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

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 () 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
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
ESTRUCTURA DOCUMENTAL				
3				¿La empresa cuenta con un expediente técnico conformado por registros de control interno de operatividad (mínimo de 6 meses)?
INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
4				Las instalaciones de la Unidad de Producción se encuentran en buen estado, limpias y adecuadas al proceso de producción *
5				Las áreas de trabajo y almacenes se encuentran separados para evitar la contaminación cruzada

 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 RANA**

REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
6	Las instalaciones sanitarias están limpias y equipadas con papel higiénico, lavamanos, jabón, desinfectante, algún medio para el secado de manos y recipientes de basura. *			
7	¿Se mantienen señalamientos gráficos suficientes y pertinentes para recordar las medidas de higiene que deben cumplir los trabajadores durante el uso de las estaciones sanitarias?			
8	¿Se cuenta con un estudio o evaluación del sitio de cultivo y área aledaña?, donde se indique la ubicación más adecuada donde se instalaron las estaciones sanitarias, así como prevenir la contaminación de fuentes de agua, almacenamiento, empaque de productos, personas y otros factores que por contacto directo o indirecto puedan contaminar los productos *			
9	Los equipos y utensilios utilizados en actividades de cosecha, manejo y transporte del producto se encuentran limpios, se desinfectan constantemente, en buen estado y de material que permita su lavado y desinfección e inerte al alimento *			
10	Las áreas destinadas a la eliminación de desechos están ordenadas, limpias, libres de fauna nociva, cuentan con contenedores con bolsas y tapaderas, y ubicadas de manera que se evite la contaminación cruzada *			
11	¿La empresa cuenta con un plano de instalaciones que identifique la localización de las instalaciones en la misma?			

 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 RANA**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
12	¿La empresa cuenta con espacios separados o delimitados para el almacenamiento de herramientas de trabajo, sustancias químicas, equipos de protección, alimento, almacenamiento y empaque de productos?				
13	¿Cuenta con señalización de las diferentes áreas y bioseguridad?				
ESTRUCTURA HUMANA, HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL					
14	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.				
15	¿El personal cuenta con vestimenta limpia y exclusiva del área de producción?				
16	SALAS DE EVISCERADO ¿La Empresa cuenta con un procedimiento documentado que describa las acciones que se aplican para garantizar la higiene de los trabajadores y éste se encuentra en concordancia con lo dispuesto en la sección 5 de la NOM 120-SSA1-1994?				
17	El personal cuenta con equipo de protección de acuerdo a las labores que realiza (botas para lavado de estanques, cubre pelo y cubre boca en acciones de cosecha, manejo, eviscerado)				
18	Se vigila la salud del personal que realiza labores de cosecha y/o eviscerado de manera que no se comprometa la inocuidad del producto (Incluye el aviso del personal cuando éste presenta ETA's o heridas)*				
19	¿Demuestra el personal involucrado que fue capacitado y que sabe ejecutar la acción en la que ha sido capacitado?				

 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 RANA

REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
20 ¿Demuestra la empresa mediante un organigrama y un perfil de puestos y funciones el nombre de las personas que asesoran, coordinan, verifican, y evalúan el sistema de reducción de riesgos (Buenas Practicas)?				
FAUNA NOCIVA				
21 La unidad cuenta con un sistema integral de control de fauna nociva y le da seguimiento				
22 Existe ausencia o confinamiento adecuado de animales domésticos, separados estratégicamente del área de estanquería y producto				
23 ¿Se han implementado barreras físicas de protección que impidan o reduzcan las posibilidades de ingreso de animales domésticos, silvestres, escurrimientos u otros factores que pudieran representar un riesgo de introducir un contaminante de origen químico y biológico a las unidades productivas?				
24 ¿Las barreras físicas utilizadas son de: malla, alambre de púas, cercado de piedra, cercos vivos o cualquier otro material que demuestre eficacia contra la prevención del ingreso de las posibles fuentes de contaminación previamente identificada en el estudio o evaluación del sitio de cultivo y área aledaña?				
AGUA				
25 El agua para consumo humano y agua corriente para realizar eviscerado son potables, según lo que marca la normatividad correspondiente *				

 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 RANA

REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
ELIMINACIÓN DE DESECHOS				
26	La Unidad implementa y sigue un protocolo de eliminación de desechos (Incluye basura orgánica, inorgánica, desechos provenientes de instalaciones sanitarias, mortalidad)			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
27	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 *			
28	El Manual de Procedimientos de Limpieza y Desinfección incluye las instalaciones, equipo y utensilios con los que cuenta la Unidad			
29	La empresa cuenta con los materiales, equipos e insumos requeridos para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipo y utensilios?			
30	Se cuenta con registro de las acciones de limpieza y desinfección, las cuales fueron previamente programadas			
CRITERIOS DE SANIDAD ACUÍCOLA				
31	Existe evidencia de dispositivos y procedimientos de bioseguridad			
32	Se cuenta con registros que evidencien el diagnóstico oportuno y control de las enfermedades que afectan a la especie cultivada *			
33	Si la Unidad de Producción importa y/o moviliza crías y/o reproductores cuenta con los documentos expedidos por la autoridad competente (certificado sanitario) *			
34	Si la Unidad de Producción funciona como unidad de cuarentena cuenta con el Certificado expedido por la autoridad competente *			

 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 RANA

REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
ALIMENTO				
35	Se cuenta con registros que garanticen la inocuidad del alimento utilizado (incluye al proveedor, almacenamiento y manejo)*			
36	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				
37	Cuenta con formatos de uso y control de sustancias químicas en la unidad de producción (incluye la cosecha) *			
38	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) *			
39	Se cuenta con evidencia de cumplimiento de los tiempos de retiro de los medicamentos veterinarios de uso acuícola *			
COSECHA				
40	La Unidad realiza análisis microbiológicos y químicos al producto (incluye el análisis en laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente)*			
41	Existe evidencia que se sigan procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas, equipo y utensilios antes, durante y después de la cosecha *			
42	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 cubrepele y cubreboca)*			

 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 RANA**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
43	Existe evidencia de la aplicación de medidas para evitar la contaminación cruzada (remoción total de vísceras, evitar contacto con superficies vivas o inertes que estén sucias o contaminadas)*				
44	Si el producto se vende vivo existe evidencia de que indique que el producto es manejado y transportado bajo condiciones tales que se impida su contaminación y descomposición (evitando contacto con superficies vivas o inertes que estén sucias o contaminadas, aireación adecuada) *				
45	¿Los contenedores utilizados para cosechar, se utilizan únicamente con ese fin y están fabricados con materiales no tóxicos?				
46	¿Se cuenta con un registro de cosecha que indique Fecha de cosecha, presentación del producto, volumen, número de lote asignado, área o estanque?				
AUDITORIA INTERNA					
47	¿Se ha realizado una evaluación anual del Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación (Buenas Prácticas) aplicado en las unidades de producción?				
48	¿El responsable de realizar la evaluación interna, demuestra su competencia en evaluación de Sistemas de Reducción de Riesgos (Buenas Prácticas)?				
49	¿El proceso de evaluación se realiza tomando como referencia la lista de verificación sugerida por SENASICA?				
50	¿La empresa ha aplicado acciones correctivas a los no cumplimientos detectados?				
*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 RANA**

Documentos de Operación (PARA 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 de laboratorio a los empleados que realicen acciones de cosecha y/o eviscerado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o autorizados por la autoridad competente. • Se incluyen mínimo análisis de reacciones febriles, exudado bucofaríngeo y coprocultivo (certificado médico) 	
C	<p>Análisis de agua corriente usada en eviscerado y consumo humano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o autorizados 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. 	
D	<p>Análisis de producto</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son emitidos por laboratorios acreditados o autorizados 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: • NOM-242-SSA1-2009. Productos y Servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. 	
E	<p>Alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
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 	

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 RANA**

G	Trazabilidad <ul style="list-style-type: none">• Se cuenta con evidencia de registro de trazabilidad de producto• Cuenta con un listado de empresas cliente que incluya Nombre de la empresa, Representante legal, Dirección, teléfono, correo electrónico, Mercado destino, Puntos principales de distribución.	
H	Capacitación <ul style="list-style-type: none">• Existe evidencia o registros de capacitación en temas de Inocuidad, Buenas Prácticas, Sistemas de Reducción de Riesgos, uso y control de químicos, entre otros.• Se demuestra la competencia técnica en el tema, del responsable de la capacitación	

Nombre y firma del Evaluador

Nombre y firma por la empresa

