

**“PLAN ANUAL DE MONITOREO DE RESIDUOS EN PRODUCTOS ORGÁNICOS, AÑO 2026****KIWA PERÚ S.A.C.****PE-02-MIDAGRI-SENASA****I.-Objetivos generales y específicos**

Kiwa Perú S.A.C como ente certificador tiene como objetivo general el cumplimiento del Plan Anual de Monitoreo de Residuos en Productos Orgánicos de acuerdo con los lineamientos técnicos aprobados por el SENASA según lo dispone el artículo 23 del Decreto Supremo N° 002-2020-MINAGRI.

Kiwa Perú S.A.C. tiene como objetivo específico monitorear los posibles residuos en función al riesgo del producto orgánico, alcance y en las distintas zonas de producción dentro de nuestro territorio peruano, a través del control del muestreo de los diversos cultivos certificados.

**II.-Alcance**

La ejecución del Plan anual de monitoreo de residuos tiene alcance para todos los operadores certificado por KIWA PERU SAC y que cuenten con los siguientes alcances:

- a. Producción vegetal.
- c. Apicultura.
- d. Recolección silvestre.
- e. Transformación.
- f. Comercialización.

**III.-Ámbito**

Este procedimiento es aplicable a la toma de muestras de todos los operadores actualmente certificados por KIWA Perú S.A.C. Actualmente, contamos con productores que se ubican en los siguientes departamentos, provincias y distrito del Perú: Apurímac, Arequipa, Ayacucho, Cajamarca, Cuzco, Huancavelica, Huánuco, Junín, Huánuco, Pucallpa, Yurimaguas, Ica, Lima, La Libertad, Lambayeque, Pangoa, Satipo, Pasco, Pichanaki, Pichari, Piura, Puerto Maldonado, Puno, San Martín. Los cultivos orgánicos certificados son Cacao, Café, Maca, Quinoa, Jengibre, Cúrcuma, Palto, Banano, Hortalizas, Aguaymanto, Maracuyá, Lúcumo, Mango, y productos procesados; lo cuales nos permiten un ámbito de acción y cumplimiento para las actividades de certificación de producción orgánica en el marco del D.S N°002-2020-MINAGRI.

**IV.-Glosario de términos**

Documento: Información y el medio en el que está contenido.

Muestreo: Procedimiento empleado para extraer y constituir una muestra.

Análisis: Documento detallado que presenta las concentraciones de los residuos químicos encontrados en la muestra proporcionada.

**V.-Legislación**

1. Ley N° 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica.
2. Ley N° 30983, Ley que modifica la Ley 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, a fin de desarrollar la certificación de productos orgánicos producidos por pequeños productores.
3. Decreto Supremo N° 044-2006-AG, aprueban el Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos.
4. Norma NTP ISO/IEC 17065:2013, Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios o norma equivalente.

5.-Ley N° 30983, Ley que modifica la Ley 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, a fin de desarrollar la certificación de productos orgánicos producidos por pequeños productores.

6.-Decreto Legislativo N° 1387, Decreto Legislativo que fortalece las competencias, las funciones de supervisión, fiscalización y sanción y, la Rectoría del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

7.-Decreto Supremo N° 013-2019-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1387, Decreto Legislativo que fortalece las competencias, las funciones de supervisión, fiscalización y sanción y, la rectoría del Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA.

8.-Decreto Supremo N° 002-2020-MINAGRI, Decreto Supremo que modifica el Reglamento de la Ley N° 29196, Ley de Promoción de la Producción Orgánica o Ecológica, aprobado por Decreto Supremo N° 010-2012-AG y aprueban el Reglamento de Certificación y Fiscalización de la Producción Orgánica.

9.-Decreto Supremo N° 044-2006-AG, aprueban el Reglamento Técnico para los Productos Orgánicos.

## **VI.-Componentes técnicos operativos del plan anual**

El Plan Anual de Monitoreo de Residuos establece los mecanismos de control y seguimiento aplicables a los operadores bajo certificación, con el objetivo de verificar el cumplimiento de las medidas preventivas y cautelares orientadas a reducir el riesgo de contaminación por productos o sustancias no autorizadas. Estas medidas comprenden, entre otros, la implementación de prácticas adecuadas de limpieza en las áreas de almacenamiento y a lo largo de toda la cadena de producción.

Los operadores deberán garantizar el acceso irrestricto al organismo de control a todas las áreas de la unidad de producción, así como a cualquier instalación o actividad vinculada con la operación certificada.

Cuando Kiwa Perú cuente con una sospecha fundamentada de que un operador pretende comercializar productos que no cumplen con lo establecido en el Decreto Supremo N.º 044-2006-AG, podrá disponer, de manera preventiva, la suspensión provisional de la comercialización de dichos productos durante el periodo que dure la investigación. Esta medida podrá complementarse con la obligación de retirar cualquier referencia al método de producción orgánica en el producto, cuando se determine el incumplimiento de los requisitos aplicables. En caso de que la sospecha no sea confirmada dentro del plazo establecido, la medida deberá ser levantada antes de su vencimiento. El operador deberá colaborar de manera plena con el organismo de control y/o la autoridad competente durante todo el proceso de investigación. En caso de verificarse una irregularidad en el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Plan, Kiwa Perú dispondrá que en el etiquetado y la publicidad no se haga referencia al método de producción orgánica en la totalidad del lote o producción afectada, en proporción a la gravedad del incumplimiento y a la naturaleza de los hechos.

Asimismo, en caso de comprobarse una infracción grave o con efectos prolongados, Kiwa Perú podrá prohibir al operador la comercialización de productos con referencia al método de producción orgánica en el etiquetado y la publicidad, por un periodo determinado en coordinación con la autoridad competente.

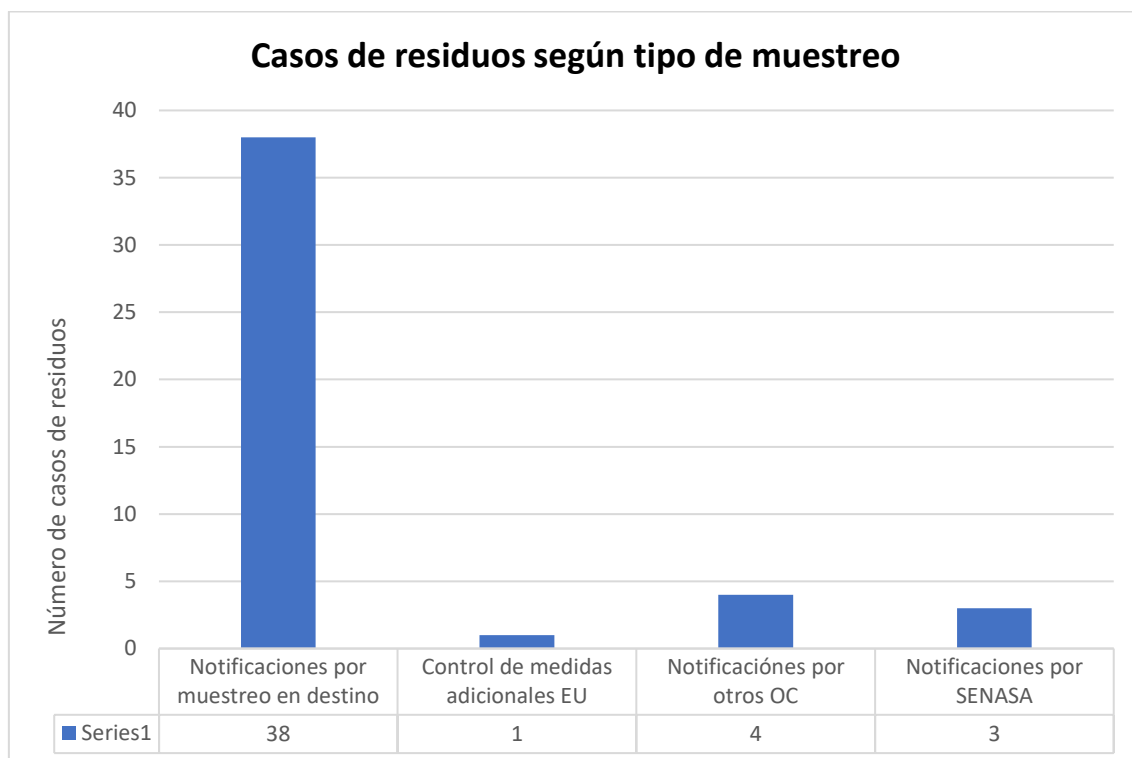
La información relativa a irregularidades o infracciones que afecten la condición orgánica de los productos será comunicada de manera inmediata a la autoridad nacional y a los organismos de control correspondientes.

Para la elaboración del Plan Anual de Monitoreo, se ha establecido la clasificación de los operadores para la aplicación del método de muestreo, en función de criterios de riesgo definidos.

**A.-Operadores con historial de positivos durante el último año de certificación.**

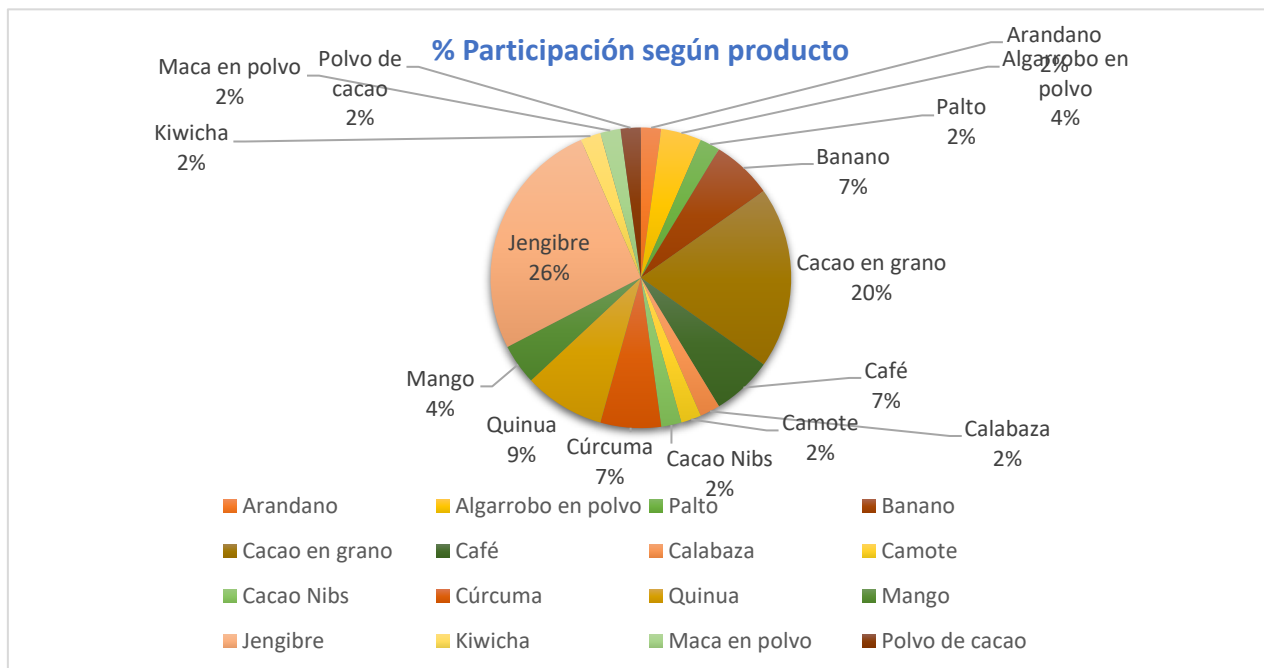
Kiwa Perú contó con un total de 139 operadores certificados bajo su alcance de control. De este universo, 31 operadores fueron objeto de procesos de investigación derivados de notificaciones de resultados positivos de residuos, lo que representa el 18% del total de operadores gestionados durante el periodo evaluado.

Cabe precisar que algunos operadores registraron más de una notificación durante el mismo periodo; por lo tanto, el número total de casos investigados ascendió a 46. Estos casos fueron gestionados conforme a los procedimientos establecidos para la investigación y seguimiento de notificaciones de residuos, asegurando la evaluación correspondiente y la adopción de las medidas necesarias según cada situación.



**Figura 1:** Número de casos de positivos por tipo de muestreo: Durante el periodo 2025 se registró un total de 46 casos de notificación por resultados positivos de residuos. De estos, 38 casos se originaron a partir de muestreos de rutina realizados en destino, correspondientes a notificaciones tipo OFIS y Residues Case, las cuales fueron comunicadas a través de la casa matriz de Kiwa Alemania.

Adicionalmente, como parte del cumplimiento de los programas de muestreo establecidos como medidas adicionales por la Unión Europea, se registró 1 caso de investigación derivado de un resultado positivo. Asimismo, se recibieron 4 notificaciones provenientes de otros organismos de certificación y 3 notificaciones emitidas por la autoridad nacional el SENASA.



**Figura 2:** Del total de 46 casos de resultados positivos registrados durante el periodo evaluado, la distribución por cultivo fue la siguiente: 12 casos en jengibre (26%), 9 casos en cacao en grano (20%), 4 casos en quinua (9%), 3 casos en café (7%), 3 casos en banano (7%) y 3 casos en cúrcuma (7%). Asimismo, se registraron 2 casos en algarrobo en polvo (4%) y 2 casos en mango (4%).

Finalmente, se identificó 1 caso (2%) en cada uno de los siguientes productos: arándano, palto, calabaza, camote, cacao en nibs, Kiwicha, maca en polvo y polvo de cacao.

**b.-Tipo de productos orgánicos a muestrear: indicar la matriz a ser analizada, en función al riesgo.**

Para el presente año, el muestreo se ejecutará como mínimo sobre el 10% del total de operadores bajo certificación. La selección de la muestra se realizará bajo un enfoque basado en riesgo, priorizando a aquellos operadores clasificados con mayor nivel de riesgo, considerando su historial de certificación, incluyendo la existencia de casos en investigación por residuos y el nivel de riesgo asociado al tipo de cultivo.

CULTIVO	MATRIZ	RIESGO DE CULTIVO	# MUESTREO
Arándano	Fosetyl+Ac Fosfónico	1.4	1
Cacao	Multiresiduos	1.2	11
Café	Multiresiduos	1.2	3
Banano	Multiresiduos	1.4	3
Jengibre	Multiresiduos + Fosetyl	1.4	9
Cúrcuma	Multiresiduos +Fosetyl	1.4	3
Quinoa	Multiresiduos +Fosetyl	1.4	2
Algarrobo	Multiresiduos	1.2	2
Palto	Multiresiduos	1.4	1
Camote	Multiresiduos	1.2	1
Mango	Multiresiduos	1.2	1
Calabaza	Multiresiduos	1.2	1

**Figura 3:** Tipo de cultivos a muestrear, según tipo de riesgo y molécula a analizar.

**c.- Determinación del número de muestras por tipo de producto orgánico y por lugar de muestreo, en función al riesgo.**

CULTIVO	LUGAR DE MUESTREO	RIESGO DE CULTIVO	# MUESTREO
Arándano	Campo	1.4	1
Cacao	Campo	1.2	11
Café	Campo	1.2	3
Banano	Campo	1.4	3
Jengibre	Campo	1.4	9
Cúrcuma	Campo	1.4	3
Quinoa	Campo	1.4	2
Algarrobo	Procesamiento	1.2	2
Palto	Campo	1.4	1
Camote	Campo	1.2	1
Mango	Campo	1.2	1
Calabaza	Campo	1.2	1

**Figura 4:** Número de muestras por producto y lugar del muestreo.

**d.- Determinación del tipo de operadores sujetos de muestreo en función del riesgo.**

TIPO DE OPERADORES	NÚMERO DE OPERADORES
Con historial de positivos en el 2025	31
Auditorias de seguimiento (10%)	14

**Figura 5.-** Los operadores sujetos a muestreo, en función del historial de casos de residuos correspondientes al año 2025, ascienden a un total de 31. Asimismo, los operadores que, de acuerdo con su nivel de riesgo, deben recibir una visita de seguimiento representan el 10% del total de operadores, equivalente a 14.

## e.- Distribución de las muestras por región, provincia, distrito.

CULTIVO	REGION	PROVINCIA	DISTRITO	NÚMERO DE MUESTREOS
Arándano	La Libertad	Chepén	Pacanga	1
Cacao	Junin	Satipo	Pangoa	5
			Rio Negro	3
		Chanchamayo	Pichanaqui	2
	Lima	Lima	Surco	1
Café	Cajamarca	Amazonas	San Martin	1
	Junin	Chanchamayo	Pichanaqui	1
	Ucayali	Atalaya	Raymondi	1
Banano	Piura	Sullana	Sullana	3
Jengibre	Junin	Chanchamayo	Pichanaqui	7
Jengibre		Satipo	Rio Negro	1
Jengibre	Lima	Lima	Lima	1
Cúrcuma	Junin	Satipo	Rio Negro	3
Quinoa	Apurímac	Andahuaylas	Andarapa	1
	Ayacucho	Huamanga	Ayacucho	1
Algarrobo	Piura	Piura	Tambogrande	2
Palto	Lima	Huaral	Chancay	1
Camote	Lima	Huaura	Vegueta	1
Mango	Lambayeque	Lambayeque	Motupe	1
Calabaza	Ica	Pisco	Paracas	1

**Figura 6.-** Distribución de las tomas de muestra por producto y por zonas.

f.- Origen de la muestra y cronograma de ejecución del muestreo: indicar cumplimiento de la temporalidad en la toma de muestras y si esta es coherente con la fenología del cultivo o la existencia del producto en campo o proceso, según corresponda.

CULTIVO	LUGAR DE MUESTREO	RIESGO DE CULTIVO	# MUESTREO	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN					
				JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Arándano	Campo	1.4	1						
Cacao	Campo	1.2	11						
Café	Campo	1.2	3						
Banano	Campo	1.4	3						
Jengibre	Campo	1.4	9						
Cúrcuma	Campo	1.4	3						
Quinoa	Campo	1.4	2						
Algarrobo	Procesamiento	1.2	2						
Palto	Campo	1.4	1						
Camote	Campo	1.2	1						
Mango	Campo	1.2	1						
Calabaza	Campo	1.2	1						

Figura 7.-Origen de la muestra y cronograma de ejecución del muestreo.

a.- Cronograma de distribución mensual de las muestras de productos orgánicos a ser analizadas.

CULTIVO	# MUESTREO	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN					
		JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Arándano	1			1			
Cacao	11			4	4	2	
Café	3						
Banano	3	3					
Jengibre	9		3	3	3		
Cúrcuma	3				3		
Quinoa	2	1	1				
Algarrobo	2				2		
Palto	1			1			
Camote	1					1	
Mango	1						1
Calabaza	1					1	
<b>Total de muestras</b>		4	4	9	12	4	1

Figura 8.-Cronología de toma de muestras según tipo de producto, por mes.

**b.-Tipos de residuos a ser analizados por tipo de matriz de productos orgánicos a ser analizadas.**

CULTIVO	LUGAR DE MUESTREO	MATRIZ	RIESGO DE CULTIVO	# MUESTREO	CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN					
					JULIO	AGOSTO	SETIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Arándano	Campo	Fosetyl+Ac Fosfónico	1.4	1						
Cacao	Campo	Multiresiduos	1.2	11						
Café	Campo	Multiresiduos	1.2	3						
Banano	Campo	Multiresiduos	1.4	3						
Jengibre	Campo	Multiresiduos+Fosetyl	1.4	9						
Cúrcuma	Campo	Multiresiduos+Fosetyl	1.4	3						
Quinoa	Campo	Multiresiduos+Fosetyl	1.4	2						
Algarrobo	Procesamiento	Multiresiduos	1.2	2						
Palto	Campo	Multiresiduos	1.4	1						
Camote	Campo	Multiresiduos	1.2	1						
Mango	Campo	Multiresiduos	1.2	1						
Calabaza	Campo	Multiresiduos	1.2	1						

**Figura 9.-Matriz de análisis de toma de muestra según producto a muestrear.**

**c. Toma y envió de muestras al laboratorio: procedimiento a ser utilizado, que defina la cantidad y calidad de la muestra, rechazo de muestras.**

Kiwa Perú cuenta con un procedimiento de toma y envió de muestra.

La toma de muestra se realiza según procedimientos reconocidos para evitar ser denegados posteriormente. Las muestras deben ser manipuladas de forma que se reduzca al mínimo el deterioro de los productos y se evite la contaminación.

1. El método de muestreo y la cantidad que a muestrear dependerá de los requerimientos del laboratorio y del material que se va a analizar (suelo, semillas, producto procesado) y la forma en la que esté disponible (material en campo, material cosechado, producto envasado). Dependiendo del objetivo del muestreo, se deben distinguir entre una muestra representativa y una muestra específica.

En el caso de pruebas de rutina, el muestreo debe ser representativo para el área o el lote. Dependiendo del tamaño de estos, un número mínimo de muestras primarias deben ser tomadas de diferentes lugares del campo o del lote, estas son mezcladas y homogenizadas para obtener una muestra global.

De la muestra global se extrae una muestra de laboratorio (prueba A) y por lo menos una contramuestra (prueba B y en caso necesario prueba C). El tamaño, es decir, la cantidad (en peso) de las muestras deben cumplir con los requerimientos de método específico de análisis del laboratorio que corresponda para cada caso.

En caso de una prueba por sospechosa, la muestra no tiene que ser obligatoriamente representativa de la totalidad de la superficie o lote. Para estos casos, una muestra específica es más eficaz que una muestra representativa.

De la muestra global se toma una muestra de laboratorio (prueba A) y por lo menos una muestra de referencia (prueba B y en caso sea necesario prueba C) para el archivo. La cantidad (peso) de las muestras deben cumplir con los requerimientos del laboratorio o lineamientos de Kiwa.

**Requerimientos del laboratorio:**

Kiwa Peru SAC, realiza sus análisis de residuos de pesticidas en laboratorios acreditados con ISO/EC 17025: 2017, los cuales de acuerdo con la Directiva 2002/63/CE consideran como cantidad mínima de muestra para análisis según la siguiente tabla:

Clasificación de productos	Ejemplos	Tamaño mínimo de cada muestra de laboratorio
Productos frescos pequeños, unidades individuales generalmente <25gr	Bayas, guisantes, aceitunas	1kg
Productos frescos de tamaño mediano, unidades típicas 25-250gr	Manzanas, naranjas, bananos	1kg (mínimo 10 unidades) *Banano procedente de diferentes racimos)
Productos frescos grandes, unidades generalmente ≥250gr	Carbón, pepino, uvas (racimos), papaya, piña, melón	2Kg (mínimo 5 unidades)
Legumbres Frijoles	Secos, guisantes, alubias, lentejas	1kg
Cereales	Arroz, trigo	1Kg
Nueces	Todas excepto cocos	1kg
	Coco - cinco unidades	
Semillas oleaginosas	Maní	0.5 Kg
Semillas para bebidas y confitería	Café en grano	0.5 Kg
Hierbas	Perejil fresco	0.5 Kg
	Otras Hierbas frescas 0.2Kg	
Esppecies	Desecado	0.2 Kg
Sólidos de pequeño volumen	Lúpulo, té, té de hierbas	0.2Kg
Otros productos sólidos	Pan, harina, frutos secos	0.5Kg
Conservas de alimentos	Legumbre	5 unidades (0.2- 0.5 Kg c/u) 2 unidades (1Kg)
Agua		1L (en una botella de vidrio)
Hojas		0.25 Kg (mínimo 10 unidades)
Tierra /Sustrato		1Kg

Considera que, al no cumplir con el peso o unidades mínimas de muestra, se comunicará al OC para evaluar si se desea continuar el proceso de análisis, en caso se acepte, se indicará en el informe de ensayo la siguiente anotación:

**“De acuerdo con la Directiva 2002/63/CE, no se cuenta con la cantidad mínima requerida de muestra para el análisis solicitado”**

Sobre la calidad de la muestra, se tomará en cuenta lo recomendado en el punto 4.6 de la Directiva 2002/63/CE y las recomendaciones del laboratorio asignado:

Las muestras que serán enviadas al laboratorio deben ser tratadas y almacenadas cuidadosamente. Cuando se almacenen hacerlo en un contenedor y tener en cuenta lo siguiente:

- De acuerdo con su naturaleza, se deberá respetar la cadena de frío o mantener a T° ambiente las muestras generadas.
  - La muestra no debe ser sometida a altas temperaturas.
  - La muestra no debe ser dañada (conservar sus propiedades físicas).
  - Las muestras deberán ser enviadas a la brevedad.
2. La toma de muestra siempre se hace en presencia de un empleado de la empresa a certificar.
3. Las muestras tomadas por el inspector no deben mantenerse en las instalaciones del cliente para ser enviadas más tarde o al día siguiente. Lo mismo aplica para la pausa del refrigerio o cualquier otro tipo de interrupción durante la inspección: las muestras tomadas no deben ser dejadas desatendidas durante la pausa para el refrigerio en la instalación del cliente, especialmente si se usaron las bolsas para muestreo proporcionada por el cliente.
4. Para cada muestreo se completa un protocolo de muestreo:

## **Protocolo de la toma de muestras - KIWA PERÚ**

1	Nombre/Dirección de la empresa	
2	Lugar de la toma de muestras (si diferente de 1.)	
3	Fecha de la toma de muestras	
4	Razón para la toma de muestras / ordenamiento de	
5	Nombre y empresa de la persona que toma las muestras	
6	Nombre y especificación del producto muestreado	
7	Forma del lote del producto muestreado (campo, silo, paleta, empaque etc.)	
8	Origen del producto (suministrador, país etc.)	
9	Número de identificación del lote de producto muestreado / Fecha de producción	Fecha de producción:
10	Volúmen total del lote del producto muestreado (Volúmen/peso)	
11	Homogeneidad del lote del producto	
12	Descripción del método de toma de muestras: -Número y ubicación de los puntos de toma de muestras -Tamaño de las muestras singulares -Método de la elaboración de la muestra mezclada -Tamaño de la muestra mezclada -Método de la elaboración de la muestra para el laboratorio y de la contramuestra	
13	Volúmen/tamaño de la muestra para el laboratorio (muestra A)	
14	Número de identificación* de la muestra para el laboratorio	
15	Volúmen/tamaño de la contramuestra (muestra B)	
14	Número de identificación* de la contramuestra	
16	Lugar de almacenaje de la contramuestra	
17	Observaciones del tomador de muestras	
18	Firma del tomador de muestras	
19	Firma del testigo de la toma de muestras (representante de la empresa)	

**\* Estructura del número de identificación de la muestra**

El número de identificación de la muestra debe ser inconfundible y tiene que contener:  
Abreviatura del cliente – Abreviatura del producto – Fecha – Tomador de la muestra

Por ejemplo: **ABC-HPALTO-31122020-JH**

Cliente: Empresa ABC

Producto: HOJAS DE PALTO

Fecha: 3112202

Tomador de muestra: Juan Hidalgo (inspector que realizó el muestreo).

**ETIQUETAS PARA MUESTRAS Y CONTRAMUESTRAS**

<b>KIWA PERÚ S.A.C.</b>	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:	
CLIENTE:	

PAÍS:	
LUGAR:	
PRODUCTO:	
FECHA:	
FIRMA DE QUIEN TOMO LA MUESTRA:	
FIRMA DE QUIEN MANTIENE LA CONTRAMUESTRA:	

El protocolo de muestra es firmado por el inspector y por el miembro del personal testigo de la operación inspeccionada. De acuerdo con la ISO 17065:2012 (E) #6.2.2.4f el cliente, teniendo una razón sustancial, puede oponerse al uso del laboratorio propuesto por el inspector.

En ese caso, se puede optar por otro laboratorio aprobado por Kiwa, siempre que tenga la misma matriz de análisis que se requiere.

#### Trazabilidad:

En caso de resultado positivo, un protocolo de muestreo sin firmar o no disponible significa que no hay trazabilidad y, por lo tanto, no hay evidencia que la muestra analizada haya sido tomada a dicho operador.

Para muestras tomadas de varios lotes, cada uno debe ser registrado para poder realizar la trazabilidad correspondiente.

5. Las muestras se empacan en bolsas de grado alimenticio de primer uso. Las bolsas deben sellarse y marcarse. La muestra que se queda en la empresa tiene que ser almacenada adecuadamente para una prueba eventual más adelante (análisis B).

En el caso que este tipo de bolsas no estén disponibles, hay que precintarla de otra manera (cinta de sellado, sello para tirar, similares) para asegurar que se mantenga la integridad del producto.

6. El protocolo de muestreo original se queda con KIWA PERU y la copia se queda con el operador.

7. La bolsa de muestreo será enviada al laboratorio indicando la trazabilidad e información de la muestra. Generalmente, las muestras son enviadas por Kiwa al laboratorio designado acompañado por una cartilla (documento solicitado por el laboratorio) indicando el tipo de análisis que se pide.

8. La muestra debe llegar al laboratorio en condición inalterada, de lo contrario ya no sería posible efectuar el análisis pues los resultados positivos podrían resultar subestimados o los residuos podrían ser no detectados.

9. En caso el inspector debe preparar una muestra compuesta y la bolsa de muestreo es muy pequeña para mezclar, debe usar una bolsa o contenedor limpio que sea parte de su equipo estándar.

A nivel de grupo de productores, no se recomienda coleccionar muestras compuestas.

#### **d. Capacitación del personal operativo que realizara la toma y envío de muestras de productos orgánicos a ser analizadas.**

Los muestreos son realizados por inspectores acreditados autorizados. Los inspectores realizan el muestreo en cumplimiento con el procedimiento G.04-P-65-PE-Toma de muestras.

El SENASA establecerá antes del inicio de la ejecución de los planes anuales de monitoreo de residuos de productos orgánicos, la capacitación y actualización al personal de las entidades de certificación y al personal de las Direcciones Ejecutivas a nivel nacional, responsables de la toma y envío de muestras de productos orgánicos para los análisis correspondientes. **(Fuente:**

**Lineamientos para la elaboración y ejecución del plan Anual de monitoreo de Residuos en Productos Orgánicos).**

**e. Determinación de los materiales e insumos para la toma y envío de muestras de productos orgánicos**

Para la determinación de los materiales e insumos para la toma y envío de muestras de productos orgánicos se ha considerado que las muestras se empaquen en bolsas de grado alimenticio de primer uso. Las bolsas deben sellarse y marcarse de acuerdo con lo detallado en “el Procedimiento de Toma de muestras”. La muestra que se queda en la empresa tiene que ser almacenada adecuadamente para una prueba eventual más adelante (análisis B).

En el caso que este tipo de bolsas no estén disponibles, hay que precintarla de otra manera (cinta de sellado, sello para tirar, similares) para asegurar que se mantenga la integridad del producto.

Estas muestras selladas y etiquetadas son enviadas al laboratorio acreditado mediante el recojo a domicilio que ofrecen.

**f. Definir el o los laboratorios (s) privados que deben estar acreditado(s) por ISO 17025 y autorizado por el SENASA**

Kiwa Perú como ente certificador realiza una selección del laboratorio los cuales deben estar acreditados por INACAL, en el ensayo a realizar de acuerdo con la versión vigente de la norma ISO/IEC 17025, además, debe contar dentro de su alcance de acreditación la matriz a analizar y al menos los plaguicidas que se utilizan en los cultivos convencionales. Para ello cuenta con los siguientes laboratorios:

**Lista de subcontratistas: Laboratorios aprobados.**

Nombre	Campo de Operación	Organismo de Acreditación	Nº de Acreditación	Validez de Acreditación ( dd.mm.aa)	Estatus
Groen Agro Control Perú S.A.C	Determinación de pesticidas en alimentos/agua/	RAAD VOOR / INACAL	L 335	1/01/2030	Aprobado
AGQ PERÚ S.A.C	Determinación de pesticidas en alimentos/agua/suelos	IAS/INACAL	TL 502	26/05/2029	Aprobado
GALAB' Laboratories Perú S.A.C	Determinación de pesticidas en alimentos/agua/suelos	DAkks/ INACAL	D-PL-14234-01-00		Aprobado

**g. Interpretación de los resultados obtenidos.**

El laboratorio responsable del análisis de la toma de muestra emite un reporte de los resultados obtenidos, llamado “Informe de análisis”. En el documento se detallan los siguientes puntos:

Informe:

- ✓ Código de informe.
- ✓ Código de muestra.
- ✓ Fecha de recepción
- ✓ Fecha de inicio del análisis.

- ✓ Fecha de informe.
- ✓ Muestreador
- ✓ Fecha de muestreo.
- ✓ Código del cliente
- ✓ Ubicación del cliente
- ✓ Ubicación de muestra.

## Información de la muestra

- ✓ Producto.
- ✓ Proveedor (Nombre del operador)-
- ✓ País de origen.
- ✓ Código de trazabilidad.
- ✓ Fecha de toma de muestra.

Esta información es revisada por el responsable del esquema orgánico, en caso haya dudas con respecto a los resultados, el responsable del esquema se pondrá en contacto con el área técnica del laboratorio que emitió el informe de análisis.

## **VII.- Análisis de resultados**

Dentro del mismo informe de análisis enviado por el laboratorio, se indican los siguientes datos:

- ✓ Método de análisis: LC-MSMS/GC-MSMS.
- ✓ Indicadores de presencia de la sustancia: Por encima del límite de cuantificación (LOQ).
- ✓ Unidades de medida de la sustancia detectada.
- ✓ Concentración de la sustancia.

Esta información es revisada por el responsable del esquema orgánico, en caso haya dudas con respecto a los resultados, el responsable del esquema se pondrá en contacto con el área técnica del laboratorio que emitió el informe de análisis.

## **VIII.- Lista de operadores, de no conformidades, de medidas correctivas y medidas preventivas determinados por la entidad de certificación por presencia de residuos en productos orgánicos.**

Todos los casos de residuos reportados en el 2025, fueron notificados a la autoridad nacional, en las notificaciones se presentaron los resultados, análisis, plan de acción, observaciones, no conformidades y medidas dispuestas. Se adjunta la lista de casos de positivos 2025.

### **Anexo 1\_Listado de casos de positivo 2025.**

## **IX.-Medidas preventivas y correctivas establecidas por la entidad de certificación en el proceso de certificación.**

Durante el año 2025 se notificaron un total de 46 casos positivos, los cuales fueron reportados oportunamente a la autoridad nacional, tanto por autoridades internacionales como resultado de hallazgos identificados durante las visitas adicionales realizadas por Kiwa Perú, en el marco del programa de control de muestreo establecido.

Como medida correctiva inicial, Kiwa Perú dispuso el bloqueo de la comercialización de los lotes involucrados, así como la suspensión de la emisión de los Certificados de Transacción (TCs), mientras se desarrollaban las investigaciones correspondientes. Dichas medidas fueron levantadas únicamente una vez que el operador demostró su colaboración con el proceso y se concluyó formalmente la investigación.

Asimismo, como medidas preventivas, Kiwa Perú requirió la ejecución de visitas adicionales con toma de muestras, el análisis obligatorio de los lotes previo a cada futura comercialización, así como la revisión y fortalecimiento de los planes de acción y medidas correctivas a ser implementadas en los siguientes procesos de certificación.

Durante el periodo 2025, seis (6) operadores que contaban con notificaciones por residuos renunciaron a su certificación. En la totalidad de estos casos, Kiwa Perú logró concluir satisfactoriamente los procesos de investigación

### ***Anexo 2\_ Formulario 3\_Lista de operadores, medidas correctivas.***

#### **X.-Conclusiones y recomendaciones.**

El año 2025 representó un periodo de importantes desafíos para Kiwa Perú, principalmente debido al incremento de casos de residuos, así como al aumento de nuevos proyectos, incluyendo operadores provenientes de otros organismos de control y aquellos que ingresaron por primera vez a procesos de certificación. En este contexto, se implementó como estrategia el seguimiento continuo a operadores con antecedentes de residuos, reforzando la aplicación de controles adicionales, tales como muestreos y visitas complementarias, así como la verificación del cumplimiento y eficacia de los planes de acción presentados por los operadores en el marco de sus procesos de investigación.

Durante dicho periodo, se notificaron un total de 46 casos positivos, los cuales fueron reportados oportunamente a la autoridad nacional, tanto por autoridades internacionales como resultado de hallazgos identificados en visitas adicionales realizadas por Kiwa Perú, en el marco del programa de control de muestreo. Como medida correctiva inmediata, se dispuso el bloqueo de la comercialización de los lotes involucrados y la suspensión de la emisión de los Certificados de Transacción (TCs), medidas que fueron levantadas únicamente tras la verificación de la colaboración del operador y el cierre formal de la investigación. De manera complementaria, se implementaron medidas preventivas, tales como la toma de muestras en visitas adicionales, el análisis obligatorio de lotes previo a su comercialización y la evaluación de los planes de acción en los procesos de certificación subsiguientes.

A nivel de inspección, se fortaleció el control durante las visitas in situ, priorizando a operadores clasificados con nivel de riesgo alto y medio, especialmente aquellos con antecedentes de investigaciones. Este enfoque incluyó operadores dedicados a la producción, procesamiento, transformación y comercialización de cultivos con mayor incidencia de casos, tales como jengibre y banano. Asimismo, se estableció la obligatoriedad de la toma de muestras en todas las visitas de seguimiento. Paralelamente, se avanzó en el fortalecimiento de los procedimientos internos, con énfasis en la mejora de los tiempos de gestión y en la capacitación técnica del equipo responsable del control de residuos, particularmente en normativas aplicables y procedimientos internos.

En base a los resultados obtenidos en 2025, para el año 2026 se ha dispuesto la ampliación del alcance del programa de muestreo, incorporando un mayor número de cultivos priorizados en función del riesgo, entre los cuales se incluyen: cacao, café, arándano, algarrobo, jengibre, cúrcuma, banano, quinua, mango, palto, camote y calabaza. Asimismo, se ha establecido la ejecución de muestreos y visitas adicionales a 31 operadores con historial de resultados positivos, así como a 14 operadores clasificados con nivel de riesgo alto y medio.

Como parte de la mejora continua del sistema de control de Kiwa, se han definido las siguientes acciones a implementar:

- 1) fortalecimiento del enfoque basado en riesgo para la planificación de muestreos e inspecciones.
- 2) Estandarización de criterios para la evaluación y seguimiento de planes de acción presentados por los operadores.

- 3)** Implementación de mecanismos de verificación más rigurosos durante las inspecciones in situ, especialmente en operadores con antecedentes de residuos.
- 4)** Fortalecimiento del programa de capacitación técnica del equipo auditor, con énfasis en la gestión de casos de residuos y criterios de inspección.
- 5)** Mejora en los tiempos de respuesta y gestión de los procesos de investigación.

Finalmente, a nivel de inspección in situ, se continuará reforzando la capacitación del equipo auditor, con el objetivo de asegurar una adecuada identificación y abordaje de operadores con notificaciones de residuos, así como la correcta aplicación de los criterios técnicos durante las inspecciones.