

F19: Verificación de condiciones y manejo de subproducto de atún (materia prima para aceite de pescado crudo y semi-refinado)

Rev. 3.0

Establecimiento:	Registro:
Oficiales de Verificación:	Representantes del establecimiento:
Fecha de comienzo:	Fecha de finalización.
Referencias usadas:	

NC = No Conformidad CP = Conformidad Parcial C = Conformidad

Observaciones	NC	CP	C	Critico	Comentarios
	0	1-2	3	A / NA	
1. Flujo de Producción					
1.1. Está presente la línea de subproducto en los diagramas de procesos (lay-out)					
1.2. Es visualmente identificable de otros procesos.(rotulado/colores)					
2. Sistema de recolección					
2.1. Existen un sistema documentado para el control de recolección de Subproductos.					
2.2. Existe un protocolo de manejo de subproducto procedente de cubas autorizadas para almacenar materia prima para la UE.					
2.3. El sistema cumple con buenas condiciones de limpieza, higiene y mantenimiento					
2.4. Los químicos usados en la limpieza de recipientes de almacenamiento son de uso alimentario. Ficha técnica					
2.5. Se registran usos y concentraciones de los químicos usados en la limpieza					
2.6. Se cuenta con una evaluación de riesgos de seguridad alimentaria en el sistema de recolección					
2.7. El sistema de recolección evita el riesgo de contaminación cruzada.					
3. Almacenamiento del subproducto					
3.1. Existe un sistema para el control de temperatura, limpieza y mantenimiento de áreas de almacenamiento. Registro					

Observaciones	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
3.2. El sistema incluye limpieza de los contenedores de almacenamiento de producto					
3.3. El diseño del área de almacenamiento permite mantener las condiciones de higiene y temperatura.					
3.4. El diseño del área impide el ingreso y proliferación de plagas					
3.5. Las fumigaciones se realizan mediante métodos y uso de químicos permitidos					
4. Despacho					
4.1. Existe un procedimiento para el proceso de despacho que evita la contaminación cruzada.					
4.2. En el procedimiento se incluye la inspección del transporte antes de la carga. Registro					
4.3. El transporte posee superficies aptas para el contacto con alimentos.					
4.4. Existe registro de las condiciones de limpieza del contenedor de carga antes de la operación.					
5. Trazabilidad					
5.1. Está identificado el origen de la materia prima: Barco y número de cuba de almacenamiento.					
5.2. En la documentación de despacho es posible identificar cantidad, fecha, línea de proceso, lote y número de envío.					
Comentarios Generales:					

Calificación:

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

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{(\quad) \times 100}{(\quad)} =$$

- Total de ítems críticos = 02
- Total de puntos posibles = 54

* Los puntos considerados como críticos (resaltados), son de cumplimiento obligatorio. Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA), se debe adquirir el 100% de cumplimiento.

EQUIVALENCIAS:

90-100 CONFORMIDAD

80-89 CONFORMIDAD PARCIAL

≤ 79 NO CONFORMIDAD

NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas

Evaluación de Conformidad del Establecimiento:

Firma y Nombre del Verificador

Firma y nombre del representante¹

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 852/04/CE, 853/04/CE, 178/02/CE, 37/2010/CE, 2017/625, Codex Alimentarius, Guía de pescados y productos pesqueros FDA 4ta. Edición 2020, 21 CFR parte 110, 21 CFR parte 123, Acuerdo 241, NTE INEN 1108/2015, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y Pesca.

¹ Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación