

Reportes de verificación

Fecha: 27/02/2023

F00-Portada_Reportes_de_Verificacion

Establecimiento: GEOPAXI S.A.	Registro: INP-031-11
Dirección: Isla [] Continente [X] CALLE 17 AV. 37, CDLA. LAS ACACIAS NO. 3613	Teléfono/fax/e-mail 052629052

Tipos de verificación

Documental []	Total [X]	Parcial []	Periódica []	Aleatoria []
Oficial(es) de Verificación LILIANA CHAVEZ		Representante (s) del Establecimiento Alvaro Buitriago		
Fecha:	02/11/2022	Hora:	10:00 am	
Número de empleados:	23 Tripulantes	Exportan a:	-	

Estatus del Establecimiento

C

Verificaciones Previas

Tipo y objetivo	Fecha	Calificación / Comentarios / Verificador
Total / Verificación Oficial Regulatoria 2016	08/08/2016	/ NA /RAFAEL ALVAREZ
Total / Verificación Oficial Regulatoria	07/03/2019	C / Barco pesquero con red de cerco - BP EILEEN MARIE /LILIANA CHAVEZ
Total / Verificación Oficial Regulatoria 2020	29/10/2020	C / Barco pesquero con red de cerco /LILIANA CHAVEZ

Verificación Presente

Objetivo:

Verificación Oficial Regulatoria 2022

Comentarios:

Verificación de Cumplimiento del Plan Nacional de Control

Línea (s) de proceso verificada (s)

Atún Congelado en Salmuera

N° Informe de muestreo: PMC-D-63311;	N° funda muestra oficial: N° funda contra muestra y dirimente:	Fecha tentativa para toma de muestra: 27/10/2022
Capacidad Instalada: 440 Toneladas	Producción Anual: 8 a 9 Mareas	Coordenadas Satelitales: Coordenadas no disponibles

Formularios anexos a esta portada

Reportes de verificación

Fecha: 27/02/2023

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		
F04-Verificación de la aplicación del plan HACCP y su performance		
LIQUIDACIÓN SCI N°: 233399	VALOR: 500	PROVINCIA/SITIO/SECTOR: Manabí \ Calle 17 y Av 37 \ Manta

Reportes de verificación

F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

Establecimiento:	GEOPAXI S.A.	Registro:	INP-031-11
Oficiales de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante del Establecimiento:	Alvaro Buitriago
Fecha de comienzo:	02/11/2022	Fecha de finalización:	02/11/2022
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		
1.3 Compromiso. Escrito de la gerencia en la implementación y apoyo del plan.			3		
1.4 Grupo de Gestión Responsabilidades documentadas y actualizadas.			3		
1.5 Grupo de Gestión. Calificaciones y experiencia demostradas		2			Mejorar capacitación al equipo HACCP
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			3		
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.		2			Corregir cantidad de sal
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			3		
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.			3		
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			Mejorar Capacitación en HACCP a los operarios



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 le 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		3	
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 del BP EILEEN MARIE

Calificación:

* Total de puntos posibles = 117

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(114)}{117} \times 100 = 97$$

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:	INP-031-11
Oficiales de Verificación:	LILIANA CHAVEZ	Representante del Establecimiento:	Alvaro Buitriago
Fecha de comienzo:	02/11/2022	Fecha de finalización:	02/11/2022
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					No aplica
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 cantidad de sal
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			3		

Comentarios generales: Verificación Oficial Regulatoria 2022 del BP EILEEN MARIE

Calificación:

* Total de puntos posibles = 39

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(38)}{39} \times 100 = 97$$

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 EILEEN MARIE	Registro: INP-031-11
Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino: Marbelize y Razanfish	<input checked="" type="checkbox"/> Operador portuario
Descarga realizada por:	<input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
	<input type="checkbox"/> Cuadrilla particular
	Otros:
Nombre del representante responsable de la descarga:	Puerto de descarga: Puerto Marginal
	Nombre del jefe de la cuadrilla: Alvaro Buitriago
Oficiales de Verificación: LILIANA CHAVEZ	Fecha de verificación: 02/11/2022
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 capacitación al personal de cuadrilla en BPM
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:	Verificación Oficial Regulatoria del BP EILEEN MARIE		
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 =	$\frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{(1) \times 100}{1} = 100$		
Calificación =	$\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(41) \times 100}{42} = 98$		
* <u>En caso de no conformidad en el presente formulario el establecimiento que recibe la pesca recibirá la notificación de NO CONFORMIDAD</u>			
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