

**F09 - Verificación de condiciones en Embarcaciones Costeras**

Rev. 3.0

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Nombre del barco y # de permiso de pesca:</b> | <b>Registro/Código:</b>            |
| <b>Oficiales de Verificación:</b>                | <b>Representantes del Armador:</b> |
| <b>Fecha inicio:</b>                             | <b>Representante de Empresa:</b>   |
| <b>Puerto de verificación:</b>                   |                                    |

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

| Construcción y materiales   | NC | CP  | C | Crítico A<br>/ NA | Comentarios |
|---|----|-----|---|-------------------|-------------|
|   | 0  | 1-2 | 3 |                   |             |
| <b>1. Superficies de contacto</b>   |    |     |   |                   |             |
| 1.1 Diseñadas, construidas y mantenidas permitiendo fácil limpieza e higiene .      |    |     |   |                   |             |
| 1.2 Condición general de mantenimiento e higiene de los cajones de captura.         |    |     |   |                   |             |
| <b>2. Descarga</b>  |    |     |   |                   |             |
| 2.1 Manejada de una manera que evite la contaminación cruzada.                      |    |     |   |                   |             |
| <b>3. Uso de hielo</b>  |    |     |   |                   |             |
| 3.1 Hielo originado de un proveedor listado en el Autoridad Competente (registros). |    |     |   |                   |             |
| 3.2 Manipulación de hielo evita su contaminación.                                   |    |     |   |                   |             |
| <b>4. Estiba de combustible</b>   |    |     |   |                   |             |
| 4.1 Separada de la captura.   |    |     |   |                   |             |
| <b>5 Entrenamiento e higiene</b>  |    |     |   |                   |             |
| 5.1 Pescadores aplican la reglas mínimas de higiene y salud necesarias (registros). |    |     |   |                   |             |
| <b>Comentarios generales:</b>   |    |     |   |                   |             |

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

\* Total de puntos posibles = 21

**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 representante<sup>1</sup>**

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 852/04/CE, 853/04/CE, 178/02/CE, 37/2010/CE, 2017/625CE, Codex Alimentarius, Guía de pescados y productos pesqueros FDA 4ta. Edición 2020, 21 CFR parte 110, 21 CFR parte 123, Autoridad Competente, Acuerdo 241, NTE INEN 1108/2011, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y pesca

<sup>1</sup> Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación