

F21 - Condiciones estructurales y de manejo para establecimientos productores menores de insumos acuícolas (PIA)

Rev. 3.0

Establecimiento:	Registro:
Oficial(es) de Verificación	Representantes de Establecimiento
Fecha de inicio:	Fecha de término:

NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA= No aprueba

Exigencias sanitarias generales relativas a la construcción y materiales					
Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Diagrama de flujos de producción					
1.1 Áreas adecuadas en términos de tamaño, disposición e higiene.					
2. Área de recepción					
2.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
3. Área de procesamiento.					
3.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
3.2 Pisos y Paredes de fácil limpieza.					
3.3 Cuenta con Filtros sanitarios.					
3.4 Techos bien mantenidos, evitan contaminación sobre los productos o materiales de proceso.					
3.5 Ventilación adecuada y suficiente.					
3.6 Iluminación de suficiente intensidad y protegida.					
4. Facilidades Sanitarias					
4.1 Existen vestidores, sanitarios y duchas					
4.2 Disponibilidad de jabones y sanitizantes para higiene					
4.3 Satisfactorias condiciones de limpieza. Existe Verificación.					
5. Materiales de limpieza					
5.1 Implementos de limpieza son mantenidos en su área respectiva e identificada.					
5.2 Materiales de limpieza en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento.					

<i>Elementos a verificar</i>	NC	CP	C	Critico A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
6. Vestimenta Adecuada					
6.1 En buenas condiciones de higiene y mantenimiento.					
7. Ambiente externo					
7.1 Establecimiento separado de áreas de potencial contaminación y limpio.					
8. Laboratorio					
8.1 Existe control del producto en proceso. Acceso controlado.					
9. Higiene de áreas y equipamiento					
9.1 Existe un sistema documentado de para todas las áreas y equipos.					
9.2 Satisfactorias condiciones de limpieza. Existe verificación.					
10. Control de plagas y roedores					
10.1 Existe un sistema documentado de para todas las áreas con registros.					
11. Entrenamiento e higiene del personal					
11.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene control de enfermedades. Registros.					
11.2 Existe un plan de capacitación con registros.					
11.3 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos ¹ .					
11.4 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					
12. Recepción de materias primas					
12.1 Existe un sistema documentado para su evaluación. Registros.					
13. Control durante procesamiento					
13.1 Existe un sistema documentado para su control. Registros.					
14. Manejo de residuos y desperdicios					
14.1 Existe un sistema documentado para su manejo higiénico. Registros.					

¹ Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.

<i>Elementos a verificar</i>	NC	CP	C	Critico A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
15. Mantenimiento					
15.1 Existe un sistema documentado de mantenimiento del establecimiento y registros.					
16. Recepción de Insumos					
16.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.					
16.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación.					
17. Trazabilidad					
17.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión (Asignación de lote)					
Comentarios generales:					
<p>Calificación: $\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \left(\frac{\quad}{\quad} \right) \times 100 = \quad (\quad)$</p> <p>* Total de puntos posibles = 93</p> <p>EQUIVALENCIAS:</p> <p>90-100 CONFORMIDAD 75-89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 74 NO CONFORMIDAD</p> <p>NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas</p>					

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 852/04/CE, 853/04/CE, 178/02/CE, 37/2010/CE, 2017/625, Codex Alimentarius, Guía de pescados y productos pesqueros FDA 4ta. Edición 2020, 21 CFR parte 110, 21 CFR parte 123, Acuerdo 241, NTE INEN 1108/2015, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y Pesca.

Firma y Nombre de la Verificador

Firma y nombre del representante²

² Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación

