



**INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO
SUBGERENCIA DE PROTECCION FRONTERIZA
HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS
PESQUEROS**

Ciudad y fecha: _____

Nombre o Razón Social: _____

GENERALIDADES

País: _____

Fecha: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Ciudad: _____

E-mail: _____

Representante Legal: _____

Asesor Técnico: _____

	SI	NO
¿La empresa está oficialmente autorizada? (Anexar Documento)		
¿La empresa se encuentra bajo supervisión oficial? (Anexar el programa de Vigilancia y control efectuado)		
¿Con qué periodicidad se practica la supervisión oficial? (Anexar Registro o acta de la última Visita)		

PRODUCTOS QUE PROCESAN			
Especie			
Crustáceos	Peces	Moluscos	Otros
Presentación			
Crustáceos	Entero	Muelas (pinzas) de cangrejo	
Biomasa de artemia	Bogavantes	Langostas	Colas
De cultivo fresco	De mar congelado	Precocido	
Especie(s)			

Moluscos	Moluscos enteros	Moluscos picados	
De cultivo	Frescos refrigerados	Frescos congelados	De medio natural
Peces:	Pescado entero con vísceras	Macerado de pescado	Filete de pescado

INFORMACIÓN SANITARIA

Responder dependiendo del producto a ser exportado

La zona de origen de los productos es reconocida por la autoridad Oficial, conforme a las recomendaciones del Código Sanitario Internacional para los Animales Acuáticos de la O.I.E. como libre de las siguientes enfermedades de declaración obligatoria para crustáceos:

	SI	NO
Síndrome del Taura-TSV:		
Enfermedad de las Manchas Blancas- WSSV		
Enfermedad de la Cabeza Amarilla- YHV:		
Necrosis hipodérmica y hematopoyética infecciosa-IHHNV		
Hepatopancreatitis necrotizante		
Mionecrosis muscular infecciosa		

La zona de origen de los productos es reconocida por la autoridad Oficial, conforme a las recomendaciones del Código Sanitario Internacional para los Animales Acuáticos de la O.I.E. como libre de las siguientes enfermedades de declaración obligatoria para moluscos:

	SI	NO
Infección por <i>Bonamia ostreae</i>		
Infección por <i>Bonamia exitiosa</i>		
Infección por <i>Mycrocytos roughleyi</i>		
Infección por <i>Haplosporidium nelsoni</i>		
Infección por <i>Marteilia sydneyi</i>		
Infección por <i>Mykrocytos mackeni</i>		
Infección por <i>Perkinsus marinus</i>		
Infección por <i>Perkinsus olseni</i>		
Infección por <i>Haplosporidium costale</i>		
Infección por <i>Xenohalictis californiensis</i>		

La zona de origen de los productos es reconocida por la autoridad Oficial, conforme a las recomendaciones del Código Sanitario Internacional para los Animales Acuáticos de la O.I.E. como libre de las siguientes enfermedades de declaración obligatoria para peces:

	SI	NO
Necrosis hematopoyética epizoótica		
Síndrome ulcerante epizoótico		
Necrosis hematopoyética infecciosa:		

Anemia Infecciosa del Salmón		
Septicemia hemorrágica viral		
NUMERO DE EMPLEADOS		
Laboratorio		
Administración		
Producción		
Personal	SI	NO
¿Existen procedimientos escritos donde se describan las funciones y responsabilidad del personal? (Sí su respuesta es afirmativa, anexarlos)		
¿Existen programas escritos para capacitación continua del personal?		
Cuáles?, Relacionar		
INSTALACIONES (Anexar fotografías)		
Área exterior de la Planta o Edificación	SI	NO
¿Las áreas adyacentes a la planta se encuentran limpias, libres de plagas y focos de contaminación?		
Existe un cerramiento perimetral?		
¿Existen plantas procesadoras de productos pesqueros vecinas?		
Distancia	SI	NO
¿Existente entre las plantas?		
Área interior de la Planta o Edificación	SI	NO
¿Existen programas escritos de mantenimiento y reparación del edificio?		
Limpieza y mantenimiento	SI	NO
¿Existe un sistema adecuado de recolección, manejo y clasificación de basuras? (ANEXE)		
Describa el sistema de limpieza y mantenimiento. Anexe		
Áreas de Almacenamiento (fotografías)	SI	NO
¿Existe un programa de control de roedores?		
(Describa)		
¿Existe un programa de control de Aves?		
(Describa)		
El área está libre de químicos agrícolas, equipos de aplicación y otras fuentes potenciales de contaminación (pinturas, baterías, etc.)		
Materias Primas (Anexar fotografías)	SI	NO
Existe un sistema de recepción de materias primas de origen animal.		
Describa sistema de recepción de materias primas de origen animal.		
Describa el sistema de control del tiempo de almacenamiento de las materias primas de origen animal		
¿Las materias primas de origen animal son nacionales?		
¿Las materias primas de origen animal son importadas?		

Relacione los países de origen.		
¿Las áreas se encuentran limpias, ordenadas, en buen estado, ¿con ventilación e iluminación suficiente?		
¿Las materias primas de origen animal se almacenan en forma separada de otro tipo de materias primas, con espacios suficientes para revisión, ¿aseo y toma de muestras?		
¿Se utilizan las materias primas de origen animal teniendo en cuenta que lo primero que entra es lo primero que sale?		
¿Existe separación física adecuada entre el área de materia prima de origen animal y producto terminado?		
Se elimina el material que no es apto para el procesamiento		
(Describa)		
¿Cuáles son las razones por las que se rechaza un producto?		
Productos Terminados (Fotografías y documentos soportes)		
Describa el manejo y la rotulación de los productos terminados		
Describa el sistema de almacenamiento y empaque de los productos terminados:		
Área de almacenamiento de producto terminado	SI	NO
¿Se encuentra el área separada y debidamente identificada?		
¿Se mantiene control de los inventarios de producto?		
¿Se registra la devolución de producto?		
Área de Producción		
¿El área es independiente de las otras áreas?		
¿Se encuentra limpia y ordenada?		
¿Existe un área destinada para almacenar material de reproceso o rechazo?		
¿Los equipos están distribuidos de tal forma que permitan un adecuado mantenimiento, limpieza y desinfección?		
Controles en el proceso de producción (Anexar soportes)		
¿Se dispone de procedimientos escritos y se documenta la calibración de equipos?		
¿Se dispone de procedimientos escritos de los controles en proceso de producción?		
¿Existen registros de temperatura? Anexe		
DOCUMENTACIÓN	SI	NO
¿Existe registro con todo el historial de cada una de las materias primas de origen material? Anexe		
¿Existe programa de rastreabilidad?		
¿Se documentan y archivan adecuadamente los resultados del análisis fisicoquímico, microbiológicos realizados al producto?		

CALIDAD (Anexar Documentos)	SI	NO
¿Se tiene establecido un sistema de aseguramiento de la calidad y certificado por?:		
Fecha de la certificación:		
Control de Calidad (Anexar organigrama y documentos)		
¿El laboratorio de control de calidad se encuentra separado de las demás áreas de la planta?		
¿Se realizan pruebas microbiológicas a la materia prima de origen animal al ingreso a la planta?		
¿Cuáles? Anexar		
¿Se realizan pruebas fisicoquímicas a la materia prima de origen animal al ingreso a la planta?		
¿Cuáles?		
Se tiene instalaciones separadas y adecuadas para cada una de las siguientes áreas		
¿Área de análisis fisicoquímico?		
¿Cuáles pruebas se realizan?		
¿Área de análisis microbiológico?		
¿Cuáles pruebas se realizan?		
¿Exigen análisis virológicos y parasitológicos adicionales?		
¿Cuáles?		
OBSERVACIONES		
DILIGENCIADO		
Nombre Representante Legal		
Firma		
Nombre funcionario del servicio oficial		
Firma		
APROBACIÓN OFICIAL		
El servicio veterinario oficial da constancia que la información aquí consignada es verídica.		
Nombre		
Cargo		
Firma		
Ciudad y Fecha,		

***Política de tratamiento de datos personales:**

Al firmar esta forma manifiesto que he leído y acepto la política de privacidad y protección de datos personales adoptada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y publicada para consulta en la página web www.ica.gov.co, para lo cual al firmar la presente FORMA ICA, autorizo a que el Instituto pueda tratar mis datos personales conforme dicha política y en los términos en que ello sea necesario.