

# PROGRAMA DE CONTROL DE HIGIENE Y SANIDAD 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, Pesca, Agua y Desarrollo Rural

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



FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 1/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<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.....	10
4.3 Colaboración y coordinación entre unidades.....	11
<b>5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL.....</b>	<b>11</b>
5.1 Recursos humanos .....	11
5.2 Procedimientos normalizados.....	13
5.3 Aplicación informática.....	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 .....	14
6.3 Priorización de los controles .....	14
6.4 Criterios de riesgo .....	14
6.5 Naturaleza del control .....	15
<b>7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....</b>	<b>18</b>
7.1 Supervisión del control oficial.....	18
7.2 Verificación de la eficacia del control oficial.....	20
7.3 Auditoría del Programa.....	20
<b>8. INFORME ANUAL DE RESULTADOS .....</b>	<b>20</b>
8.1 Elaboración del informe anual .....	20
8.2 Comunicación del informe anual .....	20

## ANEXOS

<b>Anexo I:</b> Formulario de Control. Buques Pesqueros y Embarcaciones Auxiliares de Pesca .....	21
<b>Anexo II:</b> Formulario de Control. Marisqueo a pie o en inmersión .....	26
<b>Anexo III:</b> Instrucciones cumplimentación del Formulario de Control Buques Pesqueros y Embarcaciones	



Auxiliares de Pesca .....	28
<b>Anexo IV:</b> Instrucciones cumplimentación del Formulario de Control marisqueo a pie y en inmersión .....	37
<b>Anexo V:</b> Formulario de Supervisión <i>in situ</i> .....	40
<b>Anexo VI:</b> Formulario de Supervisión Documental .....	42
<b>Anexo VII:</b> Modelo de Informe Anual .....	44



FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 3/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<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	08/02/2023	PÁGINA 4/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 5/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



- **Reglamento (CE) n° 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 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) n° 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) n° 1954/2003 y (CE) n° 1224/2009 del Consejo, y se derogan los Reglamentos (CE) n° 2371/2002 y (CE) n° 639/2004 del Consejo y la Decisión 2004/585/CE del Consejo.

Otra normativa relacionada de interés:

- **Reglamento (CE) n° 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) n° 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 1054/2002**, de 11 de Octubre de 2002, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 6/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



- **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.

- **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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 7/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



- **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.
- **Resolución de 31 de marzo de 2022**, 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.
- **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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 8/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



- 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.

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 OPERATIVOS	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, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, 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, Pesca, Agua y Desarrollo Rural 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 157/2022, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, 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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 10/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



### 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 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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 11/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



- 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.

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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 12/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



### 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.

### 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.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 13/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



## 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.

A su vez se tendrán en cuenta las comunicaciones realizadas por terceros relativas a aspectos no conformes con condiciones de higiene en las unidades objeto de control del presente programa; así como las sospechas de incumplimientos por parte del personal de inspección.

## 6.3 PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES

Las actividades objeto de este programa de control presentan, en general, un riesgo bajo.

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.

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 ventas el año anterior 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,

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 14/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



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 (1)</b>	<b>Puntos</b>
Alta	4
Baja	0

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

<b>3. Clasificación zona de producción</b>	<b>Puntos</b>
B y C	4
A	0

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

(1) Se determinará a partir de los datos de Notas de Venta en 2022 de moluscos bivalvos, asignando una intensidad de explotación alta cuando los kg comercializados de una zona superan el 10% del total de kg en notas de venta en Andalucía en dicho año.

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 de zonas de marisqueo.

### 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 formularios 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.

Con el objetivo de facilitar la cumplimentación de los formularios de control se han establecido unas instrucciones aclaratorias a cada uno de los ítems a contemplar por el personal que realice los controles (Anexos III y IV).

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 registrados 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 de Control, donde se harán constar los

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 16/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



incumplimientos detectados (explicándoselos al operador controlado), así como el plazo concedido para la subsanación de cada incumplimiento.

Por lo general, los incumplimientos detectados en el marco del presente programa son de carácter leve. El plazo para la subsanación de los incumplimientos detectados se fija en 1 mes. Como única excepción, la corrección de deficiencias estructurales que debido a su naturaleza requieren la entrada del buque en varadero se fija en 4 meses.

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 de Control las observaciones oportunas.

Finalmente, se firmará el formulario de Control 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.

El 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 Control cumplimentados estarán disponibles en el Sistema Integrado para la Inspección y Control CINTA, o en su defecto, deberán remitirse desde la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía a la Dirección General de Pesca y Acuicultura junto con las relaciones mensuales

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 17/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



indicadas en el párrafo anterior.

## 7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

El Reglamento (UE) 2017/625 establece en su artículo 5.1 que las autoridades competentes establecerán procedimientos y/o mecanismos para garantizar la eficacia y la adecuación de los controles oficiales y otras actividades oficiales.

### 7.1 SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Conlleva una parte de supervisión *in situ*, acompañando al controlador, y otra de supervisión documental. Se verificarán los aspectos contenidos en los anexos V y VI. Sólo se realizará sobre los controles de la muestra, no sobre los de seguimiento.

#### 7.1.1 PERSONAL A CARGO DE LA SUPERVISIÓN

La supervisión en el ámbito de este Programa se llevará a cabo por personal funcionario.

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

#### 7.1.2 PROCEDIMIENTO PARA LA SUPERVISIÓN

##### 7.1.2.1 Fase I

##### 7.1.2.1.1 Supervisión *in situ*

Se realiza durante la visita de control, acompañando al controlador y siguiendo el mismo proceso de control que él realice.

Se realizará un mínimo del 5% de supervisiones *in situ* de los controles a realizar en ese año, mediante el Formulario 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 Formulario 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.

##### 7.1.2.1.2 Supervisión documental

Se realizará un mínimo del 5% de supervisiones de los Formulario de Control derivados de los controles de la muestra del año en curso, mediante el Formulario recogido en el Anexo VI.

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 18/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



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

- No utilizar el Formulario de Control oficial vigente.
- 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 se especifican las medidas correctoras ante los incumplimientos más relevantes.
- 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.

#### 7.1.2.1 Fase II

##### 7.1.2.1.1 Informe de resultados

A partir de la información obtenida de la supervisión documental y de la supervisión *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 actuaciones, 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
- i) seguimiento de las actuaciones en las actas desfavorables no subsanadas

Dicho análisis se realizará como mínimo una vez al año.

Como parte del procedimiento se celebrarán reuniones con el personal implicado, mínimo una vez al año.

##### 7.1.2.1.2 Envío de resultados

Tras cada supervisión *in situ*, el supervisor remitirá al controlador una copia del Formulario de supervisión, a más tardar siete días después de que se haya producido la supervisión, 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 supervisiones realizadas a lo largo del mes anterior, junto con un resumen de los incumplimientos detectados y las principales observaciones a destacar. Así mismo, remitirá

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 19/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



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 supervisiones 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 supervisión realizada como parte de la información del Informe Anual, así como el análisis cualitativo de la misma.

## 7.2 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL

La verificación de la eficacia del control consiste en la evaluación global del Programas de Control, con la finalidad de comprobar si es coherente y permite conseguir los objetivos establecidos.

Para el cumplimiento de la verificación de la eficacia y como evaluación continua de la efectividad del sistema de control oficial en el marco del programa, se realizará una valoración anual de los objetivos operativos y sus indicadores, los cuales estarán sujetos a un proceso de revisión continua.

## 8. 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.

### 8.1 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.

### 8.2 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	08/02/2023	PÁGINA 20/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



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

<b>1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS</b>	
<b>A. Requisitos aplicables a todos los buques</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
1.1.- Los buques de pesca deberán estar concebidos y contruidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I A.1
1.2.- Las superficies que entren en contacto con los productos de la pesca deberán ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión, lisas y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I A.2
1.3.- El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I A.3 R 852/2004 Anexo I, parte A II 4.b
1.4.- El equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca estará construido con un material fácil de limpiar y de desinfectar y se mantiene en buen estado de conservación y de limpieza.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. II, 1.a
1.5.- La toma de agua para el agua utilizada con los productos de la pesca, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I A.4
1.6.- Las bodegas, cisternas o contenedores utilizados para almacenar, refrigerar productos de la pesca no protegidos, no deberán utilizarse para fines distintos del almacenamiento, la refrigeración o la congelación de dichos productos, así como del hielo utilizados para tales fines.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I A.5
<b>B. Requisitos aplicables a buques que realizan mareas de más de 24 horas.</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
1.7.- Están equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca a las temperaturas establecidas en la normativa (próxima a la fusión del hielo en frescos, y si están vivos a una temperatura que no afecte negativamente a su viabilidad).	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I B.1
1.8.- Las bodegas deben estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparas suficientemente estancas para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I B.2
1.9.- Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. I B.2



<b>2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
2.1.- Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4a
2.2.- Se mantienen limpios, y cuando sea necesario, se desinfectan adecuadamente tras la limpieza los equipos, los contenedores y cajas.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4b R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.1 y cap. III punto A.3
<b>3. ALMACENAMIENTO, RECIPIENTES, ENVASES</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
3.1.- Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	R 853/2004, Anexo III, Sección VIII, cap. III, parte A.7 y cap. VI.1
3.2.- Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser resistentes al agua.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. VI.1
3.3.- Se garantiza que el material de envasado no es fuente de contaminación y apto para uso alimentario.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. VI.3.a R 1935/2004
3.4.- Se garantiza que el material de envasado se almacena de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. VI.3.b
3.5.- Se garantiza que el material de envasado si va a reutilizarse, es fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. VI.3.c
<b>4. EMPLEO DE AGUA Y HIELO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
4.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para lavar los productos de la pesca, la limpieza, etc.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, 3.c R 852/2004, Anexo I, parte A II 4.d
4.2.- El hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca se fabrica con agua potable o agua de mar limpia ó procede de una empresa con nº de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, 3.c RD 191/2011



<b>5. PRODUCTO Y MANIPULACIÓN</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>	
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.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.2
5.2.- Los productos de la pesca se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.3
5.3.- 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.	R 853/2004 Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.4 ; cap. III, puntos A.1 y A.3
5.4.- Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).	R 853/2004, Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.4
5.5.- Si se produce el eviscerado o descabezado, se hace de manera higiénica, lo antes posible después de su captura y los productos se lavan inmediatamente. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se retiran lo antes posible y se mantienen apartadas de los productos destinados al consumo humano.	R 853/2004, Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.6
5.6.- Los hígados y huevas destinados al consumo humano se refrigerarán o se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien se congelarán.	R 853/2004, Anexo III, Sección VIII, cap. I, apdo. II.6
5.7.- Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.	R 853/2004 Anexo III Sección VIII cap. VII 3
5.8.- Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas, depositando sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada por la normativa y evitando el uso de material y prácticas que puedan causar un daño innecesario a las partes comestibles de los productos de la pesca.	R 853/2004, Anexo III, Sección VIII, cap. II, 1.b
<b>MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS</b>	
5.9.- El operador tiene en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección, incluida su clasificación por la autoridad competente.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte A.6
5.10.- Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no producen contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionan en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte B.1



5.11.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras ni vibraciones.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte B.1.a
5.12.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte B.1.b
5.13.- Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte B.1.c
5.14.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se lleven a cabo en zonas de clase A.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte B.1.d
<b>6. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
6.1.- Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.f
6.2.- Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.g
6.3.- Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos. Los detergentes y desinfectantes utilizados son aptos para uso alimentario.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.3.a RD 770/1999 y RD 1054/2002
<b>7. TRANSPORTE</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
7.1.- Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y, en su caso, se desinfectan de manera adecuada.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.b
7.2.- Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos de la pesca cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.	R 852/2004 Anexo II, cap. IV.2
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>	
7.3.- Si los productos de la pesca se conservan con hielo, deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	R 853/2004, Anexo III, Sección VIII, cap. VIII.3
7.4.- Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.	R 853/2004 Sección VIII cap. VIII.4
7.5.- Los productos de la pesca frescos se mantienen a la temperatura establecida.	R 853/2004 Sección VIII cap. VIII 1.a y 1.c



MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	
7.6.- Los medios utilizados para su transporte dispondrán de un sistema de desagüe adecuado y estarán equipados de forma que garanticen las mejores condiciones posibles para la supervivencia de los moluscos y su protección eficaz contra la contaminación.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. II, parte B.2
7.7.- Si se traslada un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción o establecimientos de cualquier tipo, el lote va acompañado de un documento de registro correctamente cumplimentado.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, cap. I.3
<b>8. PERSONAL</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
8.1.- El personal que manipula el producto ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.e
<b>9. REGISTROS (a excepción de lo indicado en el R 1243/2007)</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
9.1.- Se cuenta con registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño del operador.	R 852/2004, Anexo I, parte A.III.7
9.2.- Se conservan los registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros durante un período adecuado, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño del operador.	R 852/2004, Anexo I, parte A.III.7
9.3.- Se dispone en la embarcación de registros de limpieza y desinfección (tratamientos, frecuencia y fichas técnicas de los productos).	R 852/2004 Anexo I, parte A II 4.b
9.4.- En caso necesario, se dispone en la embarcación de registros de control del agua (datos de depósito, controles de agua,...).	R 852/2004 Anexo I, parte A.4.d
9.5.- Se dispone en la embarcación de registros de formación de la tripulación.	R 852/2004 Anexo I, parte A II 4.e
9.6.- Se dispone en la embarcación de registros sobre tratamiento de control de plagas.	R 852/2004 Anexo I, parte A II 4.f
<b>10. SANDACH</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
10.1.- Ausencia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH).	R 1069/2009



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

<b>1. LIMPIEZA EN OPERACIONES CONEXAS, EQUIPOS, CONTENEDORES Y CAJAS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
1.1.- Se mantienen limpios, y cuando sea necesario, se desinfectan adecuadamente tras la limpieza: instalaciones, equipos, los contenedores y cajas.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4 a y b
1.2.- El material de envasado es apto para uso alimentario.	R 1935/2004
<b>2. MANIPULACIÓN</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
2.1.- El operador tiene en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección, incluida su clasificación por la autoridad competente.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte A.6
2.2.- Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no producen contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionan en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte B.1
2.3.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras ni vibraciones.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte B.1.a
2.4.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte B.1.b
2.5.- Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte B.1.c
2.6.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte B.1.d
<b>3. EMPLEO DE AGUA</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
3.1.- Se utiliza agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.	R 852/2004, Anexo I, parte A II 4.d
<b>4. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
4.1.- Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.f



4.2.- Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.g
4.3.- Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos. Los detergentes y desinfectantes utilizados son aptos para uso alimentario.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.3.a RD 770/1999 y RD 1054/2002
<b>5. TRANSPORTE</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
5.1.- Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y, en su caso, se desinfectan de manera adecuada.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.b
5.2.- Los productos no se transportan junto a otras mercancías.	R.852/2004 Anexo II, capítulo IV.2
5.3.- Los medios utilizados para su transporte dispondrán de un sistema de desagüe adecuado y estarán equipados de forma que garanticen las mejores condiciones posibles para la supervivencia de los moluscos y su protección eficaz contra la contaminación.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, capítulo II, parte B.2
5.4.- Si se traslada un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción o establecimientos de cualquier tipo, el lote va acompañado de un documento de registro correctamente cumplimentado.	R 853/2004, Anexo III, Sección VII, Capítulo I, pto. 3
<b>6. PERSONAL</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
6.1.- El personal que manipula el producto aplica las prácticas correctas de higiene.	R 852/2004, Anexo I, parte A.II.4.e
<b>7. SANDACH</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Referencia normativa</b>
7.1.- Ausencia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH).	R 1069/2009



### ANEXO III: INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL FORMULARIO DE CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN BUQUES PESQUEROS Y EMBARCACIONES AUXILIARES DE PESCA

1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS	
A. Requisitos aplicables a todos los buques	
ITEM	Comprobaciones
1.1.- Los buques de pesca deberán estar concebidos y construidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Las aguas de sentinas, aguas residuales, humos, carburantes, aceites, grasas, etc. no entran en contacto con los productos pesqueros, envases, hielo, artes de pesca, así como con los equipos, útiles y superficies empleados en su almacenamiento y manipulación.</li><li>- Las zonas de manipulación y almacenamiento están aisladas del motor y sala de máquinas, así como de sus salidas de humos.</li></ul>
1.2.- Las superficies que entren en contacto con los productos de la pesca deberán ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión, lisas y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El diseño de las superficies evita la acumulación de suciedad.</li><li>- Ausencia de óxido en las superficies en contacto con los productos.</li><li>- Los revestimientos no presentan deterioro: roturas, astillas o pinturas descascarilladas.</li><li>- Las superficies en contacto con los productos pesqueros serán de materiales aptos para uso alimentario.</li></ul>
1.3.- El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El material de los útiles e instrumentos usados en la actividad es acero inoxidable, poliéster o fibra de vidrio, plástico de uso alimentario u otro material apto.</li><li>- Ausencia de óxido en los útiles e instrumentos utilizados.</li><li>- Ausencia de suciedad.</li></ul>
1.4.- El equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca estará construido con un material fácil de limpiar y de desinfectar y se mantiene en buen estado de conservación y de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El material de los carros, palets, traspaletas, etc. es apto (acero inoxidable, plástico, etc.).</li><li>- Ausencia de óxido y de residuos adheridos en las superficies de los equipos.</li><li>- No se observan signos de deterioro en las superficies de los equipos.</li></ul>
1.5.- La toma de agua para el agua utilizada con los productos de la pesca, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua.	<ul style="list-style-type: none"><li>- La salida del agua de refrigeración del motor se realiza directamente hacia el mar.</li><li>- El lugar de la salida de la toma de agua (caballo) no coincide con la zona de manipulación de productos, envases o hielo, ni con la captación de agua de mar limpia.</li></ul>



1.6.- Las bodegas, cisternas o contenedores utilizados para almacenar, refrigerar productos de la pesca no protegidos, no deberán utilizarse para fines distintos del almacenamiento, la refrigeración o la congelación de dichos productos, así como del hielo utilizados para tales fines.	- Su uso es exclusivo para realizar el almacenamiento de las capturas. No se observan otros elementos.
<b>B. Requisitos aplicables a buques que realizan mareas de más de 24 horas.</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
1.7.- Están equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca a las temperaturas establecidas en la normativa (próxima a la fusión del hielo en frescos, y si están vivos a una temperatura que no afecte negativamente a su viabilidad).	- Existen equipos para almacenar los productos de la pesca (bodegas, contenedores, etc.). - Las bodegas y contenedores permiten almacenar los productos a las temperaturas establecidas.
1.8.- Las bodegas deben estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparas suficientemente estancas para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados.	- Las bodegas son instalaciones independientes y cerradas; no presentan ninguna comunicación con otras dependencias del barco ni con la sala de máquinas o su salida de humos.
1.9.- Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	- Las superficies de la bodega no presentan deterioros: astillas, desprendimientos de cables o lámparas, pinturas descascarilladas. - El interior de la bodega no presenta acumulación de suciedad. - Existe un sistema de drenaje adecuado que evita la acumulación de agua.
<b>2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
2.1.- Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en todas las instalaciones: cubierta, bodegas, zonas de almacenamiento de hielo, etc.
2.2.- Se mantienen limpios, y cuando sea necesario, se desinfectan adecuadamente tras la limpieza los equipos, los contenedores y cajas.	- No se observa suciedad en: envases, canastas, útiles y artes de pesca, toldos, lonas, etc.



<b>3. ALMACENAMIENTO, RECIPIENTES, ENVASES</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
3.1.- Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	- Los envases en los que se conserven en hielos los productos presentan orificios de drenaje para permitir la salida de agua de fusión del hielo.
3.2.- Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser resistentes al agua.	- Se emplean envases de materiales resistentes al agua.
3.3.- Se garantiza que el material de envasado no es fuente de contaminación y apto para uso alimentario.	- Los envases son de materiales fácilmente lavables. - Los envases no se reutilizan si no se puede garantizar la correcta limpieza del material. - Existencia del sello de aptitud para uso alimentario en los envases o declaración de conformidad de los materiales plásticos debidamente cumplimentada.
3.4.- Se garantiza que el material de envasado se almacena de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación.	- El material de envasado se almacena en zonas exclusivas y adecuadas: sin contacto con productos pesqueros, hielo, cebos, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc. - En el caso que los envases se almacenen en cubierta, están protegidos con plásticos u otros materiales aptos para uso alimentario, que impidan el contacto directo con el exterior.
3.5.- Se garantiza que el material de envasado si va a reutilizarse, es fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.	- Los envases plásticos tienen las superficies lisas. - Su diseño y el material permiten una correcta limpieza y desinfección.
<b>4. EMPLEO DE AGUA Y HIELO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
4.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para lavar los productos de la pesca, la limpieza, etc.	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia. - La manguera está conectada a la red de agua potable cuando se realizan las tareas de limpieza y desinfección en puerto.
4.2.- El hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca se fabrica con agua potable o agua de mar limpia ó procede de una empresa con nº de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia. - Registro Sanitario de la fábrica de hielo abastecedora conforme. - El hielo elaborado con agua de mar limpia o potable no presenta coloraciones u otras características organolépticas anormales. - El hielo limpio se almacena en zonas o recipientes exclusivos, con drenaje, sin contacto con productos pesqueros, cebos, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc.



5. PRODUCTO Y MANIPULACIÓN	
ITEM	Comprobaciones
PRODUCTOS DE LA PESCA	
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.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cuando los productos pesqueros permanecen en la cubierta han de estar protegidos.</li><li>- Los productos pesqueros se almacenan en la bodega o en los neveros destinados para tal uso.</li><li>- Se almacenan sin contacto con hielo sin usar, cebos, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc.</li></ul>
5.2.- Los productos de la pesca se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se emplean elementos y técnicas de manipulación que evitan al producto golpes y aplastamientos.</li><li>- El pescado no se desplaza con los pies.</li><li>- Las grandes piezas no se arrastran sobre la cubierta.</li><li>- No se aprecian daños en el producto pesquero (cortes, aplastamientos, etc.).</li><li>- La cantidad de producto contenida en el envase evita el aplastamiento.</li><li>- Los productos que presentes golpes, cortes, aplastamientos, etc. no se almacenan con el resto de las capturas.</li></ul>
5.3.- 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>Los productos de la pesca se refrigeran mediante el uso de hielo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Los productos de la pesca enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de los buques.</li></ul>
5.4.- Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).	<ul style="list-style-type: none"><li>- El buque pertenece a una flota que no desarrolla mareas de más de 24 h.</li></ul>

FIRMADO POR	JOSE MANUEL MARTINEZ MALIA	08/02/2023	PÁGINA 31/52
VERIFICACIÓN	BndJA4BEQAFM3LZAEVZJQF3ZZVSQHQ	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma</a>	



<p>5.5.- Si se produce el eviscerado o descabezado, se hace de manera higiénica, lo antes posible después de su captura y los productos se lavan inmediatamente. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se retiran lo antes posible y se mantienen apartadas de los productos destinados al consumo humano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La actividad de eviscerado o descabezado no expone a riesgo de contaminación a los productos de la pesca, envases o hielo.</li> <li>- Las actividades se realizan en una zona exclusiva, no expuesta a riesgo de contaminación.</li> <li>- Los útiles y superficies empleados en las tareas de eviscerado y/o descabezado no presentan óxido, ni restos de suciedad.</li> <li>- En los ejemplares eviscerados se observa que las vísceras se han eliminado completamente.</li> <li>- El lugar donde se ubican los contenedores que almacenan las vísceras y despojos no coincide con el lugar donde se almacenan los productos de la pesca.</li> <li>- Los productos eviscerados o descabezados se encuentran almacenados independientemente de los productos. Una vez finalizadas las tareas de eviscerado o descabezado, los productos se retiran inmediatamente para evitar contaminaciones cruzadas.</li> <li>- Las superficies donde se ha realizado el eviscerado o descabezado se limpiarán - desinfectarán inmediatamente para evitar contaminaciones cruzadas.</li> </ul>
<p>5.6.- Los hígados y huevas destinados al consumo humano se refrigerarán o se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien se congelarán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los hígados y huevas se conservan en hielo.</li> </ul>
<p>5.7.- Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Están almacenados en neveros o contenedores protegidos del sol y las inclemencias del tiempo.</li> <li>- No se utilizan paños u otro tipo de tejidos sucios para preservar la humedad de los productos pesqueros vivos.</li> <li>- No se riegan los moluscos bivalvos con agua del cantil para favorecer el aspecto húmedo del producto.</li> <li>- El circuito de entrada y salida del agua para productos que se mantienen inmersos en agua de mar facilitará la circulación y renovación completa del agua.</li> </ul>
<p>5.8.- Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas, depositando sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada por la normativa y evitando el uso de material y prácticas que puedan causar un daño innecesario a las partes comestibles de los productos de la pesca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las capturas permanecen en el cantil del muelle el tiempo indispensable para su acondicionamiento sobre los palets, carros u otros elementos empleados para conducirlos al interior de la lonja o del vehículo de transporte.</li> <li>- No se realizan tareas de clasificación en el cantil del muelle.</li> <li>- Las capturas ingresan directamente desde el barco a la lonja o a los vehículos de transporte para la salida a otros puertos.</li> <li>- Se realiza la adición inmediata de hielo a las capturas que no se refrigeraron a bordo.</li> <li>- La descarga del producto de forma manual o con ayuda de grúas no daña el producto.</li> <li>- Las piezas grandes no son arrastradas por el suelo.</li> </ul>



MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	
5.9.- El operador tiene en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección, incluida su clasificación por la autoridad competente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Los MBV se recolectan en zonas abiertas y autorizadas.</li><li>- El procedimiento empleado por el operador para recabar información sobre la situación legal de la zona de producción donde desarrolla su actividad, permite obtener información válida.</li></ul>
5.10.- Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no producen contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionan en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Los MBV no sufren daños ni aplastamientos.</li><li>- Los moluscos no se pisan, ni se colocan útiles, o envases sobre ellos.</li><li>- La clasificación se realiza cuidadosamente sin que se rompan las valvas.</li><li>- No se deja caer el molusco desde gran altura.</li><li>- Se emplean útiles y equipos de materiales aptos, en óptimas condiciones de limpieza y mantenimiento.</li><li>- Los productos no permanecen en la cubierta, se almacenan en la bodega o en los neveros destinados para tal uso, protegidos del sol y las inclemencias del tiempo.</li><li>- No se utilizan paños u otro tipo de tejidos sucios para preservar la humedad de los moluscos bivalvos.</li><li>- No se riegan los moluscos bivalvos con agua del cantil para favorecer el aspecto húmedo del producto.</li><li>- El material de envasado se almacena en zonas exclusivas y adecuadas: sin contacto con los moluscos, cajas sucias, provisiones, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc.</li><li>- Las capturas permanecen en el cantil del muelle el tiempo indispensable para su acondicionamiento sobre los palets, carros u otros elementos empleados para conducirlos al interior de la lonja o del vehículo de transporte.</li><li>- No se realizan tareas de clasificación en el cantil del muelle.</li><li>- La descarga del producto de forma manual o con ayuda de equipos se realiza de forma que no dañe el producto.</li><li>- Los productos no son depositados en contacto con el suelo del cantil.</li></ul>
5.11.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras ni vibraciones.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Los moluscos se acondicionan en zonas y recipientes que impiden su deterioro.</li></ul>
5.12.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Los MBV no se exponen a la acción directa de los rayos solares o de superficies calentadas por el sol.</li></ul>
5.13.- Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Se emplea agua procedente de la zona donde los MBV fueron recolectados.</li></ul>



5.14.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.	- La zona de acondicionamiento de moluscos está clasificada como tipo A.
<b>6. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
6.1.- Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	- Ausencia de animales domésticos a bordo (perros, gatos). - Ausencia de plagas o signos de su presencia. - Se adoptan las medidas preventivas necesarias que impidan a las plagas el posible anidamiento y/o acceso a comida y agua.
6.2.- Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	- Las sustancias peligrosas (aceites, grasas, combustibles) se almacenan en lugares exclusivos, nunca en las zonas donde se almacenan los productos pesqueros, envases, hielo, artes, ni con los equipos o útiles empleados en su manipulación. - Los residuos no se almacenan en contacto con producto, envases o hielo. - Los contenedores destinados al almacenamiento de basuras disponen de tapas. - Los contenedores de residuos se mantienen limpios. - Tras la descarga de las capturas, tiene lugar el desembarco de los residuos de forma inmediata, disponiéndose en los lugares del puerto destinados para ello. - Los conservantes empleados están autorizados para el uso al que se destinan. - Estos productos se emplean en la dosis y forma establecida por el fabricante. - Los productos no se trasvasan ni fraccionan.
6.3.- Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos. Los detergentes y desinfectantes utilizados son aptos para uso alimentario.	- Los productos de limpieza - desinfección se almacenan en zonas exclusivas. - Ausencia de productos de limpieza, desinfección o biocidas en las bodegas, neveros, o lugares donde exista pescado, hielo o envases almacenados. - Se emplean productos de limpieza y desinfección aptos para uso en industria alimentaria. - Estos productos se emplean en la dosis y forma establecida por el fabricante. - Los productos de limpieza y desinfección se conservan en sus envases originales con la etiqueta del fabricante. - En el caso de realizarse la desinfección del agua utilizada (depósitos), se emplean productos aptos para la desinfección del agua de bebida, en la dosis y forma establecida por el fabricante. - No existen a bordo insecticidas ni rodenticidas.



<b>7. TRANSPORTE</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
7.1.- Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y, en su caso, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de restos de pescado o hielo. - Los receptáculos de los vehículos no tienen oquedades que permitan la acumulación de agua y dificulten la limpieza.
7.2.- Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos de la pesca cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.	- Ausencia en el receptáculo de residuos, productos de limpieza u otros objetos.
<b>PRODUCTOS DE LA PESCA</b>	
7.3.- Si los productos de la pesca se conservan con hielo, deberá evitarse que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	- Los contenedores tienen orificios de drenaje para la salida del agua de fusión del hielo.
7.4.- Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.	- Los productos no se transportan cubiertos con paños húmedos. - Los productos no se exponen a la acción directa de los rayos solares o de superficies calentadas por el sol.
7.5.- Los productos de la pesca frescos se mantienen a la temperatura establecida.	- Los productos de la pesca frescos deberán refrigerarse a una temperatura cercana a la de fusión del hielo.
<b>MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS</b>	
7.6.- Los medios utilizados para el transporte de moluscos dispondrán de un sistema de desagüe adecuado y estarán equipados de forma que garanticen las mejores condiciones posibles para la supervivencia de los moluscos y su protección eficaz contra la contaminación.	- Los contenedores tienen orificios de drenaje. - Los moluscos no se someten a temperaturas extremas. - Los productos no se transportan cubiertos con paños sucios.
7.7.- Si se traslada un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción o establecimientos de cualquier tipo, el lote va acompañado de un documento de registro correctamente cumplimentado.	- Copia del documento de registro del molusco capturado correctamente cumplimentado.
<b>8. PERSONAL</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
8.1.- El personal que manipula el producto ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	- El personal conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con su actividad laboral.



<b>9. REGISTROS (a excepción de lo indicado en el R 1243/2007)</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
9.1.- Se cuenta con registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño del operador.	- Se conservan los registros sin deteriorar y están a disposición del personal que lo solicite.
9.2.- Se conservan los registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros durante un período adecuado, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño del operador.	- Como referencia, el PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA PESCA EXTRACTIVA propone un periodo no inferior a un año. No obstante, se valorará la idoneidad de periodos distintos en función de la naturaleza y el tamaño del operador.
9.3.- Se dispone en la embarcación de registros de limpieza y desinfección (tratamientos, frecuencia y fichas técnicas de los productos).	- Existe un registro de limpieza y desinfección en el que se refleje qué se ha limpiado, cuándo, cómo y quién.
9.4.- En caso necesario, se dispone en la embarcación de registros de control del agua (datos de depósito, controles de agua, ...).	- Existirá un registro de vigilancia del desinfectante empleado cuando exista algún depósito de agua que no se renueve de forma diaria y se emplee para la limpieza de las capturas, equipos e instalaciones o para el lavado de manos. - En el caso indicado anteriormente, se deberá contar con la ficha técnica y de seguridad del producto desinfectante utilizado. - En el caso de utilizar hielo procedente de una fábrica de hielo, existirán facturas o comprobantes de su procedencia.
9.5.- Se dispone en la embarcación de registros de formación de la tripulación.	- Carnet de marinero pescador, certificados de formación, libreta de capitán o cualquier otro documento que acredite la formación del personal.
9.6.- Se dispone en la embarcación de registros sobre tratamiento de control de plagas.	- En el caso que se haya realizado algún tratamiento, se deberá contar con los partes de diagnóstico y tratamientos respectivos así como con las fichas técnicas de los productos aplicados. - Los partes estarán debidamente cumplimentados. - Los productos aplicados están autorizados y son aptos para el uso al que se destinan
<b>10. SANDACH</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
10.1.- Ausencia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH).	- Ausencia de SANDACH en el buque.



## ANEXO IV: INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL FORMULARIO DE CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA MARISQUEO A PIE Y EN INMERSIÓN

1. LIMPIEZA EN OPERACIONES CONEXAS, EQUIPOS, CONTENEDORES Y CAJAS	
ITEM	Comprobaciones
1.1.- Se mantienen limpios, y cuando sea necesario, se desinfectan adecuadamente tras la limpieza: instalaciones, equipos, los contenedores y cajas.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ausencia de suciedad en la zona de manipulación de las capturas.</li><li>- Ausencia de suciedad en los útiles e instrumentos utilizados.</li><li>- Ausencia de óxido en los útiles e instrumentos utilizados.</li></ul>
1.2.- El material de envasado es apto para uso alimentario.	<ul style="list-style-type: none"><li>- El material de los envases es resistente al agua.</li><li>- Los envases no se reutilizan si no se puede garantizar la correcta limpieza del material.</li><li>- Existencia del sello de aptitud para uso alimentario en los envases o declaración de conformidad de los materiales plásticos debidamente cumplimentada.</li></ul>
2. MANIPULACIÓN	
ITEM	Comprobaciones
2.1.- El operador tiene en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección, incluida su clasificación por la autoridad competente.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Los MBV se recolectan en zonas abiertas y autorizadas.</li><li>- El procedimiento empleado por el operador para recabar información sobre la situación legal de la zona de producción donde desarrolla su actividad, permite obtener información válida.</li></ul>
2.2.- Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no producen contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionan en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Los MBV no sufren daños ni aplastamientos.</li><li>- Los moluscos no se pisan, ni se colocan útiles, o envases sobre ellos.</li><li>- La clasificación se realiza cuidadosamente sin que se rompan las valvas.</li><li>- No se deja caer el molusco desde gran altura.</li><li>- Los MBV no se depositan directamente en el suelo, en contacto con el fango o arena.</li><li>- Los productos se protegen del sol y las inclemencias del tiempo.</li><li>- No se utilizan paños u otro tipo de tejidos sucios para preservar la humedad de los moluscos bivalvos.</li><li>- No se riegan los moluscos bivalvos para favorecer el aspecto húmedo del producto.</li><li>- Las capturas permanecen en la playa el tiempo indispensable para su acondicionamiento y transporte.</li></ul>



2.3.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras ni vibraciones.	- Los moluscos se acondicionan en zonas y recipientes que impiden su deterioro.
2.4.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.	- Los MBV no se exponen a la acción directa de los rayos solares o de superficies calentadas por el sol.
2.5.- Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	- Se emplea agua procedente de la zona donde los MBV fueron recolectados.
2.6.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.	- La zona de acondicionamiento de moluscos está clasificada como tipo A.
<b>3. EMPLEO DE AGUA</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
3.1.- Se utiliza agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.	- Se emplea agua potable o de mar limpia.
<b>4. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
4.1.- Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	- Se adoptan las medidas necesarias para no atraerlos. - Ausencia de animales domésticos. - Ausencia de plagas o indicios de posible presencia.
4.2.- Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	- Las sustancias peligrosas (aceites, grasas, combustibles) se almacenan en lugares exclusivos, nunca en las zonas donde se almacenan los productos, envases, ni con los equipos o útiles empleados en su manipulación. - Los residuos no se almacenan en contacto con producto, envases o útiles.
4.3.- Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos. Los detergentes y desinfectantes utilizados son aptos para uso alimentario.	- Los productos de limpieza y desinfección no se almacenan en contacto con producto, envases o útiles. - Se emplean productos de limpieza y desinfección aptos para uso en industria alimentaria. - Estos productos se emplean en la dosis y forma establecida por el fabricante. - Los productos de limpieza y desinfección se conservan en sus envases originales con la etiqueta del fabricante.



<b>5. TRANSPORTE</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
5.1.- Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y, en su caso, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad.
5.2.- Los productos no se transportan junto a otras mercancías.	- Ausencia en el receptáculo de envases vacíos, residuos, productos de limpieza u otros objetos que puedan contaminar el producto.
5.3.- Los medios utilizados para su transporte dispondrán de un sistema de desagüe adecuado y estarán equipados de forma que garanticen las mejores condiciones posibles para la supervivencia de los moluscos y su protección eficaz contra la contaminación.	- Se emplean envases que permitan el drenaje del agua. - Los moluscos no se someten a temperaturas extremas. - Los productos no se transportan cubiertos con paños sucios.
5.4.- Si se traslada un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción o establecimientos de cualquier tipo, el lote va acompañado de un documento de registro correctamente cumplimentado.	- Copia del documento de registro del molusco capturado correctamente cumplimentada.
<b>6. PERSONAL</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
6.1.- El personal que manipula el producto aplica las prácticas correctas de higiene.	- El mariscador conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con su actividad laboral.
<b>7. SANDACH</b>	
<b>ITEM</b>	<b>Comprobaciones</b>
7.1.- Ausencia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano (SANDACH).	- Ausencia de SANDACH en el buque.



## ANEXO V: FORMULARIO DE SUPERVISIÓN IN SITU – PC PESCA EXTRACTIVA Y MARISQUEO

Fecha
Lugar donde se realiza el control
Identificación del operador
Identificación del controlador
Identificación del supervisor
Unidad de control
Código del Formulario de Control

	CRITERIOS A SUPERVISAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	El controlador ha realizado el trabajo previo al control (revisión documental de controles anteriores)				
2	Se identifica el controlador a su llegada correctamente				
3	El controlador indica el motivo del control				
4	Se ha seleccionado la unidad controlada según los criterios de riesgo especificados en el Programa de Control Oficial				
5	Utiliza el controlador el Formulario de Control Oficial de higiene pertinente				
6	Rellena el controlador todas las casillas del Formulario de Control				
7	Constan en Formulario de Control en su caso los incumplimientos detectados				
8	Constan en el Formulario de Control las medidas correctoras de cada no conformidad				
9	Constan en el Formulario de Control los plazos de subsanación de las no conformidades detectadas				
10	Se transmite al operador responsable de la unidad controlada las no conformidades halladas, las medidas correctoras y el plazo disponible para subsanar el incumplimiento				



11	Acompaña al Formulario de Control toda la documentación suministrada por el operador en relación a los incumplimientos encontrados				
12	El controlador firma el Formulario de Control				
13	El controlador hace firmar el Formulario de Control al operador objeto del control				
14	Se entrega una copia del Formulario de Control al operador objeto del mismo mediante correo electrónico				

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

Firma del supervisor:	Firma del controlador:

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



## ANEXO VI: FORMULARIO DE SUPERVISIÓN DOCUMENTAL - PC PESCA EXTRACTIVA Y MARISQUEO

Fecha:
Código del formulario a verificar
Identificación del operador:
Identificación del controlador:
Identificación del supervisor:

	CRITERIOS A SUPERVISAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	Los datos sobre el control están completos (operador, controlador, lugar, fecha,etc)				
2	Utiliza el Formulario de Control oficial de higiene pertinente				
3	Se ha seleccionado la unidad controlada según los criterios de riesgo especificados en el Programa de Control Oficial				
4	Se han rellenado todas las casillas del Formulario de Control				
5	En el caso de contestar N/A (No aplica en los Formularios de Control) se encuentra justificado				
6	Constan en el Formulario de Control todos los incumplimientos detectados				
7	Se identifican los incumplimientos en relación a la pregunta del Formulario de Control				
8	Son claras las observaciones respecto de los incumplimientos				
9	Se especifican las medidas correctoras ante los incumplimientos más relevantes				
10	Se ha fijado un plazo para solventar los incumplimientos que lo precisan				
11	El Formulario de Control está firmado por el controlador				



12	El Formulario de Control está firmado por el operador o en su caso, el controlador ha dejado constancia del motivo por el cual no firma				
13	La documentación que acompaña el Formulario de Control es clara y coherente				

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

Firma del supervisor:	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)
	Universo objetivo (UO)	Universo controlado (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 Objetivo 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