

F06 - Verificación de condiciones en Plantas de Hielo

Rev. 3.0

Establecimiento:	Registro/código:
Oficiales de Verificación:	Representantes de Establecimiento:
Fecha de inicio:	Fecha de finalización:

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

<i>Elementos a verificar</i>	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Producción					
1.1 Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
1.2 Las prácticas evitan contaminación cruzada.					
2. Silos / Almacenamiento					
2.1 <u>Pisos</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso.					
2.2 <u>Pisos</u> . De drenaje eficiente. No hay agua fluyendo libremente y sin charcos.					
2.3 <u>Paredes</u> . Material impermeable de fácil limpieza y desinfección. No poroso Libre de óxido.					
2.4 <u>Tumbado/Techo</u> . De fácil limpieza y desinfección. No poroso. Libre de óxido.					
2.5 <u>Puertas</u> . De materiales de fácil limpieza y desinfección. No poroso y libre de óxido.					
2.6 <u>Iluminación</u> . De suficiente intensidad y protegida					
2.7 <u>Área de entrega</u> . Buenas condiciones generales de limpieza, higiene y mantenimiento.					
2.8 Instrumentos y equipos que estén en contacto con el hielo: libres de óxido, de fácil limpieza y desinfección.					
3. Manejo de plagas y pestes					
3.1 No hay evidencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos.					

Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico	Comentarios
	0	1-2	3	A / NA	
3.2 Existen registros de control de plagas y pestes.					
4. Manejo del agua					
4.1 Existe un sistema documentado que cubre el control de potabilidad. Registros.					
4.2 Existe un sistema documentado para el control de agua de mar. Registros.					
5. Lavabos					
5.1 En áreas de entrada y en número suficiente.					
5.2 No operados manualmente, con jabón y/o desinfectante autorizado.					
5.3 Autoridad Competente acceso a toallas desechables u otro sistema de secado que evite la contaminación.					
6. Higiene de áreas y equipamiento					
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.					
7. Entrenamiento e higiene del personal					
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 ¹ .					

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

Elementos a verificar	NC	CP	C	Critico	Comentarios
	0	1-2	3	A / NA	
7.4 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					
7.5 Vestimentas de trabajo adecuadas, completas y no expuestas al exterior.					
Comentarios generales:					
Calificación:					
$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{(\quad) \times 100}{(\quad)} =$					
$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{(\quad) \times 100}{(\quad)} =$					
<p>* Total de ítems críticos = 4</p> <p>* Total de puntos posibles = 69</p> <p>* Los puntos considerados como críticos (resaltados), son de cumplimiento obligatorio. <u>Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA), se debe adquirir el 100% de cumplimiento.</u></p>					
<p>EQUIVALENCIAS:</p> <p>90-100 CONFORMIDAD 80-89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDA</p> <p style="text-align: center;">NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas</p>					
Evaluación de Conformidad del Establecimiento:					

Firma y Nombre del Verificador

Firma y nombre del representante²

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 2017/625, 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.

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