

GUÍA DE AUTOEVALUACIÓN

PRÁCTICAS DE HIGIENE
PARA EL PROCESO
EN PLANTAS DE
PRODUCTOS
DE LA PESCA



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Índice

Objetivo.....	3
Alcance.....	4
Legislación aplicable.....	5
1. HACCP.....	8
2. Buenas prácticas de higiene.....	11
3. Información documental.....	23
4. Autoverificación en proceso.....	26
Consideraciones para otorgar un dictamen de procedencia a las plantas.....	30

Objetivo

Los productos de la pesca y la acuicultura son alimentos altamente demandados en todo el mundo por su valor proteico y por sus peculiares sabores, tanto si se consumen crudos, como procesados. Por esta razón, el adecuado manejo de estos productos resulta primordial para garantizar su inocuidad. El manejo debe asegurar condiciones que eviten el crecimiento y desarrollo de microorganismos que puedan causar enfermedades tales como: *Salmonella*, *Vibrio* y *E. coli*, entre otras. En ese sentido, el adecuado control de las temperaturas de proceso y conservación, así como de las buenas prácticas de manufactura y de los peligros biológicos, físicos y químicos, durante cada etapa del proceso, aunado a la evidencia documental de dichos controles, es esencial para garantizar la inocuidad de los productos que se elaboran.

El conocimiento de las normativas aplicables al proceso de los productos de la pesca y la acuicultura, tanto nacional como internacional, ayudan a identificar los requisitos bajo los cuales se deben elaborar dichos productos y el poner en práctica su cumplimiento cada día, mejora la competitividad de las empresas a nivel mundial.

Derivado de lo antes señalado y de la importancia de éste tipo de productos en el comercio nacional e internacional, resulta fundamental dar a conocer al sector de productos de la pesca los aspectos relevantes que deben cumplir de la Regulación Sanitaria Vigente y de los países destino a fin de estar en condiciones de exportar sus productos.

Alcance

Este documento está diseñado para que cualquier planta o establecimiento que maneje productos de la pesca y acuicultura, tanto para consumo nacional como de exportación, pueda hacer una autoevaluación de las condiciones sanitarias de operación, ya que señala la normativa que debe cumplir tanto nacional como de la Unión Europea y de la República Popular China, así como los distintos aspectos de las buenas prácticas de higiene y la implementación del plan HACCP por sus siglas en inglés.

El documento está basado en la regulación sanitaria nacional e internacional aplicable al proceso de los productos de la pesca y la acuicultura.

La guía está dividida en secciones para una fácil aplicación, lo que permitirá a las empresas identificar las áreas de oportunidad y mantenerse en un alto nivel de cumplimiento, independientemente de sus dimensiones o volúmenes de producción.

Legislación aplicable

3. LEGISLACIÓN APLICABLE PARA VIGILANCIA REGULAR:

- Ley General de Salud.
- REGLAMENTO de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-128-SSA1-1994, Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca.
- NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- MODIF. NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
- NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.


3.1. LEGISLACIÓN APLICABLE PARA EXPORTAR A LA UNIÓN EUROPEA

- Reglamento (CE) No. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios,
- Reglamento (CE) No. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) No 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) No 78/2005 de la Comisión de 19 de enero de 2005, por el que se modifica el Reglamento (CE) no 466/2001 en lo referente a los metales pesados.
- Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

- DIRECTIVA 98/83/CE DEL CONSEJO, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- (<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html> liga a la legislación europea para búsqueda de versiones consolidadas y actualizadas de las directivas)

3.2. LEGISLACIÓN APLICABLE PARA EXPORTAR A LA REPÚBLICA POPULAR DE CHINA

- La Ley de Seguridad Alimentaria de la República Popular de China y sus reglamentos derivados.
- GB 14881-2013 Norma Nacional de Seguridad Alimentaria, Práctica general de higiene para la producción de alimentos.
- GB 20941-2016 Norma nacional de seguridad alimentaria, Práctica higiénica de productos acuáticos.
- GB 2733-2005 Estándar higiénico para frutos de mar frescos y congelados de origen animal.
- GB 10132-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos
- GB 10136-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos de origen animal marinados.
- GB 10138-2005 Estándar higiénico para pescado salado.
- GB 10144-2005 Estándar higiénico para productos acuáticos disecados de origen animal.
- GB 14939-2005 Estándar higiénico para pescado enlatado.
- GB 19643-2005 Estándar higiénico para algas y productos de algas.
- GB 2763-2012 “Límites Máximos Residuales de Pesticidas en Alimentos”
- GB 2762—2012 “Norma Nacional de Inocuidad Alimentaria Límites Máximos de Contaminantes en Alimentos”.
- GB 7718 – 2011 “Norma General para Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

- 
- GB 9685-2008 Normas Higiénicas para uso de aditivos en envases de alimentos y material de empaque
 - GB 5749 Norma sanitaria para agua potable
 - GB-T 19838-2005 Análisis de peligros y puntos críticos de control para productos de la pesca

1. HACCP

El plan HACCP, es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final, tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Todo sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

Se aplica a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final, y su aplicación se basa en pruebas científicas de peligros para la salud humana, además de mejorar la inocuidad de los alimentos.

	Cuentas/Cumples con:	Evaluación	
1	Cuenta el establecimiento con un Plan HACCP para cada producto que elabora o por grupo de productos.	SI	NO
2	El plan HACCP cuenta con nombre del establecimiento y ubicación del mismo, y está firmado por lo menos por el responsable de su elaboración y por el responsable de su aprobación, además de la fecha de elaboración y de su revisión.	SI	NO
3	Los PCC fueron establecidos con base al árbol de decisiones y en su caso con referencias técnicas reconocidas y que sean los mismos que se encuentran en la hoja de control.	SI	NO
4	Los PCC que se encuentran en la hoja de control cubren los peligros en la etapa identificada.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
5	<p>Se considera cualquier peligro a la inocuidad del alimento cuya probabilidad de ocurrencia sea razonable como resultado de las siguientes causas:</p> <p>a) Biotoxinas marinas. (b) Contaminación microbiológica (como Salmonella spp., Vibrio cholerae, V. parahaemolyticus, virus de la hepatitis A, norovirus, entre otros). (c) Contaminación química (como metales pesados, hidrocarburos, entre otros). (d) Plaguicidas. (e) Residuos de medicamentos. (f) Uso de aditivos para alimentos no aprobados por la COFEPRIS o en niveles por arriba de lo establecido. (g) Peligros físicos como residuos de metales, espinas, entre otros.</p>	SI	NO
6	Los peligros biológicos se describen con el género y especie de estos, dependiente del producto a elaborar.	SI	NO
7	Para el caso de contaminación física se describe el tipo de peligro a controlar, ejemplo; se debe colocar si es vidrio, metal, madera, plástico, etc.; y no como materia extraña (generalizar).	SI	NO
8	Cuenta con un límite crítico adecuado para cada peligro identificado (PCC).	SI	NO
9	Los límites críticos son parámetros que se puedan medir y/o identificar en el momento.	SI	NO
10	En la hoja de control se tiene el monitoreo establecido y en este se considera: QUÉ, CÓMO, CUÁNDO Y QUIÉN realiza el monitoreo.	SI	NO
11	El monitoreo es adecuado para garantizar el control del peligro establecido como PCC y específico para cada uno de los límites críticos establecidos.	SI	NO
12	Las acciones correctivas son congruentes con el límite crítico establecido.	SI	NO
13	En caso de desviación del límite crítico se establecen las acciones correctivas que se toman para regresar al límite establecido originalmente.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
14	Las medidas adoptadas incluyen la separación del producto afectado y el análisis de su inocuidad para garantizar que se le da el destino correcto.	SI	NO
15	Se incluyen las acciones de verificación a realizar, así como el personal encargado de llevarlas a cabo, para corroborar que se cumplieron los límites críticos establecidos, como la temperatura interna del producto al momento de su recepción.	SI	NO
16	Se corrobora que los monitoreos fueron realizados en tiempo y forma, como es la frecuencia de toma de temperatura en cada 500 kg de producto durante su recepción, la cual puede ser menor en caso de que el establecimiento reciba menor cantidad de producto.	SI	NO
17	Se incluye la verificación de la calibración de los instrumentos utilizados para el monitoreo de cualquier PCC (termómetros, balanzas, manómetros, etc.), la cual es recomendable que se realice de acuerdo con la frecuencia de uso de los instrumentos.	SI	NO
18	Cuenta con resultados microbiológicos y/o fisicoquímicos que se utilizan como acciones de verificación.	SI	NO
19	Se establece la periodicidad con que se deben realizar las acciones de verificación.	SI	NO
20	Para cada peligro identificado en cada PCC se cuenta con registros acordes al peligro y relacionados con el monitoreo del límite crítico.	SI	NO
21	Los registros están en función de lo que se va a monitorear, incluyendo la calibración o verificación de los instrumentos y/o equipos utilizados.	SI	NO
22	El equipo HACCP recibe capacitación con cierta frecuencia.	SI	NO
23	Se cuenta con las constancias de capacitación relacionadas con HACCP.	SI	NO
24	El monitoreo corresponde con lo establecido en la hoja de control del Plan HACCP.	SI	NO

2. Buenas prácticas de higiene

Las BPM son una herramienta básica para obtener productos seguros para el consumo humano, ya que se basan en la higiene y la forma de manipulación de los alimentos por parte del personal; son útiles para el diseño y el funcionamiento de los establecimientos, así como para el desarrollo de procesos de elaboración de productos de la pesca.

La higiene del personal y las normas de manipulación sanitaria, así como la limpieza y desinfección del área de trabajo, son factores clave para la obtención de productos inocuos y de calidad. Estas acciones previenen que se contamine el producto al reducir o eliminar los riesgos, garantizando de esa manera que los productos sean seguros y que no representan una amenaza para la salud de las personas que los consumen.

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
Instalaciones y áreas			
25	El establecimiento cuenta con instalaciones, distribución y flujo de proceso que evita la contaminación de materia prima y producto.	SI	NO
26	En el establecimiento no existen claros hacia el exterior en las distintas áreas (entre piso-muros, muros-techos, marcos de puertas, ventanas, paso de tuberías, salida de basura y desechos).	SI	NO
27	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, área de basura, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua, son de fácil limpieza y están limpias.	SI	NO
28	No hay presencia de mohos, polvo, acumulación de residuos orgánicos, sarro en sanitarios.	SI	NO
29	No existe material de madera en el interior de las instalaciones.	SI	NO
30	Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y no permite la entrada de lluvia, polvo y fauna nociva.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
31	La tapa de las cisternas, tinacos o cualquier otro depósito para agua potable o de mar, en caso de ser metálica está libre de oxidación y corrosión.	SI	NO
32	Las paredes y techos que cuenten con pintura no están deteriorados o desprendidos.	SI	NO
33	Las cortinas hawaianas, mallas mosquiteras, puertas y ventanas están bien colocadas e íntegras.	SI	NO
34	Las tuberías para distribución del agua potable y/o agua de mar limpia, así como las tuberías del sistema de aire acondicionado. No tienen fugas.	SI	NO
35	El área o andén de recepción de las materias primas se encuentra cubierta y es específica para esta actividad.	SI	NO
36	El tiempo que transcurre desde que se baja del vehículo hacia el área de recepción es corto.	SI	NO
Equipo y utensilios			
37	Las superficies de equipos y utensilios que tienen contacto con materias primas y productos, se encuentran limpias, son lisas, lavables, sin roturas y permiten su desinfección. Son inocuas y resistentes a la corrosión y cuentan con mantenimiento.	SI	NO
38	Las tarjas o tinas o similares donde se lavan y desinfectan utensilios, equipos y sus partes, están limpias.	SI	NO
39	Los empaques de las puertas de las cámaras de congelación y conservación están íntegros y bien colocados y garantizan el cierre hermético.	SI	NO
40	Los recipientes, equipos y utensilios empleados en la manipulación, almacenamiento o transporte de productos de la pesca se limpian por lo menos al final de la jornada y se desinfectan al inicio de esta.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
41	El equipo y utensilios se encuentran funcionando correctamente.	SI	NO
42	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 4 °C (39.2°F) y 7°C para productos vivos, y no presentan encharcamientos.	SI	NO
43	Los equipos de congelación mantienen una temperatura de -18 °C (-0.4 °F) o inferior y no presentan escarcha.	SI	NO
44	Los productos que se congelan, alcanzan la temperatura en su centro térmico -18 °C (-0.4 °F) o inferior en el tiempo establecido para la etapa de congelación.	SI	NO
45	Las cámaras utilizadas para congelar y conservar los productos cuentan con instrumentos o dispositivos para el registro continuo y automático.	SI	NO
46	Los registros que se generan durante el monitoreo continuo, muestran los datos de fecha, hora, muestran la temperatura y están identificados.	SI	NO
47	El equipo es un termograficador o a través de un software y garantizan el registro en tiempo real.	SI	NO
Servicios			
48	El establecimiento cuenta con agua potable y hielo para consumo humano.	SI	NO
49	El método de desinfección del agua funciona correctamente y tiene evidencia de su correcto funcionamiento.	SI	NO
50	Lleva a cabo el monitoreo de cloro residual y se registra.	SI	NO
51	El hielo, si es adquirido a través de un proveedor, cuenta con resultados de laboratorio en donde garantice su inocuidad.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
52	Cuando se utilice agua de mar en contacto con materias primas, productos y superficies, esta es limpia y se garantiza que no es un medio de contaminación.	SI	NO
53	El sistema de almacenamiento húmedo, cuenta con resultados de análisis de laboratorio para demostrar que el agua de mar es microbiológicamente limpia, basándose en la MOD. NOM-127-SSA1-1994.	SI	NO
54	Cuenta con instalaciones para el almacenamiento y distribución de agua (agua mar limpia y/o agua potable) y almacenamiento del hielo que contribuya a mantener su calidad sanitaria.	SI	NO
55	Para evitar la contaminación del agua cuenta con un sardinel o tapa tipo cierre caja de zapatos.	SI	NO
56	Los almacenes y/o contenedores para manejo de hielo cuentan con puertas o tapas según corresponda, y permanecen cerrados cuando no se utilizan.	SI	NO
57	Los respiraderos de las cisternas o tinacos cuentan con protección como: filtros, trampa, u otro mecanismo que evite la contaminación del agua.	SI	NO
58	El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable y agua de mar limpia.	SI	NO
59	Esta agua no potable no se utiliza para proceso o generación de vapor que estará en contacto con alimentos o en sus envases ni para el lavado del equipo.	SI	NO
60	Las instalaciones de aire acondicionado no presentan goteos sobre las áreas donde las materias primas y productos están expuestos.	SI	NO
61	La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
62	Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y cuentan con Agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal.	SI	NO
63	Los sanitarios no se utilizan como bodegas, guardarropa o vestidor.	SI	NO
64	En áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	SI	NO
65	Cuenta con estaciones de lavado y desinfección de manos accesibles al área de producción y con los aditamentos necesarios. NOTA: Si exporta a la Unión Europea, debe saber que los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría.	SI	NO
66	Cuenta con un área específica de vestidores para el personal. Cuenta con tarjas exclusivas, separadas, identificadas con los implementos necesarios para el lavado y en su caso desinfección de productos, utensilios, equipos, artículos de limpieza, así como para el lavado de botas y mandiles. NOTA: Si exporta a la Unión Europea: La estación para lavado y desinfección de utensilios, equipos y sus partes debe tener suministro suficiente de agua caliente y fría.	SI	NO
67	Cuenta con área o tarjas exclusivas e identificadas para lavado de botas y mandiles.	SI	NO
Almacenamiento			
68	Cuenta con áreas específicas para almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, producto rechazado y caduco, equipos, utensilios de trabajo, agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
69	Cuenta con áreas delimitadas para producto terminado, en cuarentena, devoluciones, producto rechazado y caduco.	SI	NO
70	Las condiciones de almacenamiento (ubicación de producto, circulación de aire, temperatura, etc.) son adecuadas al tipo de materia prima y/o producto que se maneja.	SI	NO
71	Las estibas o el acomodo del producto y/o materias primas es de tal forma que permita la circulación de aire entre ellas, y con los muros piso y techos, es decir, existe un espacio entre estibas, muros, piso y techos.	SI	NO
Control de operaciones			
72	Se supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación.	SI	NO
73	Se supervisa el adecuado llenado de los registros y controles, es decir, que estén debidamente llenados y firmados de conformidad con lo establecido en los procedimientos.	SI	NO
74	Se monitorean las operaciones que contribuyen a la inocuidad del producto.	SI	NO
75	Los productos de la pesca frescos enhielados o refrigerados se mantienen máximo a 4°C (39.2°F).	SI	NO
76	Los productos de la pesca congelados se reciben a una temperatura entre -9°C y -18°C o menor, dependiendo el proceso de congelación.	SI	NO
77	Durante la recepción se monitorea y registra la temperatura de los productos que se reciben.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
78	El método de descongelación de las materias primas no representa una fuente de contaminación para los productos.	SI	NO
79	En la descongelación de atún, el agua que se utiliza en el proceso contiene cloro residual libre dentro del rango del agua potable (0.2 a 1.5 ppm).	SI	NO
80	Durante la descongelación de las materias primas no se excede la temperatura de 4°C en el centro térmico del producto.	SI	NO
81	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos que indiquen la temperatura y estén funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo.	SI	NO
82	El material del envase primario es inocuo y protege al producto.	SI	NO
83	Cuenta con los certificados de calidad de los proveedores, en el cual se garantice que los materiales son aptos para alimentos.	SI	NO
84	Los envases se encuentran limpios, de ser el caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.	SI	NO
85	Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto.	SI	NO
Materias primas			
86	Se inspeccionan o clasifican las materias primas o productos antes de la producción o elaboración.	SI	NO
87	Cuando las materias primas no cumplen con las especificaciones requeridas se rechazan.	SI	NO
88	Las materias primas se encuentran Identificadas dentro del periodo de caducidad declarado y en idioma español y permite aplicar un sistema de primeras entradas primeras salidas.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
89	Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
90	Los aditivos que se utilizan en la elaboración del producto están permitidos.	SI	NO
91	Los contenedores utilizados para almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo, evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con ellos.	SI	NO
92	El almacenamiento de los productos, no se debe realizar en agua-hielo.	SI	NO
Información sobre el producto			
93	Los productos preenvasados cuentan con clave para identificar el lote y ostentan las leyendas precautorias y/o de advertencia de acuerdo al tipo de producto. NOTA: El etiquetado de los productos ya terminados deben cumplir con lo establecido en la NOM-242-SSA-2009 y ostentar las leyendas que correspondan.	SI	NO
Mantenimiento y limpieza			
94	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar, son de grado alimenticio.	SI	NO
95	Cuenta con la ficha técnica de los lubricantes utilizados para constatar que son de grado alimenticio.	SI	NO
96	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
97	Cuenta con las fichas técnicas de los agentes de limpieza y desinfección utilizados para constatar que se utilizan en plantas de fabricación de alimentos y a las concentraciones recomendadas por el fabricante.	SI	NO
98	Los agentes de limpieza se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.	SI	NO
99	Durante las actividades de limpieza y desinfección no existen salpicaduras que puedan contaminar materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar y material de envase.	SI	NO
100	Después de ser lavados y desinfectados los equipos y utensilios de trabajo que no se estén utilizando, se encuentran protegidos de cualquier forma de contaminación.	SI	NO
101	Para el caso de los utensilios, éstos una vez limpios y desinfectados, son protegidos y resguardados en un área exclusiva.	SI	NO
Control de plagas y manejo de residuos			
102	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
103	Los dispositivos para el control de fauna nociva/plagas no están deteriorados o les falta mantenimiento y son adecuados para la plaga que se pretende controlar.	SI	NO
104	En las áreas de proceso no existen trampas con cebos.	SI	NO
105	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
106	Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
107	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son colocados en recipientes identificados, con tapa y son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día.	SI	NO
108	Los contenedores de desechos no están totalmente llenos, y cuentan con tapa y están identificados.	SI	NO
109	En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.	SI	NO
Salud e higiene personal			
110	El personal se presenta aseado al área de trabajo con ropa y calzado limpios e íntegros, utilizando vestimenta acorde a sus funciones sin portar joyas o adornos y sin objetos en los bolsillos superiores.	SI	NO
111	Los guantes están limpios y desinfectados, con la misma periodicidad que el lavado de manos.	SI	NO
112	Los guantes desechables se cambian con la frecuencia necesaria (cada que interrumpe labores, cada reingreso al área de producción, cada que tiene contacto con equipo o instrumentos sucios, etc.)	SI	NO
113	Los guantes de uso múltiple son lavados y desinfectados con la misma periodicidad que el lavado de manos.	SI	NO
114	El personal que está en las áreas de proceso donde el producto está expuesto, utiliza cubrebocas y se lo colocan correctamente.	SI	NO
115	El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
116	Cuando se detecta que el personal está enfermo o presenta lesiones en áreas corporales, se toman acciones y da seguimiento.	SI	NO
117	El personal de las áreas de producción o elaboración o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo al procedimiento marcado en la NOM-251-SSA1-2009.	SI	NO
118	La frecuencia del lavado de manos dentro del área de proceso es de acuerdo a la naturaleza de las labores que se realizan.	SI	NO
119	El personal evita el uso de la indumentaria de trabajo fuera del establecimiento y no ingresa de áreas sucias a áreas limpias sin tomar las medidas de higiene necesarias.	SI	NO
120	El personal en su horario de comida o cuando va al sanitario, se retira la indumentaria de trabajo.	SI	NO
121	Los visitantes utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.	SI	NO
122	En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
123	No existe evidencia de presencia de envases, envolturas, vasos, colillas de cigarro, entre otros dentro de las áreas de proceso.	SI	NO
Transporte			
124	El transporte se encuentra limpio y en buen estado de mantenimiento y evita que los productos se contaminen.	SI	NO
125	Durante el transporte de los productos de la pesca el enhielado se realiza colocando capas alternadas de hielo en las que la primera y la última capa es hielo evitando el contacto del producto con pisos y paredes.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
126	Cuando se transportan productos de la pesca con duración menor de cinco horas de traslado en vehículos de caja abierta o plataforma, estos se colocan enhielados en contenedores cerrados que permiten la salida del agua de fusión.	SI	NO
127	El transporte de productos de la pesca con una duración mayor de 5 horas de traslado, cuenta con sistemas de refrigeración o congelación e indicador y registrador de temperatura.	SI	NO
128	Cuenta con un reporte o registro de salida del vehículo del centro de acopio granja, con el cual se verifica la duración del traslado.	SI	NO

3. Información documental

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
129	Cuenta con un plan HACCP para cada producto que elabora y/o comercializa.	SI	NO
130	Cuenta con evidencia documental de que se efectúan análisis clínicos a todo el personal que labora en las áreas de producción e incluyen por lo menos exudado faríngeo y coproparazitoscópico.	SI	NO
131	Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración es capacitado en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año y cuenta con la evidencia documental que lo avale.	SI	NO
132	Se cuenta con registros diarios del monitoreo del método de desinfección utilizado (cloro, ozono, UV, etc.), en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	SI	NO
133	Se cuenta con registros de análisis de organismos coliformes totales, E. coli o coliformes fecales y enterococos* del agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios.	SI	NO
134	Se cuenta con análisis microbiológicos y fisicoquímicos del hielo y agua utilizado en el proceso de los productos pesqueros.	SI	NO
135	Cuenta con un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto; y quien realiza el servicio cuenta con Licencia Sanitaria.	SI	NO
136	El establecimiento se encuentra listado en el Listado de productos de la pesca del país al que desea exportar. NOTA: Los países que cuentan con listados son: Brasil, China y la Unión Europea.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
137	Cuenta con Aviso de Funcionamiento actualizado y en este se encuentran dados de alta los productos de la pesca que desea exportar.	SI	NO
138	Los productos de la pesca que serán destinados para su exportación, provienen de embarcaciones incluidas en el Listado de Embarcaciones de Mediana Altura emitido por la COFEPRIS o en el caso de embarcaciones menores, encontrarse en la Lista de permisionarios adheridos al programa de Buenas Prácticas de Manejo en Embarcaciones Menores emitida por SENASICA.	SI	NO
139	Se cuenta con un plan y registros correspondientes para retirar del mercado cualquier lote identificado de un producto que represente un riesgo para la salud del consumidor y con un ejercicio de retiro virtual por lo menos una vez al año.	SI	NO
140	Si maneja productos de acuacultura , cuenta con los documentos que acrediten que no utilizan antibióticos, ni residuos de plaguicidas.	SI	NO
141	Para productos VIVOS , cuenta con los análisis del agua de mar limpia o en su caso que el producto proviene de áreas clasificadas.	SI	NO
142	Cuenta con los procedimientos, programas y registros de limpieza y desinfección, donde se establezcan las concentraciones y tiempos para la desinfección.	SI	NO
143	Cuentan con los programas de calibración así como los certificados correspondientes.	SI	NO
144	Cuentan con los programas y registros de mantenimiento.	SI	NO
145	Cuenta con un sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto.	SI	NO
146	Cuentan con los registros de aceptación y/o rechazo de sus productos.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
147	Cuenta con especificaciones o criterios y registros para la aceptación o rechazo de materias primas.	SI	NO
148	Cuenta con especificaciones o criterios y registros para la aceptación o rechazo de material de empaque.	SI	NO
149	Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.	SI	NO
150	Cuenta con procedimiento o método de fabricación (sistema de inocuidad, manual de proceso, HACCP, etc.) en donde se indique: ingredientes, aditivos, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción.	SI	NO
151	Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	SI	NO
152	Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento.	SI	NO
153	Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO

4. Autoverificación en proceso

Resulta importante que los procesos, sean en apego a lo establecido en la NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Donde se establecen las particularidades a cumplir para cada proceso de fabricación, aquí se contemplan los aspectos más relevantes de cada proceso.

	Cuentas/Cumples con:	Evaluación	
		SI	NO
154	Se monitorean las operaciones que contribuyen a la inocuidad del producto.	SI	NO
155	Los productos de la pesca frescos enhielados o refrigerados se mantienen máximo a 4 °C (39.2 °F).	SI	NO
156	Los productos de la pesca congelados se mantienen a una temperatura entre -9 °C (15.8 °F) y -18 °C (-0.4 °F) o menor, dependiendo del proceso de congelación.	SI	NO
157	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	SI	NO
158	El material del envase primario es inocuo y protege al producto.	SI	NO
159	Las condiciones del envasado son tales que evitan la contaminación del producto.	SI	NO
160	Las materias primas se encuentran identificadas dentro del período de caducidad declarado, en idioma español y deben permitir aplicar un sistema de primeras entradas, primeras salidas.	SI	NO
161	No existe presencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
162	Los contenedores utilizados para almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo, evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con ellos.	SI	NO
Productos cocidos refrigerados y/o congelados			
163	Durante la cocción la temperatura del centro térmico de los productos se encuentra en un rango de 82°C a 93°C y se adiciona hasta un 5% de cloruro de sodio.	SI	NO
164	Una vez efectuado el cocimiento los productos de la pesca se someten a un enfriamiento rápido en agua fría a no más de 4°C por un tiempo suficiente para que alcancen una temperatura de 30°C en el centro térmico.	SI	NO
165	Posterior al lavado, los productos se refrigeran por un tiempo suficiente para alcanzar una temperatura de 4°C en su centro térmico.	SI	NO
Productos pasteurizados			
166	En la separación, limpieza y clasificación de carne, no se superan las 4 horas de proceso y la temperatura del producto se mantiene por debajo de 4°C.	SI	NO
167	Se cuenta con el estudio térmico de validación del proceso.	SI	NO
168	Se deben efectúan pruebas periódicas para la evaluación del cierre del envase.	SI	NO
169	En caso de no utilizar envases de doble cierre, se efectúan pruebas específicas para la evaluación del cierre de acuerdo a las especificaciones del fabricante.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
170	El equipo para el sistema de tratamiento térmico (pasteurización) se cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión que permiten comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento adecuado.	SI	NO
171	Se utilizan controles de cinta testigo o tinta termosensible u otros que permitan distinguir un producto pasteurizado del que no lo está.	SI	NO
Esterilizados comercialmente			
172	Las especies susceptibles de desarrollar histamina no sobrepasan los 4°C antes de la pre-cocción.	SI	NO
173	Se cuenta con el estudio térmico de validación del proceso.	SI	NO
174	Durante el proceso de esterilización en autoclave se procesan únicamente envases de cierre hermético del mismo tamaño.	SI	NO
175	El equipo para el sistema de tratamiento térmico (pasteurización) se cuenta con dispositivos de control y registro de temperatura, tiempo y presión que permiten comprobar que los productos han sido sometidos a un tratamiento adecuado.	SI	NO
176	Se deberá incuba una muestra representativa de los productos esterilizados de 30°C a 37°C durante 10 -14 días u otras equivalentes para su posterior análisis microbiológico.	SI	NO
Productos ahumados			
177	La madera utilizada para el proceso de ahumado no es del tipo resinosa, ni se encuentra contaminada con restos de pintura, polvo, esmalte o fue expuesta a químicos.	SI	NO
178	Durante el proceso del ahumado en caliente se mantienen los parámetros de tiempo, temperatura y concentración de sal en base húmeda en el producto terminado.	SI	NO

Cuentas/Cumples con:		Evaluación	
179	En el proceso de ahumado en frío y con sabor ahumado se controla la concentración de sal en base húmeda del producto y cumple con la concentración de nitrito de sodio.	SI	NO
181	El secado después del ahumado se lleva a cabo a temperaturas de refrigeración.	SI	NO
Productos salados y secos salados			
182	Durante la salazón en seco el producto se mantiene en cámaras frías a una temperatura inferior a 7°C.	SI	NO
183	El producto es refrigerado inmediatamente después de la aplicación de sal en seco.	SI	NO
184	El producto terminado no presenta manchas rojizas o rosas, tejido muscular blando, disgregación de su fibra y olor putrefacto.	SI	NO

Consideraciones para otorgar un dictamen de procedencia a las plantas

PROCEDENCIA

Se otorgará un dictamen **DE CUMPLIMIENTO** y se concederá la vigencia para exportación a una planta, cuando:

- El establecimiento que se verificó cumple con los requisitos de buenas prácticas sanitarias establecidos en la Legislación Sanitaria Nacional y la del país de destino.
- No presenta anomalías críticas y cuenta con plan HACCP **implementado** del o los productos que se pretenden exportar y cumple con las especificaciones del país destino.
- Presentó los informes de los análisis de los productos muestreados durante la visita de verificación en **original y dentro de especificación**, por un laboratorio tercero autorizado.

NO PROCEDENCIA

SE NEGARÁ LA PROCEDENCIA, (dictamen de no cumplimiento) a aquellos establecimientos que presenten:

- Cuando el **Plan HACCP** no esté implementado o exista carencia del mismo para el proceso.
- Cuando **no cuenten con límites críticos adecuados** para cada PCC, los **PCC no sean específicos para cada proceso** y no cuenten **con controles de los mismos y/o proceso**.

- Cuando presente **Irregularidades Críticas**, tales como:
 - No cuente con trazabilidad/rastreabilidad (control del producto desde la MP hasta PT).
 - No controlen las temperaturas de congelación superiores a -18°C en el centro térmico del producto.
 - No cuente con registros continuos de conservación.
 - No cuente con dispositivos de monitoreo continuo de congelación.
 - No cuente con calibraciones de dichos dispositivos.
 - No cuente con autocontroles de Agua y hielo utilizados en proceso, empleo de agua de mar sin contar con controles que garanticen su inocuidad (por ejemplo, análisis de organismos coliformes-enterococos).
 - No cuente con autocontroles específicos de producto (por ejemplo, determinación metabisulfito, antibióticos, plaguicidas, según corresponda).
 - No cuente con control de plagas.

- En caso de existir una **MEDIDA DE SEGURIDAD**.
- Cuando los resultados de laboratorio de **AGUA/HIELO y PRODUCTO TERMINADO** se encuentren **CONTAMINADOS Y/O FUERA DE ESPECIFICACIÓN** (Nacional y/o del país destino).
- Cuando haya finalizado el procedimiento correspondiente a la Tercería (**muestra testigo**) se encuentre **CONTAMINADO**.
- Aquellos establecimientos que **no cuenten con los lineamientos** establecidos en el **ACUERDO COVID** (en tanto nos encontremos en período de pandemia).

https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5594138&fecha=29/05/2020