

Nombre de la Embarcación:	Tipo de Flota () PE () ME () AV () SI-C () SI-S () SI-A () I	Registro N°:
		Matricula / Embarcación:
Propietario:	Lugar de Inspección:	Licencia de Pesca:
Cédula:		Fecha
Telefono:		Vencimiento: ____/____/____
Celular:		Fecha Vencimiento Certificado
Email:		Navegación: ____/____/____
	Provincia:	N° CVO:
	Cantón:	Fecha Emisión CVO: ____/____/____

PE: Pequeña escala **ME:** Mediana escala **AV:** Avanzada **SI-C:** Semiindustrial camarón **SI-S:** Semiindustrial sardina **SI-A:** Semiindustrial atún **I:** Industrial

Marque en la casilla "R" el RESULTADO de la verificación con: A = Aceptable, NC = No Conformidad, NA = No aplica, NFR = No fue revisado

REQUISITOS DE LAS EMBARCACIONES DE PESCA		R
SECCIÓN A: Requisitos de higiene y salud del personal (apartado 5.1)		
1. Requisitos de higiene y salud del personal (Ropa limpia, calzado apropiado / Personal sin enfermedades / Prohibido fumar, comer, escupir, introducirse los dedos en la nariz, utilizar alhajas / Certificado de capacitación BPH).		
SECCION B: Requisitos estructurales y de equipamiento (apartado 5.2)		
1. Bodegas, cisternas, contenedores, hieleras (Resistentes a la corrosión, atóxicos, lisas de fácil limpieza y desinfección, herméticas, agua de fusión, separadas para evitar contaminación cruzada).		
2. Abastecimiento y calidad del agua, hielo y vapor (Manejo higiénico, agua potable, agua limpia, tomas de agua, identificación de tuberías).		
3. Pisos, paredes, equipos y instrumentos (Resistentes a la corrosión, atóxicos, lisos de fácil limpieza y desinfección, eviten el deterioro y daños al producto).		
4. Recipientes para la eliminación de los desechos (Recipientes identificados, diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evita el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable).		
SECCIÓN C: Requisitos de higiene (apartado 5.3)		
1. Partes del barco o contenedores para productos de la pesca (En buen estado, limpios y libres de carburantes o aguas de las sentinas).		
2. Almacenamiento de producto de la pesca (Protegerse de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor, magulladuras, deterioros, aguas de las sentinas, aceites, humo, carburantes, aguas residuales).		
3. Temperatura de enfriamiento (Temperatura próxima a la del hielo en fusión / temperaturas en la mezcla y el pescado no superior a los 4 °C 12 horas después del embarque / Protocolo de Control de Temperaturas).		
4. Control de plagas (En lo posible se impedirá la entrada de aves, insectos, otros animales, plagas y parásitos).		
Sección D: Requisitos aplicables a los barcos industriales (apartado 6)		
1. Equipo de refrigeración (Temperaturas ≤ -18 °C, dispositivo de registro continuo de temperaturas colocado en zonas más caliente de la cámara).		
2. Temperatura de almacenamiento los productos de la pesca a) Producto congelado ≤ -18 °C. b) Congelado en salmuera temperatura ≤ -9 °C. Nota: productos congelados en salmuera utilizados para conservas se podrán mantener a una temperatura ≤ -9 °C.		
3. Sistema HACCP (Cuenta con plan HACCP, POES, BPM)		

