

F17 - Verificación de condiciones de Bodegas de acopio

Rev. 3.0

<b>Establecimiento:</b>	<b>Registro/código:</b>
<b>Oficiales de Verificación:</b>	<b>Representantes de Establecimiento:</b>
<b>Fecha y hora de comienzo:</b>	<b>Fecha y hora de finalización:</b>

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

<i>Elementos a verificar</i>	NC	CP	C	Critico	Comentarios
	0	1-2	3	A / NA	
<b>1. Superficies de contacto</b>					
1.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
<b>1.2 Las prácticas efectivamente evitan el potencial de contaminación cruzada.</b>					
<b>2. Área de proceso</b>					
2.1 <u>Pisos</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No porosos.					
2.2 <u>Pisos</u> . De drenaje eficiente. No hay charcos o agua fluyendo libremente.					
2.3 <u>Paredes</u> . Material impermeables de fácil limpieza y desinfección.					
2.4 <u>Tumbado/Techo</u> . De fácil limpieza y desinfección. No poroso.					
2.5 <u>Puertas</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No porosas.					
2.6 <u>Iluminación</u> . De suficiente intensidad y protegida.					
<b>2.7 Se mantiene al producto en los rangos mínimos de temperatura<sup>1</sup></b>					
<b>2.8 Existe un sistema de monitoreo de temperatura calibrado. Registros.</b>					
2.9 <u>Área de entrega</u> . Buenas condiciones generales de limpieza y mantenimiento.					

<sup>1</sup> Fresco: < 4 C°. Congelado: -18C°. Salmuera -9C°

<i>Elementos a verificar</i>	NC	CP	C	Critico	Comentarios
	0	1-2	3	A / NA	
<b>3. Manejo de plagas y animales</b>					
<b>3.1 No hay evidencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos.</b>					
3.2 Existen registros de desratizaciones y control de plagas.					
<b>4. Manejo del agua</b>					
<b>4.1 Existe un sistema documentado que cubre el control de potabilidad. Registros.</b>					
<b>5. Lavabos</b>					
5.1 En áreas de entrada y en número suficiente.					
5.2 Que eviten la contaminación cruzada.					
5.3 Con jabón y/o desinfectante autorizado para su uso con alimentos.					
<b>6. Higiene de áreas y equipamiento</b>					
6.1 Existe un sistema documentado de limpieza para todas las áreas y equipos.					
6.2 Satisfactorias condiciones de limpieza Existe verificación.					
6.3 Químicos e implementos son mantenidos en su área respectiva.					
6.4 Químicos usados son aprobados para su uso con alimentos.					
6.5 Químicos y aditivos están específicamente etiquetados.					
<b>7. Entrenamiento e higiene del staff</b>					
7.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene, control de enfermedades (registros).					
7.2 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos <sup>2</sup> .					
7.3 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					

<sup>2</sup> Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.

Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
7.4 Vestimentas de trabajo adecuadas, completas y no expuestas al exterior					
<b>Comentarios generales:</b>					
$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{( ) \times 100}{( )} =$ $\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{( ) \times 100}{( )} =$ <p>* Total de ítems críticos = 5            * Total de puntos posibles = 63            * Los puntos considerados como críticos (resaltados), son de cumplimiento obligatorio. <b><u>Se califican como Aprueba ( A ) o No Aprueba (NA), se debe adquirir el 100% de cumplimiento.</u></b></p> <p><b>EQUIVALENCIAS:</b>            90-100 CONFORMIDAD      75-89 CONFORMIDAD PARCIAL      ≤ 74 NO CONFORMIDAD</p> <p><b>NOTA:</b> Los resultados se expresarán con dos cifras significativas</p>					
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>					

\_\_\_\_\_  
Firma y Nombre del Verificador

\_\_\_\_\_  
Firma y nombre del representante<sup>3</sup>

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 2017/625CE, 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, Autoridad Competente, Acuerdo 241, NTE INEN 1108/2015, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y pesca.

<sup>3</sup> Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación.