

Oficio:	a) <input type="checkbox"/> Pescados b) <input type="checkbox"/> Mariscos <i>Productos que comercializa</i>	Establecimiento N°:
Nombre del establecimiento:		<input type="checkbox"/> Centro Recibo <input type="checkbox"/> Muelle
Encargado:	Provincia: Cantón: Dirección Exacta:	Latitud: _____
Cédula:		Longitud: _____
Telefono:		N°. CVO:
Celular:		Fecha Emisión CVO: _____/_____/_____
Email:		Permiso INCOPECA: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO

Exportadoras y/ Comercializadoras:

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

REQUISITOS CENTROS DE RECIBO Y MUELLES	R
SECCIÓN A: Requisitos de higiene y salud del personal (apartado 5.1)	
1. Estado de salud (Personal sin enfermedad contagiosas, o que tenga heridas infectadas o lesiones abiertas)	
2. Conducta del personal e higiene (Condiciones de higiene, alhajas, ropa, comer, escupir, toser, lavado de manos)	
3. Certificado de capacitación en buenas prácticas de higiene (cuenta con un certificado de BPH)	
SECCION B: Requisitos estructurales (apartado 5.2)	
1. Pisos, paredes, cielo rasos, techos (Materiales no contaminantes, resistentes al deterioro, lisos y de fácil limpieza y desinfección; además no presentan grietas ni hendiduras)	
2. Puertas y ventanas (Aíslan del exterior / Protección del vidrio en caso de rupturas)	
3. Contaminación cruzada (Flujos de proceso, contaminación con aguas negras, desechos, químicos, lubricantes)	
4. Rampas de carga y descarga (Condiciones adecuadas de estructura)	
5. Iluminación (Adecuada iluminación / Protectores o fundas / Sistema de cableado)	
6. Control de plagas (impedir el ingreso de aves, insectos, otros animales, plagas, parásitos / dispositivos para roedores)	
SECCIÓN C: Requisitos de higiene, equipos y utensilios (apartado 5.3)	
1. Superficies de contacto con el producto (Buen estado, materiales lisos, no absorbentes, atóxicos e inertes / Manipulación y lavado del producto)	
2. Los equipo y los instrumentos (Buenas condiciones y estar construidos con materiales atóxicos, lisos, impermeables, lavables e inoxidable)	
3. Bodegas, cisternas, contenedores, hieleras (Resistentes a la corrosión, atóxicos, lisas de fácil limpieza y desinfección, herméticas, limpias y desinfectadas)	
4. Recipientes para desechos y sustancias peligrosas (Resistentes de fácil limpieza, tapados y bien identificados)	
5. Limpieza y desinfección (Pisos, paredes, cielo rasos, techos, superficies de contacto, bodegas, hieleras, contenedores, equipos, utensilios, servicios sanitarios, vestidores, bodegas, entre otros)	
6. Servicios sanitarios y vestidores (Separados, debidamente equipados, limpios y ordenados)	
7. Lavamanos (De accionar no manual, dispensador de toallas, jabón, basureo, rotulación del lavado de manos)	
Sección D: Sistema de almacenamiento, suministro, calidad del agua y el hielo (apartado 5.4)	
1. Agua potable y hielo (Manipulación, abastecimiento adecuado, documentos, limpieza de tanques, identificación tuberías)	
Sección E: Condiciones de almacenamiento de los productos de la pesca (apartado 5.5)	
1. Bodegas, cisternas, contenedores, hieleras (Se evita contacto del producto con el agua de fusión)	
2. Temperaturas (Refrigeración ≤ 4 °C / Congelado ≤ -18 °C + 3 °C / Salmuera ≤ -9 °C, termómetros)	
Sección F: Condiciones durante y después del desembarque (apartado 5.6)	
1. Cadena de frío y la contaminación (Perdida cadena frío, contaminación física, microbiológica, química, pediluvios)	
2. Análisis organoléptico (Color, olor, apariencia, textura)	
Sección G: Registros (apartado 5.7)	
1. Registro de temperatura de embarcaciones, centros de recibo y muelles (Existencia de los documentos, Información válida, precisa y confiable)	

