

F12 - Verificación de condiciones de Bodegas de Alimento Balanceado (importado)

Rev. 3.0

Establecimiento:	Registro/código:
Oficiales de Verificación:	Representantes de Establecimiento:
Fecha y hora de comienzo:	Fecha y hora de finalización:

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

Crterios de Verificación	NC	CP	C	Critico A/NA	Comentarios
	0	1-2	3		
1. Área de almacenamiento					
1.1 Pisos. De materiales de fácil limpieza y desinfección.					
1.2 Paredes. Material impermeable de fácil limpieza y desinfección.					
1.3 Tumbado/Techo. De fácil limpieza y desinfección.					
1.4 Puertas. De materiales de fácil limpieza y desinfección.					
1.5 Iluminación. De suficiente intensidad y protegida.					
1.6 Área de entrega. Buenas condiciones generales de limpieza y mantenimiento.					
2. Manejo de plagas y animales					
2.1 No hay evidencia de insectos, roedores, aves y animales domésticos.					
2.2 Existen registros de desratizaciones y control de plagas					
3. Higiene de áreas					
3.1 Satisfactorias condiciones de limpieza. Existe verificación.					
3.2 Químicos e implementos son mantenidos en su área respectiva y etiquetados.					
3.3 Químicos usados son aprobados para su uso con alimentos.					
3.4 Químicos y aditivos están específicamente etiquetados.					
4. Entrenamiento e higiene del personal del equipo de trabajo					
4.1 Existe un sistema documentado que cubre salud e higiene, control de enfermedades. Registros.					

Criterios de Verificación	NC	CP	C	Critico A / NA	Comentarios
	0	1-2	3		
4.2 Sistema cubre el control de comportamientos no higiénicos ¹ .					
4.3 Existe un botiquín que incluya vendajes impermeables en caso de cortes.					
5. Ambiente externo					
5.1 Establecimiento separado de áreas de potencial contaminación y limpio.					
Comentarios generales:					
$\% \text{ Cumplimiento Puntos Críticos} = \frac{\text{Puntos Críticos Aprobados} \times 100}{\text{Total de Puntos Críticos}} = \frac{(\quad) \times 100}{(\quad)} =$ $\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{(\quad) \times 100}{(\quad)} =$ <p>* Total de ítems críticos = 1 * Total de puntos posibles = 45 * Los puntos considerados como críticos (resaltados), son de cumplimiento obligatorio. <u>Se califican como Aprueba (A) o No Aprueba (NA), se debe adquirir el 100% de cumplimiento.</u></p> <p>EQUIVALENCIAS:</p> <p>90-100 CONFORMIDAD 75-89 CONFORMIDAD PARCIAL ≤ 74 NO CONFORMIDAD NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas</p> <p>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</p>					

Firma y nombre del representante

Firma y Nombre del Verificador¹

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

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