|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | CERTIFICADO SANITARIO {ce\_tit}  Para Venta Local | 00000-2023 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| SOLICITANTE: |  |
| DOMICILIO LEGAL: |  |
| Nº DE REGISTRO: |  |

1 Identificación del Producto

|  |  |
| --- | --- |
| Producto: | Especie (Nombre científico): |
| Estado o tipo de tratamiento: | Etiqueta: |
| Tipo de envase: | Tipo de empaque: |
| Cantidad de empaques: {ce\_emp} | Peso neto (Tn): |
| Temperatura de almacenamiento: {ce\_aut} | Temperatura de Producto: |
| Registro sanitario: XXXXXX | Protocolo Técnico para Registro Sanitario N°: PTRS-XXX-XX-SANIPES |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Código Lote | Fecha Producción | Fecha Vencimiento | | Cantidad de Empaques | Numero de Envases | Peso Neto  (tn) |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
| TOTAL | | |  | |  |  |

2 Origen de los productos

Nombre, código y dirección de la planta de procesamiento habilitada por el ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)

|  |
| --- |
| Indicar Nombre de planta |
| Indicar Código de planta |
| Indicar Dirección de planta {ce\_dir} |

3 Inspección/muestreo y Ensayos

|  |  |
| --- | --- |
| Plan de muestreo: | NTP 700.002:2012 LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN.  PLANES DE MUESTREO POR ATRIBUTOS. PLAN DE MUESTREO 1 (NIVEL DE INSPECCIÓN I, NCA = 6,5) |
| Lugar de inspección/muestreo: |  |
| Fecha de inspección/muestreo: |  |
| Precintos dirimencia Nº: | FS:  CIERRES:  MB:  HIST:  MP: |
| Entidad de ensayo:  (Laboratorio acreditado) |  |
| Informe de ensayo N°: |  |
| Fecha de Ensayo: |  |
| Referencia de ensayo Nº: |  |
| Destino: | PROGRAMA SOCIAL (indicar nombre del programa) |

4 Certificación

El ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifica que los productos de la pesca o de la acuicultura:

1. Proceden de infraestructuras pesqueras y acuícolas con habilitación sanitaria y, bajo control sanitario conforme a la normativa en materia de fiscalización sanitaria (Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas D.S. Nº 020-2022-PRODUCE).
2. No se ha empleado como materia prima y/o insumos a especies de recursos hidrobiológicos considerados como tóxicas o que contengan biotoxinas marinas.
3. Cumplen con los criterios sanitarios organolépticos, fisicoquímicos y prueba de esterilidad comercial, establecidos en la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura, estando libres de sustancias contaminantes y/o residuales, conforme a la naturaleza de las mercancías.
4. Han sido fabricados o manufacturados, envasados, empacados, identificados, almacenados y transportados en cumplimiento de los requerimientos sanitarios establecidos en la normativa sanitaria del sector pesca y acuicultura.
5. Son aptos para consumo humano.

**{ce\_anx4}**

Hecho en SAN ISIDRO, a  {ce\_fec}

(Lugar) (Fecha)