

## Reportes de verificación

Fecha: 21/12/2021

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

<b>Establecimiento:</b> BRISATUN S.A.		<b>Registro:</b> 4328	
<b>Dirección:</b> CDLA LAS ACACIAS CALLE 17 #3613 Y AV 37		<b>Teléfono/fax/e-mail</b> 052629052	
<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 Buitrago Rivera	
<b>Fecha:</b>	10/08/2021	<b>Hora:</b>	10:00 am
<b>Número de empleados:</b>	30 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 Oficial Regulatoria	28/11/2017	C / Se realizo la verificación Total del B/P con total normalidad. /José Shnel	
<b>Verificación Presente</b>			
<b>Objetivo:</b> Verificación Oficial Regulatoria 2021			
<b>Comentarios:</b> Verificación de Cumplimiento de Plan Nacional de Control			
<b>Línea (s) de proceso verificada (s)</b> Atun congelando en Salmuera			
<b>N° Informe de muestreo:</b> PMC-D-51438;	<b>N° funda muestra oficial:</b> <b>N° funda contra muestra y dirimente:</b>	<b>Fecha tentativa para toma de muestra:</b> 05/08/2021	
<b>Capacidad Instalada:</b> 780 Toneladas	<b>Producción Anual:</b> 7 a 8 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>
186429	500	Manabi \ Cdla Las Acacias Calle 17 y 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>	BP VICTORIA DEL MAR	<b>Registro/Código:</b>	4328
<b>Permiso de pesca:</b>	P-04-00867	<b>Arte de pesca</b>	Red de Cerco
<b>No. de Matrícula:</b>	P-04-00867	<b>Representantes del Armador:</b>	Wilfrido Almeida
<b>Oficial(es) de Verificación:</b>	LILIANA CHAVEZ	<b>Representante de Empresa:</b>	Alvaro Buitrago 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

Construcción y materiales	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	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)		1			El zarpe si coincide con lo anotado en el libro de hidrocarburos pero no con las guías de combustibl
1.4 Condición general del area de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.		2			mejorar, el barco entra a veda
<b>2. Limpieza e Higiene</b>					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.		2			mejorar
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)		2			Mejorar protocolo de limpieza de cubas
<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		2			Actualizar certificado de fumigación
<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

## Reportes de verificación

<b>6 Bodegas de frío o congelado</b>				
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 fiha tecnicas de productos de limpieza de cubas
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.		1		Mejorar orden y limpieza
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>				



## Reportes de verificación

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

**Comentarios generales:** Verificación Oficial Regulatoria 2021 del BP VICTORIA DEL MAR

**Calificación:**

\* Total de puntos posibles = 105

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(96)}{105} \times 100 = 91$$

**Equivalencias:**

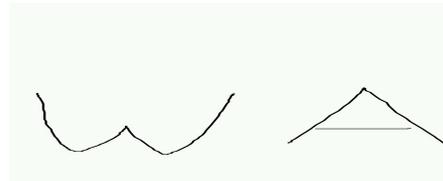
90 - 100 CONFORMIDAD      80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL      ≤ 79 NO CONFORMIDAD

**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> BP VICTORIA DEL MAR	<b>Registro:</b> 4328
<b>Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino:</b> MARBELIZE	<input type="checkbox"/> Operador portuario
<b>Descarga realizada por:</b> SERPEPACIFIC	<input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
	<input checked="" type="checkbox"/> Cuadrilla particular
	<b>Otros:</b>
<b>Nombre del representante responsable de la descarga:</b> Edwin Zamora	<b>Puerto de descarga:</b> Puerto Marginal
	<b>Nombre del jefe de la cuadrilla:</b> Alvaro Buitrago Rivera
<b>Oficiales de Verificación:</b> LILIANA CHAVEZ	<b>Fecha de verificación:</b> 10/08/2021
<b>Tipo Producto:</b> Atun Congelado en Salmuera	<b>Identificación / código / especie</b>

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

<b>Criterios a verificar</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	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

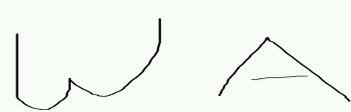
2.1 Personal de cuadrilla cumpla con el uso de equipo basico de trabajo (botas, guantes, mandil, gorra)			3		
2.2 El personal de cuadrilla entiende las reglas minimas de higiene y salud necesaria - BPM		2			Mejorar capacitacion del personal de cuadrilla en BPM
2.3 Personal de cuadrilla que desembarca 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 2021 del BP VICTORIA DEL MAR Temperatura de descarga -10 a -11°C		
<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 =	<b>Puntos Críticos Aprobados x 100 =</b>	<b>( 1 )</b>	<b>X 100 = 100</b>
	<b>Total de Puntos Críticos</b>	<b>1</b>	
Calificación =	<b>Puntos Obtenidos x 100 =</b>	<b>(41)</b>	<b>X 100 = 98</b>
	<b>Puntuación Máxima</b>	<b>42</b>	
* <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>			
<b>90 - 100 CONFORMIDAD</b>	<b>80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL</b>	<b>≤ 79 NO CONFORMIDAD</b>	
<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