

**F07 - Verificación de condiciones en Plantas de Frío**

Rev. 3.0

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

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

<b>Elementos a verificar</b>	NC	CP	C	Crítico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
<b>1. Producción</b>					
1.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
<b>1.2 Las prácticas evitan la contaminación cruzada.</b>					
<b>2. Cámaras Frigoríficas</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 agua fluyendo libremente y sin charcos					
2.3 <u>Paredes</u> . De material impermeables de fácil limpieza y desinfección. No porosas y libres de óxido.					
2.4 <u>Tumbado/Techo</u> . De fácil limpieza y desinfección. No porosos, libres de óxido.					
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 Capacidad. Mantienen al producto en los rangos mínimos de temperatura<sup>1</sup></b>					
<b>2.8 Monitoreo. Existe un sistema de temperatura calibrado. Registros.</b>					
2.9 <u>Área de entrega</u> . Buenas condiciones generales de limpieza y mantenimiento.					
<b>3. Manejo de plagas y pestes</b>					
<b>3.1 No hay evidencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos.</b>					
3.2 Existen registros de desratizaciones, control de plagas y pestes.					
<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 número suficiente. Que eviten la contaminación cruzada.					

<sup>1</sup> Fresco: < 4 °C. Congelado: -18°C (en el caso de producto terminado). Salmuera -9°C

<i>Elementos a verificar</i>	NC	CP	C	Crítico A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
5.2 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 personal</b>					
7.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene, control de enfermedades. Registros.					
7.2 Existe un plan de capacitación con registros.					
7.3 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos <sup>2</sup> .					
7.4 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					
7.5 Vestimentas de trabajo adecuadas, completas y no expuestas en áreas no asignadas.					
<b>Comentarios generales:</b>					

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

$$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{( \quad ) \times 100}{( \quad )} =$$

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{( \quad ) \times 100}{( \quad )} =$$

\* Total de ítems críticos = 5

\* 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.*

**EQUIVALENCIAS:**

90-100 CONFORMIDAD

80-89 CONFORMIDAD PARCIAL

≤ 79 NO CONFORMIDAD

**NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas**

**Evaluación de Conformidad del Establecimiento:**

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

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

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 2011, 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.

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