

Reportes de verificación

F15-Verificación de condiciones de desembarque

Rev. 1.0

Nombre Establecimiento Responsable Descarga Destino

Nombre del barco: B/P DON ALVARO	Registro: INP-033-11
Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino:	<input type="checkbox"/> Operador portuario
Ing. David Chancay	<input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
Descarga realizada por:	<input type="checkbox"/> Cuadrilla particular
Jorge Luis Perez	Otros: Kemly operaciones
Nombre del representante responsable de la descarga:	Puerto de descarga: Muelle Marginal Manta
	Nombre del jefe de la cuadrilla: Álvaro José Buitrago Rivera
Oficiales de Verificación: María Bustamante	Fecha de verificación: 22/11/2024
Tipo Producto: Atún congelado en salmuera	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		1			No se evidencia
1.7 Tinajas, baldes, bolso de red o chinguillo se encuentran 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			3	Hay certificados del personal pero no se evidencia la fecha en los certificados.
2.3 Personal de cuadrilla que desembarca la pesca evidencia certificado de salud y capacitacion			3	22/08/2024 son emitidos.
3. Limpieza e Higiene				
3.1 Se mantiene condiciones de limpieza e higiene durante la descarga		2		Mejorar el orden
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 - Noviembre 2024

Calificación:

* Total de ítems obligatorios = 1

* Total de puntos posibles = 42

* Los ítems considerados obligatorios y resaltados. **Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)**

$$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{(1) \times 100}{1} = 100$$

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(39) \times 100}{42} = 93$$

*** En caso de no conformidad en el presente formulario el establecimiento que recibe la pesca recibirá la notificación de NO CONFORMIDAD**

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