



**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS
BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

FECHA		UNIDAD DE PRODUCCIÓN	
RNPA		NOMBRE DE LA EMPRESA	
DOMICILIO DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN			
Calle		Número	Colonia y/o Localidad
Municipio		Código Postal	
Estado			
TELÉFONO (S)	RFC	CORREO ELECTRÓNICO:	GEORREFERENCIACIÓN LN _____ , LO _____
NOMBRE DEL VERIFICADOR	OFICIAL ()	CLAVE Y VIGENCIA DE AUTORIZACIÓN (SOLAMENTE TEA):	
	TERCERO ()		
FECHA Y HORA DE INICIO DE VERIFICACIÓN:		FECHA Y HORA DE TERMINO DE VERIFICACIÓN:	

REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS EN LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN				
1				Se lleva a cabo un programa de muestreo en agua que demuestre que se encuentra libre de contaminación química y biológica (metales pesados, plaguicidas organofosforados y organoclorados, bacterias coliformes totales y bacterias coliformes fecales)*
2				El muestreo de agua se realiza en la fuente de agua y/o en la entrada de la Unidad de producción
INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
3				Las instalaciones de la Unidad de Producción se mantienen en buen estado y, según el caso, son de fácil limpieza

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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

4	Las áreas de trabajo y almacenes se encuentran separados para evitar la contaminación cruzada				
5	Las instalaciones sanitarias están limpias y equipadas con papel higiénico, estación de lavado, jabón, desinfectante, algún medio para el secado de manos y recipientes de basura				
6	Las instalaciones sanitarias se ubican de manera tal que se evite la contaminación cruzada y sus descargas se separan de otras descargas de agua				
7	Los equipos y utensilios utilizados en actividades de cosecha, manejo y transporte del producto se encuentran limpios, en buen estado y de material que permita su lavado y desinfección e inerte al alimento				
8	Las áreas destinadas a la eliminación de desechos están ordenadas y ubicadas de manera que se evite la contaminación cruzada				

HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		C	NC	NA	
9	En la Unidad de Producción existe un Reglamento de Higiene acorde a las actividades que en ella se realizan y se encuentra ubicado en áreas estratégicas de la Unidad de manera que el personal lo respete y tenga acceso a él				
10	El uniforme y/o ropa de trabajo del personal se encuentra limpio al iniciar labores				
11	El personal cuenta con equipo de protección de acuerdo a las labores que realiza				

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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

12	Se vigila la salud del personal que realiza labores directas con el producto de manera que no se comprometa la inocuidad del mismo (Incluye el aviso del personal cuando éste presenta ETA's o heridas)*				
FAUNA NOCIVA					
13	La unidad cuenta con un sistema integral de control de fauna nociva y le da seguimiento				
14	Existe evidencia de la ausencia de fauna nociva en la Unidad de Producción (Incluye el confinamiento de animales domésticos separados estratégicamente del área de estanquería y producto)				
AGUA Y HIELO		C	NC	NA	
15	El agua para consumo humano y hielo usado en cosecha son potables, según lo que marca la normatividad correspondiente *				
16	El hielo se maneja en condiciones higiénicas de modo que se evita su contaminación *				
ELIMINACIÓN DE DESECHOS		C	NC	NA	
17	La Unidad se implementa y sigue un protocolo de eliminación de desechos (Incluye basura orgánica, inorgánica, derivados del petróleo, desechos provenientes de instalaciones sanitarias, mortalidad)				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		C	NC	NA	
18	En la unidad de producción existe y se sigue un Manual de procedimientos de limpieza y desinfección acorde a las actividades que en ella se realizan				
19	El Manual de procedimientos de limpieza y desinfección incluye las instalaciones, equipo y utensilios con los que cuenta la unidad				

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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

20	Se cuenta con registro de las acciones de limpieza y desinfección, las cuales fueron previamente programadas				
CRITERIOS DE SANIDAD ACUÍCOLA		C	NC	NA	
21	Existe evidencia de dispositivos y procedimientos de bioseguridad				
22	Se cuenta con registros que evidencien el diagnóstico oportuno y control de las enfermedades que afectan a la especie cultivada				
23	Si la Unidad de Producción importa y/o moviliza postlarvas cuenta con los documentos expedidos por la autoridad competente (certificado sanitario)				
24	Si la Unidad de Producción funciona como laboratorio de postlarva cuenta con el Certificado expedido por la autoridad competente				
ALIMENTO					
25	Se cuenta con registros que garanticen la inocuidad del alimento utilizado (incluye al proveedor, almacenamiento y manejo)				
26	El alimento medicado se identifica y almacena de modo que no se mezcle o confunda con el no medicado				
MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS Y MEDICAMENTOS VETERINARIOS					
27	Se cuenta con registros que evidencien que los detergentes, desinfectantes y preservantes son usadas de modo tal que se evite la contaminación cruzada (incluye la cosecha)*				

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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

28	Se usan medicamentos veterinarios de uso acuícola en base a un diagnóstico previo realizado por personal competente y en la dosis indicada (registro de uso y control)*				
29	Se cuenta con evidencia de cumplimiento de los tiempos de retiro de los medicamentos veterinarios de uso acuícola *				
COSECHA					
30	La Unidad realiza análisis que demuestren que el producto esté libre de contaminación química y biológica (conforme a las fuentes potenciales de contaminación)*				
31	Existe evidencia que se sigan procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas, equipo y utensilios antes, durante y después de la cosecha *				
32	Existe evidencia que el personal cumple las medidas de higiene (se presenta aseado, no fuma, come o masca, presenta las uñas cortas, limpias y sin pintura, no porta joyas, accesorios o maquillaje y usa equipo de protección como, cubrepelo, cubreboca)*				
33	Existe evidencia de que indique que el producto es manejado y transportado bajo condiciones tales que se impida su contaminación y descomposición (temperatura de congelación 0-4°C o refrigeración 4-8° C, evitando contacto con superficies vivas o inertes sucias o contaminadas) *				

***Estos puntos se consideran puntos críticos, por lo tanto, su incumplimiento es motivo de emisión de un dictamen negativo.**

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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

DOCUMENTOS DE OPERACIÓN (VERIFICAR IN SITU)

	Documento	Observaciones
A	<p>Estudio de Zona Aledaña</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identifica las posibles fuentes de contaminación derivadas de actividades cercanas como industrias, zonas urbanas, zonas agrícolas, zonas ganaderas e incluyendo otras Unidades de Producción. 	
B	<p>Análisis del personal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente. ● Se incluyen análisis de reacciones febriles, coproparasitoscópico y exudado faríngeo acompañado de interpretación médica ● En casos positivos se cuenta con evidencia de tratamiento médico 	
C	<p>Análisis de agua y hielo (agua corriente usada en eviscerado y consumo humano, y hielo utilizado en cosecha):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Son emitidos por laboratorios, acreditados, autorizados o Aprobados por la Autoridad competente ● Cumplen con lo establecido en la <i>Modificación de la NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse le agua para su potabilización.</i> 	
D	<p>Análisis de producto :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente. ● Se verifica que se ha respetado el tiempo de retiro si se han usado medicamentos veterinarios de uso acuícola ● Se cumple lo establecido en la Norma Oficial Mexicana correspondiente: <i>NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</i> 	

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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE CAMARÓN**

E	<p>Alimento : El fabricante del alimento garantiza la inocuidad del producto, con una carta de fabricante, o a través de medios oficiales por parte de la autoridad competente.</p>	
F	<p>Sustancias químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se cuenta con fichas técnicas de productos químicos usados en la Unidad de Producción. ● Se declara el uso de conservadores (alergenos) si el producto se exporta y la nación destino así lo solicita 	
G	<p>Trazabilidad : Se cuenta con evidencia de registro de trazabilidad de producto</p>	
H	<p>Capacitación: Existe evidencia o registros de capacitación en temas de Inocuidad, Buenas Prácticas, Sistemas de Reducción de Riesgos, uso y control de químicos, entre otros.</p>	

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

