

FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

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

REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
1	Las instalaciones exteriores de la unidad de procesamiento se encuentran libres de maleza y basura de forma que no se propicia la anidación de fauna nociva			
2	El piso, las paredes y el techo del área donde se manipula el producto son impermeables, lisos y se encuentran en buen estado y libres de moho y condensación *			
3	Las uniones pared-pared y piso-pared son redondeadas			
4	El piso cuenta con un ángulo de inclinación hacia coladeras evitando encharcamientos			
5	Las alcantarillas de drenaje cuentan con tapa de rejillas y trampas para sólidos que sean resistentes a la corrosión y se encuentren en buen estado			

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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
6	Las puertas y ventanas se encuentran en buen estado				
7	Las puertas y ventanas de la unidad cuentan con algún mecanismo que impida la entrada de plagas y polvo				
8	La iluminación artificial cuentan con protección en caso de rotura				
9	La iluminación artificial no altera el color de los alimentos				
10	Las tuberías se identifican de acuerdo a la normatividad correspondiente				
11	El flujo operacional de personal y producto no permite la contaminación cruzada *				
12	Las cámaras de conservación y/o almacenamiento se mantienen limpias y en buen estado				
13	Todos los equipos y utensilios en contacto con el product son grado alimenticio, denotan limpieza y buen estado *				
14	No existen objetos y alimentos ajenos al establecimiento dentro de las área de proceso y almacenamiento				
15	Se cuenta con registros de mantenimiento preventivo y/o correctivo de los equipos 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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
16	Los aceites y lubricantes usados en el maquinaria y/o equipo están indicados para uso en la industria alimenticia				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
17	Existen estaciones de lavado de manos y botas que cuenten con agua corriente, jabón de manos, desinfectante y un mecanismo para el secado de manos				
18	Existen estaciones de desinfectado de botas (vados sanitarios) con solución antiséptica				
19	Se cuenta con registros de vigilancia y mantenimiento de las estaciones de lavado y desinfección (concentración del desinfectante, recambio de solución, disponibilidad) *				
20	Se cuenta con instrumentos para realizar limpieza y desinfección claramente identificados y de uso exclusivo del área destinada				
21	Se cuenta con registros o bitácoras de actividades de limpieza y desinfección *				
22	Se cuenta con registros o bitácoras de las acciones que verifican la efectividad de la limpieza y desinfección *				
SERVICIOS AL PERSONAL					
23	Los servicios sanitarios son suficientes y no comunican directamente con el área de proceso				

FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
24	Los baños cuentan con agua corriente, papel higiénico, jabón de manos, botes de basura con tapa y un mecanismo para el secado de manos				
25	El área de vestidores se encuentra limpia, ordenada y se encuentra separada del área de baños				
26	El área de comedor se encuentra limpia y ordenada				
PERSONAL					
27	Se vigila la salud del personal que tenga contacto directo con el producto de manera que no se comprometa la inocuidad del producto *				
28	El personal en contacto directo con el producto tiene las uñas cortas y sin pintura				
29	El personal en contacto directo con el producto no porta joyas u otros objetos en manos, cuello, rostro, orejas ni sobre el uniforme				
30	El personal en contacto directo con el producto no usa maquillaje				
31	El personal no come, fuma, escupe ni masca chicle dentro del establecimiento				
32	El personal cuenta con equipo de protección (cubrepelo, cubreboca, cubremangas, redes para barba y bigote) y lo usa de tal manera que se evite contaminar el producto *				

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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
AGUA Y HIELO					
33	Si se usa agua no potable en el proceso, su suministro esta separado del agua potable y se identifica claramente				
34	El agua potable usada cumple con los requisitos de la normatividad correspondiente (incluye cloro residual si se potabiliza el agua mediante cloración) *				
35	El agua usada en la elaboración del hielo cumple con los requisitos de la normatividad correspondiente *				
36	El hielo se maneja y transporta en condiciones que impidan su contaminación *				
37	Los sistemas de almacenamiento de agua y hielo se mantienen limpios, en buen estado y son de material que puede ser lavado y desinfectado *				
MATERIA PRIMA E INSUMOS					
38	La materia prima entra al área de proceso en contenedores limpios y en buen estado				
39	Existe evidencia que la materia prima se encuentra libre de contaminación química y biológica *				
40	La materia prima e insumos se manejan en condiciones que impidan su contaminación química y/o biológica				

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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
41	Existe evidencia de acciones correctivas al observarse desviaciones en las condiciones higiénicas de manejo de la materia prima e insumos *				
42	Se implementa un sistema PEPS en la Unidad de Procesamiento				
MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS					
43	El almacén de sustancias químicas usadas en la unidad es de acceso restringido y controlado, y se ubica separado de productos alimenticios				
44	Las sustancias químicas se encuentran claramente identificadas y rotuladas				
45	Se cuenta con registros del buen uso y manejo de las sustancias químicas con las que cuenta la unidad de procesamiento *				
CONTROL DE FAUNA NOCIVA					
46	La unidad presenta evidencia de contar con un Sistema integral de control de fauna nociva y darle seguimiento				
47	Existe evidencia de la ausencia de fauna nociva y animales domésticos dentro de la Unidad				
MANEJO DE BASURA					
48	El área de almacenamiento temporal de basura se mantiene ordenada, limpia y está claramente delimitada e identificada				

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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
49	Se cuenta con evidencia que el servicio de recolección de basura se realiza de manera periódica				
50	Todos los contenedores de basura se mantienen tapados				
PRODUCTO FINAL					
51	El producto final se encuentra libre de contaminación química y/o biológica *				
52	El producto final se maneja en condiciones que impidan su contaminación química y/o biológica				
53	El producto se almacena en estantería de modo tal que no tenga contacto con paredes o pisos				
54	El producto se almacena en las condiciones de congelación (menor a -18 °C) o de refrigeración (0 – 4°C) según el caso				
55	Existe evidencia de acciones preventivas y correctivas para posibles desviaciones en las condiciones higiénicas de manejo y/o temperatura de almacenamiento *				
TRANSPORTE					
56	Los vehículos de transporte cuentan con un medio de refrigeración que permita la conservación de la temperatura durante el traslado				

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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

	REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
57	Existe evidencia de acciones preventivas y correctivas para posibles desviaciones en la temperatura de transporte *				

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

Documentos de Operación (PARA VERIFICAR *IN SITU*)

	Documento	Observaciones
A	Plano de las instalaciones <ul style="list-style-type: none"> • Se muestra y diferencia el flujo de personal, producto, materia prima, abastecimiento de agua 	
B	Manual de Limpieza y Desinfección <ul style="list-style-type: none"> • Detallará los procesos de limpieza y desinfección • Deberá incluir todas las áreas, equipos y utensilios con los que cuente la Unidad • Se revisará la fecha de emisión y fecha de revisión 	
C	Manual POES <ul style="list-style-type: none"> • Incluirá mas no se limitará a los procedimientos indicados en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en el Procesamiento Primario de Productos Acuícolas • Se revisará la fecha de emisión y fecha de revisión 	
D	Análisis de agua y hielo <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente • Se cumple lo establecido en 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 MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS

E	<p>Análisis de materia prima y producto terminado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente. • Se cumple lo establecido en la Norma Oficial Mexicana correspondiente: NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba 	
F	<p>Análisis de superficies de contacto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente. • Verifican acciones de limpieza y desinfección • Se realizan en manos y superficies de contacto como mesas, charolas 	
G	<p>Análisis de laboratorio a los empleados que tengan contacto directo con el producto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente. • Se incluyen mínimo análisis de reacciones febriles y coprocultivo 	
H	<p>Control de plagas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con un contrato por una empresa autorizada para control de plagas por la autoridad competente • Se cuenta con registro de seguimiento a esta actividad • Se cuenta con un plano indicando ubicación de trampas 	
I	<p>Trazabilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con evidencia de registro de trazabilidad de producto 	
J	<p>Capacitación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existe evidencia o registros de capacitación periódica dirigida al personal en temas de Inocuidad, Buenas Prácticas, Sistemas de Reducción de Riesgos, uso y control de químicos, entre otros. 	



**FORMATO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE PRODUCTOS
ACUÍCOLAS Y/O PESQUEROS**

Conclusiones del grupo Evaluador

Por el grupo evaluado
