

	DIRECCION DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Rige a partir de: 01-05-11	Código: DIPOA-PG-016-RE-09
	Requisitos para Medios de Transporte de Productos Pesqueros y Acuícolas	Versión 1	Página 1 de 2

N° de Placa		Número de Oficio:		Nombre de Dirección Regional	
Nombre del Propietario			N° Cedula		Fecha de Inspección / /
Nombre del Chofer			N° Cedula		
Provincia		Cantón		Permiso-INCOPECA: Si () No ()	
Dirección:		N° de Teléfono:		Fecha vencimiento: / /	
		N° Celular:		Numero de CVO:	
Tipo de Vehículo	Contenedor ()	Neveras ()	Refrigerado ()	Fecha de Emisión del CVO: / /	

Los puntos indicados en este registro corresponden a lo estipulado en el Instructivo sobre requisitos para de medios de transporte de productos pesqueros y acuícolas. Código DIPOA-PG-016-IN-06

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

ITEM DE INSPECCION DE MEDIOS DE TRANSPORTE	R
SECCIÓN A: PERMISO DE FUNCIONAMIENTO OTORGADO POR EL SENASA (Punto 5.1)	
1. CVO (cuenta con CVO y el registro anual pertinente)	
2. Registro anual (cuenta con la renovación anual del registro de CVO)	
SECCIÓN B: REQUISITOS DEL PERSONAL (Punto 5.2)	
1. Personal (el personal cuenta con capacitación en BPH y se encuentra vigente)	
SECCIÓN C: CARACTERÍSTICAS DEL VEHÍCULO (Punto 5.3)	
1. Rotulado del vehículo (leyenda "Transporte de pescado y mariscos" y N° CVO)	
2. Condiciones de diseño e higiene de los vehículos (externa e internamente limpio / neveras con altura 1,2 m / diseño adecuado / evitan la contaminación)	
3. Condiciones de drenajes (presencia de un drenaje / manejo del agua de fusión / operaciones de drenado de agua fusión)	
SECCION D: CONTROL DE TEMPERATURA DEL PRODUCTO (Punto 5.4)	
1. Sistema de enfriamiento (los vehículos cuentan con un sistema de frío (hielo, difusor) / sistema digital de toma de temperatura)	
2. Producto congelado (mantiene temperaturas de -18 ° C con fluctuaciones + 3 ° C / temperatura -9 ° C producto salmuera destinado para conservas)	
3. Productos frescos (temperaturas ≤ 4 ° C)	
SECCION E: ALMACENAMIENTO ADECUADO DEL PRODUCTO (Punto 5.5)	
1. Operaciones de carga y descarga (se evita el daño, contaminación, exposición a temperaturas altas, desecación)	
2. Almacenado de producto (libre circulación de aire frío / producto cubierto completamente de hielo)	
SECCION F: SUMINISTRO Y CALIDAD DEL HIELO (Punto 5.6)	
1. Suministro y calidad (proviene de un establecimiento aprobado / facturas de compra / adecuada manipulación)	
SECCION G: DOCUMENTOS (Punto 5.7)	
1. Documentos (registro de control de temperatura de embarcaciones y centros de recibo y muelles)	

