

## Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

### F00-Portada\_Reportes\_de\_Verificacion

<b>Establecimiento:</b> PESCAPECES S.A		<b>Registro:</b> INP-032-11	
<b>Dirección:</b> CDLA. LAS ACACIAS AVE. 37 Y CALLE 17 # 3613		<b>Teléfono/fax/e-mail</b> 052629857	
<b>Tipos de verificación</b>			
Documental [ ]	Total [ X ]	Parcial [ ]	Periódica [ ]
<b>Oficial(es) de Verificación</b> LILIANA CHAVEZ		<b>Representante (s) del Establecimiento</b> Alvaro Buitriago Rivera	
<b>Fecha:</b>	10/08/2021	<b>Hora:</b>	10:00 am
<b>Número de empleados:</b>	28 tripulantes	<b>Exportan a:</b>	No exportan
<b>Estatus del Establecimiento</b>			
C			
<b>Verificaciones Previas</b>			
<b>Tipo y objetivo</b>	<b>Fecha</b>	<b>Calificación / Comentarios / Verificador</b>	
Total / Verificación Regulatoria Oficial 2018	09/04/2018	C / Barco pesquero con Red de Cerco /LILIANA CHAVEZ	
<b>Verificación Presente</b>			
<b>Objetivo:</b> Verificacion Oficial Regulatoria 2021			
<b>Comentarios:</b> Verificacion de Cumplimiento del Plan Nacional de Control			
<b>Línea (s) de proceso verificada (s)</b> Atun Congelado en Salmuera y Frio seco			
<b>N° Informe de muestreo:</b> PMC-D-51439;	<b>N° funda muestra oficial:</b> <b>N° funda contra muestra y dirimente:</b>	<b>Fecha tentativa para toma de muestra:</b> 02/08/2021	
<b>Capacidad Instalada:</b> 960 Toneladas	<b>Producción Anual:</b> 8 a 9 mareas	<b>Coordenadas Satelitales:</b> Coordenadas no disponibles	
<b>Formularios anexos a esta portada</b>			
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			

## Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

F03-Verificación documental del sistema HACCP

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

<b>LIQUIDACIÓN SCI N°:</b>	<b>VALOR:</b>	<b>PROVINCIA/SITIO/SECTOR:</b>
186025	821	Manabi \ Cdla Las acacias Av 37 \ Manta



## Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

<b>Nombre del barco:</b>	B/P PACIFIC TUNA	<b>Registro/Código:</b>	INP-032-11
<b>Permiso de pesca:</b>	P-04-00942	<b>Arte de pesca</b>	Red de Cerco
<b>No. de Matrícula:</b>	P-04-00942	<b>Representantes del Armador:</b>	Wilfrido Almeida
<b>Oficial(es) de Verificación:</b>	LILIANA CHAVEZ	<b>Representante de Empresa:</b>	Alvaro Buitriago Rivera
<b>Fecha de Verificación:</b>	10/08/2021	<b>Puerto de Verificación:</b>	Puerto Marginal

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

<b>Construcción y materiales</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	0	1-2	3		
<b>1. Superficies de contacto</b>					
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 libro de hidrocarburo si anotan recepcion distribucion y si coincide con guias y zarpe
1.4 Condición general del area de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.			3		
<b>2. Limpieza e Higiene</b>					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.			3		
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)			3		
<b>3. Manejo de plagas y pestes</b>					
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		
<b>4. Uso de agua y hielo</b>					
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
<b>5. Procesamiento de productos</b>					
5.1 Área de procesamiento cumple con mínimas condiciones de higiene.			3		
5.2 Manejo higiénico de desperdicios de procesamiento					No aplica
<b>6 Bodegas de frío o congelado</b>					

## Reportes de verificación

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. Mantiene 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	
<b>7. Entrenamiento e higiene del personal</b>				
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.)			3	
7.3 Condiciones mínimas de ropa de faena			3	
<b>8. Químicos y aditivos</b>				
8.1 Productos de limpieza e higiene son de permitidos para su uso con alimentos		2		Actualizar fichas técnicas
8.2 Productos químicos esta etiquetados y son estibados separadamente			3	
8.3 Sal usada en atuneros es de grado alimenticio.			3	
<b>9. Áreas comunes de la tripulación</b>				
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	
<b>10. Higiene de áreas y equipamiento</b>				
10.1 Existe un sistema documentado para			3	
<b>11. Mantenimiento</b>				
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	
<b>12. Recepción de Insumos</b>				
12.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.			3	
12.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación			3	
<b>13. Manejo de parásitos</b>				
13.1 Sistema incluye inspección visual y remoción o congelado a <-20C° por 24hs (Registro)			3	



## Reportes de verificación

14. Trazabilidad				
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión	0			Pendiente registro de elaboración de salmuera

**Comentarios generales:** Verificación Oficial Regulatoria 2021 BP PACIFICTUNA

**Calificación:**

\* Total de puntos posibles = 105

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(100)}{105} \times 100 = 95$$

**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

<b>Nombre del barco:</b> B/P PACIFIC TUNA	<b>Registro:</b> INP-032-11
<b>Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino:</b> MARBELIZE	<input type="checkbox"/> Operador portuario <input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
<b>Descarga realizada por:</b> SERPEPACIFIC	<input checked="" type="checkbox"/> Cuadrilla particular
<b>Nombre del representante responsable de la descarga:</b> Edwin Zamora	<b>Otros:</b> <b>Puerto de descarga: Puerto Marginal</b>
<b>Oficiales de Verificación: LILIANA CHAVEZ</b>	<b>Nombre del jefe de la cuadrilla: Alvaro Buitrago Rivera</b>
<b>Tipo Producto:</b>	<b>Fecha de verificación:</b> 10/08/2021
	<b>Identificación / código / especie</b>

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		
<b>1. Condiciones de Desembarque</b>					
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		
<b>2. Personal de cuadrilla</b>					



## 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 capacitacion del personal de cuadrilla
2.3 Personal de cuadrilla que desembarca la pesca evidencia certificado de salud y capacitacion			3		
<b>3. Limpieza e Higiene</b>					
3.1 Se mantiene condiciones de limpieza e higiene durante la descarga			3		
3.2 Existencia un sistema de limpieza y desinfeccion (registro)			3		
<b>5. Uso de agua y hielo</b>					
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
<b>4. Manejo de Pestes animales</b>					
4.1 Ausencia de animales domesticos y pestes en la descarga del producto			3		
<b>6. Responsabilidad del desembarque</b>					
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

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

LILIANA CHAVEZ

Verificador



Representante