</li> </ul>	MOF y Manual de Calidad		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
<p>fallos en la operación de los procesos y las deficiencias en la prestación de los servicios.</p> <p>El personal debe comprender la importancia de las desviaciones encontradas con respecto al uso normal de los productos, la operación de los procesos y la prestación de los servicios.</p>			
6.1.4 El organismo de inspección debe indicar claramente a cada persona sus obligaciones, responsabilidades y autoridad.	Definido en el MOF		
6.1.5 El organismo de inspección debe disponer de procedimientos documentados para seleccionar, formar, autorizar formalmente y realizar el seguimiento de los inspectores y otro personal involucrado en las actividades de inspección.		No cuenta con procedimiento documentado para autorizar a los inspectores de las inspecciones pesqueras.	
6.1.6 Los procedimientos documentados para la formación (véase 6.1.5) deben contemplar las siguientes etapas: a) un período de iniciación; b) un período de trabajo bajo la tutela de inspectores experimentados; c) una formación continua para mantenerse al día con la tecnología y los métodos de inspección en desarrollo.		No cuenta con procedimiento documentado para autorizar a los inspectores de las inspecciones pesqueras.	
6.1.7 La formación requerida debe depender de la capacidad, calificaciones y experiencia de cada inspector y demás personal que		No cuenta con procedimiento documentado para autorizar a los	

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
participa en las actividades de inspección, así como de los resultados de la supervisión (véase 6.1.8).		inspectores de las inspecciones pesqueras.	
6.1.8 El personal familiarizado con los métodos y procedimientos de inspección debe supervisar a todos los inspectores y demás personal que participa en las actividades de inspección para obtener un desempeño satisfactorio. Los resultados de la supervisión se deben utilizar para identificar las necesidades de formación (véase 6.1.7).		No cuenta con procedimiento documentado para autorizar a los inspectores de las inspecciones pesqueras.	
6.1.9 Cada inspector debe ser observado in situ, a menos que se disponga de suficiente evidencia de que el inspector continúa desempeñando sus tareas con competencia.		No cuenta	
6.1.10 El organismo de inspección debe mantener registros de la supervisión, la educación, la formación, el conocimiento técnico, las habilidades, la experiencia y la autorización de cada miembro del personal que participa en las actividades de inspección.		No cuenta en el área de inspecciones con los registros, falta implementarlos.	
6.1.11 El personal que participa en las actividades de inspección no debe ser remunerado de manera que influya en los resultados de las inspecciones.		La remuneración del personal inspector no está en función del número de inspecciones y auditorias que realiza. Tienen sueldo fijo independientemente de las	



Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
		auditorias/inspecciones que realice.	
6.1.12 Todo el personal del organismo de inspección, tanto interno como externo, que pueda influir en las actividades de inspección debe actuar de manera imparcial.	Todo el personal del SANIPES firma el compromiso de imparcialidad, confidencialidad y conflicto de intereses		
6.1.13 Todo el personal del organismo de inspección, incluidos los subcontratistas, el personal de los organismos externos y las personas que actúan en nombre del organismo de inspección, deben mantener la confidencialidad de toda la información obtenida o generada durante la realización de las actividades de inspección, excepto que la ley disponga otra cosa.	Para cumplir con lo dispuesto firman un compromiso de confidencialidad todo el personal externo y subcontratistas.		
<b>6.2 INSTALACIONES Y EQUIPOS</b>			
6.2.1 El organismo de inspección debe disponer de instalaciones y equipos adecuados y suficientes para permitir que se realicen todas las actividades asociadas con la inspección de manera competente y segura.	Cuentan con equipo de protección personal y uniformes para realizar sus actividades de inspección.		
6.2.2 El organismo de inspección debe disponer de reglas para el acceso y la utilización de instalaciones y equipos especificados que se utilizan para realizar las inspecciones.	El SANIPES dispone de reglas para el acceso y la utilización de instalaciones y equipos que utilizan para realizar las inspecciones		
6.2.3 El organismo de inspección debe asegurarse de la adecuación continua de las instalaciones y los	Se realiza a través de auditorías internas la verificación de los equipos		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>		<b>Observaciones</b>
equipos mencionados en 6.2.1 para su uso previsto.	utilizados para la inspección		
6.2.4 Se deben definir todos los equipos que tienen una influencia significativa en los resultados de la inspección y, cuando corresponda, se les debe proporcionar una identificación única.	Los equipos usados en la inspección cuentan con la identificación y calibración cuando corresponda		
6.2.5 Todos los equipos (véase 6.2.4) se deben mantener de acuerdo con procedimientos e instrucciones documentados.	Cuentan con Procedimiento PI-02 SANIPES "Procedimiento de calibración y mantenimiento de equipos"		
6.2.6 Cuando corresponda, los equipos de medición que tienen una influencia significativa en los resultados de la inspección deben ser calibrados antes de su puesta en servicio, y a partir de entonces, según un programa establecido.			No cuentan
6.2.7 El programa general de calibración de los equipos se debe diseñar e implementar de tal manera que se asegure que, siempre que sea posible, las mediciones efectuadas por el organismo de inspección sean trazables a patrones nacionales o internacionales de medición, si están disponibles. En los casos en los que la trazabilidad a patrones de medición nacionales o internacionales no sea aplicable, el organismo de inspección debe mantener evidencia suficiente de la	El SANIPES cuenta con un programa de calibración de (PI02-SANIPES) el cual se ha diseñado de acuerdo al uso de los equipos y con la finalidad que las mediciones sean confiables		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
correlación o exactitud de los resultados de inspección.			
6.2.8 Los patrones de medición de referencia en poder del organismo de inspección deben utilizarse únicamente para la calibración y para ningún otro fin. Los patrones de referencia se deben calibrar proporcionando trazabilidad a un patrón nacional o internacional de medición.		La institución no cuenta con patrones de medición	
6.2.9 Cuando sea pertinente, los equipos deben someterse a comprobaciones internas entre recalibraciones periódicas.	Los equipos se someten a comprobaciones intermedias con la finalidad de garantizar su confiabilidad		
6.2.10 Los materiales de referencia deben, en lo posible, ser trazables a materiales de referencia nacionales o internacionales cuando éstos existan.		No cuentan	
6.2.11 Cuando sea pertinente para los resultados de las actividades de inspección, el organismo de inspección debe disponer de procedimientos para: a) seleccionar y aprobar proveedores; b) verificar los bienes y servicios que se reciben; c) asegurar instalaciones de almacenamiento adecuadas.	Cuenta con un Procedimiento de Compras. Sin embargo en el mismo falta incluir como se aprueba a los proveedores y verificar como asegura los bienes que se reciben del proveedor.		
6.2.12 Cuando corresponda, se debe evaluar, a intervalos adecuados, la condición de los		No cuenta con registro de esas evaluaciones, solo lo menciona en el	

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
Ítems almacenados para detectar deterioros.		Manual de Calidad que lo realizan.	
6.2.13 Si el organismo de inspección utiliza equipos informáticos o automatizados en conexión con las inspecciones, debe garantizar que: a) el software es adecuado para el uso; b) se establecen e implementan procedimientos para proteger la integridad y seguridad de los datos; c) se mantienen los equipos informáticos y automatizados con el fin de asegurar su correcto funcionamiento.	N.A		
6.2.14 El organismo de inspección debe disponer de procedimientos documentados para tratar los equipos defectuosos. Los equipos defectuosos deben ser retirados del servicio por segregación, etiquetado o marcado muy visible. El organismo de inspección debe analizar las consecuencias de los defectos sobre las inspecciones precedentes y, cuando sea necesario, tomar las acciones correctivas adecuadas.	Los equipos defectuosos son identificados con una etiqueta roja en señal de NO CONFORME		
6.2.15 Se debe registrar la información correspondiente a los equipos, incluido el software. Esto debe incluir la identificación y, cuando corresponda, la información referida a la calibración y al mantenimiento.	Cada equipo tiene su historial de identificación		
6.3 SUBCONTRATACIÓN			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
6.3.1 El organismo de inspección normalmente debe realizar por sí mismo las inspecciones que ha aceptado realizar por contrato. Cuando un organismo de inspección subcontrata cualquier parte de la inspección, debe asegurarse y ser capaz de demostrar que el subcontratista es competente para realizar las actividades en cuestión y, cuando corresponda, cumple los requisitos pertinentes establecidos en esta Norma Internacional o en otras normas de evaluación de la conformidad pertinentes.	SANIPES subcontrata los servicios de muestreo a OI acreditados por INDECOPI, en el caso de ensayos los realiza en el laboratorio del ITP acreditado por INDECOPI o en laboratorios externos acreditados		
6.3.2 El organismo de inspección debe informar al cliente de su intención de subcontratar cualquier parte de la inspección.	N.A		
6.3.3 Cuando los subcontratistas realizan trabajos que forman parte de una inspección, el organismo de inspección conserva la responsabilidad de la determinación de la conformidad del ítem inspeccionado con los requisitos.	Cuenta con registros de los subcontratistas		
6.3.4 El organismo de inspección debe registrar y conservar los detalles relativos a la competencia de sus subcontratistas y de su conformidad con los requisitos aplicables de esta Norma Internacional o de otras normas pertinentes de evaluación de la conformidad. El organismo de inspección debe mantener un	SANIPES tiene un registro de los subcontratistas y en el caso de las Entidades de Apoyo (Organismo de ensayos y Organismos de inspección) realiza auditorías de verificación		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
registro de todos los subcontratistas.			
7 REQUISITOS DE LOS PROCESOS			
7.1 MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN			
7.1.1 El organismo de inspección debe utilizar los métodos y procedimientos de inspección definidos en los requisitos con respecto a los cuales se va a realizar la inspección. Cuando no estén definidos, el organismo de inspección debe desarrollar métodos y procedimientos específicos a utilizar (véase 7.1.3). Si el método de inspección propuesto por el cliente se considera inapropiado, el organismo de inspección debe informar al cliente.	El organismo de inspección utiliza los métodos y procedimientos de inspección de acuerdo a las disposiciones legales del país a los países a los cuales exporta y a la normativa sanitaria pesquera y acuícola		
7.1.2 El organismo de inspección debe tener y utilizar instrucciones adecuadas y documentadas relativas a la planificación de las inspecciones y a las técnicas de muestreo e inspección, cuando la ausencia de dichas instrucciones puedan comprometer la eficacia del proceso de inspección. Cuando corresponda, el organismo de inspección debe tener los conocimientos suficientes en materia de técnicas estadísticas para asegurarse de que los procedimientos de muestreo son	El OI cuenta con procedimientos de inspección, procedimiento de muestreo y un plan de control oficial por cada Área. El personal inspector conoce y aplica las técnicas de muestreo estadístico en los casos que se requieran.		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
estadísticamente robustos y que son correctos el tratamiento y la interpretación de resultados.			
7.1.3 Cuando el organismo de inspección tiene que utilizar métodos o procedimientos de inspección que no están normalizados, dichos métodos y procedimientos deben ser apropiados y estar completamente documentados.	El Organismo de inspección cuando utiliza métodos o procedimientos de inspección no normalizados , como es el caso de la inspección sanitaria coloca en el Check list de la inspección, la norma sanitaria de referencia		
7.1.4 Todas las instrucciones, normas o procedimientos escritos, hojas de trabajo, listas de verificación y datos de referencia pertinentes al trabajo del organismo de inspección se deben mantener actualizados y deben estar fácilmente disponibles para el personal.	De acuerdo al procedimiento de control de documentos PI01-SGC-SANIPES todos los documentos y registros de trabajo del organismo de inspección se mantienen en la versión vigente y disponibles para el uso del personal.		
7.1.5 El organismo de inspección debe disponer de un sistema de control de contratos o de órdenes de trabajo que asegure que: a) el trabajo a realizar está dentro de su experiencia técnica y que el organismo tiene los recursos adecuados para cumplir los requisitos; b) los requisitos de quienes solicitan los servicios del organismo de inspección están definidos adecuadamente y se entiendan las condiciones especiales, de manera que se puedan dar instrucciones no	Cuando los clientes solicitan los servicios de inspección están indicados en el Procedimiento del TUPA del ITP, donde especifica los requisitos y montos a abonar por cada servicio, los mismos que son almacenados en files del servicio brindado		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
ambiguas al personal que realiza los trabajos que se van a requerir; c) el trabajo que se está desarrollando se controla mediante revisiones regulares y acciones correctivas; d) se han cumplido los requisitos del contrato o de la orden de trabajo.			
7.1.6 Cuando el organismo de inspección utiliza, como parte del proceso de inspección, información proporcionada por cualquier otra parte, debe verificar la integridad de dicha información.	Quando el OI necesita información complementaria para el proceso de inspección verifica las fuentes de la información externa y requisitos sanitarios de los países a los cuales ha solicitado el cliente o empresa su habilitación sanitaria.		
7.1.7 Las observaciones o datos obtenidos en el curso de las inspecciones deben registrarse de manera oportuna para evitar la pérdida de la información pertinente.	Las observaciones o datos obtenidos durante la inspección se registran en el Acta de inspección, check list.		
7.1.8 Los cálculos y la transferencia de datos deben ser objeto de las comprobaciones pertinentes.	OI no realiza transferencia de datos y los cálculos. Sin embargo en caso de una auditoria para habilitación de productos pesqueros se registran los datos en una hoja Word con un formato definido		
7.1.9 El organismo de inspección debe disponer de instrucciones documentadas para llevar a cabo la inspección de manera segura.	Cuenta con un Procedimiento para realizar las inspecciones sanitarias (PI-003).		
7.2 TRATAMIENTO DE LOS			



Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
ÍTEMS DE INSPECCIÓN Y DE MUESTRAS			
7.2.1 El organismo de inspección debe asegurarse de que los ítems y muestras a inspeccionar poseen una identificación única con el fin de evitar toda confusión respecto de la identidad de dichos ítems y muestras.	Los establecimientos a inspeccionar tienen una identificación única que es el código de habilitación o registro de planta, en algunos casos.		
7.2.2 El organismo de inspección debe determinar si el ítem a inspeccionar ha sido preparado para ser inspeccionado.	Las inspecciones a los establecimientos se realizan previa notificación en caso de auditorías.		
7.2.3 Toda anormalidad aparente notificada al inspector u observada por él debe registrarse. En caso de duda sobre la idoneidad del ítem para la inspección prevista, o cuando el ítem no se corresponda con la descripción suministrada, el organismo de inspección debe ponerse en contacto con el cliente antes de continuar.	Cualquier anormalidad, duda sobre la idoneidad del establecimiento el Inspector debe ponerse en contacto con el usuario		
7.2.4 El organismo de inspección debe disponer de procedimientos documentados e instalaciones apropiadas para evitar el deterioro o el daño de los ítems a inspeccionar, mientras están bajo su responsabilidad.	El OI no toma muestras percibibles como parte de la inspección al establecimiento. En los casos de muestreos de agua y/o producto estos son entregados al laboratorio del ITP y entidades de apoyo que cuentan con la infraestructura adecuada para garantizar la		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
	adecuada manipulación de las muestras		
<b>7.3 REGISTROS DE INSPECCIÓN</b>			
7.3.1 El organismo de inspección debe mantener un sistema de registros (véase 8.4) para demostrar el cumplimiento eficaz de los procedimientos de inspección y permitir una evaluación de la inspección.	El Organismo de inspección mantiene los registros de control de ingreso de expedientes para emisión de protocolos técnicos y/o constancia de verificación HACCP (F08.SANIPES), Resoluciones Administrativas, seguimiento de las inspecciones y otros.		
7.3.2 El informe o certificado de inspección debe permitir internamente identificar al inspector o a los inspectores que realizaron la inspección.	El Informe de inspección es trazable permite identificar el (los) inspector (es) que realizaron la inspección sanitaria.		
<b>7.4 INFORMES DE INSPECCIÓN Y CERTIFICADOS DE INSPECCIÓN</b>			
7.4.1 El trabajo realizado por el organismo de inspección debe respaldarse por un informe de inspección o un certificado de inspección.	Para cumplir con ello el Organismo de inspección cuenta con actas de inspección e informes de auditoría de los hallazgos encontrados		
7.4.2 Todo informe/certificado de inspección debe incluir lo siguiente: a) la identificación del organismo emisor b) la identificación única y la fecha de emisión; c) la fecha o las fechas de inspección;	Cumple con todos los ítems descritos el Acta de inspección del OI		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
<p>d) la identificación del ítem u ítems inspeccionados;</p> <p>e) la firma u otra indicación de aprobación proporcionada por el personal autorizado;</p> <p>f) una declaración de conformidad, cuando corresponda;</p> <p>g) los resultados de la inspección, excepto cuando se detallan de acuerdo con 7.4.3.</p> <p><i>NOTA En el Anexo B se indican los elementos opcionales que se pueden incluir en los informes o certificados de inspección.</i></p>			
7.4.3 Un organismo de inspección debe emitir un certificado de inspección que no incluya los resultados de inspección [véase 7.4.2 g)] sólo cuando el organismo de inspección pueda elaborar también un informe de inspección que contenga los resultados de inspección, y cuando dicho certificado de inspección y el informe de inspección sean mutuamente trazables.	El informe de inspección contiene los resultados de la inspección y son trazables.		
7.4.4 Toda la información indicada en 7.4.2 debe comunicarse de manera correcta, precisa y clara. Cuando el informe de inspección o el certificado de inspección contengan resultados proporcionados por los subcontratistas, dichos resultados se deben ser identificar claramente.	Los resultados de la inspección, y si fuera el caso el de los subcontratistas se registran de forma clara, trazable e identificable.		
7.4.5 Las correcciones o adiciones a un informe de inspección o	El OI cuenta con un procedimiento de		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
certificado de inspección posteriores a su emisión deben registrarse de acuerdo con los requisitos pertinentes de este apartado 7.4. Un informe o certificado modificado debe identificar el informe o certificado al que reemplazó.	enmiendas de los informes de inspección		
<b>7.5 QUEJAS Y APELACIONES</b>			
7.5.1 El organismo de inspección debe disponer de un proceso documentado para recibir, evaluar y tomar decisiones sobre las quejas y apelaciones.	El SANIPES tiene un procedimiento de quejas y apelaciones PI-06 SANIPES para recibir, evaluar y tomar decisiones sobre las quejas y apelaciones		
7.5.2 Una descripción del proceso para el tratamiento de quejas y apelaciones debe estar disponible para cualquier parte interesada que lo solicite.	El procedimiento y metodología para el tratamiento de quejas y apelaciones esta publicada en su página web, asimismo cuentan con un formato para presentar las mismas.		
7.5.3 Cuando el organismo de inspección recibe una queja, debe confirmar si está relacionada con las actividades de inspección de las que es responsable y, en ese caso, debe tratarla.	El SANIPES al recibir una queja evalúa para confirmar si está relacionada con las actividades de inspección para poder darle trámite		
7.5.4 El organismo de inspección debe ser responsable de todas las decisiones a todos los niveles del proceso de tratamiento de quejas y apelaciones.	El SANIPES es responsable de todas las decisiones a todos los niveles del proceso de tratamiento de quejas y apelaciones		
7.5.5 Las investigaciones y decisiones relativas a las	Toda investigación y decisión relativa al		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
apelaciones no deben dar lugar a ninguna acción discriminatoria.	tratamiento de las quejas, apelación (reconsideración), no dan lugar a ningún acto discriminatorio		
7.6 PROCESO DE QUEJAS Y APELACIONES			
7.6.1 El proceso de tratamiento de quejas y apelaciones debe incluir como mínimo los elementos y métodos siguientes: a) una descripción del proceso de recepción, validación, investigación de la queja o apelación y de decisión sobre las acciones a tomar para darles respuesta; b) el seguimiento y el registro de las quejas y apelaciones, incluyendo las acciones tomadas para resolverlas; c) asegurarse de que se toman las acciones apropiadas.	Cuenta con ello con un Procedimiento de quejas por defecto de trámite y apelación (PI06-SANIPES REV. 02/VER.01/ENERO 2015).		
7.6.2 El organismo de inspección que recibe la queja o apelación debe ser responsable de reunir y verificar toda la información necesaria para validar la queja o apelación.	Esta descrito en el Procedimiento de quejas por defecto de trámite y apelación		
7.6.3 Siempre que sea posible, el organismo de inspección debe acusar recibo de la queja o apelación, y debe facilitar a quien presente la queja o apelación los informes del progreso y del resultado del tratamiento de la queja o apelación.	Cuenta con un Procedimiento de quejas por defecto de trámite y apelación		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
7.6.4 La decisión que se comunicará a quien presente la queja o apelación debe tomarse, o revisarse y aprobarse por una o varias personas que no hayan participado en las actividades de inspección que dieron origen a la queja o apelación.	La Sub dirección Pesquera de Normatividad Pesquera y Acuícola es la encargada de tomar esa decisión.		
7.6.5 Siempre que sea posible, el organismo de inspección debe notificar formalmente la finalización del proceso de tratamiento de la queja o apelación a quien presente la queja o apelación.	El SANIPES emite una respuesta por escrito al que presento la queja o apelación.		
8 REQUISITOS RELATIVOS AL SISTEMA DE GESTIÓN			
8.1 OPCIONES			
8.1.1 Generalidades El organismo de inspección debe establecer y mantener un sistema de gestión capaz de asegurar el cumplimiento coherente de los requisitos de esta Norma Internacional de acuerdo con la Opción A o con la Opción B.	EL SANIPES establece y mantiene un Sistema de Gestión capaz de asegurar el cumplimiento coherente con los requisitos de la NTP/ISO/IEC 17020		
8.1.2 Opción A El sistema de gestión del organismo de inspección debe contemplar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la documentación del sistema de gestión (por ejemplo, manual, políticas, definición de responsabilidades, (véase 8.2)</li> <li>▪ el control de los documentos (véase 8.3);</li> <li>▪ el control de los registros (véase 8.4);</li> </ul>	Cuenta con los siguientes procedimientos  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimiento de control de documentos (P-01 SANIPES).</li> <li>- Procedimiento de Control de registro (P02-SANIPES).</li> <li>- Procedimiento de Revisión por la</li> </ul>		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la revisión por la dirección (véase 8.5);</li> <li>▪ las auditorías internas (véase 8.6);</li> <li>▪ las acciones correctivas (véase 8.7);</li> <li>▪ las acciones preventivas (véase 8.8);</li> <li>▪ las quejas y apelaciones (véase 7.5 y 7.6).</li> </ul>	Dirección (P03-SANIPES). - Procedimiento de Auditorías Internas (P04-SANIPES). - Procedimiento de No conformidades, Acciones Correctivas, preventivas. (P05-SANIPES). - Procedimiento de Atención de Quejas y apelaciones (P007 SANIPES).		
8.1.3 Opción B Un organismo de inspección que ha establecido y mantiene un sistema de gestión, de acuerdo con los requisitos de la Norma ISO 9001, y que es capaz de sostener y demostrar el cumplimiento coherente de los requisitos de esta Norma Internacional, satisface los requisitos del capítulo del sistema de gestión (véase 8.2 a 8.8).	N.A		
8.2 DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN (OPCIÓN A)			
8.2.1 La alta dirección del organismo de inspección debe establecer, documentar y mantener políticas y objetivos para el cumplimiento de esta Norma Internacional y debe asegurarse de que las políticas y los objetivos se entienden y se implementan a todos los niveles de la organización del organismo de inspección		No cuentan con una política de calidad. Solo cuentan con objetivos de calidad que están publicados en su página web.	

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
8.2.2 La alta dirección debe proporcionar evidencia de su compromiso con el desarrollo y la implementación del sistema de gestión y con su eficacia para alcanzar el cumplimiento coherente de esta Norma Internacional.	Cuenta con un acta de Directorio donde se declara que la Dirección Ejecutiva está comprometida con la implementación de la Norma ISO/IEC 17020.		
8.2.3 La alta dirección del organismo de inspección debe designar un miembro de la dirección quien, independientemente de otras responsabilidades, debe tener la responsabilidad y la autoridad para: a) asegurar que se establecen, implementan y mantienen los procesos y procedimientos necesarios para el sistema de gestión; e b) informar a la alta dirección sobre el desempeño del sistema de gestión y sobre toda necesidad de mejora.	La Dirección Sanitaria de Normatividad Acuícola y Pesquera es la encargada de informar a la Dirección Ejecutiva sobre el sistema de gestión.		
8.2.4 Toda la documentación, procesos, sistemas, registros, etc. que se relacionan con el cumplimiento de los requisitos de esta Norma Internacional se deben incluir, hacer referencia o vincular a la documentación del sistema de gestión.	Todos Los documentos que utiliza el SANIPES están dentro del Sistema de Gestión		
8.2.5 Todo el personal que participa en las actividades de inspección debe tener acceso a las partes de la documentación del sistema de gestión y a la información relacionada que sea aplicable a sus responsabilidades.	Todo el personal que participa en las actividades de inspección tiene acceso a la documentación del sistema de gestión que sea aplicable a sus responsabilidades.		



Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
8.3 CONTROL DE DOCUMENTOS (OPCIÓN A)			
8.3.1 El organismo de inspección debe establecer procedimientos para el control de los documentos (internos y externos) que se relacionen con el cumplimiento de los requisitos de esta Norma Internacional.	Los documentos son elaborados, emitidos controlados según la metodología establecida en el Procedimiento P01-SGC- SANIPES “Elaboración y Control de Documentos”,		
8.3.2 Los procedimientos deben establecer los controles necesarios para:	Están descritos en el Procedimiento P01-SGC-SANIPES “Elaboración y Control de Documentos”		
a) aprobar la adecuación de los documentos antes de emitirlos;			
b) revisar y actualizar (según sea necesario) y volver a aprobar los documentos;			
c) asegurar que se identifican los cambios y el estado de revisión vigente de los documentos;			
d) asegurar que las versiones pertinentes de los documentos aplicables están disponibles en los lugares de uso;			
e) asegurar que los documentos permanecen legibles y fácilmente identificables;			
f) asegurar que se identifican los documentos de origen externo y que se controla su distribución;			
g) prevenir el uso no intencionado de documentos obsoletos e identificarlos adecuadamente si se conservan para cualquier fin.			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
8.4 CONTROL DE REGISTROS (OPCIÓN A)			
8.4.1 El organismo de inspección debe establecer procedimientos para definir los controles necesarios para la identificación, el almacenamiento, la protección, la recuperación, los tiempos de retención y la eliminación de los registros relacionados con el cumplimiento de los requisitos de esta Norma Internacional.	Cuentan con un Procedimiento PI-02-SGC- Control de Registros donde se define la identificación, protección de sus registros.		
8.4.2 El organismo de inspección debe establecer procedimientos para la conservación de registros por un período que sea coherente con sus obligaciones contractuales y legales. El acceso a estos registros debe ser coherente con los acuerdos de confidencialidad.	Los registros serán almacenados por un periodo de 10 años, de acuerdo a lo establecido en su procedimiento de Control de Registros		
8.5 REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN (OPCIÓN A)			
8.5.1 Generalidades			
8.5.1.1 La alta dirección del organismo de inspección debe establecer procedimientos para revisar su sistema de gestión a intervalos planificados para asegurar su continua conveniencia, adecuación y eficacia, incluyendo las políticas y los objetivos declarados relativos al cumplimiento de esta Norma Internacional.	Cuentan con el Procedimiento P1-03-SGC-SANIPES "Procedimiento para la Revisión por la Dirección"		
8.5.1.2 Estas revisiones deben realizarse al menos una vez al año.	Estas revisiones se efectuaran una vez al año,		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
Si no, se debe proceder a una revisión exhaustiva dividida en varios segmentos (revisión continua) que debe completarse en 12 meses.	según su Procedimiento de Revisión por la Dirección		
8.5.1.3 Se deben conservar los registros de las revisiones.	La Dirección Ejecutiva, efectuará anualmente o cuando lo estime necesario, la revisión del Sistema, con la finalidad de verificar su conveniencia, adecuación y eficacia continua, así como evaluar las oportunidades de mejora y la necesidad de realizar cambios en dicho Sistema, incluyendo la política y los objetivos de la calidad, manteniéndose registros de las revisiones efectuadas.		
8.5.2 Información de entrada para la revisión La información de entrada para la revisión por la dirección debe incluir información relativa a lo siguiente: a) los resultados de las auditorías internas y externas;	Están contemplados en el Procedimiento PI-03-SGC-SANIPES de Revisión por la Dirección		
b) la retroalimentación de los clientes y las partes interesadas relativa al cumplimiento de esta Norma Internacional;			
c) el estado de las acciones preventivas y correctivas;			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
d) el acciones de seguimiento provenientes de revisiones por la dirección previas;			
e) el cumplimiento de los objetivos;			
f) los cambios que podrían afectar al sistema de gestión;			
g) las apelaciones y las quejas.			
8.5.3 Resultados de la revisión Los resultados de la revisión por la dirección deben incluir las decisiones y acciones relativas a:	Están contemplados en el Procedimiento de Revisión por la Dirección		
a) la mejora de la eficacia del sistema de gestión y de sus procesos;			
b) la mejora del organismo de inspección, en relación con el cumplimiento de esta Norma Internacional;			
c) la necesidad de recursos.			
8.6 AUDITORÍAS INTERNAS (OPCIÓN A)			
8.6.1 El organismo de inspección debe establecer procedimientos para las auditorías internas con el fin de verificar que cumple los requisitos de esta Norma Internacional y que el sistema de gestión está implementado y se mantiene de manera eficaz.	Cuentan con el Procedimiento PI04-SGC-SANIPES de Auditorías Internas.		
8.6.2 Se debe planificar un programa de auditoría, teniendo en cuenta la importancia de los procesos y áreas a auditar, así como los resultados de las auditorías previas.	Las auditorías, de acuerdo a lo señalado en su procedimiento de auditorías internas se realizarían finalizando el año en curso.		

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
8.6.3 El organismo de inspección debe realizar auditorías internas periódicas que abarquen todos los procedimientos de manera planificada y sistemática, con el fin de verificar que el sistema de gestión está implementado y es eficaz.	Las auditorías según su procedimiento se realizarán de manera periódica, con el fin de que el sistema de gestión este implementado y es eficaz.		
8.6.4 Las auditorías internas se deben realizar al menos una vez cada 12 meses. La frecuencia de las auditorías internas se puede ajustar en función de la eficacia demostrada del sistema de gestión y su estabilidad probada.	Esta indicado en su procedimiento de auditorías internas.		
8.6.5 El organismo de inspección debe asegurarse de que:	En el punto 6.8 de su Procedimiento de Auditorías Internas está indicado las competencias de sus auditores.		
a) las auditorías internas se realizan por personal calificado conocedor de la inspección, la auditoría y los requisitos de esta Norma Internacional;			
b) los auditores no auditen su propio trabajo;			
c) el personal responsable del área auditada sea informado del resultado de la auditoría;			
d) cualquier acción resultante de las auditorías internas se tome de manera oportuna y apropiada;			
e) se identifican las oportunidades de mejora;			
f) se documentan los resultados de la auditoría.			
8.7 ACCIONES CORRECTIVAS (OPCIÓN A)			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
8.7.1 El organismo de inspección debe establecer procedimientos para identificar y gestionar las no conformidades en sus operaciones.	El SANIPES para cumplir este requisito ha definido el Procedimiento: P05-SGC-SANIPES "Acciones Correctivas y Preventivas"		
8.7.2 El organismo de inspección también debe, cuando sea necesario, tomar medidas para eliminar las causas de las no conformidades con el fin de evitar que vuelvan a ocurrir.	Para eliminar las causas de las no conformidades detectadas y prevenir que vuelvan a ocurrir se encuentran definidas en su Procedimiento de Acciones Correctivas y Preventivas.		
8.7.3 Las acciones correctivas deben ser apropiadas a las consecuencias de los problemas encontrados.	Están definidas en su Procedimiento de Acciones Correctivas y Preventivas.		
8.7.4 Los procedimientos deben definir requisitos para:	Están definidas en su Procedimiento PI 05-SGC-SANIPES de Acciones Correctivas y Preventivas.		
a) identificar no conformidades;			
b) determinar las causas de las no conformidades;			
c) corregir las no conformidades;			
d) evaluar la necesidad de emprender acciones para asegurarse de que las no conformidades no vuelvan a ocurrir;			
e) determinar e implementar de manera oportuna las acciones necesarias;			
f) registrar los resultados de las acciones tomadas;			
g) revisar la eficacia de las acciones correctivas.			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
8.8 ACCIONES PREVENTIVAS (OPCIÓN A)			
8.8.1 El organismo de inspección debe establecer procedimientos para emprender acciones preventivas que eliminen las causas de las no conformidades potenciales.	No está contemplado en su procedimiento las acciones que emprenderán para eliminar no conformidades potenciales		
8.8.2 Las acciones preventivas tomadas deben ser apropiadas al efecto probable de los problemas potenciales.	Están definidos en su Procedimiento de Acciones Correctivas y Preventivas.		
8.8.3 Los procedimientos relativos a las acciones preventivas deben definir requisitos para:	Están definidos en su Procedimiento de Acciones Correctivas y Preventivas		
a) identificar no conformidades potenciales y sus causas;			
b) evaluar la necesidad de emprender acciones para prevenir la aparición de las no conformidades;			
c) determinar e implementar la acción necesaria;			
d) registrar los resultados de las acciones tomadas;			
e) revisar la eficacia de las acciones preventivas tomadas.			
ANEXO A REQUISITOS DE INDEPENDENCIA PARA LOS ORGANISMOS DE INSPECCIÓN			
A.1 Requisitos para los organismos de inspección (Tipo A) El organismo de inspección indicado en 4.1.6 a) debe cumplir			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
los requisitos indicados a continuación: a) El organismo de inspección debe ser independiente de las partes involucradas.			
b) El organismo de inspección y su personal no deben intervenir en ninguna actividad incompatible con su independencia de juicio y su integridad en lo que concierne a sus actividades de inspección. En particular no deben intervenir en el diseño, la fabricación, el suministro, la instalación, la compra, la posesión, la utilización o el mantenimiento de los ítems inspeccionados.			
c) Un organismo de inspección no debe ser parte de una entidad legal que se ocupa del diseño, la fabricación, el suministro, la instalación, la compra, la posesión, la utilización o el mantenimiento de los ítems inspeccionados.			
d) El organismo de inspección no debe estar vinculado con una entidad legal separada involucrada en el diseño, la fabricación, el suministro, la instalación, la compra, la posesión, la utilización o el mantenimiento de los ítems inspeccionados a través de: 1) un mismo propietario, excepto cuando los propietarios no tengan capacidad de influir en los resultados de una inspección;			



Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
2) Personas nominadas por un propietario común en los consejos directivos o su equivalente de las organizaciones, salvo cuando desempeñen funciones que no tengan influencia alguna en los resultados de una inspección;			
3) dependencia directa del mismo nivel superior de dirección, salvo cuando ello no pueda influir en los resultados de la inspección;			
4) compromisos contractuales, u otros medios que pueden tener la capacidad de influir en los resultados de una inspección.			
ANEXO B ELEMENTOS OPCIONALES DE LOS INFORMES Y CERTIFICADOS DE INSPECCIÓN	N.A		
Los siguientes elementos opcionales pueden ser incluidos en los informes y certificados de inspección: a) designación del documento, es decir, informe de inspección o certificado de inspección, según corresponda; b) identificación del cliente; c) descripción del trabajo de inspección encargado; d) información sobre lo que ha sido omitido respecto del alcance original del trabajo; e) identificación o una breve descripción de los métodos y procedimientos de inspección			

Razón Social del Organismo de Inspección	ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA- SANIPES		
Servicio / Comercio	SERVICIOS DE INSPECCION Y CERTIFICACIONES SANITARIAS		
Referencia	NTP ISO/IEC 17020		
Organismo de Inspección Tipo:	A	Periodo de evaluación	Agosto de 2014 a julio de 2015
<b>Requisitos</b>	<b>Documento</b>	<b>Observaciones</b>	
<p>utilizados, mencionando las desviaciones y las adiciones o exclusiones respecto de los métodos y procedimientos acordados;</p> <p>f) identificación de los equipos utilizados para medición/ensayos;</p> <p>g) cuando corresponda, y si no se especifica en el método o procedimiento de inspección, la referencia al método de muestreo e información sobre donde, cuando, cómo y por quien fueron tomadas las muestras;</p> <p>h) información sobre el lugar donde se realizó la inspección;</p> <p>i) información sobre las condiciones ambientales durante la inspección;</p> <p>j) una declaración especificando que los resultados de la inspección se relacionan únicamente con el trabajo encargado o el ítem (o ítems) o el lote inspeccionado;</p> <p>k) una declaración especificando que el informe de la inspección no debería ser reproducido, salvo en su totalidad;</p> <p>l) la marca o el sello del inspector;</p>			
m) los nombres (o la identificación) de los miembros del personal que han realizado la inspección y, en los casos en los que no haya una autenticación electrónica segura, su firma. (Véase también 7.4.2).			

Evaluado por: Doris Ramírez

Fecha: Junio de 2015

## **ANEXO 2. Requisitos para el funcionamiento del organismo de inspección tipo A**

Los requisitos que deben cumplir los organismos de inspección, tal como se especifica en ISO/IEC 17020 incluyen:

Administración – Ser legalmente identificables; ser debidamente identificables dentro de su organización matriz; documentar sus funciones y alcance de su competencia técnica; tener un seguro de responsabilidad adecuado o estar protegidos por la legislación nacional; documentar sus condiciones comerciales; y hacer auditar sus cuentas de forma independiente

Independencia, imparcialidad e integridad – Cumplir con las obligaciones para organismos de inspección Tipo A, Tipo B o Tipo C.

Confidencialidad – Garantizar la confidencialidad de la información obtenida durante la inspección, y proteger los derechos de propiedad

Organización y gestión – Operar de manera de mantener la capacidad para desempeñar sus funciones técnicas; definir y documentar las responsabilidades y la estructura de informes, incluyendo cualquier tipo de relación con sus funciones de ensayo o certificación; que emplee a tiempo completo un gerente técnico calificado y con experiencia; proporcionar una supervisión eficaz; designar suplentes para los gerentes de inspección; y proporcionar la descripción de cargos especificando la educación, formación, conocimientos técnicos y experiencia requeridas

Sistema de calidad – Política de calidad y objetivos documentados; operar un sistema adecuado para el tipo, rango y volumen del trabajo realizado; sistema completamente documentado, incluyendo un manual de calidad que contenga la información requerida por la norma; persona designada autorizada y responsable del aseguramiento de la calidad y la calidad del sistema; mantener el control de la documentación; llevar a cabo auditorías internas planificadas y documentadas con auditores independientes de las funciones auditadas; y conducir y registrar revisiones por la dirección.

Personal – Suficiente personal con experiencia requerida; personal de inspección con conocimientos adecuados, formación, experiencia y conocimientos específicos de las inspecciones efectuadas, con capacidad de hacer juicio profesional y el conocimiento de la tecnología de fabricación, forma de inspeccionar artículos usados y defectos que pudieran producirse; operar un sistema de formación documentado; proporcionar orientación para la conducta del personal; y asegurar que la remuneración no depende directamente del número de inspecciones realizadas y los resultados de dichas inspecciones

Instalaciones y equipo – Utilice el equipo y las instalaciones adecuadas; las reglas de uso y acceso a equipos e instalaciones especificadas; asegurar idoneidad continua; identificar correctamente los equipos; mantener los equipos de acuerdo a los procedimientos documentados; cuando proceda, asegurar una calibración y re-calibración del equipo; asegurar que las mediciones aplicables sean trazables a patrones nacionales e internacionales de medición; usar los patrones de referencia solo como referencia; mantener el control en servicio; procedimientos para la selección de proveedores calificados, compra de documentos, inspección de material recibido e instalaciones de almacenamiento; monitorear el deterioro de los artículos almacenados; garantizar que las computadoras y equipos automatizados y software son adecuados, los datos están protegidos, el equipo mantenido; la seguridad de los datos mantenida; y los registros de identificación del equipamiento, calibración y mantenimiento.

Métodos de inspección y procedimientos – Uso de métodos y procedimientos definidos para demostrar la conformidad; instrucciones documentadas para la planificación de la inspección, muestreo y técnicas de inspección; documentar métodos o procedimientos no normalizados; mantener al día y accesible todas las instrucciones, normas o procedimientos escritos, hojas de cálculo, listas de control, y datos de referencia; operar un sistema de control a contrato o por orden de trabajo; registrar oportunamente los datos de inspección; comprobar los cálculos y transferencia de datos; e instrucciones documentadas para el funcionamiento seguro de las inspecciones.

Manipulación de la muestra de inspección y artículos – Identificación única de ítems y muestras; observar idoneidad para la inspección; preparación adecuada del artículo; y procedimientos e instalaciones documentados para evitar daños o deterioro de los artículos de inspección.

Registros – Mantener un sistema adecuado y cumplir con la regulación aplicable; incluir información suficiente para la evaluación satisfactoria; y almacenamiento seguro, mantener los informes de inspección y certificados de inspección en lugar seguro y con confidencialidad a menos que la ley lo requiera de otra manera- Asegúrese que los informes de inspección o certificados sean recuperables; incluir los resultados y la determinación de la conformidad con cualquier información adicional necesaria para la comprensión e interpretación; identificar cualquier trabajo realizado por los subcontratistas; firmas apropiadas u otras aprobaciones por parte del personal autorizado; y las precisiones y justificaciones registradas para cualquier corrección o adición a los informes de inspección o certificados

Subcontratación – Demostrar competencia de los subcontratistas; advertir a los clientes de su uso; garantizar la aprobación del cliente; registrar los resultados de las investigaciones de

competencia de los subcontratistas; mantener un registro de la subcontratación utilizada; garantizar el acceso a personas calificadas, con experiencia e independientes utilizadas para actividades especializadas; y mantener la responsabilidad de conformidad con los requisitos objeto de la inspección.

Quejas y apelaciones – Procedimientos documentados de quejas y apelaciones; y mantener registros de todas las quejas y las medidas adoptadas por el organismo de inspección

Cooperación – Intercambio de experiencia con otros organismos de inspección y contribuir a normalizar procesos según proceda.

### ANEXO 3: Lista de entrevistados de agosto 2014 a junio 2015

Nº	Nombre	Especialidad	Empresa	Cargo
1	Alfredo Casado	Ingeniero Pesquero	SANIPES	Director General de SANIPES
2	Antonieta Peña	Ingeniera Pesquera	SANIPES	Especialista en Embarcaciones
3	Alan Ruiz	Ingeniero Agroindustrial	SANIPES	Evaluador del Área de Certificaciones
4	Carlos Ruiz	Ingeniero Pesquero	RANSA	Jefe de Procesos de la empresa
5	Elmer Nieves	Ingeniera Pesquero	Baltic Control	Supervisor de Operaciones
6	Esmeralda Castillo	Ingeniera Pesquera	Inversiones Andes Fish S.A.C	Jefe de Aseguramiento de la Calidad
7	Esmett Calvo	Ingeniera Pesquero	ITP	Jefe del Área de Inspecciones Iquitos
8	Giovanni Ponte	Ingeniero Pesquero	SANIPES	Evaluador
9	Jaime Cárcamo	Ingeniero Agrónomo	Frozen Corporacion S.A.C	Jefe de Operaciones
10	Juan Diego Salinas Montes	Ingeniera Pesquero	SANIPES	Evaluador
11	Luis Poblet	Ingeniero Pesquero	INACAL	Consultor acreditado de INACAL / Empresa CERPER S.A.
12	Luis Zavala	Ingeniero Pesquero	SANIPES	Responsable de las Oficinas Desconcentradas de la Filial Tacna
13	Mac Cotrina	Ingeniero Pesquero	Privado	Independiente
14	Manuel Sandoval	Biólogo Pesquero	SANIPES	Profesional
15	Omar Ramos	Ingeniero Pesquero	NYLAM S.A.C.	Consultor
16	Paola Valderrama	Ingeniero Pesquero	SANIPES	Inspector
17	Ricardo Inoguyen	Ingeniero Pesquero	privado	Consultor Independiente
18	Ruben Huertas	Ingeniero Pesquero	NYLAM S.A.C.	Consultor
19	Sheyla Calderon	Bióloga	SANIPES	Evaluador
20	William Alarcón	Ingeniero Pesquero Acuicola	SANIPES	Responsable de Producción