

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

COMISIÓN DE OPERACIÓN SANITARIA

ACTA DE VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EMBARCACIONES QUE CAPTURAN, CONGELAN, ALMACENAN Y/O PROCESAN PRODUCTOS DE LA PESCA PARA EXPORTACIÓN

En *** siendo las *** horas del día *** del mes de *** de 20***, en cumplimiento a la orden de visita de verificación número *** de fecha *** de *** de 20***, emitida por ***, en su carácter de ***, el(los) Verificador(es) *** adscrito(s) a la Comisión de Operación Sanitaria, quien (es) se identifica(n) con credencial(es) número(s) *** con fotografía, vigente(s) al *** expedida(s) el ***, por el ***, en su carácter de ***, que me(nos) acredita(n) como verificador(es) sanitario(s) con fundamento en los Artículos 4 fracción II inciso d, 11 fracciones IX, XI y XIV, y 15 fracción IV del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y 396, 399, 400 y 401 fracción I de la Ley General de Salud. Constituido(s) en el establecimiento denominado *** ; con RFC ***, ubicado en la calle de ***, número ***, Colonia ***, Demarcación Territorial o Municipio ***, Código Postal ***, correo electrónico ***, teléfono, ***, circunstancias que constaté(amos) visualmente y solicitando la presencia del propietario, representante legal, responsable, encargado u ocupante que atiende la visita, dijo llamarse ***, y se identifica con ***, con domicilio en *** y manifiesta ser el *** del establecimiento, quien recibe original de la presente orden, con firma autógrafa en tinta azul, de la autoridad sanitaria que la emite, en términos del artículo 399 de La Ley General de Salud, se le exhorta para que corrobore que la(s) fotografía(s) que aparece(n) en dicha(s) credencial(es) concuerda(n) con los rasgos fisonómicos del(los) que actúa(n). Acto seguido se le hace saber el derecho que tiene para nombrar a dos testigos de asistencia, y en caso de no hacerlo, éstos serán designados por el(los) propio(s) verificador(es), quedando nombrados como testigos por parte del C ***, quienes deberán estar presentes durante el desarrollo de la visita, el C. *** quien se identifica con ***, con domicilio en *** y el C. *** quien se identifica con *** con domicilio en ***.

Acto seguido y habiéndose identificado plenamente los participantes en esta diligencia, en presencia de los testigos se le hace saber el objeto y alcance de la visita que se indica en la orden de verificación descrita anteriormente, y visto el contenido se procede a practicar la diligencia de verificación sanitaria en el establecimiento en los términos siguientes:

Objeto y alcance de la orden de verificación sanitaria (Transcribir)

Instrucciones:

Se deberán anotar los valores dentro del cuadro en blanco que conforman la columna denominada "Valor", de acuerdo a la calificación que amerite cada inciso según corresponda.

CALIFICACIÓN:	(2) Cumple Totalmente	(1) Cumple Parcialmente	(0) No cumple	(---) No aplica
---------------	-----------------------	-------------------------	---------------	-----------------

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA

Cuenta con aviso de funcionamiento: Si o No

Se anexa copia del aviso de funcionamiento: Si o No

Con giro o actividades de: _____

Nombre del propietario o representante legal: _____ (Precisar si es el Propietario o el Representante Legal)

Número total de tripulantes de la embarcación: _____

Número tripulantes que intervienen en el proceso de captura, congelación y conservación de pescado: _____

Capacidad de acarreo de la embarcación: _____

Cantidad capturada del último viaje realizado: _____

I. PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)	Valor
1. Cuenta con un Plan HACCP para cada producto que procesa.	
2. El Plan se encuentra identificado, firmado y fechado.	
3. El personal que forma parte del equipo HACCP cuenta con documentación que respalde su capacitación en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.	
II. EVALUACIÓN DE LA HOJA DE CONTROL DEL PLAN HACCP.	
4. Los PCC están identificados y están establecidos conforme a las etapas del proceso.	
5. Están identificados los peligros para cada PCC.	
6. Los límites críticos están establecidos conforme a los peligros identificados.	
7. El monitoreo está preestablecido y es apropiado.	
8. Se describen acciones correctivas para cada desviación del límite crítico.	
9. Se describen las acciones de verificación y son congruentes.	
10. Se consideran registros para el control de cada límite crítico establecido y en su caso los de las acciones correctivas.	
III. IMPLEMENTACIÓN DE LA HOJA DE CONTROL DEL PLAN HACCP.	
11. Se cumple con el monitoreo de los límites críticos en cada PCC.	
12. Se aplican las acciones correctivas establecidas para cada PCC cuando se presentan desviaciones en los Límites Críticos.	
13. Se cumple con la verificación establecida para cada PCC.	
14. Los registros de cada PCC se realizan en el tiempo y forma establecida, y se encuentran firmados, fechados e identificados.	
DISPOSICIONES GENERALES PARA LA EMBARCACION	
IV. INSTALACIONES Y ÁREAS	
15. La embarcación está diseñada y construida de forma tal que no exista riesgo de contaminación de los productos por agua de sentinas, aguas residuales, hidrocarburos u otras sustancias nocivas.	
16. Las instalaciones de la embarcación, incluidas las cubiertas, pañoles, gambuzas, cocina, comedor y baños están limpias.	
17. Las instalaciones de la embarcación, incluidas las cubiertas, pañoles, gambuzas, cocina, comedor y baños, se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.	

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

V. EQUIPO Y UTENSILIOS	
18. El equipo, utensilios y superficies en contacto con los productos de la pesca son de fácil limpieza y permiten su desinfección.	
19. Los revestimientos de las superficies que entran en contacto con los productos de la pesca son resistentes a la corrosión y no tóxicos.	
20. El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.	
21. El equipo y utensilios empleados en la cubierta húmeda se limpian y desinfectan al inicio y cuando sea necesario durante la descarga de pescado.	
22. Los equipos de congelación mantienen los productos de la pesca en las cubas a una temperatura no superior a -18°C (pescado para consumo directo) y/o no superior a -9°C (pescado para conservas), en el centro térmico del pescado.	
23. Las cubas de pescado cuentan con dispositivos para el registro continuo de temperatura situado en un lugar visible.	
24. El sensor de registro de temperatura en las cubas de pescado se encuentra en la zona en donde la temperatura es más elevada.	
VI. SERVICIOS Y CONTROL DEL AGUA	
25. Cuenta con abastecimiento de agua potable.	
26. Se practica alguna medida y/o método previo a su uso que garantice la potabilidad del agua para uso y consumo humano. Describir el método.	
27. Las tomas de agua que se utiliza para los productos de la pesca están situadas de tal forma que se evita su contaminación.	
28. Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable.	
29. Todas las tuberías de la embarcación que transportan fluidos se encuentran identificadas.	
30. Cuenta con estaciones para el lavado y desinfección de manos del personal, accesibles a la cubierta de pescado y al área de descarga.	
31. Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia la cubierta húmeda y no son utilizados para fines distintos a los que están destinados.	
32. Los sanitarios cuentan con agua potable, retretes, mingitorio, lavabos, papel higiénico, jabón, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático, recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal.	
33. La iluminación permite la realización de las operaciones de manera higiénica en áreas de manejo de productos de la pesca.	
VII. ALMACENAMIENTO	
34. Las cubas para pescado están completamente separadas de otras áreas de la embarcación y son específicas para el almacenamiento de productos de la pesca.	
35. Los productos de limpieza, desinfección y otras sustancias tóxicas se encuentran en envases cerrados e identificados y almacenados en áreas separadas y delimitadas.	
36. Los combustibles se encuentran almacenados en contenedores específicos separados de las cubas de congelación y conservación de pescado.	

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

37. Los insumos como sal y antiespumante se protegen y colocan de tal modo que se evita su contaminación.	
38. Los insumos como sal y antiespumante utilizados en el proceso de los productos de la pesca están permitidos y su etiqueta cuenta con la información sanitaria correspondiente.	
VIII. MANEJO DE PRODUCTO DURANTE Y DESPUES DEL DESCARGA	
39. La descarga de los productos de la pesca se realiza de tal forma que se protejan de cualquier contaminación, depositándolos sin demora en los frigoríficos a temperaturas según corresponda (-9°C o -18°C).	
40. Los productos de la pesca se manipulan de forma tal que se evita su deterioro como magulladuras y/o cortes en piel o musculo.	
41. Las plataformas (ring) y tinas o contenedores en los que se descarga pescado se encuentran en buen estado de conservación y de limpieza.	
42. Las tinas o contenedores en los que se descarga pescado cuentan con identificación que permite la trazabilidad de los productos que contienen.	
43. Los productos de la pesca congelados se encuentran en su centro térmico a una temperatura igual o inferior a -18°C y/o a una temperatura igual o inferior a -9°C.	
44. Durante la descarga se clasifican los productos de la pesca, segregando los que cumplen con las especificaciones sanitarias de los que no las cumplen.	
45. La salmuera utilizada en la congelación/conservación de los productos de la pesca no representa una fuente de contaminación.	
IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	
46. Son de grado alimenticio los lubricantes utilizados en equipos o partes de estos, que puedan entrar en contacto con productos de la pesca.	
47. Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos y cuando se usan se evita la contaminación de los productos de la pesca.	
48. En caso de encontrar desengrasante u otras sustancias químicas para el lavado de las cubas de pescado está justificado su uso.	
49. En la embarcación no existen bombas centrifugas, motobombas, bombas sumergibles, entre otras; así como mangueras de conexión, los cuales no se justifique su uso en el manejo de los productos.	
X. CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS	
50. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de roedores (cebos, trampas, etc.).	
51. En la embarcación no hay evidencia de plagas, fauna nociva o mascotas.	
52. Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados, con tapa y son retirados cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.	
53. Los contenedores para el pescado rechazado o que no cumple con las especificaciones se encuentran identificados y son retirados cada vez que sea necesario.	
XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL	
54. El personal de descarga se presenta al área de trabajo aseado en su persona, con ropa protectora, guantes y calzado limpios e íntegros.	

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

55. El personal que entra en contacto directo con los productos de la pesca, no presenta signos de enfermedad o alguna condición que pueda contaminar los productos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales.	
56. En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con productos de la pesca, (dentro de la embarcación y en área de descarga) no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda, no usa joyas o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza; y no porta objetos en bolsillos superiores de la vestimenta.	
57. La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas donde se manejan productos de la pesca.	
XII. DOCUMENTOS Y REGISTROS	
1. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	
58. El personal que manipula productos de la pesca dentro de la embarcación, así como en el área de descarga es capacitado en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	
2. SALUD DEL PERSONAL	
59. Cuenta con evidencia documental para el control de enfermedades transmisibles de la tripulación de la embarcación, del personal de descarga y selección, y en su caso el seguimiento correspondiente.	
3. CONTROL DE PLAGAS	
60. Cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas y quien realiza el servicio cuenta con Licencia Sanitaria.	
61. Cuenta con certificados o constancias del servicio de quien realiza el control de plagas.	
62. Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente. (CICOPLAFEST / COFEPRIS).	
4. CONTROL DE AGUA	
63. Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre en el agua potable de la embarcación.	
64. Cuenta con registros de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua con la que es abastecida la embarcación.	
65. Cuenta con evidencia documental que el agua de mar usada en el enfriamiento de los productos de la pesca es limpia.	
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
66. Cuenta con procedimientos, programas y registros de limpieza de las instalaciones de la embarcación, incluidas las cubiertas, pañoles, gambuzas, comedor, cocina y baños.	
67. Cuentan con procedimientos, programas y registros de limpieza y desinfección de equipo y utensilios y superficies que tengan contacto con los productos como chinguillos, ganchos, grampines, racas, bandas, chutes, hamper y tinas para descarga.	
68. Cuentan con procedimiento, programa y registros de limpieza para las cubas de pescado.	
6. MATERIAS PRIMAS	
69. Cuenta con especificaciones o criterios de aceptación y rechazo para los productos de la pesca e insumos como sal y antiespumante.	

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

70. Cuenta con registros de evaluación de las especificaciones o criterios de aceptación y rechazo para los productos de la pesca. (Resultados de histamina, temperatura y evaluación organoléptica).	
71. Cuenta con procedimientos y registros del manejo que se le da al producto que no cumple con especificaciones.	
7. PROCESO	
72. Cuenta con registros del control de proceso: origen (zona y coordenadas de captura de cada lance), fecha y número de lance, tiempo de lance y temperatura desde la descarga hasta su almacenamiento en conservación (cadena de frío) y de destino del producto con base a la temperatura de congelación alcanzada y de aquellas etapas no consideradas como PCC.	
73. Cuenta con un sistema de lotificación o identificación que permite la rastreabilidad de los productos de la pesca.	
74. Cuenta con el estudio de validación del proceso de congelación del pescado por cada cuba de la embarcación.	
8. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE PROCESO	
75. Cuenta con procedimientos y registros de mantenimiento de las instalaciones de la embarcación.	
76. Cuenta con procedimientos y registros de mantenimiento de los equipos y utensilios utilizados desde la captura hasta la descarga de pescado.	
77. Los instrumentos de control de proceso están calibrados y en buenas condiciones de funcionamiento.	
78. Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos de generadores de frío.	

OBSERVACIONES GENERALES

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Estos datos deberán estar justificados en el apartado de observaciones.

Medidas de Seguridad Sanitaria	(Marque con una X en SI o NO)	
1. Se aplica medida de seguridad sanitaria	SI	NO
2. Aseguramiento de productos u objetos	SI	NO
2.1 Número de folio de los sellos de aseguramiento utilizados:		
3. Suspensión de trabajos o servicios	SI	NO
3.1 Número de folio de los sellos de suspensión utilizados:		
4. Reubicación de sellos de aseguramiento y/o suspensión	SI	NO
4.1 Número de folio de sello(s) reubicado(s):		
5. Se retira y/o levanta la medida de seguridad sanitaria aplicada	SI	NO
5.1 Número de folio de los sellos de aseguramiento retirados.		
5.2 Precisar las acciones realizadas con los sellos de aseguramiento retirados.		
5.3 Número de folio de los sellos de suspensión retirados.		
5.4 Precisar las acciones realizadas con los sellos de suspensión retirados.		

Anexos	(Marque con una X en SI o NO)	
A. Se anexa documentación	SI	NO
A.1 Número de anexos:		
A.2 Describir anexos:		
B. Se toma muestra de producto para dictamen de etiqueta	SI	NO
B.1 Número y/o cantidad de muestras anexadas para dictamen de etiqueta		

RECOLECCIÓN DE MUESTRAS Y/O MUESTREO DE PRODUCTOS PARA ANÁLISIS

Se toma muestra de producto. Si o No

De conformidad con el artículo 401 Bis de la Ley General de Salud, la toma de muestra (s), podrá realizarse en cualquiera de las etapas del proceso, pero deberá tomarse del mismo lote, producción o recipiente, procediéndose a identificar las muestras en envases que pueden ser cerrados y sellados.

Se realiza el muestreo del (o los) producto(s) por triplicado. Si o No

I. Se deja una muestra en envase cerrado, sellado e identificado, en poder de la persona con quien se entiende la diligencia, para su análisis particular. Si o No

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

II. Se deja otra muestra en envase cerrado, sellado e identificado, en poder de la misma persona con quien se entiende la diligencia, pero a disposición de la autoridad sanitaria, misma que tendrá el carácter de muestra testigo. Si o No

III. La última o tercera muestra, es decir la muestra oficial:

a) Se envía y entrega por la Autoridad Sanitaria, al laboratorio autorizado y habilitado, por la Autoridad Sanitaria, para su análisis oficial. Si o No

b) Se entrega al laboratorio autorizado y habilitado, por la Autoridad Sanitaria, (Precisar el nombre del laboratorio).

Se toma la muestra por triplicado de los siguientes productos:

Número de muestra/Nombre del producto y especie	Cuba de procedencia	Marca	Lote	Fecha de caducidad	Cantidad/ Presentación

Precisar los análisis a realizar, (físicoquímicos, metales pesados, microbiológicos), así como la hora de toma, de cada una de las muestras.

Precisar, el sitio o lugar y la temperatura de las muestras, donde quedan resguardadas las muestras, que quedan a disposición de la Autoridad Sanitaria.

Describir las condiciones en que la Autoridad Sanitaria transporta la (s) muestra (s) al laboratorio autorizado y habilitado, por dicha Autoridad Sanitaria:

Se indica al usuario como debe conservar las muestras y el tiempo máximo en que se debe realizar el análisis principalmente para el caso de muestras para análisis microbiológico, de conformidad con los artículos 401 Bis fracción VIII, 401 Bis, 401 Bis-1, 401 Bis-2 de la Ley General de Salud.

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Leído lo anterior, se hace saber al interesado el derecho que tiene de manifestar lo que a sus intereses convenga con relación a los hechos contenidos en la presente acta de verificación sanitaria con fundamento en el artículo 401 fracción IV de la Ley General de Salud; o bien, por escrito hacer uso de tal derecho dentro del término de cinco días a partir del día siguiente de la presente diligencia, con fundamento en el artículo 68 de la Ley Federal del Procedimiento Administrativo de aplicación supletoria. En uso de la palabra el C. *** hace constar que recibe original de la orden de verificación sanitaria, con firma autógrafa en tinta azul, de la autoridad sanitaria que la emite; objeto de la presente acta de verificación sanitaria y que identificó plenamente al(los) verificador(es) para tal efecto, y con relación a los hechos que se asientan en la misma manifiesta lo siguiente:

Autorización de notificaciones electrónicas

De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo vigente y con el objeto de facilitar y agilizar el seguimiento al presente acto de verificación sanitaria, yo _____ solicito de manera expresa recibir de forma electrónica a través de la(s) dirección(es) de correo electrónico _____ todas las comunicaciones y/o notificaciones sobre el seguimiento, resolución, sanción o cualquier otra decisión o requerimiento, que emane de la presente visita de verificación sanitaria con número de acta _____; por lo que deberé revisarlos de manera permanente, mantenerlo(s) con la capacidad (espacio virtual) suficiente para recibir los mensajes y documentos, así como en revisar siempre la bandeja de correos no deseados o "spam" para en su caso identificar algún correo electrónico emitido por esta Autoridad Sanitaria y que no haya ingresado a la bandeja principal de los correos electrónicos antes establecidos.

Nombre completo y firma _____

Identificación (Tipo y Número) _____

La presente autorización tendrá efectos a partir de esta fecha y hasta la notificación electrónica de la conclusión del procedimiento.

En caso de no otorgar su autorización para facilitar y agilizar el seguimiento al presente acto de verificación sanitaria, a través de notificaciones electrónicas, se hace de su conocimiento que el apoderado o representante legal podrá solicitarlo en cualquier otro momento.

Acta de Verificación Sanitaria No. _____

Previa lectura del acta de verificación sanitaria ante todos los participantes, visto el contenido de la misma y sabedores de los delitos en que incurren los falsos declarantes ante la autoridad administrativa, la presente diligencia se cierra siendo las *** horas con *** minutos del día ***, del mes de ***, de 20***, firmando los que en ella participan para todos los efectos legales a que haya lugar, dejándose copia de todo lo actuado consistente en *** hojas en poder del C. ***.

INTERESADO

Nombre y firma

TESTIGO

Nombre y firma

TESTIGO

Nombre y firma

VERIFICADOR SANITARIO

Nombre y firma

VERIFICADOR SANITARIO

Nombre y firma

VERIFICADOR SANITARIO

Nombre y firma