

Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

F00-Portada_Reportes_de_Verificacion

Establecimiento: GEOPAXI S.A.	Registro: INP-033-11
Dirección: Isla [] Continente [X] CALLE 17 AVENIDA 37, CDLA. LAS ACACIAS NO. 3613	Teléfono/fax/e-mail 05629857

Tipos de verificación

Documental []	Total [X]	Parcial []	Periódica []	Aleatoria []
Oficial(es) de Verificación LILIANA CHAVEZ	Representante (s) del Establecimiento Alvaro Buitrago Rivera			
Fecha: 04/11/2021	Hora: 10:00 am			
Número de empleados: 22 Tripulantes	Exportan a: No exportan			

Estatus del Establecimiento

C

Verificaciones Previas

Tipo y objetivo	Fecha	Calificación / Comentarios / Verificador
Total / Verificación Oficial Regulatoria 2020	29/10/2020	C / Barco pesquero con red de cerco /LILIANA CHAVEZ

Verificación Presente

Objetivo:

Verificación Oficial Regulatoria 2021

Comentarios:

Verificación de Cumplimiento del Plan Nacional de Control y Toma de muestras para los análisis de control oficial

Línea (s) de proceso verificada (s)

Atun Congelado en Salmuera

N° Informe de muestreo: PMC-D-53582;	N° funda muestra oficial: N° funda contra muestra y dirimente:	Fecha tentativa para toma de muestra: 04/11/2021
Capacidad Instalada: 300 Toneladas	Producción Anual: 7 a 8 mareas	Coordenadas Satelitales: Coordenadas no disponibles

Formularios anexos a esta portada

F00-Portada Reportes de Verificación

F08-Verificación de condiciones y sistemas en embarcaciones de alta mar

F14-Análisis Organoléptico

Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

F15-Verificación de condiciones de desembarque

F03-Verificación documental del sistema HACCP

F04-Verificación de la aplicación del plan HACCP y su performance

LIQUIDACIÓN SCI N°:	VALOR:	PROVINCIA/SITIO/SECTOR:
195680	500	Manabi \ Calle 17 Av 37 \ Manta



Reportes de verificación

F04-Verificación de la aplicación del plan HACCP y su performance

Rev. 1.0

Establecimiento:	GEOPAXI S.A.	Registro:	INP-033-11
Oficiales de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante del Establecimiento:	Alvaro Buitrago Rivera
Fecha de comienzo:	04/11/2021	Fecha de finalización:	04/11/2021
Referencias usadas:			

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

Observaciones	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Modificaciones y cambios					
1.1 Existen nuevos procesos, productos y/o modificaciones al plan ya evaluado			3		
1.2 Han sido estas modificaciones comunicadas.			3		
1.3 La lista del equipo del plan HACCP se encuentra actualizada			3		
1.4 Existen nuevos planes HACCP			3		
2. Registros y Documentación					
2.1 Registros están presentes en sus zonas de uso y actualizados.	0				Actualizar registros
2.2 Registros son llenados con la frecuencia indicada en el plan.			3		
2.3 Existe control de los errores y omisiones en los registros.			3		
2.4 Registros pueden ser trazados hasta la fecha de la última verificación de la Autoridad Competente.			3		Registros Limpieza de parque de pesca, plan de mantenimiento incompetente
3. Gestión del Plan					
3.1 Medidas preventivas seguidas y verificables			3		
3.2 Procedimientos de monitoreo para cada PCC, seguidos y verificables			3		
3.3 Frecuencia de monitoreo adecuada para asegurar control de PCC in situ.			3		

Reportes de verificación

3.4 Medidas correctivas seguidas y verificables			3		
3.5 Medidas de verificación interna seguidas y verificables			3		
4. Equipos e instrumentos					
4.1 Registros de calibración actualizados			3		

Comentarios generales: Verificación Oficial Regulatoria 2021 BP DON ALVARO

Calificación:

* Total de puntos posibles = 42

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(39)}{42} \times 100 = 93$$

Equivalencias:


90 - 100 CONFORMIDAD 80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDAD

Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas

Evaluación de Conformidad del Establecimiento: CONFORMIDAD

LILIANA CHAVEZ

Verificador



Representante



Reportes de verificación

F08-Verificación de condiciones y sistemas en embarcaciones de alta mar

Rev. 1.0

Nombre del barco:	BP DON ALVARO	Registro/Código:	INP-033-11
Permiso de pesca:	P-04-00772	Arte de pesca	Red de Cerco
No. de Matrícula:	P-04-00772	Representantes del Armador:	Wilfrido Almeida
Oficial(es) de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante de Empresa:	Alvaro Buitrago Rivera
Fecha de Verificación:	04/11/2021	Puerto de Verificación:	Puerto Marginal

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

Construcción y materiales	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Superficies de contacto					
1.1 Diseñadas, construidas y mantenidas permitiendo fácil limpieza y higiene (Incluye herramientas de trabajo, eviscerado, palas para hielo, tamaño y condición de los pozos, zonas de estiba de hielo,			3		
1.2 Minimizan la potencial contaminación de los productos.			3		
1.3 Sentina no permite contaminación cruzada con productos 2(Drenaje de agua de deshielo a sentina no permite entrada de hidrocarburos ni contaminación de las letrinas)			3		Si tienen libro de hidrocarburos guías de combustible y distribución y si coinciden con zarpe.
1.4 Condición general del área de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.			3		
2. Limpieza e Higiene					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.			3		
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)		1			Imcompleto registro de limpieza del parque de pesca
3. Manejo de plagas y pestes					
3.1 Ausencia de insectos, roedores y animales domésticos			3		
3.2 Existe un instructivo y registros de desratizaciones y control de plagas y pestes			3		
4. Uso de agua y hielo					
4.1 Agua usada originada de una fuente verificable en términos de seguridad de uso (registros).			3		
4.2 Agua de mar usada proviene de zonas limpias 3(Toma de agua en otra banda de exclusiva de sentina y/o letrinas) (registro)			3		
4.3 Hielo originado de un proveedor controlado o de agua de mar limpia.					No aplica
5. Procesamiento de productos					
5.1 Área de procesamiento cumple con mínimas condiciones de higiene.			3		
5.2 Manejo higiénico de desperdicios de procesamiento					No aplica

Reportes de verificación

6 Bodegas de frío o congelado				
6.1 Hielo. Condición y mantenimiento				No aplica
6.2 RSW. Registros de monitoreo de temperatura (registros)		3		
6.3 Congeladores. Frecuencia de monitoreo de temperatura (registros).		3		
6.4 Capacidad. Mantienen al producto en los rangos mínimos de temperatura 4 (Fresco: < 4 C°. Congelado: -18C°. Salmuera -9C°)		3		
6.5 Termómetros y equipos de medición de temperatura calibrados (registros).		3		
6.6 Instrumentos de registro de temperatura se encuentran funcionales.		3		
6.7 La frecuencia de control de temperatura es adecuada.		3		
7. Entrenamiento e higiene del personal				
7.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene, control de enfermedades. (registro)		2		Actualizar certificados medicos
7.2 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos 5(Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.)		3		
7.3 Condiciones mínimas de ropa de faena		3		
8. Químicos y aditivos				
8.1 Productos de limpieza e higiene son de permitidos para su uso con alimentos		2		Atualizar ficha tecnica del producto de limpieza
8.2 Productos químicos esta etiquetados y son estibados separadamente		3		
8.3 Sal usada en atuneros es de grado alimenticio.		3		
9. Áreas comunes de la tripulación				
9.1 Diseñadas, construidas permitiendo fácil limpieza y higiene		3		
9.2 Cumplen con mínimas condiciones de higiene, limpieza y mantenimiento.		2		Mejorar
9.3 Lavabos en zonas de acceso.		3		
9.4 Puntos de agua con mangueras en la cubierta y área de pesca		3		
10. Higiene de áreas y equipamiento				
10.1 Existe un sistema documentado para		3		
11. Mantenimiento				
11.1 Existe un sistema documentado de mantenimiento de la embarcación		2		Incompleto
11.2 Incluye registros, asignación de tareas y plazos de ejecución.		3		
11.3 La verificación confirma el mantenimiento efectivo. (Registro)		1		Incompleto el plan de mantenimiento
12. Recepción de Insumos				
12.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.		3		
12.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación		3		
13. Manejo de parásitos				



Reportes de verificación

13.1 Sistema incluye inspección visual y remoción o congelado a <-20C° por 24hs (Registro)			3		
14. Trazabilidad					
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión			3		

Comentarios generales: Verificación Oficial del BP DON ALVARO

Calificación:

* Total de puntos posibles = 105

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(97)}{105} \times 100 = 92$$

Equivalencias:

90 - 100 CONFORMIDAD 80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDAD

Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas

Evaluación de Conformidad del Establecimiento: CONFORMIDAD

LILIANA CHAVEZ

Verificador

Representante



Reportes de verificación

F15-Verificación de condiciones de desembarque

Rev. 1.0

Nombre Establecimiento Responsable Descarga Destino

Nombre del barco: BP DON ALVARO	Registro: INP-033-11
Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino: Peru y Ramon Anchundia	<input checked="" type="checkbox"/> Operador portuario
Descarga realizada por: Sermanpez	<input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
Nombre del representante responsable de la descarga: Jimmy Reyes	<input type="checkbox"/> Cuadrilla particular
Oficiales de Verificación: LILIANA CHAVEZ	Otros:
Tipo Producto:	Puerto de descarga: Puerto Marginal
	Nombre del jefe de la cuadrilla: Alvaro Buitrago Rivera
	Fecha de verificación: 04/11/2021
	Identificación / código / especie

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

Criterios a verificar	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Condiciones de Desembarque					
1.1 Equipo de descarga y desembarque que se encuentra en contacto con producto es de fácil limpieza y desinfección.			3		
1.2 Se evidencia por parte del personal de cuadrilla el uso de herramientas y equipos libres de óxido y madera expuesta			3		
1.3 Se evita todo tipo de contaminación del producto de la pesca durante la descarga				A	
1.4 Es efectivo el proceso de descarga en relación de tiempo y temperatura			3		
1.5 Se evita la exposición del producto en cubierta y/o parque de pesca expuesto al ambiente, inclusive pescado a un costado de los vehículos que reciben la descarga			3		
1.6 Existe aislamiento debajo de la cubierta superior (red de tuberías) para evitar la contaminación cruzada			3		
1.7 Tinas, baldes, bolso de red o chinguillo se encuentra en buen estado de mantenimiento			3		
1.8 Iluminación de suficiente intensidad y protegida			3		
2. Personal de cuadrilla					



Reportes de verificación

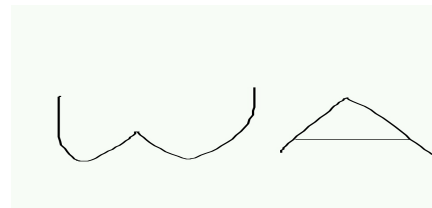
2.1 Personal de cuadrilla cumpla con el uso de equipo basico de trabajo (botas, guantes, mandil, gorra)			3		
2.2 El personal de cuadrilla entiende las reglas minimas de higiene y salud necesaria - BPM		2			Actualizar capacitacion BPM al personal de cuadrilla
2.3 Personal de cuadrilla que desembarca la pesca evidencia certificado de salud y capacitacion			3		
3. Limpieza e Higiene					
3.1 Se mantiene condiciones de limpieza e higiene durante la descarga			3		
3.2 Existencia un sistema de limpieza y desinfeccion (registro)			3		
5. Uso de agua y hielo					
5.1 Origen del hielo de establecimiento aprobado AC					No aplica
5.2 Producto almacenado en hielo evita que el agua de fusión esté en contacto con el mismo					No aplica
4. Manejo de Pestes animales					
4.1 Ausencia de animales domesticos y pestes en la descarga del producto			3		
6. Responsabilidad del desembarque					
6.1 El responsable de la descarga o representante se encuentra presente con la documentacion respectiva de la cuadrilla a su cargo			3		

Reportes de verificación

Comentarios generales:	Verificación Oficial del BP Don Alvaro Tempertura de descarha -9 a - 12°C		
Calificación:			
* Total de ítems obligatorios =	1		
* Total de puntos posibles =	42		
* Los ítems cosiderados obligatorios y resaltados. <u>Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)</u>			
% Cumplimiento Puntos Críticos =	$\frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{(1) \times 100}{1} = 100$		
	$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(41) \times 100}{42} = 98$		
* <u>En caso de no conformidad en el presente formulario el establecimiento que recibe la pesca recibirá la notificación de NO CONFORMIDAD</u>			
Equivalencias:			
90 - 100 CONFORMIDAD	80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL	≤ 79 NO CONFORMIDAD	
Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas			
Evaluación de Conformidad del Establecimiento:	CONFORMIDAD		

LILIANA CHAVEZ

Verificador



Representante