



Reportes de verificación

F15-Verificación de condiciones de desembarque

Rev. 1.0

Nombre Establecimiento Responsable Descarga Destino

Nombre del barco: B/P EILEEN MARIE	Registro: INP-031-11
Nombre del establecimiento responsable de la descarga, destino: Wilfrido Almeida	<input type="checkbox"/> Operador portuario
Descarga realizada por: SERMANPEZ	<input type="checkbox"/> Cuadrilla del establecimiento
Nombre del representante responsable de la descarga: Wilfrido Almeida	<input checked="" type="checkbox"/> Cuadrilla particular
Oficiales de Verificación: María Bustamante	Otros:
Tipo Producto: Atún congelado en salmuera	Fecha de verificación: 03/10/2024
	Puerto de descarga: Muelle Marginal Manta
	Nombre del jefe de la cuadrilla: Jose Buitrago / Wilfrido Almeida
	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			3		
1.7 Tinas, baldes, bolso de red o chinguillo se encuentra 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)		2			No poseen algunas personas mandiles y gorras.
2.2 El personal de cuadrilla entiende las reglas minimas de higiene y salud necesaria - BPM		2			01/09/2023 algunos y otros con 13/09/2024
2.3 Personal de cuadrilla que desembarca la pesca evidencia certificado de salud y capacitacion			3		Capacitación 23/08/2024; BPM; HACCP; HIGIENE PERSONAL; FOOD DEFENSE.
3. Limpieza e Higiene					
3.1 Se mantiene condiciones de limpieza e higiene durante la descarga			3		
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 y toma de muestra - Octubre 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)**

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

Total de Puntos Críticos = 1

Calificación = $\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación Máxima}} = \frac{(40) \times 100}{42} = 95$

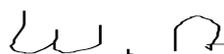
*** En caso de no conformidad en el presente formulario el establecimiento que recibe la pesca recibirá la notificación de NO CONFORMIDAD**

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