



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

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				
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 PECES**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
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, lava manos, jabón, desinfectante, algún medio para el secado de manos y recipientes de basura con tapa *				
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					
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 (botas para lavado de estanques, cubrepelo y cubreboca en acciones de cosecha, manejo, eviscerado)				

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 PECES**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
12	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)*				
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					
15	El agua para consumo humano y agua corriente para realizar eviscerado son potables, según lo que marca la normatividad correspondiente *				
ELIMINACIÓN DE DESECHOS					
16	La Unidad se implementa y sigue un protocolo de eliminación de desechos (Incluye basura orgánica, inorgánica, desechos provenientes de instalaciones sanitarias, mortalidad)				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
17	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 *				
18	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 PECES**

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
19	Se cuenta con registro de las acciones de limpieza y desinfección, las cuales fueron previamente programadas				
CRITERIOS DE SANIDAD ACUÍCOLA					
20	Existe evidencia de dispositivos y procedimientos de bioseguridad				
21	Se cuenta con registros que evidencien el diagnóstico oportuno y control de las enfermedades que afectan a la especie cultivada *				
22	Si la Unidad de Producción importa y/o moviliza crías y/o reproductores cuenta con los documentos expedidos por la autoridad competente (certificado sanitario) *				
23	Si la Unidad de Producción funciona como unidad de cuarentena cuenta con el Certificado expedido por la autoridad competente *				
ALIMENTO					
24	Se cuenta con registros que garanticen la inocuidad del alimento utilizado (incluye al proveedor, almacenamiento y manejo)*				
25	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					
26	Se cuenta con registros que evidencien que los detergentes y desinfectantes son usados 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 PECES

REQUISITOS A EVALUAR		C	NC	NA	OBSERVACIONES
27	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) *				
28	Se cuenta con evidencia de cumplimiento de los tiempos de retiro de los medicamentos veterinarios de uso acuícola *				
COSECHA					
29	La Unidad realiza análisis microbiológicos y químicos al producto (incluye el análisis en laboratorios acreditados o certificados por la autoridad competente)*				
30	Existe evidencia que se sigan procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas, equipo y utensilios antes, durante y después de la cosecha *				
31	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 y cubreboca)*				
32	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)*				

 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 PECES**

	REQUISITOS A EVALUAR	C	NC	NA	OBSERVACIONES
33	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) *				
*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 PECES**

Documentos de Operación (PARA VERIFICAR *IN SITU*)

	Documentos a verificar	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 certificados 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 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 PRODUCCIÓN ACUÍCOLA DE PECES

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: • 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 	
G	<p>Trazabilidad</p> <p>Se cuenta con evidencia de registro de trazabilidad de producto</p>	
H	<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>	



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

Conclusiones del grupo Evaluador

Por el grupo evaluado
