



## Reportes de verificación

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

Rev. 1.0

<b>Nombre del barco:</b>	B/P EILEEN MARIE	<b>Registro/Código:</b>	INP-031-11
<b>Permiso de pesca:</b>	P-04-00753	<b>Arte de pesca</b>	Red de cerco
<b>No. de Matrícula:</b>	P-04-00753	<b>Representantes del Armador:</b>	GEOPAXI S.A.
<b>Oficial(es) de Verificación:</b>	María Bustamante	<b>Representante de Empresa:</b>	Jose Buitrago / Wilfrido Almeida
<b>Fecha de Verificación:</b>	03/10/2024	<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,			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			Se evidencia piso parque de pesca despintado, pero los mantenimientos se realizaron en diciembre 202
<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		Registro de higiene y limpieza diario ( cubierta, cocina); SSOP-N 2 Limpieza de las superficies de
<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		Proveedor externo: CEDAG ; SSOP N8. Control de plagas.
<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.
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.			3		



## Reportes de verificación

5.2 Manejo higiénico de desperdicios de procesamiento				No aplica
<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).			3	Cada 4 horas, se registra en la bitácora control de temperatura.
6.4 Capacidad. Mantienen al producto en los rangos mínimos de temperatura 4 (Fresco: < 4 C°. Congelado: -18C°. Salmuera -9C°)			3	-9.3; -9.4; -9.9°C
6.5 Termómetros y equipos de medición de temperatura calibrados (registros).			3	ASISPORT S.A. , 29/08/2024
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)			2	Establecimiento de salud SERVIMEDICORP S.A 08/09/2023
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			2	Personal sin la ropa adecuada.
<b>8. Químicos y aditivos</b>				
8.1 Productos de limpieza e higiene son de permitidos para su uso con alimentos			3	Proveedor: SPARTAN.
8.2 Productos químicos esta etiquetados y son estibados separadamente			3	
8.3 Sal usada en atuneros es de grado alimenticio.			3	TRANS ARVASAL S.A; lote #27; fecha de análisis 12/07/2024 Bureau veritas.
<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.			3	
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	



## Reportes de verificación

12.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación			3		
<b>13. Manejo de parásitos</b>					
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		

**Comentarios generales:** Verificación oficial y toma de muestra - Octubre 2024

**Calificación:**

\* Total de puntos posibles = 102

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(99) \times 100}{102} = 97$$

**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**

María Bustamante

\_\_\_\_\_  
Verificador

\_\_\_\_\_  
Representante