

Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

Nombre del barco:	B/P DON ALVARO	Registro/Código:	INP-033-11
Permiso de pesca:	P-04-00772	Arte de pesca	Red de cerco
No. de Matrícula:	P-04-00772	Representantes del Armador:	Wilfrido Almeida
Oficial(es) de Verificación:	David Restrepo	Representante de Empresa:	Álvaro José Buitrago Rivera
Fecha de Verificación:	27/11/2023	Puerto de Verificación:	Muelle Marginal Manta

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,			3		
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		Registro de higienización del barco R-C-05
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		Certificado de control de plagas CEDAG. Productos con registro sanitario.
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					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		-9°C a -12°C.
6.5 Termómetros y equipos de medición de temperatura calibrados (registros).		3		Termoregistradores FLUKE calibrados el 27/10/2023
6.6 Instrumentos de registro de temperatura se encuentran funcionales.		3		
6.7 La frecuencia de control de temperatura es adecuada.		3		Cada 3 horas.
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		Lote #26 600 sacos. Bureau Veritas N°068586
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			Mejorar orden y limpieza.
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)				No aplica
12. Recepción de Insumos				
12.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.		3		Registro Marea 6 24/10/2023
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		Se evidencia registro de captura.

Comentarios generales:	Verificación Oficial Regulatoria - Noviembre 2023	
Calificación:		
* Total de puntos posibles =	96	
Calificación =	$\frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(94)}{96} \times 100 = 98$	
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	

David Restrepo

Verificador

Representante