

Basado en los términos de las directivas y reglamentos CE/178/2002, 852 y 853/2004	
Establecimiento:	Registro:
Oficiales de Verificación:	Representantes de Establecimiento:
Fecha de inicio:	Fecha de finalización:

NC=No Conformidad CP=Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA=No aprueba

Exigencias sanitarias e higiénicas	NC	CP	C	A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Higiene de áreas y equipamiento					
1.1 Existe un sistema documentado para todas las áreas y equipos					
1.2 Satisfactorias condiciones de limpieza. Existe verificación.					
1.3 Químicos e implementos son mantenidos en su área respectiva					
1.4 Químicos usados son aprobados para su uso con alimentos.					
1.5 Químicos y aditivos están específicamente etiquetados.					
2. Control de plagas y roedores					
2.1 Existe un sistema documentado para todas las áreas con registros.					
2.2 Confirmación positiva de los dispositivos de monitoreo descritos.					
2.3 Presencia de insectos, roedores y/o animales domésticos.					
2.4 Químicos e implementos son mantenidos en su área respectiva.					
3. Entrenamiento e higiene del personal					
3.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene control de enfermedades. Registros.					
3.2 Existe un plan de capacitación con registros.					
3.3 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos ¹					
3.4 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					
3.5 Vestimentas de trabajo adecuadas, completas y no expuestas al exterior					

¹Lavado de manos. Prohibición de comer, fumar, beber y escupir en áreas de producción y almacenamiento.

	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
3.6 Existe un procedimiento y/o control para ingreso de las visitas a las áreas de proceso.					
4. Utilización de agua, hielo					
4.1 Existe un sistema documentado que cubre el control de potabilidad. Registros					
4.2 Recipientes para hielo en buenas condiciones de higiene y mantenimiento					
5. Recepción de materias primas					
5.1 Existe un sistema documentado para evaluación organoléptica. Registros.					
5.2 Incluye control de temperatura acciones de corrección. Registros					
6. Control durante procesamiento					
6.1 Existe un sistema documentado para su control. Registros					
6.2 Incluye control de temperatura, hielo, y/o refrigerado.					
6.3 Incluye control de la higiene de utensilios y del personal.					
6.4 Incluye control sobre la condición e higiene de contenedores de producto					
6.5 La verificación confirma el control tal como está especificado.					
6.6 Las prácticas efectivamente evitan el potencial de contaminación cruzada					
7. Manejo de residuos y desperdicios.					
7.1 Existe un sistema documentado para su manejo higiénico. Registros.					
7.2 Incluye la limpieza e higiene de los contenedores.					
7.3 Las prácticas efectivamente evitan el potencial de contaminación cruzada.					
8. Control durante almacenamiento					
8.1 Existe un sistema documentado para el control de temperaturas. Registros.					
8.2 La verificación confirma el control efectivo de la temperatura ² .					
9. Control durante descongelado					
9.1 Existe un sistema documentado para el control del descongelado.					
9.2 Agua de descongelación manejada y drenada evitando contaminación cruzada					

²Fresco: < 4.4 °C. Congelado: -18 °C. Salmuera: -9°C (materia prima)

	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
10. Mantenimiento					
10.1 Existe un sistema documentado de mantenimiento del establecimiento.					
10.2 Incluye registros, asignación de tareas y plazos de ejecución.					
10.3 La verificación confirma el mantenimiento efectivo.					
11. Recepción de Insumos³					
11.1 Existe un sistema documentado para recepción de insumos.					
11.2 Incluye garantías de los proveedores y correcta identificación					
12. Manejo de parásitos⁴					
12.1 Existe un sistema documentado para el manejo de parásitos. Registros					
12.2 Incluye inspección visual, remoción y/o congelado a <-20C° por 24hs					
13. Trazabilidad y Retiro de productos					
13.1 Existe un sistema documentado para su control y gestión					
Exigencias específicas (verificar solo las correspondientes)					
14. Control de conservas					
14.1 Existe un sistema documentado para el control del proceso. Registros					
14.2 Incluye control y validación de la esterilización (autoclave) y su calibrado					
14.3 Incluye control del enfriamiento del producto final (conservas)					
14.4 Incluye control de sellado doble cierre e integridad del producto.					
14.5 Incluye control de tests de incubación (35-37C°)					
15. Crustáceos cocidos					
15.1 Existe un sistema documentado para el control del proceso. Registros					
15.2 Incluye control del enfriamiento del producto final previo empacado.					
15.3 Incluye verificación de estándares microbiológicos					

³Empaquetado, embalado, ingredientes, químicos, pesticidas, etc.

⁴Específicamente para pesca fresca, detallado en Reglamento (CE) No. 2074/2005 y anexo III, sección VIII, capítulo III, Sección D, del Reglamento (CE) No. 853/2004

	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	0	1-2	3		
16. Seguimiento a productos para Unión Europea					
16.1 Existe un sistema documentado para el control del proceso. Registros					
16.2 Incluye control de trazabilidad de origen en términos de listado					
17. Otros procesos de producción					
17.1 Existe un sistema documentado para el control del proceso. Registros					
18. Verificación pre-operacional					
<i>Condiciones encontradas:</i>					
Comentarios generales:					
<p>Calificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Total de ítems obligatorios = 4 * Total de puntos posibles = 141 * Los ítems considerados obligatorios y resaltados. <u>Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA)</u> * <u>El ítem 8.2 puede ser ponderado o crítico de Acuerdo a la gravedad de la situación</u> * En los numerales 4 y 9; el establecimiento deberá obtener una calificación mayor al 80%. Si tiene un puntaje menor al puntaje indicado se considera No Conformidad. * En los numerales 5 y 6; el establecimiento deberá obtener un mínimo de 19 puntos que equivalen al 80%, si tiene una calificación menor al puntaje indicado se calificará como No Conformidad. <p>% Cumplimiento Puntos Críticos = $\frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{() \times 100}{()} =$</p> <p>Calificación = $\frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{() \times 100}{()} =$</p> <p>EQUIVALENCIAS:</p> <p style="text-align: center;">90-100 CONFORMIDAD 80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 79 NO CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">NOTA: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas</p>					
Evaluación de Conformidad del Establecimiento:					

Firma y Nombre del Verificador

Firma y Nombre del Representante⁵

⁵Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación.