



## 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><br>Marbelize | <input type="checkbox"/> Operador portuario              |
| <b>Descarga realizada por:</b><br>Serpepacific                                      | <input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento   |
| <b>Nombre del representante responsable de la descarga:</b><br>Rafael Perez         | <input checked="" type="checkbox"/> Cuadrilla particular |
| <b>Oficiales de Verificación:</b> Denisse Zambramo                                  | <b>Otros:</b>  |
| <b>Tipo Producto:</b> Pescado congelado en salmuera                                 | <b>Puerto de descarga:</b> APM                           |
|   | <b>Nombre del jefe de la cuadrilla:</b> Alvaro Buitrago  |
|   | <b>Fecha de verificación:</b> 05/08/2022                 |
|   | <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/<br>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 Tinajas, baldes, bolso de red o chinguillo se encuentran 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  |  |  | 3 |  |           |
| 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>   | BP VICTORIA DEL MAR  |                     |  |
| <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 =  | $\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(42) \times 100}{42} = 100$               |                     |  |
| * <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>   |                     |  |

Denisse Zambramo

\_\_\_\_\_  
Verificador

\_\_\_\_\_  
Representante