



## Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

<b>Nombre del barco:</b>	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>	MARTHA VERA	<b>Representante de Empresa:</b>	BUITRAGO RIVERA ALVARO JOSE
<b>Fecha de Verificación:</b>	23/10/2023	<b>Puerto de Verificación:</b>	APM

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

<b>Construcción y materiales</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	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,		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		
<b>2. Limpieza e Higiene</b>					
2.1 Condiciones generales de limpieza e higiene.			3		
2.2 Existencia de un Protocolo de limpieza y desinfección (registros)			3		
<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			3		
<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		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
<b>5. Procesamiento de productos</b>					
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

<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).				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		
<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.))	2			No se visualizo señaletica (Prohibido comer, beber)
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		3		
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.	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		
<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)					No aplica
<b>14. Trazabilidad</b>					
14.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión			3		

<b>Comentarios generales:</b>	Verificación Oficial Regulatoria BP VICTORIA DEL MAR, OCTUBRE 2023
<b>Calificación:</b>	
* Total de puntos posibles =	96
Calificación =	$\frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(92)}{96} \times 100 = 96$
<b>Equivalencias:</b>	
<b>90 - 100 CONFORMIDAD</b>	<b>80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL</b>
	<b>≤ 79 NO CONFORMIDAD</b>
<b>Nota:</b>	Los resultados se expresaran con dos cifras significativas
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>	<b>CONFORMIDAD</b>

MARTHA VERA

\_\_\_\_\_  
Verificador

\_\_\_\_\_  
Representante