GOBIERNO NACIONAL

RESOLUCIÓN No. 892
De 11 de NOVIEMBRE de 2026.

Que aprueba y ordena el uso del Formulario denominado P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura.

EL MINISTERIO DE SALUD
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de Panamá, establece que es función del Estado velar por la salud de la población de la República y que el individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida esta como el completo bienestar físico, mental y social.

Que mediante el Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, se crea el Ministerio de Salud, se determina la estructura orgánica y se establece las normas de integración y coordinación de las instituciones del sector salud y dentro de sus competencias, le corresponde la determinación y conducción de la política de salud del Gobierno en el país.

Que de conformidad con el Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud y las relaciones inter intrainstitucionales.

Que la Ley 430 de 25 de abril de 2024, que crea la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria, regula el manejo en general de la fabricación, elaboración, importación, exportación, adquisición, distribución, comercialización, transporte, expendio, información, publicidad, el registro de alimentos, control de la inocuidad y calidad de los alimentos, suplementos alimenticios, vitamínicos, nutricionales, minerales o dietéticos, productos higiénicos y cualquier otro producto relacionado con el proceso productivo de alimentos, que se realicen en el territorio de la República de Panamá, tránsito y trasbordo, territorios fiscales o aduaneros especiales, buques de pesca, buques de transporte de productos pesqueros y barcos factorías con bandera panameña.

Que asimismo la precitada excerta legal, faculta a la Dirección Nacional de Control de Alimentos y Vigilancia Veterinaria para expedir, suspender o cancelar las autorizaciones a los establecimientos de interés sanitario en toda la cadena alimentaria que representen riesgo a la salud humana y otros que determinen las normas sanitarias y la autoridad competente.

Que es necesario actualizar los formularios de inspección de control oficial, utilizados para verificar el cumplimiento de los requisitos aplicables a los establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura que solicitan por primera vez o renuevan la certificación de planta, así como para verificar, mediante las inspecciones oficiales correspondientes, que se mantienen las condiciones sanitarias bajo las cuales dichos establecimientos fueron certificados.

En consecuencia, se **RESUELVE:**

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar y ordenar el uso del Formulario denominado P01- Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura, para las actividades específicas de certificación de planta de establecimientos de productos pesqueros y acuicultura y verificación del mantenimiento de sus condiciones

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página No.2

sanitarias, que se reproduce en el Anexo I y que forma parte integral de la presente Resolución.

ARTÍCULO SEGUNDO: El formulario deberá ser impreso en papel blanco bond, tamaño legal de $8^{1/2}$ x14 pulgadas. El original debe reposar en el expediente y una copia debe ser entregada al propietario, representante legal o persona responsable del establecimiento al momento de la auditoría de proceso, quien deberá firmar de recibido.

ARTÍCULO TERCERO: La presente resolución entrará en vigor a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Constitución Política de Panamá, Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, Decreto No.75 de 27 de febrero de 1969 y Ley 430 de 25 de abril de 2024.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

REPÚBLICA DE PANAMÁ DESPACHO DEL MINISTRO Salud Ministerio de Salud Panamá MINISTERIO DE SALUD

FERNANDO BOYD GALINDO
Ministro de Salud

MINISTERIO DE SALUD salud Ministerio de Salud Panamá OFICINA DE ASESORÍA LEGAL

FIEL COPIA DE SU ORIGINAL
DIRECTOR DE LA OFICINA DE ASESORÍA LEGAL
MINISTRIO DE SALUD

ANEXO I

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 4

GOBIERNO NACIONAL

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS Y VIGILANCIA VETERINARIA
PROGRAMA DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUICULTURA

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura

Basado en los términos de las directivas y reglamentos CE/178/2002, 852/2004, 853/2004 y (UE) 2017/625, 2020/2184 ***Decreto No. 84 de 10 de junio de 1996*** ***Decreto No. 1 de 3 de enero de 1996*** ***Decreto No. 94 de 8 de abril de 1997*** ***Decreto No. 352 de 10 abril de 2001*** ***Decreto No. 81 de 31 de marzo de 2003*** ***Resolución No. 35 de 6 de mayo de 2019***			
A. Establecimiento:	**B. Nº Planta:**		
C. Fecha:	**D. Dirección:**		
E. Correo electrónico:	**F. Teléfono:**		
G. Inspector Oficial:	**H. Representante de Establecimiento:**		
I. Productos Procesados (especies):	**J. Origen de productos:**	**K. No. de colaboradores:**	**L. No. de manipuladores:**
M. Actividad realizada: ☐ **Procesamiento de productos pesqueros** ☐ **Procesamiento de productos de la acuicultura**	**N. Tipos de proceso realizados:** ☐ **Producto fresco** ☐ **Producto ahumado** ☐ **Producto congelado** ☐ **Producto seco** ☐ **Producto cocido** ☐ **Otros: listar en observaciones**		
O. Cantidad de productos elaborados:	**P. Cantidad de productos con Registro sanitario:**		
Q. Número y nombre de los productos que elabora bajo el Plan HACCP: ☐ **Todos** ☐ **Ninguno** ☐ **Algunos – Especifique, ¿Cuáles?**			
R. Observaciones			

NC= No conformidad CP= Conformidad parcial C= Conformidad

A. Entorno e Instalaciones	**NC**	**CP**	**C**	**Comentarios**
1. Ubicación y alrededores				
1.1 Ubicado en donde no existen amenazas para la inocuidad o la aptitud de los alimentos.				
1.2 Separados físicamente de cualquier ambiente utilizado como vivienda.				
1.3 Ambiente externo limpio e higiénico, que no constituye refugio para plagas.				
1.4 Almacenamiento adecuado de equipos y sus partes en desuso.				
1.5 Mantenimiento adecuado de los sistemas de tratamiento y disposición de residuos sólidos y líquidos.				
2. Diseño y construcción				
2.1 Locales excluyen la contaminación (suciedad acumulada, condensado, moho y otras partículas no deseadas).				
2.2 Evita la entradas y proliferación de plagas con área destinadas para prevención de las mismas.				
2.3 Distribución y flujo de productos apropiado para impedir una contaminación cruzada.				
2.4 Diagrama de flujo apoyado por datos técnicos adecuados, guía de BP y procedimientos de control sanitario.				
2.5 Diagramas de flujo y croquis actualizados y exactos en conformidad con los requisitos.				
2.6 Cuenta con espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción.				
2.7 Condiciones de temperatura adecuadas para áreas de almacenamiento, manipulación y procesamiento.				
2.8 Poseen programa de mantenimiento preventivo de instalaciones.				

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 5

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura

A. Entorno e Instalaciones	NC	CP	C	Comentarios
3. Ventilación y luz				
3.1 Ventilación suficiente y apropiada para la operación.				
3.2 Fácil de mantener y limpiar.				
3.3 Las áreas disponen de iluminación adecuada para las operaciones.				
3.4 Lámparas protegidas.				
3.5 Equipo de ventilación e iluminación en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.				
4. Instalaciones para el personal				
4.1 Número de inodoros adecuado.				
4.2 Inodoros conectados a sistemas de desagüe efectivos.				
4.3 Servicios sanitarios no comunican directamente con las áreas de proceso.				
4.4 Número de lavamanos adecuado.				
4.5 Los lavamanos están convenientes localizados en las áreas de proceso.				
4.6 Lavamanos de funcionamiento no manual.				
4.7 Estaciones de lavado de mano debidamente equipadas (agua potable, jabón líquido, equipo de secado, rótulos con indicaciones de lavado).				
4.8 Las estaciones de lavado de mano están diseñadas solo para este propósito.				
4.9 Vestuarios adecuados, limpios, iluminados y ventilados, separados de los servicios sanitarios.				
4.10 Los vestuarios cuentan con bancas, colgadores y con casilleros para guardado higiénico de vestuario.				
4.11 Cuentan con estaciones sanitarias previas a la entrada a las áreas de proceso (lavado de botas, pediluvio y estaciones de lavado de manos equipadas).				
4.12 Cuenta con área destinada para consumir alimentos.				
4.13 Cuenta con lavandería para ropa y otra forma de control.				
5. Sistema de desagües				
5.1 Evita riesgo de contaminación con flujos de agua desechada de áreas limpias hacia áreas menos limpias.				
5.2 Cuentan con rejillas que impiden el paso de plagas hacia el establecimiento.				
5.3 Adecuados para la operación y en buen estado.				
5.4 Manejo correcto de aguas residuales.				
6. Almacenamiento de sustancia químicas				
6.1 Adecuado almacenamiento en áreas donde no se manipulan alimentos.				
6.2 Se encuentran mantenidos en un lugar bajo llave.				
6.3 Etiquetadas adecuadamente.				
6.4 Productos aprobados por la AC.				
6.5 Cuentan con las respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad.				
B. Requisitos de Construcción en áreas de Manipulación de Alimentos	**NC**	**CP**	**C**	**Comentarios**
7. Pisos				
7.1 Construidos de material impermeable, no tóxico, antideslizantes y lavables.				
7.2 Mantenidos en buenas condiciones para que sean de fácil limpieza y desinfección.				
7.3 Permiten un desagüe adecuado.				
8. Paredes y puertas				
8.1 Paredes construidas de material resistente, impermeable, lisas, de color claro y de fácil limpieza y desinfección.				
8.2 Paredes mantenidas en buenas condiciones, sin grietas ni rugosidades.				
8.3 Uniones entre los pisos y las paredes redondeadas (curva sanitaria).				
8.4 Puertas construidas de materiales resistentes, con superficies lisas e impermeables, de fácil limpieza y desinfección.				
8.5 Puertas mantenidas en buenas condiciones.				
8.6 Las puertas se ajustan apropiadamente para evitar espacios que permiten el ingreso de plagas.				
9. Techos y falsos techos				
9.1 Construidos en forma que prevengan la acumulación de suciedad, formación de moho, desprendimiento de partículas y condensación.				

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 6

MINISTERIO DE SALUD

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura **Pág. 3/7**

B. Requisitos de Construcción en áreas de Manipulación de Alimentos	NC	CP	C	Comentarios
9. Techos y falsos techos				
9.2 Mantenidos en buenas condiciones, sin espacios entre uniones y fáciles de limpiar.				
9.3 No propician la instalación de especies animales no deseadas.				
10. Ventanas				
10.1 Construidas de forma que prevengan la acumulación de suciedad, la entrada de agua y de fácil limpieza.				
10.2 No generan riesgo en caso de rotura y están equipadas con malla de protección contra insectos y plagas.				
10.3 Pantallas de protección contra insectos son fáciles de desmontar y limpiar.				
11. Superficies en contacto con los alimentos				
11.1 Hechas de materiales adecuados (lisas, lavables, no corrosivos, no tóxicos, no absorbentes e inerte a los alimentos, detergentes y desinfectantes).				
11.2 Mantenidas en buenas condiciones que permitan una fácil limpieza y desinfección.				
11.3 Monitoreo ambiental: programa y resultados de exámenes microbiológicos convencionales o pruebas rápidas (p.ej. *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, bioluminiscencia).				
12. Limpieza de los utensilios y recipientes de trabajo				
12.1 Instalaciones de limpieza, desinfección y almacenamiento adecuados.				
12.2 Las instalaciones de limpieza y desinfección tienen un suministro adecuado de agua potable.				
12.3 Utensilios mantenidos en buenas condiciones y limpios.				
13. Equipos				
13.1 Equipos diseñados y construidos de manera que se asegure que puedan limpiarse, desinfectarse y mantenerse de manera adecuada para evitar la contaminación.				
13.2 Las instalaciones permiten la limpieza adecuada de los equipos y el entorno.				
13.3 Limpieza y desinfección efectivas con una frecuencia suficiente para evitar riesgos de contaminación.				
13.4 Monitoreo ambiental: programa y resultados de exámenes microbiológicos convencionales o pruebas rápidas (p.ej. *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, bioluminiscencia).				
13.5 Registros de calibración de equipos (pesas y termómetros).				
13.6 Poseen programa de mantenimiento preventivo de equipos.				
14. Instalaciones para lavar los alimentos				
14.1 Áreas designadas para ese propósito.				
14.2 Proporcionadas con agua potable.				
14.3 Mantenidas limpias.				
14.4 Mangueras protegidas y ubicadas de manera que se evite su contaminación.				
C. Diseño del Proceso y Control	**NC**	**CP**	**C**	**Comentarios**
15. Materias primas, ingredientes, envases y otros materiales de entrada				
15.1 Proveedores y procedencia claramente identificados y sus datos son comprobables.				
15.2 Son verificados en la recepción y registrados.				
15.3 Son rechazados si se sabe o prevé que están contaminados o representan algún peligro.				
15.4 Son almacenados de modo que se prevenga su deterioro y contaminación.				
15.5 Provienen de proveedores autorizados y bajo vigilancia sanitaria.				
15.6 Se realizan auditorías a los proveedores.				
15.7 Poseen resultados de residuos tóxicos.				
15.8 Poseen certificados de captura.				
15.9 Poseen guías de movilización y Declaración Jurada de del Buen Uso de Medicamentos Veterinarios.				
15.10 Poseen la Declaración Jurada sobre el Control de Proveedores y del Buen Uso de Medicamentos Veterinarios.				
15.11 En el caso de uso de medicamentos veterinarios en el producto, se verifica si han cumplido el tiempo de retiro.				
15.12 En el caso de productos de la pesca, mantienen registros de las embarcaciones proveedoras (Licencia de Navegación, Licencia de Pesca, Constancia de Inspección Sanitaria, etc.)				

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 7

MINISTERIO DE SALUD
OFICINA DE ASESORÍA

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura **Pág. 4/7**

C. Diseño del Proceso y Control	NC	CP	C	Comentarios
16. Envasado y embalaje				
16.1 Los materiales seleccionados no deben ser una fuente de contaminación.				
16.2 Los materiales de envasado y embalaje no deben ser expuestos a contaminantes.				
16.3 Sitio de almacenaje cuenta con espacio suficiente, evita ingreso de plagas y permite un mantenimiento y limpieza adecuados.				
17. Agua y hielo				
17.1 Suministro adecuado de agua potable en todas las áreas.				
17.2 Poseen sistema para colgado de mangueras y reflujo en cañerías.				
17.3 El agua no potable circula en un sistema de canalización distinto, para prevenir el reflujo dentro del sistema de agua potable.				
17.4 El hielo en contacto con los productos de la pesca es fabricado con agua potable.				
17.5 El agua y el hielo están protegido de la contaminación.				
17.6 Poseen análisis de laboratorio de agua y hielo.				
18. Desperdicios de productos alimenticios y otros residuos				
18.1 Retirados rápidamente de las áreas donde hay alimentos (no se deben acumular).				
18.2 Depositados en contenedores identificados, con tapadera, adecuados para eliminar desperdicios y en buen estado.				
18.3 Construidos de material resistente, no absorbente, que permita su fácil limpieza y desinfección.				
18.4 El almacenamiento de desperdicios protege de la entrada y proliferación de plagas.				
18.5 Área de almacenamiento de desperdicios aislada y separada de las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos, bajo techo o debidamente cubierta, con piso lavable.				
18.6 Los desperdicios son eliminados de manera higiénica y ambientalmente responsable.				
18.7 Registros de retirada de desechos del establecimiento.				
19. Control de plagas				
19.1 Cuentan con un programa por escrito, con registros y en funcionamiento, que incluye medidas de prevención, exclusión, control y eliminación.				
19.2 Los procedimientos son efectivos (evidencia objetiva).				
19.3 Procedimientos realizados por personal idóneo con productos aprobados para su uso en la industria alimentaria.				
19.4 Poseen croquis de trampas de plagas y están identificadas in situ.				
19.5 Área de recepción es adecuada para evitar ingreso de plagas.				
19.6 Área de proceso es adecuada para evitar ingreso de plagas.				
19.7 Área de despacho es adecuada para evitar ingreso de plagas.				
20. Higiene y salud del personal				
20.1 El personal hace buen uso de uniformes adecuados.				
20.2 El personal lleva adecuada vestimenta protectora.				
20.3 El personal mantiene una correcta higiene personal y ropa en buen estado.				
20.4 El personal exhibe buen comportamiento de acorde a las buenas prácticas de manufactura.				
20.5 Manipuladores sin objetos personales, joyas u otros objetos que representen una amenaza para la inocuidad.				
20.6 Las instalaciones y los procedimientos para el lavado de vestimenta son adecuados.				
20.7 Existen procedimientos de vigilancia para que el personal informe de enfermedades y causas.				
20.8 Existen controles de salud del personal (carné blanco).				
21. Higiene (limpieza y desinfección)				
21.1 Los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones de procesamiento, utensilios, recipientes y equipos antes, durante y después del proceso son descritos adecuadamente e implementados efectivamente.				
21.2 Los criterios de higiene son adecuadamente definidos.				
21.3 Local en general mantenido limpio.				
21.4 Poseen registros de higiene y desinfección.				

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 8

MINISTERIO DE SALUD
OFICINA DE ASES

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura **Pág. 5/7**

C. Diseño del Proceso y Control	NC	CP	C	Comentarios
22. Procedimientos de trazabilidad, retirada y recuperación del mercado				
22.1 Los procedimientos de trazabilidad y recuperación son adecuadamente descritos y comunicados al equipo.				
22.2 Se mantiene la integridad del lote durante el proceso en el establecimiento.				
22.3 Se registra la separación o adición de lotes.				
22.4 Las marcas de identificación son aplicadas correctamente antes de salir del establecimiento.				
22.5 Destinatario claramente identificado y sus datos verificables.				
22.6 En caso de recogida de productos, los registros se encuentran completos.				
22.7 Se proporcionan los registros de manera oportuna.				
22.8 Registros de realización de ejercicios de trazabilidad, retirada y recuperación.				
23. Procedimientos diseñados para la protección de los alimentos en todas las etapas de producción, procesamiento y distribución				
23.1 Alimentos protegidos contra la contaminación.				
23.2 Las materias primas y productos finales están mantenidos a T° adecuadas (0°C, próx. a la de fusión del hielo)(≤ -18°C).				
23.3 Los procesos de descongelación son designados para minimizar el riesgo de aparición de microorganismos patogénicos o formación de toxinas.				
23.4 Los productos descongelados son tratados como productos crudos (a T° de 0°C, próx. a la de fusión del hielo).				
24. Productos frescos - Manipulación de materia prima				
24.1 Almacenamiento en hielo, si no se distribuye o procesa inmediatamente.				
24.2 Materia prima recibida de buques o acuicultura llega almacenada en agua refrigerada o hielo.				
24.3 Materia prima pre-procesada (descabezada y eviscerada) es lavada y limpiada en el área abdominal.				
24.4 Descabezado y eviscerado en la fábrica se realiza en condiciones higiénicas.				
24.5 Productos retirados de las mesas lo más rápido posible y refrigerados sin demora.				
25. Productos congelados				
25.1 Capacidad del equipo de congelación suficientemente rápido para alcanzar T° central máx. de -18°C y mantenimiento a ≤ -18°C.				
25.2 Almacenamiento de productos congelados cuenta con un dispositivo de registro de T° de fácil lectura.				
25.3 Sensor de la temperatura está colocado en el área de temperatura más elevada.				
25.4 Uso de termógrafo. Registro continuo.				
25.5 Hay disponible evidencia de control de la temperatura (vigilancia y documentación).				
25.6 Acciones correctivas adecuadas en caso de no conformidades de los requisitos y debido seguimiento.				
25.7 Se garantizan las fechas de producción y congelado de los productos en el etiquetado.				
26. Condiciones de transporte para productos de la pesca				
26.1 Productos de la pesca frescos y descongelados son mantenidos a T° próx. a la de fusión del hielo.				
26.2 Productos congelados mantenidos a una T° máx de -18°C en todas las partes y limitada a una fluctuación máx. arriba de 3°C.				
26.3 Los transportes cuentan con unidad de refrigeración, son de material liso, anticorrosivo, y de fácil limpieza y desinfección.				
26.4 Se llevan registro de control de temperatura de los transportes refrigerados.				
26.5 Se llevan registros de limpieza y desinfección de los transportes.				
26.7 Los transportes se encuentran en buen estado y limpios, evitando el deterioro y la contaminación de los productos.				
26.8 Los transportes cuentan con la aprobación sanitaria.				

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 9

MINISTERIO DE SALUD OFICINA DE ASESO

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura **Pág. 6/7**

D. Normas Sanitarias para Productos de la Pesca	NC	CP	C	Comentarios
27. Formación				
27.1 Operadores con formación para el desarrollo adecuado de sus responsabilidades y actividades.				
27.2 Formación de conformidad con la ley nacional de formación del personal en el sector alimentario y de los productos de la pesca.				
27.3 Los operadores poseen carné de adiestramiento sanitario (carné verde de manipuladores).				
28. Examen organoléptico				
28.1 Se verifican criterios específicos de frescura (registros).				
29. Parásitos				
29.1 Se realiza examen visual para parásitos visibles en los productos de pescado.				
29.2 Productos con parásitos no son puestos en el mercado.				
29.3 Productos comercializados para su consumo crudo, en salazón o cualquier otro tratamiento insuficiente para matar parásitos viables, fueron sometidos a congelación (– 20 °C durante un período mínimo de 24 horas o – 35 °C durante un período mínimo de 15 horas).				
30. Frescura e histamina				
30.1 Nivel de histamina en conformidad con los requisitos en los productos formadores de histamina.				
31. Criterios Microbiológicos				
31.1 Se llevan análisis para *E. coli, Staphylococcus aureus*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolitycus*, de esterilidad comercial, de acorde al tipo de producto.				
E. Evaluación de planes HACCP	**NC**	**CP**	**C**	**Comentarios**
32. Compromiso y responsabilidad de la gestión y requisitos preliminares				
32.1 Grupo de gestión descrito con responsabilidades y funciones. Cuadro de los miembros actualizado.				
32.2 Grupo de gestión multidisciplinario y multisectorial, con formación apropiada en aplicación de los principios HACCP.				
32.2 Programas de prerrequisitos y Plan HACCP aprobados por el Grupo de gestión.				
32.3 Compromiso escrito de la gerencia para la implementación de los Programas de prerrequisitos y Plan HACCP.				
32.4 Revisión anual de los manuales de prerrequisitos y HACCP.				
32.5 Todas las modificaciones son comunicadas al personal relevante.				
33. Descripción del producto				
33.1. Nombre de los productos.				
33.2 Descripción del producto, incluido el origen y las características importantes para la inocuidad alimentaria.				
33.3 Ingredientes, incluidos los aditivos o coadyuvantes tecnológicos y su composición.				
33.4 Método de procesamiento.				
33.5 Descripción del empaque y/o envase.				
33.6 Condición de almacenamiento y distribución.				
33.7 Vida útil.				
33.8 Uso previsto y población objetivo.				
33.9 Declaración de alérgenos.				
33.10 Instrucciones de etiquetado.				
33.11 Registro sanitario.				
34. Análisis de peligros				
34.1 Se realizó el análisis en cada fase del diagrama de flujo.				
34.2 Los PCC fueron basados en un árbol de decisiones.				
34.3 El análisis contempla los peligros físicos, químicos y biológicos asociados a los productos procesados.				
34.4 Están descritas las medidas de control para cada peligro significante.				
35. Identificación de PCC y establecimiento de Límites críticos				
35.1 Los PCC están identificados en los flujogramas correspondientes con sus respectivos límites críticos.				
35.3 Los límites críticos están asociados a un parámetro medible/cuantificable.				
35.4 Límites críticos están basados en evidencia formal y referencias bibliográficas.				
35.5 Los PCC están identificados in situ.				

Resolución No. 892 de 11 de NOVIEMBRE de 2026
Página 10

MINISTERIO DE SALUD
OFICINA DE ASES

P01 - Condiciones sanitarias de establecimientos de productos pesqueros y de acuicultura Pág. 7/7

E. Evaluación de planes HACCP	NC	CP	C	Comentarios
36. Procedimientos de monitoreo				
36.1 Procedimientos de monitoreo establecidos.				
36.2 Responsabilidades establecidas para cada PCC.				
36.3 Los procedimientos de monitoreo de los PCC, incluyen en su descripción: ¿qué?, ¿quién?, ¿cuándo?, ¿dónde? y ¿cómo?				
36.4 Se completan los formularios de registro de monitoreo de cada PCC, en horarios y frecuencia según el plan HACCP.				
36.5 Los registros de monitoreo están debidamente firmados por el personal responsable y supervisados.				
37. Medidas correctivas				
37.1 Las medidas correctivas y responsabilidades están descritas para cada PCC.				
37.2 Fueron incluidas medidas o acciones para evitar la recurrencia.				
37.3 Existe procedimiento detallado de la manipulación del producto no conforme y es comunicado al equipo.				
37.4 Se da seguimiento a las acciones correctivas y se verifica su eficacia de acuerdo con criterios definidos.				
37.5 Existen registros debidamente firmados de la implementación de medidas correctivas.				
38. Vigilancia				
38.1 Procedimientos establecidos por PCC / LC.				
38.2 Frecuencias, plan de control, plan de muestreo son adecuados.				
38.3 Registros asociados en cada PCC.				
38.4 Registros firmados por la persona responsable y verificados por los competentes de la empresa.				
39. Documentación y registro				
39.1 Procedimientos y registros son apropiados a los principios HACCP y son aplicables.				
39.2 Documentación es actualizada y controlada. Validada anualmente.				
39.3 Documentos de soporte son adecuados (procedimientos e instrucciones de trabajo).				
39.4 Documentos y registros mantenidos durante un tiempo suficiente.				
39.5 Todos los registros en el plan están disponibles.				
39.6 Todos los registros son de confianza.				
39.7 Registran auditorías internas y evaluaciones anuales al Plan HACCP y Manuales Prerrequisitos.				
Comentarios adicionales:				

Nombre y Firma del Inspector Oficial

Nombre y Firma del Representante

Sello oficial

Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación.