**Nota de Prensa**

**Laboratorios de Sanipes sede Callao amplían y actualizan el alcance de sus metodologías de análisis**

*Los procesos de mejora continua se realizan con el cumplimiento de los lineamientos del ente rector peruano INACAL-DA*

El Ministerio de la Producción (Produce), a través del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (Sanipes), informa que sus laboratorios sede Callao acreditados participaron y pasaron satisfactoriamente los procesos de “Ampliación de alcance” y de “Actualización de fondo”, lo que significa una mejora continua y el cumplimiento de lo establecido dentro de los lineamientos de la Dirección de Acreditación del Instituto Nacional de Calidad (INACAL-DA), ente acreditador del Perú.

Por ello, el Laboratorio de Bioensayo y Microscopía (LBM) acreditó un método de ensayo más, “Detección y recuento de huevos de helmintos”, que se ejecutará en las matrices de agua potable y hielo; también, el Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular (LMB) acreditó una matriz más en el alcance del método de ensayo “Detección de *Vibrio cholerae”*, esta matriz es la de pescados, tanto para sus presentaciones de frescos, refrigerados y congelados.

Con este objetivo alcanzado, se puede brindar una mayor diversidad de metodologías acreditadas en diferentes matrices, lo cual refuerza el compromiso con la mejora continua del Sistema de Gestión de Calidad.

Asimismo, el ser un laboratorio acreditado bajo los lineamientos de la NTP-ISO/IEC 17025:2017 y de las directrices del INACAL-DA, implica responsabilidad y una constante vigilancia de la vigencia de las metodologías acreditadas (conforme a lo establecido en el DA-acr-01P “Procedimiento General de Acreditación”).

En ese sentido, el Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular (LMB) pasó satisfactoriamente el proceso de “Actualización de fondo” de la metodología “Enumeración de *Staphylococcus* coagulasa positiva” (ISO 6888-1:2021) en las matrices de “Productos pesqueros refrigerados, congelados y procesados (moluscos bivalvos, cefalópodos, gasterópodos y crustáceos)”.

**Los laboratorios de Sanipes sede Callao**

Se encuentran acreditados desde el 2015, y poseen infraestructura y equipamiento de última generación, preparados para obtener resultados confiables en el análisis de productos pesqueros y acuícolas destinados al Consumo Humano Directo (CHD), como pescados y mariscos frescos, congelados y procesados; y los de Consumo Humano Indirecto (CHI) como la harina y el aceite de pescado; además del análisis de agua potable, agua de mar y hielo.

Son 18 métodos acreditados, distribuidos en 12 métodos microbiológicos y 1 método molecular en el Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular; 1 método de bioensayo y 2 métodos de microscopía en el Laboratorio de Bioensayo y Microscopía; y 2 métodos instrumentales en el Laboratorio de Fisicoquímica.

Los ensayos que se realizan, son parte de la labor de Sanipes de control oficial y supervisión de los productos que van a ser comercializados dentro y fuera del país, garantizando su inocuidad en resguardo de la salud pública.

Agradecemos su difusión.