

Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

Nombre del barco:	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:	WILFRIDO ALMEIDA
Oficial(es) de Verificación:	MARTHA VERA	Representante de Empresa:	BUITRAGO RIVERA ALVARO JOSE
Fecha de Verificación:	23/10/2023	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,		1			Falta de mantenimiento en piso del parque de pesca (planificada en el plan de mantenimiento, entra a
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.			3		
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		Registro de Control Toma de Agua R-C-05
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.					No aplica
5.2 Manejo higiénico de desperdicios de procesamiento					No aplica

Reportes de verificación

6 Bodegas de frío o congelado				
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. Mantienen 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.)	2			No se visualizo señaletica (Prohibido comer, beber)
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		3		
9.2 Cumplen con mínimas condiciones de higiene, limpieza y mantenimiento.	2			Falta de Limpieza en Gambuza seca
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				



Reportes de verificación

13.1 Sistema incluye inspección visual y remoción o congelado a <-20C° por 24hs (Registro)					No aplica
14. Trazabilidad					
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión			3		

Comentarios generales:	Verificación Oficial Regulatoria BP VICTORIA DEL MAR, OCTUBRE 2023
Calificación:	
* Total de puntos posibles =	96
Calificación =	$\frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(92)}{96} \times 100 = 96$
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

MARTHA VERA

Verificador

Representante