

# PROGRAMA DE CONTROL DE HIGIENE Y SANDACH DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN PESCA EXTRACTIVA Y MARISQUEO

Nota- Este Programa de Control se ha definido únicamente en el Ámbito de las Competencias de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

Versión febrero 2022

EL DIRECTOR GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA  
Fdo. electrónicamente: José Manuel Martínez Malia



FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 1/51
VERIFICACIÓN	64oxu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>4</b>
<b>2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Normativa europea.....	5
2.2 Normativa estatal .....	6
2.3 Normativa autonómica.....	7
<b>3. OBJETIVO DEL PROGRAMA DE CONTROL .....</b>	<b>8</b>
3.1 Objetivo.....	8
3.2 Grado de persecución del objetivo .....	9
<b>4. AUTORIDADES COMPETENTES .....</b>	<b>9</b>
4.1 Punto de contacto en España .....	9
4.2 Comunidades autónomas.....	9
4.3 Colaboración y coordinación entre unidades.....	10
<b>5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL.....</b>	<b>11</b>
5.1 Recursos humanos .....	11
5.2 Procedimientos normalizados.....	13
<b>6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....</b>	<b>13</b>
6.1 Universo de partida .....	13
6.2 Nivel y frecuencia de control .....	13
6.3 Priorización de los controles .....	14
6.4 Criterios de riesgo .....	14
6.5 Naturaleza del control .....	15
<b>7. VERIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES .....</b>	<b>17</b>
7.1 Personal a cargo de la verificación .....	17
7.2 Procedimiento para la verificación .....	17
<b>8. AUDITORIA DEL PROGRAMA .....</b>	<b>19</b>
<b>9. INFORME ANUAL DE RESULTADOS .....</b>	<b>19</b>
9.1 Elaboración del informe anual .....	19
9.2 Comunicación del informe anual .....	20

## ANEXOS

<b>Anexo I:</b> Protocolo de Control. Buques Pesqueros y Embarcaciones Auxiliares de Pesca .....	21
<b>Anexo II:</b> Protocolo de Control. Marisqueo a pie o en inmersión .....	23
<b>Anexo III:</b> Tipificación del riesgo y plazos de subsanación de incumplimientos en Buques Pesqueros y Embarcaciones Auxiliares de Pesca .....	24



**Anexo IV:** Tipificación del riesgo y plazos de subsanación de incumplimientos en marisqueo a pie y en inmersión ..... 34

**Anexo V:** Protocolo de Verificación In Situ..... 39

**Anexo VI:** Protocolo de Verificación Documental ..... 41

**Anexo VII:** Modelo de Informe Anual ..... 43



FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 3/51
VERIFICACIÓN	64oxu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## 1. INTRODUCCIÓN

La legislación alimentaria entrada en vigor el 1 de enero del 2006 nació con el objetivo de consolidar, simplificar y unificar la reglamentación anterior mediante un enfoque basado en el análisis de riesgo, en lo que se denominó “paquete de higiene”. Este conjunto de normas horizontales abarca todas las etapas de la cadena alimentaria, concepto conocido como “de la granja a la mesa” y además se extiende, por primera vez, al sector de la producción primaria.

El Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, establece en su artículo 109.1 que cada Estado Miembro debe elaborar un Plan Nacional de Control Oficial Plurianual Integrado. Consecuencia de este articulado, en España se confeccionó el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA). Dentro de este Plan se encuentra el Programa Nacional de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Pesca Extractiva, que recoge el presente Programa para Andalucía, así como el del resto de Comunidades Autónomas.

Por tanto, el Programa de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en Pesca Extractiva y Marisqueo en Andalucía se basa en la verificación del cumplimiento de las normas de higiene en la producción primaria en pesca extractiva y marisqueo, siempre con el objetivo principal de incrementar el nivel de seguridad alimentaria y con ello la confianza de los consumidores.

En segundo lugar, este programa incluye aquellos aspectos de control oficial relacionados con los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH), que deben ser controlados junto con los requisitos básicos de higiene.

En este programa, de acuerdo con la filosofía del paquete de medidas legislativas de higiene alimentaria, es el productor el primer responsable de la seguridad de sus productos, debiendo demostrar la implantación de un método que le permita conocer y controlar los peligros asociados a las actividades de su explotación. Los autocontroles y la trazabilidad permiten al productor cumplir con los requisitos de higiene alimentaria y asegurar sus producciones. Para ello, el Reglamento (CE) nº 852/2004 en su Anexo I parte A establece las disposiciones generales de higiene aplicables a la producción primaria y los registros que deben llevar y conservar los operadores sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros asociados a su actividad de manera adecuada.

El Reglamento nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, recoge en su Sección VII de su Anexo III, aquellas normas específicas a aplicar a los productos de la pesca.

El **ámbito de aplicación** de este programa de control es la Comunidad Autónoma de Andalucía, y comprende todas las embarcaciones (incluyendo embarcaciones auxiliares) de la pesca extractiva y el marisqueo con puerto base en la Comunidad Autónoma de Andalucía que estén dadas de alta en el Censo de la Flota Pesquera Operativa. Así mismo, se encuentran incluidas las zonas de marisqueo declaradas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, donde se controlarán los mariscadores autorizados para ejercer la actividad de marisqueo a pie o en inmersión.

Por otro lado, las operaciones conexas o asociadas a la producción primaria también están dentro del ámbito de aplicación del presente Programa.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 4/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



Este programa no es aplicable a:

- buques congeladores y buques factoría.
- la producción primaria para uso doméstico privado, según el ámbito contemplado en el artículo 1.2 del Reglamento (CE) nº 852/2004.

## 2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

### 2.1 NORMATIVA EUROPEA

- **Reglamento (CE) nº 178/2002**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Reglamento (UE) 2017/625**, del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 999/2001, (CE) nº 396/2005, (CE) nº 1069/2009, (CE) nº 1107/2009, (UE) nº 1151/2012, (UE) nº 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 1/2005 y (CE) nº 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo.
- **Reglamento (UE) 2019/627 DE LA COMISIÓN** de 15 de marzo 2019 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
- **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 1935/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **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 2074/2005** de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 5/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



arreglo a lo dispuesto a los Reglamentos (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.

- **Reglamento (UE) nº 1380/2013** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2013, sobre la Política Pesquera Común, por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1954/2003 y (CE) nº 1224/2009 del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) nº 2371/2002 y (CE) nº 639/2004 del Consejo y la Decisión 2004/585/CE del Consejo.

Otra normativa relacionada de interés:

- **Reglamento (CE) nº 1069/2009** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos y los productos derivados no destinados a consumo humano.
- **Reglamento (CE) nº 142/2011** de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se aplica el Reglamento 1069/2009.
- **Directiva 2008/98/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas.

## 2.2 NORMATIVA ESTATAL

- **Ley 3/2001**, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.
- **Ley 14/1986**, de 25 de Abril, General de Sanidad.
- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- **Ley 22/2011**, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados.
- **Real Decreto Legislativo 1/2007**, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias.
- **Real Decreto 1945/1983**, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- **Real Decreto 1027/1989**, de 28 de julio, sobre abanderamiento, matriculación de buques y registro marítimo.
- **Real Decreto 770/1999**, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.
- **Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 6/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



- **Real Decreto 191/2011**, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- **Real Decreto 963/2013**, de 5 de diciembre, por el que se fijan las tripulaciones mínimas de seguridad de los buques de pesca y auxiliares de pesca y se regula el procedimiento para su asignación.

Documentación de apoyo al Control Oficial:

- **NORMA AENOR**: Guía de prácticas correctas de higiene para producción primaria en pesca. Mareas de menos de 48 h.

Otra normativa relacionada de interés:

- **Real Decreto 345/1993**, de 5 de marzo, por el que se establecen las normas de calidad de las aguas y de la producción de moluscos y otros invertebrados marinos (BOE 27.03.1993) transposición de la Directiva 79/923/CEE.
- **Real Decreto 418/2015**, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.
- **Real Decreto 1528/2012**, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.

### 2.3 NORMATIVA AUTONÓMICA

- **Ley 1/2002**, de 4 de abril, de Ordenación, Fomento y Control de la pesca marítima el marisqueo y la acuicultura marina.
- **Ley 2/2011**, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- **Decreto 68/2009**, de 24 de marzo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria y estatal en materia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Decreto 145/2018**, de 17 de julio, por el que se regula la comercialización en origen de los productos pesqueros en Andalucía.
- **Orden de 27 de abril de 2018**, por la que se adaptan las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y se establecen disposiciones relativas a los controles oficiales de las mismas.
- **Resolución de 3 de abril de 2020**, de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, por la que se modifica el anexo de la Orden de 27 de abril de 2018, por la que se adaptan las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y se establecen disposiciones relativas a los controles oficiales de las mismas.
- **Resolución de 19 de marzo de 2021**, de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, por la que se establece la clasificación sanitaria de las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 7/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



- **Orden de 23 de septiembre de 2008**, por la que se establece el censo de embarcaciones marisqueras dedicadas a la captura de moluscos bivalvos y gasterópodos en Andalucía.
- **Orden de 14 de enero de 2020**, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2008, por la que se establece el censo de embarcaciones marisqueras dedicadas a la captura de moluscos bivalvos y gasterópodos en Andalucía
- **Orden de 25 de mayo de 2020**, por la que se regula la actividad de marisqueo a pie profesional en el litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Orden de 5 de diciembre de 2021**, por la que se regula la modalidad de marisqueo en inmersión en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- **Decreto 387/2010**, de 19 de octubre, por el que se regula el marisqueo en el litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

### 3. OBJETIVO DEL PROGRAMA DE CONTROL

#### 3.1 OBJETIVO

El objetivo del Programa es controlar que los productores primarios cumplan las disposiciones legales comunitarias, nacionales y autonómicas vigentes referidas al control de los peligros y a las prácticas correctas de higiene en la producción primaria y operaciones conexas, en el sector de la pesca extractiva y el marisqueo. Para ello se procederá a:

- Controlar que el operador responsable de las actividades de producción primaria y operaciones conexas en pesca extractiva y marisqueo, es capaz de reducir la introducción de peligros (biológicos, químicos o físicos) que pueden afectar a la seguridad alimentaria de sus producciones, mediante la aplicación de prácticas correctas de higiene.
- Controlar cualquier foco de contaminación que pueda suponer un riesgo, mediante la adopción de medidas correctoras y prácticas correctas de higiene.
- Controlar las condiciones higiénicas de los buques, embarcaciones auxiliares y equipamientos que intervienen directamente en los procesos de extracción, acondicionamiento y manipulación del producto, incluyendo el control de los medios de transporte utilizados desde los puntos de descarga hasta que se produce la recepción en el primer establecimiento de destino.
- Comprobar que las actividades que se realizan en las zonas de marisqueo cumplen la normativa de higiene.
- Controlar que los buques pesqueros y sus embarcaciones auxiliares cumplen los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos en la normativa.
- Controlar que las operaciones realizadas a bordo se efectúan de conformidad con la normativa que le es de aplicación.
- Controlar que los operadores de producción primaria llevan y conservan en su caso los registros sobre medidas aplicadas para controlar los peligros derivados de la actividad pesquera y marisquera.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 8/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



La actividad desarrollada por la flota pesquera andaluza, con mareas por lo general menores de 24 horas y sin tratamiento del producto a bordo (descabezado, eviscerado, fileteado...), no presenta subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH). Tampoco los presenta la actividad marisquera.

Por tanto, el control de SANDACH se basará en verificar la ausencia de estos subproductos en los buques pesqueros y en la actividad marisquera. En caso de que se detectara la presencia de los mismos, se adaptaría el presente Programa de control.

### 3.2 GRADO DE PERSECUCIÓN DEL OBJETIVO

El Reglamento (UE) 625/2017 establece una serie de obligaciones que conllevan la toma de decisiones dirigidas a asegurar la eficacia o efectividad de los controles oficiales. La eficacia o efectividad, es la capacidad de producir un efecto deseado o la consecución de un objetivo. En el contexto del plan de controles oficiales, es la capacidad de los controles oficiales para conseguir los objetivos expuestos en el Reglamento 625/2017.

Para evaluar la eficacia del programa, al objeto de ver si lo establecido en el programa de control permite conseguir sus objetivos, en función de lo establecido en las normativas correspondientes, se establecen los siguientes indicadores:

OBJETIVOS OPERADORES	INDICADORES
Alcanzar los porcentajes mínimos de verificación, tanto documental como in situ.	Porcentaje de verificación realizado= Porcentaje establecido para cada universo, documental e in situ
Realizar una correcta priorización del universo en función de los criterios de riesgo.	Al menos el 50% de los controles con priorización del riesgo.
Alcanzar los porcentajes mínimos establecidos de control, los cuales se fijan en función del universo con el que se encuentra para cada tipo de control.	Porcentaje ejecutado=Porcentaje establecido para cada universo.

## 4. AUTORIDADES COMPETENTES

### 4.1 PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

Es la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales, perteneciente a la Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura, de la Secretaría General de Pesca, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la que ejerce la función de la coordinación del control oficial de higiene de la producción primaria pesquera con las Comunidades Autónomas.

La unidad que coordina el control oficial de SANDACH con las Comunidades Autónomas es la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria.

### 4.2 COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Es competencia de las Comunidades Autónomas la organización, programación, coordinación, ejecución, control y evaluación de las condiciones de higiene y SANDACH de la producción primaria en pesca extractiva y en las zonas de marisqueo.



En la Comunidad Autónoma de Andalucía la autoridad competente de control es la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, mediante la Dirección General de Pesca y Acuicultura y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía. Las verificaciones se realizan por funcionarios de las Delegaciones Territoriales de Agricultura, Ganadería y Pesca en las provincias.

Las funciones bajo responsabilidad de la Dirección General, las Delegaciones Territoriales en las provincias y de la Agencia de Gestión, sin perjuicio de lo dispuesto en el Decreto 103/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, son las siguientes:

#### **Dirección General de Pesca y Acuicultura**

- Elaborar y aprobar el Programa de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en el ámbito de la pesca extractiva y el marisqueo.
- Realizar el proceso de categorización de buques y de zonas de producción, y seleccionar la muestra a controlar para el año en curso.
- Elaborar el Plan Anual de Control con la planificación de la muestra a controlar.
- Favorecer la coordinación entre unidades dentro de la propia Comunidad Autónoma y con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).
- Informar al MAPA de los resultados de la aplicación del programa.

#### **Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía:**

- Ejecutar el presente Programa de Control.
- Informar a la Dirección General de Pesca y Acuicultura del resultado del mismo.
- Realizar las auditorias correspondiente al Programas de Control.
- Formar al personal encargado de llevar a cabo los controles oficiales.
- Gestionar y planificar los recursos humanos y materiales para la ejecución de los controles oficiales.

#### **Delegaciones Territoriales de la Consejería:**

- Realizar las verificaciones in situ y las verificaciones documentales de formularios de control. Para ello, la Dirección General de Pesca y Acuicultura determinará la coordinación entre la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía y las Delegaciones Territoriales en el plan anual de control.
- Informar a la Dirección General de Pesca y Acuicultura y a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía del resultado de dichas verificaciones.
- Incoar los expedientes sancionadores cuando corresponda.

### **4.3 COLABORACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE UNIDADES**

Es necesario establecer un adecuado flujo de información entre todas las autoridades competentes involucradas en los diferentes tipos de control que afectan a la producción primaria, a efectos de

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 10/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



coordinación y planificación, con la finalidad última de evitar duplicidades en los controles.

Entre la Administración Central y las Comunidades Autónomas se establece dicha coordinación mediante el Grupo de Trabajo creado por la Administración Central representada por la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales de la Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura y las Comunidades Autónomas.

La coordinación entre la Dirección General de Pesca y Acuicultura y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía se realizará mediante reuniones periódicas (con una periodicidad mínima de un año). La información sobre la ejecución del programa se comunicará mediante informes de resultados.

La coordinación de los controles de SANDACH se enmarca dentro del Plan Nacional de Controles y la comunicación de los resultados del mismo a otras autoridades competentes y otros organismos oficiales de países terceros o comunitarios, se realizará a través de la Comisión Nacional SANDACH.

## 5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

### 5.1 RECURSOS HUMANOS

El Reglamento (UE) 625/2017 establece que la autoridad competente garantizará que todo el personal encargado de efectuar los controles oficiales:

- recibe la formación adecuada a su ámbito de actuación que le capacita para cumplir su función de manera competente y efectuar los controles de manera coherente.
- está al día en su ámbito de competencia y recibe con regularidad la formación adicional necesaria.
- tiene aptitudes para la cooperación multidisciplinar.

El personal encargado de realizar los controles oficiales deberá cumplir los siguientes requisitos:

- poseer la capacidad jurídica necesaria para efectuar los controles oficiales y tomar las medidas que establece la normativa.
- no estar sometidos a ningún conflicto de intereses.
- ser personal con cualificación, experiencia y formación adecuada.
- ser suficiente en número y contar con instalaciones y equipos apropiados para desempeñar correctamente sus funciones.

#### 5.1.1. FORMACIÓN DE PERSONAL

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía asegurará la formación del personal que realiza los controles. Dicha formación se centrará en la consecución de habilidades, competencias y conocimientos que garantice la eficacia de estos controles.

Esta formación ha de ser amplia pero centrada, a su vez, en el sector que se está controlando. Es fundamental la formación de los agentes de control para que éstos, además, ejerzan de forma óptima la función de formadores para los productores.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 11/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



Los ámbitos temáticos que ha de incluir la formación del personal encargado de los controles oficiales se definen en el Capítulo III Artículo 130 y Anexo II Capítulo 1 del Reglamento (UE) 625/2017.

Las materias de formación versarán sobre aspectos tales como:

- Diferentes métodos y técnicas de control, tales como inspección, verificación, monitorización y monitorización selectiva, muestreo, y análisis, ensayo y diagnóstico de laboratorio.
- Procedimientos de control.
- Los alimentos y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores, y la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- La prevención y la reducción al mínimo de los riesgos para la salud humana y la salud animal que presentan los subproductos animales y los productos derivados.
- Evaluación de los incumplimientos de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2 del Reglamento (UE) 625/2017.
- Mecanismos de contingencia para casos de emergencia, incluida la comunicación entre los Estados miembros y la Comisión.
- Procedimientos e implicaciones legales de los controles oficiales.
- Examen de la documentación escrita y otros registros, incluidos los relacionados con los ensayos interlaboratorios comparados, la acreditación y la evaluación del riesgo, que puedan ser pertinentes para la evaluación del cumplimiento de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2 del Reglamento (UE) 625/2017; pueden incluirse aquí aspectos financieros y comerciales.
- Cualquier otro ámbito necesario para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de conformidad con el presente Reglamento.

### 5.1.2. TIPO DE PERSONAL

- Personal adscrito a la Dirección General de Pesca y Acuicultura: Los técnicos implicados en este programa son funcionarios.
- Personal adscrito a las Delegaciones Territoriales: Los técnicos implicados en este programa son funcionarios.
- Personal perteneciente a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía: Los técnicos implicados en este programa son funcionarios de carrera y laborales.

Los Controles Oficiales del Programa de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en Pesca Extractiva y Marisqueo serán ejecutados por personal de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 12/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## 5.2 PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS

Según queda establecido en el Artículo 12.1 del Reglamento (UE) nº 625/2017, los controles oficiales efectuados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de acuerdo con procedimientos documentados.

Los protocolos de control del presente programa quedan establecidos en sus anexos, que contienen información y directrices para el personal que realice los controles.

Tanto el programa como los protocolos de control se van actualizando según las necesidades detectadas en la evolución de su aplicación.

El personal encargado de los controles podrá utilizar las guías de prácticas correctas de higiene como apoyo al control que se establecen en el Reglamento (CE) nº 852/2004.

## 6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

El enfoque de este Programa está basado en el riesgo potencial de las actividades en cuanto a higiene y SANDACH de la Producción Primaria en pesca extractiva y marisqueo, y su análisis. Para ello la Dirección General de Pesca y Acuicultura elaborará una categorización en función de los criterios de riesgo establecidos por el presente Programa de Control, que permitirá definir la muestra a controlar, llevar a cabo una adecuada planificación del control y estimar la frecuencia del mismo.

### 6.1 UNIVERSO DE PARTIDA

Los controles oficiales que se derivan de este Programa se realizan sobre las unidades básicas de control:

- Buques pesqueros de alta en el CFPO que hayan tenido ventas a lo largo del año anterior a la aplicación del programa con sus embarcaciones auxiliares.
- Embarcaciones auxiliares de almadrabas.
- Zonas de marisqueo, donde se controlarán los mariscadores a pie o en inmersión autorizados.

### 6.2 NIVEL Y FRECUENCIA DE CONTROL

El tamaño de la muestra a controlar, comprenderá al menos, el 5 % del universo de buques que hayan tenido ventas el año anterior a la aplicación del programa, el 5% de buques auxiliares de Almadraba y el 5% de las zonas de marisqueo (se realizará como mínimo el control de un mariscador en cada zona de producción de la muestra). Las embarcaciones auxiliares de pesca se controlarán junto con su buque principal de la lista tercera.

Además se realizarán los controles de seguimiento que correspondan a aquellos operadores que hayan tenido incumplimientos, una vez haya transcurrido el plazo concedido para su subsanación.

La frecuencia de los controles posteriores a la visita inicial será “regular y proporcional al riesgo”, teniendo en cuenta las actividades llevadas a cabo, sus riesgos o los peligros esperados.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 13/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



### 6.3 PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES

Las actividades objeto de este programa de control en la pesca extractiva presentan, en general, un riesgo bajo. Las actividades en las zonas de marisqueo pueden presentar un mayor riesgo.

No obstante, hay aspectos de la actividad pesquera, que dentro de ese riesgo genérico bajo, entrañan más riesgo que otros y que debemos tener en cuenta para la priorización de los controles.

Para la determinación de las muestras, se realizará una categorización según los criterios de riesgo establecidos en el apartado 6.4 del presente programa, asignando una puntuación a cada unidad.

En cada zona de producción de la muestra se controlará al menos un mariscador.

La Dirección General de Pesca y Acuicultura realizará la categorización del riesgo y determinará las muestras a controlar, dando traslado a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía para su control.

### 6.4 CRITERIOS DE RIESGO

Para el universo formado por la flota pesquera, se empleará un muestreo estratificado con dos criterios de segmentación. El primero de ellos corresponde al tonelaje anual de producto desembarcado en cada uno de los 25 puertos pesqueros andaluces, para asegurar el control en los puertos que aportan un mayor peso específico respecto al total de la producción andaluza. El porcentaje indicado para cada puerto en el ranking obtenido determinará el porcentaje de la muestra que corresponderá a dicho puerto. Este porcentaje se aplicará al total de buques con puerto base en el puerto en cuestión, con la finalidad de obtener el número de buques para alcanzar el 5 % del universo de partida. A continuación, se aplicará un segundo criterio de segmentación a través de la modulación por representatividad de cada modalidad pesquera en el puerto en particular, a través de las ventas anuales en lonja para cada modalidad respecto al total del puerto. El coeficiente determinado se aplicará al total de buques de la modalidad correspondiente en dicho puerto para obtener el número de buques que se controlará en cada modalidad pesquera en el puerto específico. En cada cuota de muestra así obtenida, la selección de buques será aleatoria, excluyendo a los buques que se hayan controlado en los dos años anteriores.

Para el universo formado por los buques auxiliares de Almadraba, se elegirá la muestra de forma aleatoria, de entre los buques que no hayan sido controlados en los dos años anteriores a la ejecución del Programa de control. Se elegirán tantos buques como sea necesario para alcanzar el 5% del universo de partida.

Para el universo de zonas de producción, se realizará un proceso de categorización y establecimiento de prioridades según los siguientes criterios de riesgo:

<b>1. Intensidad de explotación</b>	<b>Puntos</b>
Alta	4
Baja	0

<b>2. Especie objeto de explotación</b>	<b>Puntos</b>
Con MBV	1
Sin MBV	0



3. Clasificación zona de producción	Puntos
B y C	4
A	0

4. Total días de cierre	Puntos
>500	1
<500	0

La muestra de zonas de marisqueo estará compuesta por aquellas unidades de mayor puntuación. Se elegirán tantas zonas como sean necesarias para alcanzar el 5% del universo de partida.

En cada zona de marisqueo de la muestra se controlará al menos un mariscador.

Si por cualquier circunstancia no pudiera ejecutarse un control de forma efectiva en una unidad de la muestra, se tomará la primera unidad del “listado adicional” que acompañe al listado de la muestra.

### 6.5 NATURALEZA DEL CONTROL

Los controles oficiales se realizarán con la frecuencia adecuada atendiendo al proceso de priorización llevado a cabo en el apartado anterior.

La metodología del control atiende a las siguientes características:

- Se apoya en un Protocolo de Control para examinar el cumplimiento de las disposiciones obligatorias que establece la normativa y comprobar la forma en que el productor asegura el cumplimiento de las mismas.
- Posee un cariz formativo para el productor.

La sistemática de los controles se registrará de acuerdo a los “Protocolos de Control” específicos para buques pesqueros (y embarcaciones auxiliares de pesca) y para la actividad de marisqueo a pie o en inmersión, recogidos en los Anexos I y II del presente programa.

El control comenzará con el análisis de la información previa existente. El método empleado para la realización de este control será el examen visual in situ para comprobar las condiciones de higiene y las prácticas de manipulación llevadas a cabo, así como un control de la documentación, gestión de la información y registros requeridos para la actividad en cuestión.

Por tanto, los controles contemplarán las actividades siguientes:

- Comprobación de que el buque y su embarcación auxiliar estén en activo y registrado en el Censo de Flota Pesquera Operativa.
- Examen previo a la visita del histórico de controles efectuados con anterioridad a dicho operador, así como los incumplimientos detectados en los mismos.



- Examen y comprobación de las condiciones higiénicas de los buques pesqueros y sus embarcaciones auxiliares así como de las actividades y útiles de marisqueo y del transporte.
- Control de SANDACH en buques para evitar que los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano puedan introducirse en la cadena alimentaria.
- Comprobación de las prácticas correctas de higiene de aquellas actividades que forman parte del ámbito de aplicación de este Programa.
- Examen y evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de higiene.
- Examen de la documentación escrita y otros valores relevantes.
- Entrevista con los operadores económicos.
- Cualquier otra actividad que garantice el cumplimiento de los objetivos que persigue este Programa.
- Si la embarcación posee un programa de autocontrol, aseguramiento de la calidad, implantación de algún sistema de APPCC..., se podrá verificar la aplicación del mismo.

Al comienzo de la visita el controlador se identificará frente al operario, mostrándole su acreditación, y le explicará los motivos y fines de la misma.

Durante la visita se rellenará el formulario de control, donde se harán constar, si los hubiera, los incumplimientos detectados (explicándoselos al operador controlado), así como el plazo concedido para la subsanación de cada incumplimiento, según lo estipulado en los Anexos III y IV del programa.

En el formulario de control habrá que dar respuesta a todos los apartados. Si no procediera el control de algún apartado, se especificará la causa.

Se le dará opción al operador controlado de plasmar en el formulario las observaciones oportunas.

Finalmente, se firmará el formulario por parte del controlador y el operador, haciéndole entrega a éste

último de una copia del mismo.

En caso de que el operador se niegue a firmar el formulario de control, se indicará expresamente en el mismo.

Una vez transcurrido el plazo concedido para la subsanación de los incumplimientos detectados, se realizará el siguiente control (visita de seguimiento) con el fin de comprobar que se ha producido dicha subsanación. En la visita de seguimiento se procederá del mismo modo que la visita de control inicial, con la diferencia de que solo tendrá que controlarse la subsanación de los incumplimientos.

Si en la visita de seguimiento persisten los incumplimientos, por no haber sido subsanados, no se le volverá a conceder al operador un nuevo plazo de subsanación. En este caso, la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía procederá a disponer que una persona funcionaria, que ostente la condición de agente de la autoridad y con competencia profesional en materia de higiene de la producción primaria, realice la correspondiente visita de inspección de la cual se levantará, si procediera, un Acta de Inspección.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 16/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



Dicha Acta, en la que se reflejarán los incumplimientos detectados, se remitirá a la Delegación Territorial de esta Consejería que resulte competente conforme al artículo 4 del Decreto 226/2018, de 18 de diciembre, por el que se atribuyen competencias sancionadoras a determinados órganos de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que en el caso de embarcaciones será la que corresponda al puerto base del buque pesquero y en el caso de mariscadores la que corresponda con la zona de producción controlada, al objeto de que ésta inicie e incoe el oportuno expediente sancionador. Las infracciones detectadas serán sancionadas conforme a la tipificación prevista en el artículo 102.3 de la Ley 1/2002, de 4 de abril, de ordenación, fomento y control de la pesca marítima, el marisqueo y la acuicultura marina.

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía remitirá mensualmente a la Dirección General de Pesca y Acuicultura una relación de los operadores controlados, separados por tipo de entidad, así como el resultado de cada control. Así mismo, la Agencia remitirá mensualmente a las Delegaciones Territoriales una relación de los operadores controlados en su provincia, separados por tipo de entidad, así como el resultado de cada control.

Los formularios de los controles realizados estarán disponibles en el Sistema Integrado para la Inspección y Control CINTA, o en su defecto, deberán remitirse junto con las relaciones mensuales indicadas en el párrafo anterior.

## 7. VERIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

El Reglamento 625/2017 indica en su artículo 5.1 que las autoridades competentes:

- a) establecerán procedimientos y/o mecanismos para garantizar la eficacia y la adecuación de los controles oficiales y otras actividades oficiales
- b) establecerán procedimientos y/o mecanismos para garantizar la imparcialidad, la calidad y la coherencia de los controles oficiales y otras actividades oficiales en todos los niveles

### 7.1 PERSONAL A CARGO DE LA VERIFICACIÓN

La verificación del presente programa de control se llevará a cabo por personal funcionario. Conlleva una parte de verificación in situ, acompañando al controlador, y otra de verificación documental. Se verificarán los aspectos contenidos en los anexos V y VI. Sólo se realizará sobre los controles de la muestra, no los de seguimiento.

Tanto la verificación in situ como la verificación documental de formularios de control serán llevadas a cabo por la Delegación Territorial de la provincia donde se realice el control.

### 7.2 PROCEDIMIENTO PARA LA VERIFICACIÓN

#### 7.2.1. FASE I

##### 7.2.1.1 Verificación documental

Se verificará un mínimo del 10 % de los formularios de control derivados de los controles de la muestra del año en curso, mediante el protocolo recogido en el Anexo VI.

Son no conformidades graves que invalidarían el control las siguientes. La medida correctiva a aplicar es la repetición del control oficial.

- No utilizar el protocolo de control oficial vigente.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 17/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



- No hacer constar en el formulario de control todos los incumplimientos detectados (en este caso, se haría un control complementario para reflejar la deficiencia).

Son no conformidades graves que no invalidan el control:

- No fijar el plazo de subsanación del incumplimiento.
- No firmar el formulario de control.

El resto de no conformidades se consideran leves. Las medidas correctivas para las no conformidades graves que no invalidan el control y las leves se centrarán en la mejor formación de los controladores.

#### 7.2.1.2. Verificación in situ

La verificación in situ se realiza durante la visita de control, acompañando al controlador y siguiendo el mismo proceso de control que él realice.

Se verificará in situ un mínimo del 5% de los controles de la muestra a realizar durante el año, mediante el protocolo establecido en el Anexo V.

Son no conformidades graves que invalidarían el control las siguientes. La medida correctiva a aplicar es la repetición del control oficial.

- No utilizar el protocolo de control oficial vigente.
- No hacer constar en el formulario de control todos los incumplimientos detectados.

Son no conformidades graves que no invalidan el control:

- No informar al operador acerca de los incumplimientos detectados o los plazos para la subsanación de los mismos.
- No pedir al operador que firme el formulario de control.
- No firmar el formulario de control.

El resto de no conformidades se consideran leves. Las medidas correctivas para las no conformidades graves que no invalidan el control y las leves se centrarán en la comunicación a los controladores para su subsanación en siguientes controles.

#### 7.2.2. FASE II

##### 7.2.2.1. Informe de resultados

A partir de la información obtenida de la verificación documental y de la verificación *in situ*, la Dirección General de Pesca y Acuicultura elaborará y remitirá a la Unidad Coordinadora del Programa Nacional de Higiene de la Producción Primaria en Pesca Extractiva y Marisqueo, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, un informe anual de análisis cualitativo de las verificaciones, detallará al menos lo siguiente:

- a) relación de controles realizados frente a los programados
- b) si se ha partido del universo a controlar con datos actualizados
- c) adecuación de controles realizados a la categorización previa del riesgo establecida
- d) si en los controles realizados se han tenido en cuenta los controles anteriores que dieron lugar a incumplimientos
- e) nº de formularios de control verificados
- f) nº verificaciones in situ realizadas
- g) descripción de las no conformidades y su valoración
- h) medidas correctivas a aplicar

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 18/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



### 7.2.2.2. Envío de resultados

Tras cada verificación in situ, el verificador remitirá al controlador una copia del acta de verificación, a más tardar siete días después de que se haya producido la verificación, al objeto de que el controlador pueda corregir en próximos controles los incumplimientos detectados.

Cada Delegación Territorial remitirá dentro de los quince primeros días de cada mes a la Dirección General de Pesca y Acuicultura los formularios de verificaciones realizadas a lo largo del mes anterior, junto con un resumen de los incumplimientos detectados y las principales observaciones a destacar. Así mismo, remitirá en ese mismo plazo, a la unidad de coordinación del programa de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía los resultados de las verificaciones documentales e in situ detectadas para su subsanación en posteriores controles, o si procede, la repetición del control que se haya invalidado.

La Dirección General de Pesca y Acuicultura remitirá a la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la información sobre la verificación realizada como parte de la información del Informe Anual, así como el análisis cualitativo de su verificación.

## 8. AUDITORÍA DEL PROGRAMA

Tal y como establece Reglamento (UE) 625/2019 artículo 6.1, para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del dicho Reglamento las autoridades competentes realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas.

La finalidad de los Sistemas de Auditoria no es otra que verificar que los controles oficiales y la normativa pertinente se aplican de forma efectiva y son adecuados para alcanzar los objetivos de la legislación, incluido el cumplimiento de los Programas Nacionales de Control.

El procedimiento de auditoria permite determinar la conformidad, el funcionamiento, la efectividad, el cumplimiento de los requisitos legales y proveer una oportunidad de mejora continua de los Programas de Control realizados.

Debe plantearse con un enfoque sistemático, transparente e independiente y abarcando todos los niveles jerárquicos pertinentes de la autoridad competente.

Los resultados de las auditorias se tendrán en cuenta a la hora de revisar el Programa de Control.

## 9. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

En el informe anual de resultados quedará reflejado el grado de cumplimiento de los objetivos y la eficacia del Programa. Se analizará la ejecución del programa y la necesidad de adaptación del mismo.

### 9.1 ELABORACIÓN DEL INFORME ANUAL

La Agencia de Gestión Agraria y Pesquera elaborará un informe anual de resultados, conforme al Anexo VII del Programa, que se remitirá a la Dirección General de Pesca y Acuicultura durante el transcurso del primer mes del año siguiente al de ejecución del Programa. Caso que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación remita un nuevo modelo de Informe anual a lo largo del año, la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera deberá ajustarse a dicho modelo.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 19/51
VERIFICACIÓN	640xu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## 9.2 COMUNICACIÓN DEL INFORME ANUAL

El informe anual que contenga los resultados de los controles oficiales de Higiene de la Producción Primaria en Pesca Extractiva y Marisqueo será enviado por la Dirección General de Pesca y Acuicultura a la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el plazo señalado por dicha Subdirección.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	21/02/2022	PÁGINA 20/51
VERIFICACIÓN	64oxu831PFIRMac0lqB0DKQTfzFCzP	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	



## ANEXO I: PROTOCOLO DE CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN BUQUES PESQUEROS Y EMBARCACIONES AUXILIARES DE PESCA

1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS	<p>1.1.- El diseño de las instalaciones es adecuado, evitándose la contaminación con agua de sentina, aguas residuales, humo u otras sustancias nocivas.</p> <p>1.2.- Las superficies son lisas y resistentes a la corrosión.</p> <p>1.3.- Los equipos e instrumentos son resistentes a la corrosión y se encuentran en buen estado de limpieza.</p> <p>1.4.- La toma de agua evita la contaminación del suministro de agua.</p> <p>1.5.- El equipo de descarga y desembarque está construido con materiales fáciles de limpiar y desinfectar.</p> <p>1.6.- Si el buque realiza mareas de más de 24 horas además estará equipado con bodegas, cisternas o contenedores para almacenamiento de productos de la pesca a las temperaturas establecidas en la normativa, las están separadas de la sala de máquinas y se encuentran limpias y en buen estado de conservación.</p>
2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS	<p>2.1.- Las instalaciones, equipamientos y utensilios se mantienen limpios y se desinfectan de manera adecuada.</p> <p>2.2.- El equipo de descarga y desembarque se encuentra en buen estado de conservación y limpieza.</p>
3. ENVASES	<p>3.1.- Los envases se conservan limpios y desinfectados.</p> <p>3.2.- Los envases evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.</p> <p>3.3.- Los envases son resistente al agua.</p> <p>3.4.- Los envases son aptos para uso alimentario.</p> <p>3.5.- Los envases se almacenan de manera adecuada.</p>
4. EMPLEO DE AGUA Y HIELO	<p>4.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para la limpieza.</p> <p>4.2.- El hielo se fabrica con agua potable / mar limpia ó procede de una empresa con registro sanitario.</p>
5. PRODUCTOS Y MANIPULACION	<p>5.1.- Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca se protegen de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor.</p> <p>5.2.- Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque.</p> <p>5.3.- Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).</p> <p>5.4.- Los productos se mantienen a temperatura próxima a la fusión del hielo y se conservan de tal modo que no afecte a su visibilidad, evitando magulladuras y deterioros.</p> <p>5.5.- Los hígados y huevas destinados a consumo humano se conservan en hielo.</p> <p>5.6.- Si se produce el eviscerado y descabezado se realiza lo antes posible tras sus captura y de forma higiénica.</p> <p>5.7.- Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas y el producto se deposita sin demora en un entorno higiénico protegido a la temperatura que corresponda, usando prácticas que no causen daño al producto.</p> <p>Para los MBV:</p> <p>5.8.- Se posee información actualizada de zonas de producción y clasificación.</p>



	<p>5.9.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos e impedir su deterioro.</p> <p>5.10.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.</p> <p>5.11.- Las técnicas de recolección no producen contaminación ni daños graves al producto.</p> <p>5.12.- Se emplea agua procedente de la zona donde los MBV fueron capturados para evitar contaminación.</p> <p>5.13.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.</p>
6. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS	<p>6.1.- Se evita que los animales y plagas provoquen contaminación</p> <p>6.2.- Las sustancias peligrosas se almacenan en lugares exclusivos y se manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.</p> <p>6.3.- Los contenedores destinados al almacenamiento de basuras disponen de tapas.</p> <p>6.4.- Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.</p>
7. TRANSPORTE	<p>7.1.- Los contenedores permanecen limpios y desinfectados.</p> <p>7.2.- Los contenedores utilizados evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.</p> <p>7.3.- Los productos se transportan de manera que no afecten negativamente a su visibilidad.</p> <p>7.4.- Los productos se mantienen a temperatura próxima a la fusión del hielo.</p> <p>7.5.- Los productos no se transportan junto a otras mercancías.</p> <p>Para los MBV:</p> <p>7.6.- Los medios de transportes disponen de sistemas de desagüe adecuado.</p> <p>7.7.- Los medios de transporte están equipados para garantizar las mejores condiciones de supervivencia del molusco y protegerlos contra la contaminación.</p> <p>7.8.- Si se transportan MBV van acompañados del correspondiente documento de registro correctamente cumplimentado.</p>
8. PERSONAL	<p>8.1.- El personal que manipula el producto aplica las prácticas correctas de higiene.</p>
9. REGISTROS (en caso de barcos de más de 12 metros)	<p>9.1.- Se dispone en la embarcación de registros de limpieza y desinfección (tratamiento, frecuencia y fichas técnicas).</p> <p>9.2.- Se dispone en la embarcación de registros de control del agua utilizada.</p> <p>9.3.- Se dispone en la embarcación de registros de formación de la tripulación.</p> <p>9.4.- Se dispone en la embarcación de registros sobre tratamiento de control de plagas.</p> <p>9.5.- Se dispone en la embarcación de registros de control de temperatura (sólo para buques con mareas de más de 24 horas).</p> <p>9.6.- En el caso de Moluscos Bivalvos Vivos el producto va acompañado del correspondiente documento de registro.</p> <p>9.7.- Los registros se conservan de manera adecuada y por un período de tiempo adecuado (no inferior a 1 año).</p>
10. SANDACH	<p>10.1.- Ausencia de productos SANDACH en el buque.</p>



## ANEXO II: PROTOCOLO DE CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA MARISQUEO A PIE Y EN INMERSIÓN

1. LIMPIEZA EN OPERACIONES CONEXAS, EQUIPOS, CONTENEDORES Y CAJAS	1.1.- Ausencia de suciedad en todos los equipos. 1.2.- Ausencia de óxido en útiles e instrumentos. 1.3.- Envases limpios y cuando es necesario se desinfectan. 1.4.- Envases de fácil limpieza y desinfección. 1.5.- Material apto para uso alimentario.
2. MANIPULACIÓN	2.1.- Los MBV se recolectan en zonas abiertas y autorizadas y como obtienen la información. 2.2.- Las técnicas de recolección y manipulación no producen contaminación ni daños graves en las conchas o los tejidos. 2.3.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras y vibraciones. 2.4.- Se evita la exposición de MBV a temperaturas extremas. 2.5.- Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación. 2.6.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A. 2.7.- Los productos están protegidos adecuadamente para evitar cualquier foco de contaminación.
3. EMPLEO DE AGUA Y HIELO	3.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para la limpieza.
4. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS	4.1.- Ausencia de animales domésticos y de posibles plagas. 4.2.- Las sustancias peligrosas (aceites, combustible..) se almacenan lejos de donde se almacenan los equipos o envases . 4.3.- Los productos de limpieza y desinfección, aptos para uso en la industria alimentaria, se almacenan en zonas exclusivas alejadas de los moluscos y envases y se conservan en sus envases originales con la etiqueta del fabricante.
5. TRANSPORTE	5.1.- Los contenedores tienen orificios de drenaje. 5.2.- Los moluscos no se someten a temperaturas extremas y no se transportan cubiertos con paños sucios. 5.3.- Ausencia en el receptáculo de productos y de suciedad que pueda contaminar el producto. 5.4.- Ausencia de restos de moluscos y receptáculo de fácil limpieza. 5.5.- Copia del documento de registro correctamente cumplimentada.
6. PERSONAL	6.1.- El mariscador conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con su actividad laboral.
7. REGISTROS	7.1- Copia del documento de registro del molusco capturado correctamente cumplimentada.
8. SANDACH	8.1.- Ausencia de SANDACH.



### ANEXO III: TIPIFICACIÓN DEL RIESGO Y PLAZOS DE SUBSANACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS EN BUQUES PESQUEROS Y EMBARCACIONES AUXILIARES DE PESCA

Por lo general, los incumplimientos detectados en el marco del presente programa en buques pesqueros son de carácter leve. Dentro del conjunto de incumplimientos leves, estos se han catalogado como de riesgo alto y moderado, cuyos plazos de subsanación se han fijado en uno y tres meses, respectivamente. El plazo para la corrección de deficiencias estructurales, que debido a su naturaleza requieren la entrada del buque en varadero, se fija en 4 meses.

#### 1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1.1.- El diseño de las instalaciones es adecuado, evitándose la contaminación con agua de sentina, aguas residuales, humo u otras sustancias nocivas.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: La sala de máquinas no se encuentra aislada de las zonas donde se almacenan o manipulan los productos, envases o hielo).</i>	4 meses
1.2.- Las superficies son lisas y resistentes a la corrosión.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: La superficie del suelo presenta zonas con pintura desprendida).</i>	4 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las superficies en contacto con los alimentos no son adecuadas).</i>	4 meses
1.3.- Los equipos e instrumentos son resistentes a la corrosión y se encuentran en buen estado de limpieza.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Los equipos no se encuentran en buen estado de mantenimiento, sin que esto comprometa la seguridad del producto).</i>	4 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las superficies en contacto con los alimentos no son adecuadas).</i>	4 meses
1.4.- La toma de agua evita la contaminación del suministro de agua.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: La salida de la toma del agua (caballo) está ubicada en el mismo lugar donde tiene lugar las tareas de acondicionamiento del pescado).</i>	4 meses



1.5.- El equipo de descarga y desembarque está construido con materiales fáciles de limpiar y desinfectar.	<p><b>Moderado</b> (Ejemplo: Los materiales de los equipos de descarga no son adecuados pero no entran en contacto con las capturas).</p>	4 meses
	<p><b>Alto</b> (Ejemplo: Se emplean equipos con pátinas de óxido en el desembarque de las grandes piezas).</p>	4 meses
1.6.- Si el buque realiza mareas de más de 24 horas además estará equipado con bodegas, cisternas o contenedores para almacenamiento de productos de la pesca a las temperaturas establecidas en la normativa, las bodegas están separadas de la sala de máquinas y se encuentran limpias y en buen estado de conservación.	<p><b>Moderado</b> (Ejemplo: Las bodegas presentan desprendimientos de cables o lámparas pero esto no compromete la seguridad del producto).</p>	4 meses
	<p><b>Alto</b> (Ejemplos: No existen equipos para almacenar los productos de la pesca a la temperatura próxima a la de fusión del hielo; Las mamparas existentes para delimitar dependencias no son estancas permitiendo el contacto del pescado con el almacenamiento de otros útiles o enseres).</p>	4 meses

## 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
2.1.- Las instalaciones, equipamientos y utensilios se mantienen limpios y se desinfectan de manera adecuada.	<p><b>Alto</b> (Ejemplo: La cubierta se encuentra en un estado de limpieza inadecuado comprometiendo la seguridad del producto).</p>	1 mes
2.2.- El equipo de descarga y desembarque se encuentra en buen estado de conservación y limpieza.	<p><b>Alto</b> (Ejemplo: La limpieza no es adecuada y compromete la seguridad de los productos).</p>	1 mes



### 3.- ENVASES

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
3.1.- Los envases se conservan limpios y desinfectados.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Los envases presentan signos de deterioro propios del uso que no impiden que la limpieza y desinfección se lleven a cabo de forma adecuada).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Los envases están sucios).</i>	1 mes
3.2.- Los envases evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Utilización de envases definitivos sin agujeros de drenaje).</i>	1 mes
3.3.- Los envases son resistente al agua.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Utilización de envases de madera).</i>	3 meses
3.4.- Los envases son aptos para uso alimentario.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Los envases que estén manifiestamente destinados a contener productos alimenticios no llevan el símbolo previsto en la legislación vigente).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Se emplean recipientes y envases vacíos procedentes de otras actividades, como la agrícola).</i>	1 mes
3.5.- Los envases se almacenan de manera adecuada.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Los envases se almacenan en bodega, sin separación con el producto pesquero).</i>	3 meses



	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Los envases se encuentran almacenados en la sala de máquinas).</i>	1 mes
--	--	-------

#### 4. EMPLEO DE AGUA Y HIELO

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y Plazo
4.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para la limpieza.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: El lavado de los productos pesqueros y la limpieza de las instalaciones del buque se realiza con agua de la dársena portuaria).</i>	1 mes
4.2.- El hielo se fabrica con agua potable / mar limpia ó procede de una empresa con registro sanitario.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: La máquina de hielo del buque permanece en funcionamiento dentro de la dársena portuaria).</i>	1 mes

#### 5. PRODUCTO Y MANIPULACIÓN

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y Plazos
5.1.- Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca se protegen de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Los productos pesqueros se almacenan en cubierta).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Los productos pesqueros permanecen expuestos al sol).</i>	1 mes
5.2.- Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las especies susceptibles a la formación de histamina no se refrigeran a bordo).</i>	1 mes



5.3.- Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).	<b>Alto</b> (Ejemplo: El producto pesquero permanece almacenado a bordo en puerto sin refrigerar hasta el inicio de la subasta).	1 mes
5.4.- Los productos se mantienen a temperatura próxima a la fusión del hielo y se conservan de tal modo que no afecte a su viabilidad, evitando magulladuras y deterioros.	<b>Alto</b> (Ejemplos: En buques que realizan mareas de más de 24 horas, la temperatura indicada en el termómetro de la bodega no es la indicada en la normativa; Se emplean paños u otros tejidos para preservar la humedad de los productos pesqueros vivos).	1 mes
5.5.- Los hígados y huevas destinados a consumo humano se conservan en hielo.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Los hígados y huevas se almacenan sin hielo o a temperatura inadecuada).	1 mes
5.6.- Si se produce el eviscerado y descabezado se realiza lo antes posible tras sus captura y de forma higiénica.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Los contenedores de vísceras y despojos se almacenan junto a productos pesqueros).	1 mes
5.7.- Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas y el producto se deposita sin demora en un entorno higiénico protegido a la temperatura que corresponda, usando prácticas que no causen daño al producto.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Tras el desembarco, la entrada de los productos en lonja no es inmediata pero estos permanecen refrigerados y protegidos).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplos: La entrada de los productos en lonja no es inmediata y estos permanecen sin refrigerar; Las grandes piezas se depositan sobre el suelo).	1 mes
5.8.- Se posee información actualizada de zonas de producción y clasificación.	<b>Alto</b> (Ejemplo: El buque realiza la actividad en zona cerrada por la autoridad competente).	1 mes



5.9.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos e impedir su deterioro.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Se arrastran los sacos de malla con el molusco en su interior).	1 mes
5.10.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Las espuestas donde se almacenan los moluscos se encuentran en la cubierta al sol).	1 mes
5.11.- Las técnicas de recolección no producen contaminación ni daños graves al producto.	<b>Alto</b> (Ejemplo: La maniobra de clasificación del molusco es brusca, provocando rotura de las valvas).	1 mes
5.12.- Se emplea agua procedente de la zona donde los MBV fueron capturados para evitar contaminación.	<b>Alto</b> (Ejemplo: los moluscos se lavan con agua procedente del cantil del muelle).	1 mes
5.13.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.	<b>Alto</b> (Ejemplo: El acondicionamiento se lleva a cabo en zonas clasificadas como B).	1 mes

## 6. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
6.1.- Se evita que los animales y plagas provoquen contaminación.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Almacenamiento a bordo de artes, equipos y elemento sin uso).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Presencia de animales a bordo).	1 mes



6.2.- Las sustancias peligrosas se almacenan en lugares exclusivos y se manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	<b>Alto</b> (Ejemplo: No existen contenedores para eliminación de residuos; Almacenamiento de los productos empleados en la limpieza o mantenimiento del barco en contacto con los envases o pescado).	1 mes
6.3.- Los contenedores destinados al almacenamiento de basuras disponen de tapas.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Los contenedores para la eliminación de desperdicios no disponen de tapa).	3 meses
6.4.- Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Se emplean productos de uso doméstico reconocido).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Se emplean productos de origen desconocido).	1 mes

## 7. TRANSPORTE

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
7.1.- Los contenedores permanecen limpios y desinfectados.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: La limpieza no es adecuada, sin que esto comprometa la seguridad de los productos).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Existen de restos de pescado, envases o desperdicios en los vehículos que transportan pescado).	1 mes
7.2.- Los contenedores utilizados evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Contenedores sin orificios de drenaje para la salida del agua de fusión del hielo).	1 mes



7.3.- Los productos se transportan de manera que no afecten negativamente a su viabilidad.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Los productos vivos se mantienen durante el transporte a temperaturas altas).</i>	1 mes
7.4.- Los productos se mantienen a temperatura próxima a la fusión del hielo.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las condiciones del vehículo impiden mantener el producto a las temperaturas establecidas).</i>	1 mes
7.5.- Los productos no se transportan junto a otras mercancías.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: En los receptáculos o contenedores se transportan también productos de limpieza - desinfección).</i>	1 mes
7.6.- Los medios de transportes disponen de sistemas de desagüe adecuado.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Receptáculo del vehículo sin orificio de drenaje).</i>	1 mes
7.7.- Los medios de transporte están equipados para garantizar las mejores condiciones de supervivencia del molusco y protegerlos contra la contaminación.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Los MBV se transportan a 0°C).</i>	1 mes
7.8.- Si se transportan MBV van acompañados del correspondiente documento de registro correctamente cumplimentado.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: No se dispone de documento de registro para el molusco recolectado).</i>	1 mes

## 8. PERSONAL

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
8.1.- El personal que manipula el producto aplica las prácticas correctas de higiene.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: En ausencia de actividad, se observan deficiencias de limpieza de las instalaciones).</i>	3 meses



	<p style="text-align: center;"><b>Alto</b></p> <p><i>(Ejemplo: La tripulación fuma durante el desarrollo de su actividad; Las prácticas de manipulación de los productos por parte del personal pueden comprometer la seguridad del producto).</i></p>	1 mes
--	--	-------

### 9. REGISTROS (a excepción de lo indicado en el R. 1243/2007)

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
9.1.- Se dispone en la embarcación de registros de limpieza y desinfección (tratamiento, frecuencia y fichas técnicas).	<p style="text-align: center;"><b>Alto</b></p> <p><i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección utilizados).</i></p>	1 mes
9.2.- Se dispone en la embarcación de registros de control del agua utilizada.	<p style="text-align: center;"><b>Alto</b></p> <p><i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control la documentación del producto desinfectante utilizado en la desinfección del depósito, si bien el producto está identificado y es apto).</i></p>	1 mes
9.3.- Se dispone en la embarcación de registros de formación de la tripulación.	<p style="text-align: center;"><b>Alto</b></p> <p><i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control la documentación que garantiza que la tripulación está en posesión del carnet de mariner pescador).</i></p>	1 mes
9.4.- Se dispone en la embarcación de registros sobre tratamiento de control de plagas.	<p style="text-align: center;"><b>Alto</b></p> <p><i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control los partes de diagnosis y tratamiento, en el caso de haberse realizado estas actuaciones).</i></p>	1 mes
9.5.- Se dispone en la embarcación de registros de control de temperatura (sólo para buques con mareas de más de 24 horas).	<p style="text-align: center;"><b>Alto</b></p> <p><i>(Ejemplo: No se registra la temperatura de la bodega).</i></p>	1 mes



9.6.- En el caso de Moluscos Bivalvos Vivos el producto va acompañado del correspondiente documento de registro.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: No se dispone de documento de registro para el molusco recolectado).</i>	1 mes
9.7.- Los registros se conservan de manera adecuada y por un período de tiempo adecuado (no inferior a 1 año).	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Los registros no son legibles o están deteriorados; Los registros no se conservan durante el periodo de tiempo establecido).</i>	1 mes

#### 10. SANDACH

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
10.1.- Ausencia de productos SANDACH en el buque.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Existen SANDACH y su gestión no es adecuada).</i>	1 mes



## ANEXO IV: TIPIFICACIÓN DEL RIESGO Y PLAZOS DE SUBSANACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS EN MARISQUEO A PIE Y EN INMERSIÓN

### 1. LIMPIEZA EN OPERACIONES CONEXAS, EQUIPOS, CONTENEDORES Y CAJAS

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1.1.-Ausencia de suciedad en todos los equipos.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: La limpieza presenta deficiencias pero no compromete la seguridad del producto).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Superficies con pátina de óxido).</i>	1 mes
1.2.- Ausencia de óxido en útiles e instrumentos.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Los útiles no se encuentran en buen estado de limpieza, sin que esto comprometa la seguridad del producto).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las superficies de los útiles en contacto con el producto están oxidadas).</i>	1 mes
1.3.- Envases limpios y cuando es necesario se desinfectan.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: Las cajas presentan signos de deterioro propios del uso que no impiden que la limpieza y desinfección se lleven a cabo de forma adecuada).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las cajas de plástico acumulan restos de moluscos en descomposición).</i>	1 mes
1.4.- Envases de fácil limpieza y desinfección.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: El diseño no evita la acumulación de suciedad pero los envases están limpios).</i>	3 meses



	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Se reutilizan los envases de poliestireno expandido).</i>	1 mes
1.5.- Material apto para uso alimentario.	<b>Moderado</b> <i>(Ejemplo: No se aporta la declaración de conformidad de las mallas plásticas de envasado).</i>	3 meses
	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Se emplean espuestas negras usadas en la construcción).</i>	1 mes

## 2. MANIPULACIÓN

ITEM	RIESGO	Acciones correctoras y plazos de subsanación
2.1.- Los MBV se recolectan en zonas abiertas y autorizadas y como obtienen la información.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: El mariscador no posee información relativa a la aptitud de las zonas de producción).</i>	1 mes
2.2.- Las técnicas de recolección y manipulación no producen contaminación ni daños graves en las conchas o los tejidos.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: La maniobra de clasificación del molusco es brusca, provocando rotura de las valvas).</i>	1 mes
2.3.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras y vibraciones.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Se arrastran los sacos de malla con el molusco en su interior).</i>	1 mes
2.4.- Se evita la exposición de MBV a temperaturas extremas.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: Las espuestas donde se almacenan los moluscos se encuentran al sol).</i>	1 mes
2.5.- Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	<b>Alto</b> <i>(Ejemplo: los moluscos se sumergen en agua no apta).</i>	1 mes



2.6.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.	<b>Alto</b> (Ejemplo: El acondicionamiento se lleva a cabo en zonas clasificadas como B).	1 mes
2.7.- Los productos están protegidos adecuadamente para evitar cualquier foco de contaminación.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Hay zonas de la superficie de los contenedores con deficiencias leves de mantenimiento).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Los útiles empleados presentan una pátina de óxido en toda su superficie).	1 mes

### 3. EMPLEO DE AGUA

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
3.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para la limpieza.	<b>Alto</b> (Ejemplo: La limpieza de los útiles se realiza con agua no apta).	1 mes

### 4. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
4.1.- Ausencia de animales domésticos y de posibles plagas.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Acumulación en la zona de almacenamiento de envases y de objetos sin uso).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Presencia de animales plagas).	1 mes
4.2.- Las sustancias peligrosas (aceites, combustible) se almacenan lejos de donde se almacenan los equipos o	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Existen dispositivos para almacenar residuos pero se encuentran deteriorados).	3 meses



envases .	<b>Alto</b> (Ejemplo: Los residuos se almacenan en contacto con los productos).	1 mes
4.3.- Los productos de limpieza y desinfección, aptos para uso en la industria alimentaria, se almacenan en zonas exclusivas alejadas de los moluscos y envases y se conservan en sus envases originales con la etiqueta del fabricante.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Se emplean productos de limpieza de uso doméstico reconocido).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Los envases de los productos de limpieza – desinfección no están debidamente identificados).	1 mes

## 5. TRANSPORTE

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
5.1.- Los contenedores tienen orificios de drenaje.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Receptáculo del vehículo sin orificio de drenaje).	1 mes
5.2.- Los moluscos no se someten a temperaturas extremas y no se transportan cubiertos con paños sucios.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Los MBV se transportan cubiertos con paños sucios.)	1 mes
5.3.- Ausencia en el receptáculo de productos y de suciedad que pueda contaminar el producto.	<b>Alto</b> (Ejemplo: En el receptáculo o contenedor del vehículo se transportan elementos ajenos a la actividad).	1 mes
5.4.- Ausencia de restos de moluscos y receptáculo de fácil limpieza.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: La limpieza presenta deficiencias pero no compromete la seguridad del producto).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Presencia de fango y moluscos muertos en el receptáculo o contenedor del vehículo de transporte).	1 mes



5.5.- Copia del documento de registro correctamente cumplimentada.	<b>Alto</b> (Ejemplo: El mariscador no dispone de documento de registro para el molusco recolectado).	1 mes
--	--	-------

## 6. PERSONAL

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
6.1.- El mariscador conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con su actividad laboral.	<b>Moderado</b> (Ejemplo: Se detectan deficiencias de manipulación que no comprometen la seguridad del producto).	3 meses
	<b>Alto</b> (Ejemplo: Las prácticas de manipulación de los productos por parte del mariscador pueden comprometer la seguridad del producto).	1 mes

## 7. REGISTROS

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
7.1.- Copia del documento de registro del molusco capturado correctamente cumplimentada.	<b>Alto</b> (Ejemplo: No se dispone de documento de registro para el molusco recolectado).	1 mes

## 8. SANDACH

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
8.1.- Ausencia de SANDACH.	<b>Alto</b> (Ejemplo: Existen SANDACH y su gestión no es adecuada).	1 mes



## ANEXO V: PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN IN SITU – PC PESCA EXTRACTIVA Y MARISQUEO

Código del formulario a verificar	
Fecha de la verificación	
Identificación del operador (unidad de control)	
Identificación del controlador	
Identificación del verificador	

CRITERIOS A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
Se ha realizado una preparación previa del expediente (alta en el CFPO o autorización de marisqueo, controles previos, etc.).				
El controlador se identifica adecuadamente ante el operador.				
Al inicio del control, se informa al operador adecuadamente del objeto y alcance del mismo.				
Se utiliza el protocolo de control vigente.				
Se cumplimentan todos los ítem del formulario de control, identificando los campos que no se aplican y justificando la no aplicación				
Se hacen constar en el formulario de control todos los incumplimientos detectados.				
Se hacen constar en el formulario de control los plazos para subsanar los incumplimientos.				



Se informa al operador acerca de los incumplimientos detectados y plazos para su aplicación.				
Se le ofrece al operador reflejar en el formulario de control las observaciones oportunas.				
Se le pide al operador que firme el formulario de control.				
Caso que el operador se niegue a firmar, se indica en el formulario de control				
El controlador firma el formulario de control.				
Se entrega al operador copia del formulario de control.				

	No conformidades graves que invalidan el control
	No conformidades graves que no invalidan el control
	No conformidades leves

Firma del verificador:	Firma del controlador:

**\* La copia del acta de verificación in situ se remitirá al controlador por correo electrónico a la mayor brevedad posible**



## ANEXO VI: PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL – PC PESCA EXTRACTIVA Y MARISQUEO

Fecha de la verificación	
Código del formulario a verificar	
Fecha del formulario a verificar	
Identificación del verificador	
Identificación del controlador	
Identificación del operador	

CRITERIOS A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
El operador controlado está contemplado en la muestra de control.				
Se utilizan los protocolos de control en vigor.				
Los datos sobre el control están completos (operador, controlador, lugar, fecha, etc).				
Se cumplimentan todos los ítem del formulario de control, identificando los campos que no se aplican y justificando la no aplicación				
Constan en el formulario de control todos los incumplimientos detectados.				
Son claras las observaciones respecto al incumplimiento.				
Se especifica el plazo para solventar cada incumplimiento.				
El formulario de control está firmada por el controlador.				



El formulario de control está firmada por el operador o en su caso, el controlador ha dejado constancia del motivo por el cual no firma				
---	--	--	--	--

	No conformidades graves que invalidan el control
	No conformidades graves que no invalidan el control
	No conformidades leves

Firma del verificador:	Firma del controlador:



## ANEXO VII: MODELO DE INFORME ANUAL

### BUQUES

#### 1. CONTROLES OFICIALES REALIZADOS. GRADO GENERAL DE CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL

En este apartado se debe realizar el análisis del cumplimiento de los objetivos de cada programa de control, así como la consecución de la programación correspondiente.

**Tabla 1 (rellenar lo que proceda)**

	Controles Planificados (1)			Controles No Planificados (2)	Total controles ejecutados (3)	Motivo de no consecución (4)	Motivos de no consecución ordenados por orden de relevancia (5)
	Univer- so ob- je- tivo (UO)	Uni- verso con- trolad o (UC)	Porcentaje de consecución del objetivo (CO) $CO=UC/UO*100$	Universo controlado			
Muestra							
Listado adicional							
Seguimiento							

#### - Número de buques controlados:

##### **\*Número de buques controlados planificados (1):**

- Universo objetivo (UO): dentro del universo total potencialmente sometible a control oficial (U), el número de unidades que deben ser controladas, y que es el objetivo cuantitativo establecido en el Programa.

- Universo controlado (UC): dentro del universo total (U) potencialmente sometible a control oficial (U), el número que han sido controlados de manera efectiva y para las que hay documentación contrastable.

En este grupo se contabilizará todo control oficial a determinada unidad como otro nuevo control, siempre que el motivo que desencadene ese nuevo control sea diferente del original; en caso contrario se entenderá como seguimiento.

- Porcentaje de consecución del objetivo (CO): el universo controlado del universo total que ha sido controlado de manera efectiva y para los que hay documentación contrastable (UC) frente al universo que debe ser controlado y que es el objetivo cuantitativo establecido en el Programa (UO).

**\*Número de buques controlados no planificados (2):** dentro del universo total potencialmente sometibles a control oficial, el número que han sido controlados de manera efectiva y para las que hay documentación contrastable, pero dentro del grupo de los no planificados.



Para este grupo se tendrá que justificar el motivo de ejecución de estos controles, y siempre y cuando se trate de nuevos controles, es decir, que la razón que desencadena el nuevo control sea diferente del motivo original, ya que en este caso se entenderá como un control de seguimiento.

**-Total de controles ejecutados (3):** sumatorio de los controles efectivamente realizados en el grupo de los planificados (UC) y en el grupo de los no planificados.

**- Resumen de los motivos de no consecución de los objetivos (4):**

- Causa de fuerza mayor en el sector implicado: A
- Insuficientes recursos humanos: B
- Insuficientes recursos económicos/materiales: C
- Sobredimensionamiento de la intensidad de los controles: D
- Dificultad para encontrar al responsable de la unidad a controlar: E
- No colaboración del sector implicado: F
- Otras causas (desguace, inactividad...) (especificar): G

**- Motivos de no consecución ordenados por orden de relevancia (5):** Se indicará cuantos controles se han dejado de hacer por ese motivo.

**Tabla complementaria a la tabla 1**

Total con- troles ejecu- tados	Nº controles ejecutados re- petidos respecto al año anterior	% controles ejecutados re- petidos respecto al año anterior	MOTIVO POR EL QUE SE REPITE EL CONTROL			
			Resultados no confor- mes en con- troles anteriores	Sospechas de incumpli- miento	Comu- nicaciones realizadas por terceros	Otros motivos
Muestra o lis- tado adicional						

**ACTAS DE INSPECCIÓN LEVANTADAS**

N.º Actas de Inspección le- vantadas	Tipo de Infracciones detectada	N.º Infracciones detectadas

**2. GRADO GENERAL DE CUMPLIMIENTO DETECTADO EN LOS OPERADORES ECONÓMICOS:**

El objetivo de este epígrafe es el de realizar el análisis del grado de cumplimiento de la legislación por parte de los operadores económicos.



Análisis cuantitativo:

**Tabla 2 (rellenar lo que proceda)**

Universo Objeto A	Universo Controlado B	Nº Total de Unidades de Medida con Incumplimientos C	Nº incumplimientos D
Muestra o listado adicional			
Seguimiento			
Actas de Inspección			

**Tabla 3**

Tipo de ítem que se incumple	Nº de incumplimientos detectados	
	Muestra o listado adicional	
	Seguimiento	
	Inspecciones	

**Tabla complementaria a la tabla 3**

Tipo de ítem que se incumple	Nombre buque	Referencia Formulario de Control / Acta de Inspección

**Tabla 4**

Nº TOTAL INCUMPLIMIENTOS	NATURALEZA DE LOS INCUMPLIMIENTOS																				
	A		B		C		D		E		F		G		H		I		J		
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Muestra o listado adicional																					
Seguimiento																					
Inspección																					

A: Instalaciones, equipamientos y utensilios

B: Limpieza de instalaciones, equipamiento y utensilios

C: Envases



- D: Empleo de agua/hielo.
- E: Producto y manipulación
- F: Animales, plagas y sustancias peligrosas.
- G: Transporte.
- H: Personal.
- I: Registros.
- J: SANDACH

**Análisis cualitativo:**

Para llevar a cabo este análisis se desarrollarán los puntos que a continuación se indican:

- 1) Causas principales de incumplimientos y evaluación de las mismas.
- 2) Importancia de los incumplimientos en función del riesgo.
- 3) Conclusión sobre los incumplimientos detectados. Relación entre los incumplimientos y el tipo de flota/modalidad/barco/operador.
- 4) Forma de solventar los incumplimientos a lo largo del tiempo.

**Tabla complementaria a la tabla 4**

Nº de incumplimientos a controlar en seguimiento	Nº de incumplimientos controlados	Nº de incumplimientos subsanados	N.º de incumplimientos no subsanados	N.º incumplimientos no cerrados (no controlados)	% incumplimientos controlados	% incumplimientos subsanados o cerrados (de los controlados)

**MARISQUEO**

Descripción general del marisqueo en Andalucía. Características y particularidades de esta actividad tradicional.

**1. CONTROLES OFICIALES REALIZADOS. GRADO GENERAL DE CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN DEL CONTROL OFICIAL**

En este apartado se debe realizar el análisis del cumplimiento de los objetivos de cada programa de control, así como la consecución de la programación correspondiente.

**Tabla 1**

	Controles Planificados (1)			Controles No Planificados (2)	Total controles ejecutados (3)	Motivo de no consecución (4)	Motivos de no consecución ordenados por orden de relevancia (5)
	Universo objetivo (UO)	Universo controlado (UC)	Porcentaje de consecución del objetivo (CO) CO=UC/UO*100	Universo controlado			



Muestra o listado adicional							
Seguimiento							

**- Número de mariscadores controlados:**

**\*Número de mariscadores controlados planificados (1):**

- Universo objetivo (UO): dentro del universo total potencialmente sometible a control oficial (U), el número de unidades que deben ser controladas, y que es el objetivo cuantitativo establecido en el Programa.

- Universo controlado (UC): dentro del universo total (U) potencialmente sometible a control oficial (U), el número que han sido controlados de manera efectiva y para las que hay documentación contrastable.

En este grupo se contabilizará todo control oficial a determinada unidad como otro nuevo control, siempre que el motivo que desencadene ese nuevo control sea diferente del original; en caso contrario se entenderá como seguimiento.

- Porcentaje de consecución del objetivo (CO): el universo controlado del universo total que ha sido controlado de manera efectiva y para los que hay documentación contrastable (UC) frente al universo que debe ser controlado y que es el objetivo cuantitativo establecido en el Programa (UO).

**\*Número de mariscadores controlados no planificados (2):** dentro del universo total potencialmente sometibles a control oficial, el número que han sido controlados de manera efectiva y para las que hay documentación contrastable, pero dentro del grupo de los no planificados. Para este grupo se tendrá que justificar el motivo de ejecución de estos controles, y siempre y cuando se trate de nuevos controles, es decir, que la razón que desencadena el nuevo control sea diferente del motivo original, ya que en este caso se entenderá como un control de seguimiento.

**- Total de controles ejecutados (3):** sumatorio de los controles efectivamente realizados en el grupo de los planificados (UC) y en el grupo de los no planificados.

**- Resumen de los motivos de no consecución de los objetivos (4):**

- Causa de fuerza mayor en el sector implicado: A
- Insuficientes recursos humanos: B
- Insuficientes recursos económicos/materiales: C
- Sobredimensionamiento de la intensidad de los controles: D
- Dificultad para contactar con el responsable: E
- No colaboración del sector implicado: F
- Otras causas (especificar): G

**- Motivos de no consecución ordenados por orden de relevancia (5):** cuando exista más de un motivo que justifique la no consecución de los objetivos deberá ordenarse por orden de relevancia.



**Tabla complementaria a la tabla 1**

Total controles ejecutados	Nº controles ejecutados repetidos respecto al año anterior	% controles ejecutados repetidos respecto al año anterior	MOTIVO POR EL QUE SE REPITE EL CONTROL			
			Resultados no conformes en controles anteriores	Sospechas de incumplimiento	Comunicaciones realizadas por terceros	Otros motivos
Muestra o listado adicional						

**ACTAS DE INSPECCIÓN LEVANTADAS**

N.º Actas de Inspección levantadas	Tipo de Infracciones detectada	N.º Infracciones detectadas

**2. GRADO GENERAL DE CUMPLIMIENTO DETECTADO EN LOS OPERADORES ECONÓMICOS:**

El objetivo de este epígrafe es el de realizar el análisis del grado de cumplimiento de la legislación por parte de los operadores económicos.

Análisis cuantitativo:

**Tabla 2**

	Universo Objetivo A	Universo Controlado B	Nº Total de Unidades de Medida con Incumplimientos C	Nº incumplimientos D
Muestra o listado adicional				
Seguimiento				
Inspecciones				

**Tabla 3**

Tipo de ítem que se incumple	Nº de incumplimientos detectados	
	Muestra o listado adicional	
	Seguimiento	
	Inspecciones	



**Tabla complementaria a la tabla 3**

Tipo de ítem que se incumple	Nombre buque	Referencia Formulario de Control / Acta de Inspección

**Tabla 4**

Nº TOTAL INCUMPLIMIENTOS	NATURALEZA DE LOS INCUMPLIMIENTOS																
	A		B		C		D		E		F		G		H		
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Muestra o listado adicional																	
Seguimiento																	
Inspecciones																	

A: Limpieza en operaciones conexas, equipos, contenedores y cajas

B: Manipulación

C: Empleo de agua

D: Animales, plagas y sustancias peligrosas

E: Transporte

F: Personal

G: Registros

H: SANDACH

Análisis cualitativo:

Para llevar a cabo este análisis se desarrollarán los puntos que a continuación se indican:

- 1) Causas principales de incumplimientos y evaluación de las mismas.
- 2) Importancia de los incumplimientos en función del riesgo.
- 3) Conclusión sobre los incumplimientos detectados. Relación entre los incumplimientos y el tipo de operador.
- 4) Forma de solventar los incumplimientos a lo largo del tiempo.

**Tabla complementaria a la tabla 4**

Nº de incumplimientos a controlar en seguimiento	Nº de incumplimientos controlados	Nº de incumplimientos subsanados	N.º de incumplimientos no subsanados	N.º incumplimientos no cerrados (no controlados)	% incumplimientos controlados	% incumplimientos subsanados o cerrados (de los controlados)



### 3. ACCIONES PARA ASEGURAR LA EFICACIA DEL PROGRAMA DE CONTROL

Para el análisis de este apartado es necesaria la evaluación tanto de las medidas adoptadas ante el operador económico como ante el propio sistema de control oficial y su funcionamiento efectivo.

#### **Medidas que garantizan cumplimiento por parte de los operadores:**

Detallar las medidas adoptadas frente a los incumplimientos detectados (medidas correctoras, plazos de subsanación de irregularidades...), divididas en dos grupos:

- Medidas adoptadas para los buques.
- Medidas adoptadas para el marisqueo a pie o en inmersión.

#### **Medidas adoptadas para verificar el funcionamiento efectivo de los servicios de control oficial:**

En este punto se realizará una valoración de las medidas que se han puesto en marcha para mejorar la eficacia de los controles:

**Tabla 5**

Medidas para la verificación	Cuantificación en número de la medida	Cuantificación en el porcentaje de la medida	Observaciones y Comentarios
A			
B			
C			
D			
E			
F			
G			
H			

Desde la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera se rellenarán (tanto si se ha producido como si no), los siguientes campos:

A: Revisión de manuales, guías de control y toda aquella documentación que se considere pertinente en la materia.

E: Mantenimiento de reuniones con el personal encargado de realizar los controles.

F: Iniciativas de formación de personal que realiza los controles y/o exigencia de formación específica al nuevo personal que se incorpore al equipo de controladores.

*Especificar en el apartado de "Observaciones y comentarios" la denominación de los cursos impartidos en el último año.*

G: Provisión de nuevos recursos humanos y/o reasignación de los recursos existentes. *Especificar en el apartado de "Observaciones y comentarios"*

H: Provisión de nuevos materiales/equipos y/o reasignación de los existentes.



**Tabla complementaria a la tabla 5 (Apartados G y H)**

RECURSOS HUMANOS			
Personal de gestión	Controladores	Personal administrativo	TOTAL
RECURSOS MATERIALES			
Equipos	Material de control	Otros	TOTAL