



Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

Nombre del barco:	BP VICTORIA DEL MAR	Registro/Código:	4328
Permiso de pesca:	P-04-00867	Arte de pesca	Red de cerco
No. de Matrícula:	P-04-00867	Representantes del Armador:	Wilson Mero
Oficial(es) de Verificación:	Denisse Zambramo	Representante de Empresa:	Alvaro Buitrago
Fecha de Verificación:	05/08/2022	Puerto de Verificación:	APM

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,		2			Falta mantenimiento en piso del parque de pesca
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		
1.4 Condición general del area de mantenimiento de la materia prima. Mantenimiento de bodegas y cubas.		2			Falta mantenimiento en cubas
2. Limpieza e Higiene					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.			3		
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		
6 Bodegas de frío o congelado					

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).				No aplica
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	
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.)			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			3	
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		2		Se evidencia oxido en gambuzas de alimentos congelados
9.2 Cumplen con mínimas condiciones de higiene, limpieza y mantenimiento.		2		Se evidencia desorden en camarotes
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				
13.1 Sistema incluye inspección visual y remoción o congelado a <-20C° por 24hs (Registro)				No aplica



Reportes de verificación

14. Trazabilidad					
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión			3		

Comentarios generales: BP VICTORIA DEL MAR

Calificación:

* Total de puntos posibles = 102

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(98)}{102} \times 100 = 96$$

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

Denisse Zambramo

Verificador

Representante