

F08 - Verificación de condiciones y sistemas en Embarcaciones de alta mar. Versión 11/12/19

Rev.3.0

Nombre del barco:	Registro/Código:
Permiso de pesca:	
No. de matrícula :	Arte de pesca ¹:
Oficial(es) de Verificación:	Representantes del Armador:
Fecha de Verificación:	Representante de Empresa:
Puerto de Verificación:	

NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad

Criterios a verificar	NC	CP	C	Observaciones
	0	1-2	3	
1. Higiene y desinfección				
1.1 Protocolo de limpieza y desinfección para todas las áreas y equipamiento.				
1.2 Registros de higiene y desinfección.				
2. Superficies de contacto				
2.1 Cubierta de barco diseñada, construida y mantenida permitiendo fácil higiene.				
2.2 Parque de pesca diseñado, construido y mantenido permitiendo fácil higiene.				
2.3 Mantenimiento de cubierta.				
2.4 Mantenimiento de parque de pesca.				
2.5 Mantenimiento y aislación de sentinas.				
2.6 Mantenimiento e higiene de bodegas y cubas.				
2.7 Mantenimiento e higiene de contenedores de salmuera.				
2.8 Mantenimiento e higiene de contenedores de hielo.				
3. Control de Plagas				
3.1 Instructivo para el control de Plagas.				
3.2 Registros de control de plagas.				
3.3 Ausencia de plagas				
4. Agua potable, agua de mar limpia y hielo				
4.1 Documento de origen de agua potable				
4.2 Mantenimiento e higiene de contenedores de agua potable.				
4.3 Registro de posición de la toma de agua de mar limpia.				

¹ Palangreros, cañeros, cerqueros, etc.

Criterios a verificar	NC	CP	C	Observaciones
	0	1-2	3	
4.4 Mantenimiento e higiene de contenedores de agua de mar.				
4.5 Documentación que acredite el origen del hielo.				
5. Parque de pesca				
5.1 Orden e higiene del parque de pesca.				
5.2 Manejo de residuos de acuerdo a las buenas practicas.				
5.3 Puntos de agua con mangueras.				
6. Cubierta principal				
6.1 Orden e higiene de cubierta principal.				
6.2 Puntos de agua con mangueras en cubierta.				
7. Cubas, bodegas y túneles de congelado				
7.1 Registros de monitoreo de temperatura de agua de mar limpia refrigerada.				
7.2 Registros de monitoreo de temperatura de producto congelado.				
7.3 Registros de temperatura dentro de los parámetros reglamentarios ² .				
7.4 Registros de calibración de instrumentos de medición. (Termómetros y salinómetros)				
7.5 Instrumentos de registro de temperatura se encuentran funcionales.				
7.6 Registros de control de concentración de salmuera.				
8. Entrenamiento e higiene del personal				
8.1 Sistema documentado que incluye salud, higiene y control de enfermedades.				
8.2 Certificados de salud del personal vigentes.				
8.3 Manual de buenas prácticas de manufactura.				
8.4 Registros de capacitación en BPM.				
9. Químicos y aditivos				
9.1 Productos de higiene y desinfección aprobados por la autoridad competente.				
9.2 Productos químicos están etiquetados y son almacenados adecuadamente.				
9.3 Certificado de calidad y/o ficha técnica de la sal de uso alimentario.				
9.4 Mantenimiento e higiene del depósito de sal.				
10. Áreas comunes de la tripulación				
10.1 Sanitarios de tripulación: Orden, higiene y mantenimiento.				

² Fresco: < 4 °C. Congelado: -18C°. Salmuera -9C°

Criterios a verificar	NC	CP	C	Observaciones
	0	1-2	3	
10.2 Elementos de higiene personal.				
10.3 Comedor de tripulación: Orden, higiene y mantenimiento.				
10.4 Mantenimiento, orden e higiene de gambuzas.				
10.5 Mantenimiento, orden e higiene de cocina.				
11. Mantenimiento				
11.1 Sistema documentado de mantenimiento de la embarcación.				
11.2 Registros de mantenimiento.				
12. Recepción de Insumos³				
12.1 Registros de recepción de insumos.				
12.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación.				
13. Trazabilidad.				
13.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión. (Incluye lances)				
13.2 Registros de trazabilidad.				
Observaciones:				
Calificación = $\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{(\quad) \times 100}{(\quad)} =$				
* Total de puntos posibles = 144				
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 representante⁴

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.

³ Empacado, embalado, ingredientes, químicos, pesticidas, etc.

⁴ Representante del establecimiento que confirma a la Autoridad Competente la aceptación de los resultados de la verificación.