



**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

FECHA DD MM AAAA		NOMBRE DEL PERMISIONARIO		
		RFC		
RNPA			PERMISOS DE PESCA	
DOMICILIO				
Calle		Número	Colonia y/o Localidad	
Municipio		Código Postal	Estado	
Teléfono		Correo electrónico		
Georreferenciación LN _____ , LO _____				
NUMERO DE AVISO DE ADHESIÓN	NÚMERO DE EMBARCACIONES	NOMBRE DE LAS ESPECIES CAPTURADAS	NOMBRE DEL SITIO DE DESEMBARCO	DESTINO DEL PRODUCTO CAPTURADO _____ CENTRO DE ACOPIO _____ UNIDAD DE PROCESAMIENTO _____ VENTA DIRECTA OTRO _____
LISTADO DE LAS EMBARCACIONES				
-Nombre de la embarcación				
-Nombre del responsable de la embarcación				
-No. de matrícula				
-Principales zonas de captura (georreferenciación)				
-Capacidad de almacenamiento (kg).				
-Tiempo de conservación de producto en congelación (horas)				
NOMBRE DEL VERIFICADOR evaluador		OFICIAL () TERCERO ()	CLAVE Y VIGENCIA DE AUTORIZACIÓN (SOLAMENTE TEA):	
FECHA Y HORA DE INICIO DE VERIFICACIÓN:			FECHA Y HORA DE TERMINO DE VERIFICACIÓN:	

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa



**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS					
1	Las embarcaciones se encuentran limpias, en buen estado, libres de grietas, hoyos y deformaciones que pueden propiciar la acumulación de suciedad y el desarrollo de fauna nociva.				
2	Pueden lavarse y desinfectarse fácilmente.				
3	Las embarcaciones cuentan con hielera limpia y desinfectada para almacenar el producto capturado.				
4	Las embarcaciones cuentan con hielera limpia y desinfectada o algún otro depósito para almacenar de forma adecuada los alimentos y bebidas de la tripulación.				
5	Las embarcaciones cuentan con un depósito para transportar agua potable, encontrándose limpio, en buen estado y señalizado.				
6	Las artes de pesca e implementos están limpias y desinfectadas antes de comenzar las labores de captura.				
7	Las embarcaciones cuentan con jabón y solución desinfectante.				
8	Las embarcaciones cuentan con un área exclusiva para el almacenamiento de productos químicos.				

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
9	Los combustibles y lubricantes se encuentran en recipientes exclusivos, y alejados del producto.				
10	Las embarcaciones, equipo y utensilios cuentan con procedimientos de limpieza y desinfección.				
11	Las embarcaciones, equipo y utensilios cuentan con registros de limpieza y desinfección.				
12	Para la limpieza y desinfección de embarcaciones, equipo y utensilios se utiliza cloro o sustancias autorizadas para este fin.				
AGUA Y HIELO					
13	Se muestra análisis microbiológico semestral del agua que se utiliza para la limpieza y desinfección de las embarcaciones, equipos y utensilios, que cumpla con la Modificación de la NOM -127-SSA1- 1994				
14	El hielo procede de un proveedor confiable y se muestra evidencia de ello (análisis de hielo que cumpla con la normatividad correspondiente o proveedor que se encuentre bajo el esquema de vigilancia de la COFEPRIS).				
MANEJO Y CALIDAD DE LA CARNADA					
15	La carnada es conservada en buen estado, en una hielera o recipiente aparte, limpio y desinfectado, separado del producto y almacenada en hielo.				

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
16	La carnada no está en contacto directo con el piso.				
17	Se cuenta con registros de trazabilidad de la carnada.				
CONTROL DE PLAGAS					
18	La embarcación está libre de fauna nociva.				
19	No suben animales a la embarcación.				
ELIMINACIÓN DE DESECHOS					
20	Los desechos tanto orgánicos como inorgánicos se eliminan en un lugar adecuado (procedimiento).				
21	Cuenta con algún protocolo a seguir en caso de tener la necesidad de defecar u orinar durante las labores de pesca, el cual no compromete la inocuidad del producto.				
HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL					
22	Se vigila la salud del personal que realiza labores de captura, manejo y desembarque de manera que no se comprometa la inocuidad del producto.				
23	Los tripulantes suben limpios, con uñas cortas y con ropa limpia a la embarcación.				
24	Se lavan y desinfectan las manos antes de manipular el hielo, la carnada y el producto capturado.				

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa



**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
25	No fuma, mascan chicle, tosen o escupen durante las labores de pesca.				
26	En caso cortadas o heridas, las cubren con material impermeable.				
27	Existen procedimientos para las actividades de higiene que debe realizar el personal.				
28	Existen registros del cumplimiento de las actividades de higiene que realiza el personal.				
MANEJO DEL PRODUCTO CAPTURADO					
29	Una vez capturado el producto, se coloca inmediatamente en la hielera con hielo.				
30	Se cuenta con suficiente hielo para cubrir totalmente el producto durante todo el trayecto (desde su captura hasta su entrega).				
31	Se mantiene cerrada la hielera del product capturado, y sólo se abre para introducir producto nuevo.				
32	Para la limpieza del producto capturado, se utiliza únicamente agua limpia de mar o agua potable.				
33	Se vigila que el producto capturado no se coloque en superficies que estén sucias, rugosas, oxidadas o contaminadas.				

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
 PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
34	Si el producto ha sido contaminado con cualquier químico, suciedad o agua contaminada durante su manipulación a bordo, se separarse del resto y se Identifica para su posterior destrucción.				
35	Si se detecta contaminación en el agua de mar, se trasladar la embarcación a una zona en donde se asegure la limpieza del agua.				
36	El producto es trasladado de la embarcación al centro de acopio en recipientes cerrados y se evita que éstos toquen el piso o el agua de la orilla del mar.				
37	El producto no tiene contacto con el agua de la orilla del mar o con el suelo en el sitio de desembarque.				
CAPACITACIÓN DEL PERSONAL					
38	Existe un Programa de capacitación en Buenas Prácticas a Bordo a todos los niveles (Permisionarios/Tripulantes) y documentación de soporte (constancias, registros, listas de asistencia, fotografías, etc.)				
TRAZABILIDAD					
39	Existe evidencia de la trazabilidad del producto capturado, así como de los insumos utilizados (hielo, carnada, etc).				

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

Documentos de Operación (PARA VERIFICAR *IN SITU*)

	Documento	Observaciones
A	Permiso de pesca: <ul style="list-style-type: none">• Se verifica que se encuentre vigente y que coincida con el nombre del permisionario, número de embarcaciones, nombre de las embarcaciones, matrícula de las embarcaciones y especies capturadas a las cuales se va a verificar.	
B	Análisis de laboratorio al personal que realicen acciones de captura, manejo y desembarque de productos. <ul style="list-style-type: none">• Se incluye certificado médico de buena salud.• Se incluyen mínimo análisis de reacciones febriles, exudado bucofaríngeo y coprocultivo.	
C	Análisis de agua usada para la limpieza, desinfección y consumo: <ul style="list-style-type: none">• Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente.• Se cumple lo establecido en la Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM -127-SSA Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, referente a la ausencia de bacterias.	

**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

DESCRIPCIÓN DE LAS NO-CONFORMIDADES IDENTIFICADAS

No.	REQUISITOS A EVALUAR	DESCRIPCION

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa



**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANEJO A BORDO DE EMBARCACIONES MENORES**

Conclusiones del grupo Evaluador

Por el grupo evaluado
