

F05 - Verificación de condiciones y sistemas en productores acuícolas

Rev.3.0

Laboratorio de Larvas <input type="checkbox"/>	Camaronera <input type="checkbox"/>
Tilapiera <input type="checkbox"/>	Otras piscícolas: <input type="checkbox"/>
Establecimiento:	Registro/código:
Oficiales de Verificación:	Representantes de Establecimiento:
No. Hectáreas:	Producción Anual:
Fecha:	Espejo de agua:

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

	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. PRE-REQUISITOS¹					
1.1 Sistema de control en la aplicación de medicamentos veterinarios (Reglamento 37/2010/CE)					
1.2 Monitoreo de residuos medicamentos veterinarios y pesticidas (Directiva 96/23/CE).					
1.3 Existencia de un sistema básico de salud e higiene de operarios.					
1.4 Existencia de un sistema básico de limpieza y desinfección.					
1.5 Existencia de un sistema de control de plagas y roedores.					
1.6 Existencia de un sistema de manejo de salubridad de agua y hielo.					
1.7 Existencia de un sistema de manejo higiénico de desperdicios.					
1.8 Existencia de un sistema de control sobre de alimentos recibidos.					
1.9 Existencia de un sistema de manejo de cosecha y traslado.					
1.10 Existe un sistema de trazabilidad					
1.11 Existe un plan de contingencia en caso de enfermedades o eventos.					
2. Ubicación					
2.1 Minimiza el potencial de contaminación de los productos por el ambiente. ²					

¹ Todos los pre-requisitos aquí descritos son exigidos por las reglamentaciones.

² Presencia de industrias contaminantes en la vecindad, susceptibilidad a inundaciones, etc.

	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
2.2 Instalaciones diseñadas, construidas y mantenidas permitiendo fácil limpieza.					
3. Estanques y comida.					
3.1 Estanques mantenidas y en buen estado de uso.					
3.2 Alimentos e insumos usados en los estanques provienen de establecimientos listados por la Autoridad Competente					
4. Medicinas usadas y tiempo de retiro.					
4.1 Existe un registro de medicinas aprobadas y dosis usadas					
4.2 El tiempo de retiro previo a cosecha es respetada					
4.3 Existe verificación de que los residuos están dentro de los límites					
5. Limpieza del establecimiento					
5.1 Buenas condiciones generales de limpieza e higiene.					
5.2 Productos de limpieza e higiene son permitidos para su uso con alimentos.					
5.3 Productos químicos están etiquetados y son almacenados por separado.					
5.4 Se verifica el manejo higiénico de desperdicios.					
6. Manejo de plagas y animales					
6.1 No hay evidencia de roedores. Animales domésticos están controlados.					
7. Uso de agua y hielo					
7.1 Agua de uso doméstico originada de una fuente verificable en términos de seguridad.					
7.2 Agua de mar y/o estuarios proviene de zonas limpias³					
7.3 Hielo originado de un proveedor controlado o de agua de mar limpia					
8. Entrenamiento e higiene del personal					
8.1 Existe un plan de capacitación con registros.					
8.2 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos ⁴ .					
8.3 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					

³ Toma de agua no se encuentra cercana a cloacas o desechos industriales

⁴ Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.

	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
9. Cosecha y traslado					
9.1 Cajones o tinas para el producto en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza. Registros.					
9.2 Manejada de una manera que minimiza la contaminación cruzada.					
9.3 Se controla y documenta la temperatura del producto. Registros.					
9.4 Se controla el manejo de aditivos durante la cosecha. Registros.					
Comentarios generales:					
<p>Calificación:</p> $\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{() \times 100}{()} =$ $\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{() \times 100}{()} =$ <p>* Total de ítems críticos = 12 * Total de puntos posibles = 63 * Los puntos considerados como críticos (resaltados), son de cumplimiento obligatorio. Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA), se debe adquirir el 100% de cumplimiento.</p> <p>EQUIVALENCIAS:</p> <p>90-100 CONFORMIDAD 80-89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDAD</p> <p>NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas</p>					
Evaluación de Conformidad del Establecimiento:					

Firma y Nombre del Verificador

Firma y nombre del representante⁵

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 2017/626 CE; 852/04/CE, 853/04/CE, 178/02/CE, 37/2010/CE, 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 1108/2011, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y pesca.

⁵ Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación