



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

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)*
INSTALACIONES, EQUIPO Y UTENSILIOS				
2				Las instalaciones de la Unidad de Producción se mantienen en buen estado y, según el caso, son de fácil limpieza
3				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 MOLUSCOS BIVALVOS

4	Las instalaciones sanitarias están limpias y equipadas con papel higiénico, lava manos, jabón, desinfectante, algún medio para el secado de manos y recipientes de basura con tapa				
5	Las instalaciones sanitarias se ubican de manera tal que se evite la contaminación cruzada y sus descargas se separan de otras descargas de agua				
6	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				
7	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	
8	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.				
9	El uniforme y/o ropa de trabajo del personal se encuentra limpio al iniciar labores				
10	El personal cuenta con equipo de protección de acuerdo a las labores que realiza (cubrepelo y cubreboca en acciones de cosecha y manejo)				
11	Se vigila la salud del personal que realiza labores de cosecha de manera que no se comprometa la inocuidad del producto (Incluye el aviso del personal cuando éste presenta ETA's o heridas)*				

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 MOLUSCOS BIVALVOS

FAUNA NOCIVA					
12	La unidad cuenta con un sistema integral de control de fauna nociva y le da seguimiento				
13	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	
14	El agua para consumo humano es potable, según lo que marca la normatividad correspondiente *				
15	El agua usada para lavar el producto se encuentra libre de contaminación química y biológica *				
16	El hielo se maneja en condiciones higiénicas de modo que se evita su contaminación *				
ELIMINACIÓN DE DESECHOS		C	NC	NA	
17	Unidad se implementa y sigue un protocolo de eliminación de desechos (Incluye basura orgánica, inorgánica, desechos provenientes de instalaciones sanitarias)				
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				

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 MOLUSCOS BIVALVOS

19	El Manual de procedimientos de limpieza y desinfección incluye las instalaciones, equipo y utensilios con los que cuenta la Unidad				
20	Se cuenta con registro de las acciones de limpieza y desinfección, las cuales fueron previamente programadas				
CRITERIOS DE SANIDAD		C	NC	NA	
21	Existe evidencia de dispositivos y procedimientos de bioseguridad				
22	Si la Unidad de Producción importa y/o moviliza semilla y/o producto cuenta con los documentos expedidos por la autoridad competente (certificado sanitario)				
MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS		C	NC	NA	
23	Se cuenta con registros que evidencien que los detergentes y desinfectantes son usadas de modo tal que se evite la contaminación cruzada (incluye evitar el uso de desinfectantes en zonas certificadas por la autoridad competente) *				
COSECHA		C	NC	NA	
24	La unidad no realiza acciones de cosecha si se presenta un evento de floraciones algales nocivas (Veda Sanitaria)*				
25	La Unidad realiza análisis que demuestren que se encuentra libre de contaminación química y 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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE MOLUSCOS BIVALVOS

26	Existe evidencia que se sigan procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas, equipo y utensilios antes, durante y después de la cosecha				
27	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, cubre pelo, cubre boca)				
28	Existe evidencia de la aplicación de medidas para evitar que el producto cosechado entre en contacto con superficies vivas/ inertes sucias o contaminadas (agua de deshielo, equipo de captura, equipo de transporte)*				
29	Existe evidencia de que indique que el producto es manejado y transportado bajo condiciones tales que se impida su contaminación y descomposición (si no se usa hielo se aplica la matriz tiempo temperatura) *				

*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	<p>Certificado sanitario del área aprobado por la autoridad competente</p> <ul style="list-style-type: none"> (COFEPRIS) y estudio sanitario del Programa Mexicano de Sanidad de Moluscos Bivalvos 	

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 MOLUSCOS BIVALVOS

B	<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 y se acota exclusivamente al polígono de cultivo del producto 	
C	<p>Análisis de agua y hielo (agua para consumo humano, y hielo usado en cosecha)</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 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 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 	
E	<p>Sustancias químicas :</p> <p>Se cuenta con fichas técnicas de productos químicos usados en la Unidad de Producción.</p>	
F	<p>Trazabilidad :</p> <p>Se cuenta con evidencia de registro de trazabilidad de producto</p>	
G	<p>Capacitación:</p> <p>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

