

Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

F00-Portada_Reportes_de_Verificacion

Establecimiento: GEOPAXI S.A.		Registro: 71	
Dirección: MANTA AV.37 Y C 17, N° 3613 CDLA. LAS ACACIAS		Teléfono/fax/e-mail 052629857	
Tipos de verificación			
Documental []	Total [X]	Parcial []	Periódica []
Oficial(es) de Verificación LILIANA CHAVEZ		Representante (s) del Establecimiento Alvaro Biutriago Rivera	
Fecha: 21/09/2021	Hora: 10: 00 am		
Número de empleados: 25 Tripulantes	Exportan a: No exportan		
Estatus del Establecimiento			
C			
Verificaciones Previas			
Tipo y objetivo	Fecha	Calificación / Comentarios / Verificador	
Verificación Presente			
Objetivo: Verificacion Oficial Regulatoria 2021			
Comentarios: Verificacion de Cumplimiento de Plan Nacional de Control			
Línea (s) de proceso verificada (s) Atun Congelado en Salmuera y Frios Seco			
N° Informe de muestreo: PMC-D-53527;	N° funda muestra oficial: N° funda contra muestra y dirimente:	Fecha tentativa para toma de muestra: 20/09/2021	
Capacidad Instalada: 770 Toneladas	Producción Anual: 8 a 9 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			
F15-Verificación de condiciones de desembarque			
F03-Verificación documental del sistema HACCP			

Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

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

LIQUIDACIÓN SCI N°:	VALOR:	PROVINCIA/SITIO/SECTOR:
190781	500	Manabi \ Av 37 y C 17 \ Manta



Reportes de verificación

F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

Establecimiento:	GEOPAXI S.A.	Registro:	71
Oficiales de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante del Establecimiento:	Alvaro Buitrago Rivera
Fecha de comienzo:	21/09/2021	Fecha de finalización:	21/09/2021
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. Descripción del sistema					
1.1 Existe descripción general de las operaciones y de su manejo.			3		
1.2 Se identifican potenciales variaciones en personal y procesos			3		No se evidencia variaciones
1.3 Compromiso. Escrito de la gerencia en la implementación y apoyo del plan.	0				Falta firma en la carta de compromiso del plan Haccp
1.4 Grupo de Gestión Responsabilidades documentadas y actualizadas.			3		
1.5 Grupo de Gestión. Calificaciones y experiencia demostradas		2			mejorar
1.6 Grupo de Gestión. Referencias y recursos utilizados en el desarrollo			3		
1.7 Personal. Informado acerca de los objetivos y requerimientos de HACCP		2			Mejorar capacitacion
2. Descripción del (los) Producto (s)					
2.1 Descripción clara y objetiva			3		
2.2 Incluye origen y especificaciones de la materia prima			3		
2.3 Incluye empaquetado, distribución, condiciones de almacenado.					No aplica
2.4 Incluye aditivos y/o ingredientes en el producto final.			3		
3. Usuarios y consumidores					

Reportes de verificación

3.1 Identificados e incluye consumidores sensibles de ser necesario		3	
3.2 Incluye información de , almacenamiento y utilización		3	
4. Especificaciones de Proceso			
4.1 Flujogramas incluyen cada etapa del proceso y/o categorías de productos		3	
4.2 Confirmación positiva del flujograma por seguimiento de producción	2		Corregir parametros de temperaturas en el manual
5. Análisis de Peligros			
5.1 Incluye peligros F, Q y M (Peligros físicos, químicos y microbiológicos) asociados a las especies procesadas		3	
5.2 Incluye peligros F, Q y M asociados a cada etapa del proceso.		3	
5.3 Los peligros fueron evaluados en base a su severidad y su probabilidad		3	
5.4 Incluye referencias bibliográficas y recursos utilizados en el análisis		3	
5.5 Identifica medidas preventivas de control para cada riesgo relevante		3	
6. Determinación de los PCC			
6.1 La Identificación es consistente con los peligros identificados		3	
6.2 Identifica medidas preventivas relevantes para PCC		3	
7. Adopción de Límites Críticos			
7.1 Determinados para cada PCC		3	
7.2 Asociados a un parámetro medible de manera simple y rutinaria.	2		Corregir pamaetros en el manual
7.3 LC realistas y basados en evidencia formal y referencias bibliográficas		3	
8. Monitoreo de PCC			
8.1 Las responsabilidades están documentadas para cada PCC.		3	
8.2 Incluyen: qué, quién, cuándo, y cómo se monitorearán los PCC		3	
8.3 Incluye registros de la operación y capacitación de los operadores	2		Actualizar

Reportes de verificación

9. Medidas Correctivas				
9.1 Las responsabilidades y medidas están documentadas para cada PCC.			3	
9.2 Relacionadas con desviación de los LC			3	
9.3 Incluyen: qué, quién, cuándo y cómo se tomarán las medidas			3	
9.4 Son realistas, efectivas e incluyen el destino del producto afectado.			3	
9.5 Incluyen medidas o acciones para evitar la re-ocurrencia.			3	
10. Procedimientos de Verificación				
10.1 Los procedimientos están documentados para cada PCC			3	
10.2 Incluyen: que, quien, cuando y como se verificara			3	
10.3 Incluyen análisis de producto final y calibraciones de equipos e instrumentos		2		Actualizar
11. Registros y Documentación				
11.1 Los registros están documentados para cada componente del plan.			3	
11.2 Incluyen: quien, cuando y donde se completaran y almacenaran.			3	
11.3 Se incluyen tiempo de permanencia de los registros			3	
11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan			3	

Comentarios generales:	Verificación Oficial Regulatoria 2021 BP GOLD TUNA			
Calificación:				
* Total de puntos posibles	117			
=				
$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(108)}{117} \times 100 = 92$				
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			



Reportes de verificación

LILIANA CHAVEZ

Verificador

Representante

Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

Establecimiento:	GEOPAXI S.A.	Registro:	71
Oficiales de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante del Establecimiento:	Alvaro Buitriago Rivera
Fecha de comienzo:	21/09/2021	Fecha de finalización:	21/09/2021
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.			3		
2.2 Registros son llenados con la frecuencia indicada en el plan.		2			Corregir Parametros en Manual
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		
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			1		Actualizar

Comentarios generales:	Verificación Oficial Regulatoria 2021 BP GOLD TUNA				
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 GOLD TUNA	Registro/Código:	71
Permiso de pesca:	P-04-00657	Arte de pesca	Red de Cerco
No. de Matrícula:	P-04-00657	Representantes del Armador:	Wilfrido Almeida
Oficial(es) de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante de Empresa:	Alvaro Buitrago Rivera
Fecha de Verificación:	21/09/2021	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 tiene guías y libro de combustible y si coincide guías con zarpe, recepción y distribución
1.4 Condición general del area de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.			3		
2. Limpieza e Higiene					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.		2			mejorar
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)			3		
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			3		

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).	1			Actualizar
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)		3		
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.)	2			Actualizar capacitación
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			Actualizar ficha tecnica
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		3		
11.2 Incluye registros, asignación de tareas y plazos de ejecución.		3		
11.3 La verificación confirma el mantenimiento efectivo. (Registro)		3		
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 Regulatoria 2021 BP GOLD TUNA

Calificación:

* Total de puntos posibles = 108

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(102)}{108} \times 100 = 94$$

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 GOLD TUNA	Registro: 71
Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino:	[] Operador portuario
	[] Cuadrilla del establecimiento
Descarga realizada por:	[X] Cuadrilla particular
Sermanpez	Otros:
Nombre del representante responsable de la descarga:	Puerto de descarga: Puerto Marginal
Eduardo Veliz	Nombre del jefe de la cuadrilla: Alvaro Biutriago Rivera
Oficiales de Verificación: LILIANA CHAVEZ	Fecha de verificación: 21/09/2021
Tipo Producto:	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			Mejorar capacitción 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		

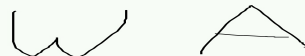


Reportes de verificación

Comentarios generales:	Barco BP GOLD TUNA Temperatura de descarga -11°C		
Calificación:			
* Total de ítems obligatorios =	1		
* Total de puntos posibles =	42		
* Los ítems considerados obligatorios y resaltados. <u>Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)</u>			
% Cumplimiento Puntos Críticos =	Puntos Críticos Aprobados x 100 =	(1) X 100 =	100
	Total de Puntos Críticos	1	
Calificación =	Puntos Obtenidos x 100 =	(41) X 100 =	98
	Puntuación Máxima	42	
* En caso de no conformidad en el presente formulario el establecimiento que recibe la pesca recibirá la notificación de NO CONFORMIDAD			
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