



INFORME EVALUACIÓN - UNIÓN ECONÓMICA DE EURASIA¹ (ESTABLECIMIENTOS PESQUEROS)

DATOS DE LA INSPECCIÓN

<u>ESTABLECIMIENTO:</u>	
<u>Nº RGSEAA:</u>	
<u>FECHA:</u>	
<u>INSPECTOR/ES</u>	
<u>DICTAMEN²:</u>	

INFORMACIÓN BÁSICA/ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN³

1.

1.1. Nombre/Razón Social

1.2. Dirección de la empresa

1.3. Actividades UE

1.4. Listados en los que está incluido o solicita inclusión para exportar a la UEE

1.5. Productos que exporta o desean exportarse a la UEE (indicar especie, nombre científico y modo de presentación)

1.6. Fecha de construcción e inicio de las operaciones (operador actual)

1.7. Datos recientes de las remodelaciones efectuadas. Breve resumen de las características de las operaciones básicas

1.8. Nº de trabajadores (a fecha de la evaluación)

¹ Este modelo de informe se empleará para la evaluación de establecimientos autorizados para la UA. Cuando en el formulario exista algún apartado que no sea objeto de evaluación en el establecimiento, debe señalarse (NO APLICABLE)

² FAVORABLE no procede adoptar medidas ante incumplimiento FAVORABLE CON PLAN DE ACCIÓN requiere plan de acción para seguir autorizado pero no implica su retirada de la lista DESFAVORABLE se propone la retirada de la lista

³ Las empresas proporcionarán la información básica y los datos de producción.



- a) Nº de trabajadores:
- b) Nº de trabajadores permanentes:
- c) Nº de trabajadores de temporada:
- d) Nº de veterinarios departamento de calidad:
- e) Personal no veterinario departamento de calidad:

1.9. Turnos de trabajo (nº y horario)

1.10. Capacidad de producción

a) Potencial

- capacidad de producción anual
- capacidad de producción/día
- capacidad de refrigeración/día
- capacidad de túnel de congelación/día
- capacidad de almacenamiento congelación/día

b) Actual

- capacidad de producción anual
- capacidad de producción/día
- capacidad de refrigeración/día
- capacidad de túnel de congelación/día
- capacidad de almacenamiento congelación/día

1.11. Lista de países terceros a los que exporta tras aprobación de autoridad competente

1.12. Fecha inicial de la primera exportación a los países integrantes de la Unión Económica de Eurasia (mes y año)

1.13. Fecha del último de envío de productos a la UEE (copia del último certificado emitido)

1.14. Relación de proveedores

- Nº de proveedores:
- Relación de proveedores autorizados para la UEE (además de los proveedores autorizados españoles y de otros países, indique los que se encuentran en restricciones temporales pendientes del levantamiento de medidas y los que han solicitado evaluación) indicando su nº de autorización.

1.15. Situación sanitaria de las zonas de producción (en los casos que sea requerido por normativa) (último año y situación actual)

1.16. En caso de acuicultura situación sanitaria de los peces (último año y actual)



1.17. Volumen de la producción y venta de productos (por 3 tipos básicos) en el último año (toneladas):⁴

Productos	20--

1.18. Destinos de comercialización en los productos (tres últimos años en toneladas)

	20--	20--	20-- ⁵
Mercado nacional			
Unión Europea			
Terceros países			
○ Rusia			
○ Bielorrusia			
○ Kazajistán			
○ Armenia			
○ Kirguistán			

1.19. Tipos de productos objeto de muestreo para la exportación a la UEE:

2. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

2.1. La empresa dispone de una copia de normativa sanitaria de la UEE:

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

2.2. La empresa dispone de planos que describan la distribución exacta de las salas de proceso y dependencias auxiliares

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

⁴ Detallar estimación para el año en curso y los datos de los 2 últimos años

⁵ Año en curso.



- 2.3. En los planos de la instalación o en algún otro procedimiento o instrucción, la empresa ha descrito los flujos de personal, productos y materias primas. Se cumple el principio de separación de zonas limpias y sucias y el flujo de proceso es lineal, sin retrocesos ni cruces de línea**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.4. La empresa dispone de un programa de control de plagas. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.5. La empresa dispone de un programa de control de aguas. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones. Identifique si es acorde según el tipo de suministro**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.6. La empresa dispone de medidas específicas para el control de aguas residuales. En su aplicación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.7. La empresa dispone de un Programa de Limpieza y Desinfección o de otros Programas Generales de Higiene Normalizados. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.**



Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.8. Para la evaluación de las condiciones de higiene de las salas de proceso y equipos se realizan muestreos de superficies de contacto y no contacto. Se han establecido los indicadores y parámetros de aceptación para la adopción de acciones correctoras**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.9. La empresa dispone de un sistema de trazabilidad que permite identificar las entradas de materia prima hasta la salida del producto final y en todas las fases del proceso.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.10. La empresa ha previsto medidas para garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de las zonas de producción. En el caso de acuicultura, control de calidad de los piensos y conocimiento de las enfermedades**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.11. La empresa ha desarrollado procedimientos para cumplir con los requisitos de higiene establecidos para los moluscos bivalvos y para los productos de la pesca**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:



- 2.12. Los procedimientos, registros y programas de muestreo evidencian que se cumplen los requisitos sanitarios para moluscos bivalvos y productos de la pesca**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.13. La empresa ha integrado los requisitos sanitarios de la UEE en sus procedimientos de autocontrol. Ha establecido un sistema de proveedores autorizados que permitan trazar a lo largo del proceso el producto que va a ser destinado a la UEE con inclusión de un emplazamiento final específico para los productos**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.14. Los procedimientos y los registros evidencian que se cumplen los requisitos de temperatura y tratamiento térmico para los moluscos bivalvos y productos de la pesca**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.15. La empresa dispone de un programa de gestión de SANDACH. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.16. La empresa ha dispuesto de otros Programas de Requisitos Previos. En su aplicación y evaluación no existen hallazgos que cuestionen sus condiciones.**

Evidencias cumplimiento:



No conformidades:

- 2.17. La empresa dispone de procedimientos APPCC. En el diseño, aplicación y mantenimiento de los procedimientos APPCC no existen hallazgos que cuestionen la eficacia de los procedimientos. En el caso que la empresa no haya identificado PCC, los resultados en la evaluación de los programas de control avalan o justifican las decisiones adoptadas en el análisis de peligros.**

Evidencias cumplimiento:

No conformidades:

- 2.18. El sistema de autocontrol de la empresa (APPCC) es modificado cuando se producen cambios en los productos o es introducida nueva maquinaria o cuando se producen remodelaciones de las instalaciones**

Evidencias cumplimiento:

No conformidades:

- 2.19. La empresa dispone de un control de temperaturas de las cámaras. Si durante el procesado hay una rotura de la cadena del frío, la empresa tiene contemplado cuál es el periodo de tiempo permisible (acorde con los procedimientos APPCC)**

Evidencias cumplimiento:

No conformidades:

- 2.20. La empresa dispone de un programa de mantenimiento o de procedimientos respecto a la calibración de los equipos de medición.**

Evidencias cumplimiento:

No conformidades:



- 2.21. Cuando se contratan nuevos trabajadores son informados del sistema autocontrol (APPCC, planes de higiene y otros planes con inclusión de estándares de la legislación de la UEE)

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.22. Se realizan chequeos médicos a los empleados de la empresa, que incluyen la realización de análisis.

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.23. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UEE para residuos y sustancias indeseables, y en el sistema de selección de las muestras establece criterios para rotar la investigación de los productos de los diferentes proveedores. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del “Procedimiento de Autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la UEE”⁶

Tabla muestras tomadas en el último año en el programa analítico UEE

	20 ---	
	Matriz	Nº análisis
Elementos tóxicos		
Plomo		
Arsénico		
Cadmio		
Mercurio		
Antibióticos		
Tetraciclinas		
Plaguicidas		
HCH		
DDT		
Ác. 2,4 – D, sales y ésteres		
PCBs		

⁶ Si la empresa no ha investigado con regularidad estos parámetros en periodos previos estando autorizado, debe emitirse evaluación desfavorable. Los operadores que utilicen productos de la pesca procedentes de la acuicultura podrán estar exentos de la realización de estos análisis si disponen de mecanismos para comprobar que se han realizado estos análisis en el proveedor.



Dioxinas		
Dioxinas		
Radionucleidos		
Cesio -137 ⁷		

Tabla muestras tomadas en el año en curso en el programa analítico UEE:

	20 ---		
	Matriz	Nº análisis previstos	Nº análisis realizados
Elementos tóxicos			
Plomo			
Arsénico			
Cadmio			
Mercurio			
Antibióticos			
Tetraciclinas			
Plaguicidas			
HCH			
DDT			
Ác. 2,4 – D, sales y ésteres			
PCBs			
Dioxinas			
Dioxinas			
Radionucleidos			
Cesio -137 ⁸			

2.24. La empresa ha aportado la información relativa a los laboratorios que intervienen en los análisis con inclusión de los métodos empleados y los límites de detección⁹

Parámetro	Matriz	Laboratorio de destino	Método	Límite de detección

⁷ Se evaluará como aceptable para radionucleidos que la empresa base el cumplimiento en los resultados del Programa de Vigilancia Radiológica Nacional establecido por el Consejo de Seguridad Nuclear.

⁸ Se evaluará como aceptable para radionucleidos que la empresa base el cumplimiento en los resultados del Programa de Vigilancia Radiológica Nacional establecido por el Consejo de Seguridad Nuclear.

⁹ Revisar nota informativa laboratorios UA

http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/laboratorios_control_oficial_2013_junio.pdf



- 2.25. La empresa ha tipificado las acciones correctoras a adoptar ante detección en residuos. Cumple los principios establecidos en el “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la Legislación de la UEE”. En los resultados no se han obtenido resultados insatisfactorios sin la adopción de acciones

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.26. La empresa tiene en cuenta los resultados de las muestras tomadas en el marco de la normativa comunitaria y tiene contempladas acciones a adoptar en los casos en que los resultados indiquen un riesgo en el cumplimiento de la normativa de la UEE.

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.27. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UEE para los criterios microbiológicos. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la Unión Aduanera”

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.28. La empresa dispone de la documentación relativa a los microorganismos que investiga, a los laboratorios de destino y a los métodos analíticos

Microorganismo	Producto	Laboratorio de destino	Descripción del método/método ISO en el que se basa



- 2.29. La empresa ha tipificado las acciones correctoras a adoptar ante resultados insatisfactorios en los criterios microbiológicos. Cumplen los principios establecidos en el “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la Legislación de la UEE”. En los resultados tras la reevaluación del procedimiento se han obtenido resultados insatisfactorios sin la adopción de acciones**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.30. La empresa tiene en cuenta los resultados de las muestras tomadas en el marco de la normativa comunitaria tiene contempladas acciones a adoptar en los casos en que los resultados indiquen un riesgo en el cumplimiento de los criterios microbiológicos y otros contaminantes de la UEE.**

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 2.31. La empresa, en su sistema de autocontrol, ha desarrollado un programa específico que contemple los requisitos sanitarios de la UEE para otros contaminantes. El programa actual cumple los requisitos y las frecuencias de muestreo del “Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la UEE”**

Evidencias cumplimiento
No conformidades:



- 2.32. La empresa dispone de la información relativa a la investigación de otros parámetros exigibles en el *Procedimiento de autocontrol para el cumplimiento de la legislación de la UEE*¹⁰ no contenidos en las tablas anteriores en relación al producto a exportar respecto a laboratorio de destino, método analítico.

Parámetro	Matriz	Laboratorio de destino	método	Límite de detección	Alcance acreditación

3. EVALUACIÓN EN PLANTA

- 3.1. Condiciones del perímetro de la empresa con inclusión de las zonas dispuestas para los vehículos de transporte¹¹

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

- 3.2. Estado sanitario de los medios de transporte tanto de las materias primas como del producto final y cumplimiento de los requisitos de transporte para los productos de la pesca

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

¹⁰ En este apartado se detallará la evaluación de otros contaminantes como histamina, benzopireno, biotoxinas etc.

¹¹ Aplicable para los establecimientos en tierra firme



3.3. Condiciones de las salas de proceso y de las dependencias auxiliares con inclusión de las condiciones del equipamiento y útiles

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.4. Se cumplen los requisitos estructurales y de equipamiento exigibles al tipo de instalación¹²

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.5. Existe concordancia de las instalaciones con los planos y con el diagrama de flujo del proceso

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.6. Condiciones para el adecuado drenado de las aguas residuales

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

¹² Se analizarán los exigibles dependiendo de la actividad de la industria:

- CS - Almacenes frigoríficos
- DC - Centro de expedición
- FFPP - Establecimiento de productos de la pesca frescos
- FV - Buque factoría
- PC - Centro de depuración
- PP - Establecimiento de transformación
- RW - Reenvasadores
- ZV - Buque congelador



3.7. Condiciones de iluminación, ventilación en salas de proceso y cámaras

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.8. No existen retrocesos en el flujo del producto ni cruces de línea que puedan ocasionar un riesgo en los productos

Síntesis evaluación:
No conformidades:

3.9. Identificación de contenedores, equipamiento destinado a la recogida de SANDACH

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.10. Verificación en planta de las medidas establecidas en los programas de control de aguas, plagas y de control de la higiene y otros programas de requisitos previos

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.11. Verificación de las medidas de control para cumplir con las normas sanitarias para los moluscos bivalvos y productos de la pesca¹³

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

¹³ Exámenes organolépticos para criterios de frescura, examen de parásitos etc..



3.12. Verificación en planta de las buenas prácticas de higiene en relación y manipulación de los productos durante el procesado, envasado y almacenamiento

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.13. Cumplimiento de los requisitos de temperatura en las salas de proceso y en las cámaras

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.14. En planta los productos destinados a la UEE están identificados, segregados y almacenados en un emplazamiento específico destinado a este fin.

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

3.15. Verificación en planta de la eficacia de los PCC

Evidencias cumplimiento:
No conformidades:

Nombre y firma :

FECHA:

(SELLO OFICIAL)