

Programa de Control Oficial de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en Acuicultura

2025

**Plan de Control de la Cadena Alimentaria de España
2021-2025**



Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 1/140	



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	6
2.1. Normativa Europea.....	6
2.2. Normativa Nacional.....	7
2.3. Normativa Autonómica.....	8
2.4. Otra documentación.....	9
3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	10
3.1. Objetivos generales.....	10
3.2. Objetivos específicos.....	10
4. DURACIÓN DEL PROGRAMA.....	11
5. AUTORIDADES COMPETENTES Y ORGANISMOS DE CONTROL.....	12
5.1. Punto de contacto de España para el Programa de Control.....	12
5.2. Autoridad competente y Organismos de control	12
5.3. Colaboración y coordinación entre unidades.....	14
6. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL.....	14
6.1. Recursos humanos	14
6.2. Tipo de personal	15
7. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	15
7.1. Universo de partida	15
7.2. Nivel y frecuencia de control	16
7.3. Priorización y selección de la muestra de control	17
7.4. Criterios de riesgo	18
7.5. Naturaleza del control	19
7.6. Incumplimientos y medidas adoptadas	21
8. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	21
8.1. Supervisión del Control Oficial	22
8.2. Verificación de la eficacia del Control Oficial	24
8.3. Auditoría del programa de control oficial	25
9. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS.....	25
10. PLANES DE EMERGENCIA.....	25
11. INFORME ANUAL DE RESULTADOS.....	26





ANEXOS

Anexo I: Hoja de Control. Explotaciones de Acuicultura (Exceptuando Moluscos bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos Marinos).....	27
Anexo II: Instrucciones Complimentación Hoja de Control. Explotaciones de Acuicultura (Exceptuando Moluscos bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos Marinos).....	37
Anexo III: Hoja de Control. Explotaciones de Acuicultura de Moluscos bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos Marinos.....	43
Anexo IV: Instrucciones Complimentación Hoja de Control. Explotaciones de Acuicultura de Moluscos bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos Marinos.....	53
Anexo V: Hoja de Control. Embarcaciones Auxiliares de Acuicultura.....	60
Anexo VI: Instrucciones Complimentación Hoja de Control. Embarcaciones Auxiliares de Acuicultura.....	70
Anexo VII: Hoja de Control. SANDACH en Acuicultura.....	79
Anexo VIII: Instrucciones Complimentación Hoja de Control SANDACH en Acuicultura.....	85
Anexo IX: Tipificación incumplimientos Control Explotaciones de Acuicultura (Exceptuando Moluscos bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos Marinos).....	88
Anexo X: Tipificación Incumplimientos Control Explotaciones de Acuicultura de Moluscos bivalvos, Equinodermos, Tunicados y Gasterópodos Marinos.....	97
Anexo XI: Tipificación incumplimientos Control Embarcaciones Auxiliares de Acuicultura.....	105
Anexo XII: Tipificación incumplimientos Control SANDACH en Acuicultura.....	117
Anexo XIII: Protocolo de Supervisión In Situ.....	120
Anexo XIV: Protocolo de Supervisión Documental de Hojas de Control.....	122
Anexo XV: Protocolo de Verificación de la Ejecución del Programa de Control.....	124
Anexo XVI: Modelo de Informe Anual de Resultados.....	125

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 3/140	



1. Introducción

La legislación alimentaria que entró 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 abarcan todas las etapas de la cadena alimentaria, concepto conocido como “de la granja a la mesa” y además se extienden, por primera vez, al sector de la producción primaria.

El Reglamento (CE) n° 625/2017 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, establece en su artículo 109 que los Estados miembros velarán por que los controles oficiales regulados por dicho Reglamento sean efectuados por las autoridades competentes sobre la base de un Plan Nacional de Control Plurianual (PNCPA), cuya elaboración y aplicación estén coordinadas en todo su territorio.

Dentro de este Plan se encuentra el Programa Nacional de Control Oficial de Higiene de la Producción Primaria en Acuicultura, que recoge el presente Programa para Andalucía, así como el resto de Comunidades Autónomas.

Por tanto, el **Programa de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en Acuicultura en Andalucía**, se basa en la verificación del cumplimiento de las normas de higiene en la producción primaria en instalaciones acuícolas, 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) n° 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 n° 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 moluscos bivalvos vivos, equinodermos, gasterópodos y tunicados marinos vivos y en la Sección VIII de ese mismo Anexo, aquellas normas específicas a aplicar a los productos de la pesca.

Por último, deberá tenerse en cuenta que los incumplimientos de este Programa se someterán al régimen de infracciones y sanciones establecidos en la normativa de aplicación, como la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, la Ley 8/2003 de Sanidad Animal, el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, y el Reglamento (CE) nº 625/2017 sobre controles oficiales, así como cualquier normativa sectorial o de sanidad animal relacionada.

El **período de aplicación** de este Programa de Control Oficial es el mismo que el establecido en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2021-2025.

El **ámbito de aplicación** de este programa de control es la Comunidad Autónoma de Andalucía, y afecta al control de la higiene de la producción primaria de:

- explotaciones de acuicultura marina (marítima, marítima-terrestre, terrestre)
- explotaciones de acuicultura continentales
- explotaciones de moluscos bivalvos vivos y otros invertebrados (parques de cultivo, bateas, etc.)

Dichas explotaciones deberán encontrarse inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía (REGA) y habrán tenido actividad en el año anterior, así como las embarcaciones auxiliares de acuicultura pertenecientes a la lista cuarta del Registro de matrícula de buques, que se encuentren dadas de alta en el Censo de Flota Pesquera Operativa (CFPO) de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Quedan también incluidas en el ámbito de aplicación del presente programa las operaciones conexas o asociadas a la producción primaria.

Quedan igualmente incluidas en el ámbito de aplicación del presente programa, los Operadores intermediarios de moluscos bivalvos vivos y otros invertebrados.

Este programa no es aplicable en el ámbito contemplado en el artículo 1.2 del Reglamento (CE) nº 852/2004, referido a la producción primaria para uso doméstico privado.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 5/140	



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 (CE) nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) nº 183/2005**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- **Reglamento (CE) nº 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 2074/2005** de la Comisión de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto a los Reglamentos (CE) 625/2017 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- **Reglamento (CE) nº 1069/2009** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos y los productos derivados no destinados a consumo humano.
- **Reglamento (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.

Otra normativa relacionada de interés:

- **Reglamento (CE) nº 1831/2003** del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los aditivos en la alimentación animal.





- **Directiva 2008/98/CE** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas.
- **Reglamento (UE) 2019/6** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, sobre medicamentos veterinarios y por el que se deroga la Directiva 2001/82/CE.

2.2. Normativa Nacional

- **Ley 23/1984**, de 25 de junio, de cultivos marinos.
- **Ley 14/1986**, de 25 de abril, General de Sanidad.
- **Ley 8/2003**, de 24 de abril, de Sanidad Animal.
- **Ley 17/2011**, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- **Ley 39/2015**, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- **Real Decreto 526/2025**, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
- **Real Decreto 479/2004**, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro General de Explotaciones Ganaderas.
- **Real Decreto 1614/2008**, de 3 de octubre, relativo a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de animales acuáticos (actualmente EN REVISIÓN para adaptarse a la nueva normativa comunitaria).
- **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.
- **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 370/2021**, de 25 de mayo, por el que se establecen disposiciones específicas para la aplicación en España del Reglamento (UE) 2019/4 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, relativo a la fabricación, la comercialización y el uso de piensos medicamentosos, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo y se deroga la Directiva 90/167/CEE del Consejo, y de otras normas de la

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 7/140	



Unión Europea en materia de piensos y medicamentos, y se modifican diversos reales decretos en materia de ganadería.

- **Orden APA/798/2022**, de 5 de agosto, por la que se publican las nuevas relaciones de zonas de producción de moluscos y otros invertebrados marinos en el litoral español.

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 14/2006**, de 18 de enero, por el que se crea y regula el Registro de Explotaciones Ganaderas 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 157/2022**, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.
- **Orden de 27 de abril de 2018**, por la que se adaptan las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y se establecen disposiciones relativas a los controles oficiales de las mismas.
- **Resolución de 19 de marzo de 2021**, de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, por la que se establece la clasificación sanitaria de las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía (BOJA N.º 58, 26 de marzo de 2021).
- **Resolución de 29 de noviembre de 2024**, de la Dirección General de Pesca, Acuicultura y Economía Azul, 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 8/140	



- **Resolución de 23 de febrero de 2024, de la Dirección General de Pesca y Acuicultura, por la que se actualiza la clasificación sanitaria de las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía**

2.4. Otra documentación

Como **documentación de apoyo** al Control Oficial se hace referencia a las siguientes “Guías de prácticas correctas de higiene” y Normas UNE:

- **Guía para la gestión sanitaria de la acuicultura.**
https://www.observatorio-acuicultura.es/sites/default/files/images/adjuntos/libros//guia_gestion_sanitaria_acuicultura.pdf
- **Norma UNE 173201: 2010. Acuicultura marina. Guía de prácticas correctas de higiene para la producción primaria en piscicultura marina.**
https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/UNE_173201%3D2010_tcm7-178688_tcm30-285814.pdf
- **UNE 173002. Acuicultura. Procesos productivos. Producción ecológica de trucha.**
http://www.observatorio-acuicultura.es/sites/default/files/images/adjuntos/libros//une_173002_trucha_ecologica_web.pdf
- **UNE 173003. Guía de prácticas correctas de higiene en la producción de trucha.**
https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/UNE_173003%3D2008_tcm7-7050_tcm30-285813.pdf

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 9/140	



3. Objetivos del Programa de Control

3.1. Objetivo general

El objetivo general del Programa es controlar que los operadores de empresas alimentarias 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 acuicultura.

3.2. Objetivos específicos

Objetivos Estratégicos.

Los objetivos son los siguientes:

- Controlar que el operador responsable de las actividades de producción primaria y operaciones conexas en acuicultura, 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 y prácticas correctas de higiene.
- Comprobar las condiciones de higiene de las instalaciones, elementos y equipamientos que intervienen directamente en los procesos de producción y continúan hasta el sacrificio, incluyendo establecimientos intermediarios y el transporte de los animales vivos hasta el establecimiento de destino y el transporte entre explotaciones piscícolas.
- Comprobar las condiciones de higiene en las embarcaciones auxiliares de acuicultura.
- Controlar que las operaciones de producción se efectúan de conformidad con la normativa que le es de aplicación para asegurar la higiene de los productos.
- Controlar que los operadores de producción primaria mantienen los registros sobre medidas aplicadas para controlar los peligros derivados de la actividad acuícola.
- Controlar que la gestión de subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH), que puedan generar las explotaciones de acuicultura, se ajusta a la normativa vigente.
- Mejorar la efectividad de los controles realizados por la autoridad competente de ejecución del programa de control.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 10/140	



Objetivos Operativos.

Estos Objetivos se establecen para ver en la medida en que los controles oficiales producen un efecto deseado, se trata de objetivos específicos, a más corto plazo que indican lo que la autoridad competente espera lograr con la ejecución del programa.

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
Mejorar los aspectos relacionados con los Registros	Nº de incumplimientos en todos los ítems relacionados con los registros/ Nº total de incumplimientos.
Mejora de las condiciones de higiene de la recolección y manipulación en la acuicultura de moluscos bivalvos vivos, equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos	Nº de incumplimientos en recolección y manipulación / Nº total de Incumplimientos
Mejora de la higiene de las instalaciones, equipamientos y utensilios de las embarcaciones auxiliares	Nº de incumplimientos en instalaciones, equipamientos y utensilios / Nº total de Incumplimientos
Mejora de la higiene de las instalaciones, equipos, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones en la acuicultura continental y marina	Nº de incumplimientos en instalaciones, equipos, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones / Nº total de incumplimientos
Mejora de las condiciones de higiene de la alimentación animal y medicamentos veterinarios en la acuicultura continental y marina	Nº de incumplimientos en alimentación animal y medicamentos veterinarios / Nº total de incumplimientos
Mejora de la higiene en el transporte hasta el establecimiento de destino, incluyendo el transporte entre explotaciones piscícolas en acuicultura continental y marina	Nº de incumplimientos en transporte/ Nº total de incumplimientos
Alcanzar los porcentajes mínimos de Supervisión tanto documental como in situ	Porcentaje de supervisión realizado= Porcentaje establecido para cada universo, documental e in situ.
Realizar una correcta priorización del universo en función de los criterios de riesgo	Nº controles realizados en función de los criterios de riesgo/ Nº Total de controles
Alcanzar los porcentajes mínimos establecidos de control, los cuales se fijan en función del universo con el que se cuenta para cada tipo de control	Porcentaje ejecutado = Porcentaje establecido para cada universo

4. Duración del Programa

El presente Programa será aplicable durante el año 2025.

Este plan se prorrogará anualmente en tanto en cuanto se proceda a la aprobación del siguiente.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 11/140	



5. Autoridades Competentes y Organismos de control

5.1. Punto de contacto de España para el Programa de Control

Es la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones estructurales (SGACPAE) de la Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura de la Secretaría General de Pesca (SGP) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la que ejerce la función de la coordinación del control oficial de higiene de la producción primaria en acuicultura en colaboración con las Comunidades Autónomas y otras Unidades y Departamentos con dicho control.

5.2. Autoridad Competente y organismos de control

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 acuicultura.

De acuerdo al 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, en la Comunidad Autónoma de Andalucía la autoridad competente en la materia objeto del presente Programa es la propia Consejería, a través de la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera (DGPAG) como órgano directivo central y de las Delegaciones Territoriales como órgano directivo periférico.

En la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera (DGPAG), las funciones referidas al presente programa corresponden al Servicio de Sanidad Animal y en las Delegaciones Territoriales a los Servicios de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad.

El **Servicio de Sanidad Animal de la DGPAG** será el responsable de la elaboración, diseño, coordinación, seguimiento y evaluación del programa, así como de la ejecución de las actuaciones de verificación del control oficial que le correspondan.

Los Servicios de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de las **Delegaciones Territoriales** serán responsables de la coordinación, seguimiento y evaluación del programa en la provincia, así como de la ejecución de los controles que le correspondan.

La **Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA)** será el organismo competente para la ejecución, coordinación de la ejecución y emisión de informes de la ejecución del Programa. Los controles, excepto los controles de verificación del control oficial, serán realizados por personal veterinario de la AGAPA con competencias para la realización de los mismos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 12/140	



Las funciones de cada órgano serán las siguientes:

Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera (Servicio de Sanidad Animal)

- Elaborar y aprobar el Programa de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en el ámbito de la acuicultura.
- Realizar la coordinación y seguimiento de la ejecución de dicho programa, así como la evaluación de los mismos en el ámbito de sus competencias.
- Realizar la Supervisión documental y Supervisión in situ de los controles oficiales del Programa de Control.
- 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.
- Seleccionar la muestra (explotaciones incluidas en el control oficial) para el año en curso.

Delegaciones Territoriales

- Coordinar y planificar el Programa de Control en su ámbito territorial. Las Delegaciones Territoriales, en el ámbito provincial, coordinarán las actuaciones de las Oficinas Comarcales Agrarias.
- Realizar el seguimiento y la evaluación de los resultados del Programa de Control.
- Grabación de la documentación necesaria en las aplicaciones informáticas, de acuerdo al presente Programa.
- Así mismo, cuando sea procedente, iniciación de los expedientes sancionadores.
- Emisión de los informes y propuestas de control recogidos en el presente Programa.
- Mantener actualizados los datos de titularidad, estructuras, capacidades, censos, y orientaciones zootécnicas de las explotaciones acuícolas en SIGGAN.
- Informar a la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera de los resultados de los mismos.

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía:

- Realizar el proceso de categorización del riesgo de las explotaciones con el objeto de seleccionar la muestra (explotaciones incluidas en el control oficial) para el año en curso.
- Ejecutar y desarrollar los Programas de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en el ámbito de la acuicultura.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 13/140	



- Grabación de la documentación necesaria en las aplicaciones informáticas, de acuerdo al presente Programa.
- 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.
- Colaborar con las Delegaciones Territoriales en el mantenimiento actualizado de los datos de titularidad, estructuras, capacidades, censos, y orientaciones zootécnicas de las explotaciones acuícolas en SIGGAN.

5.3. 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 ha establecido dicha coordinación mediante el Grupo de Trabajo creado por la Administración Central representada por la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones estructurales y las Comunidades Autónomas.

La coordinación entre la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera, las Delegaciones Territoriales y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía se realizará mediante reuniones y comunicaciones que se consideren necesarias.

6. Soportes para el Programa de Control

6.1. Recursos humanos

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, las Delegaciones Territoriales y AGAPA garantizarán, en su ámbito, 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 14/140	



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

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

6.2. Tipo de personal

- Personal adscrito a la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera y a las Delegaciones Territoriales: Servicios veterinarios oficiales.
- Personal perteneciente a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA): Los servicios veterinarios oficiales que podrán ir acompañados de otros técnicos.

7. 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 acuicultura, 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 y llevar a cabo una adecuada planificación del control y estimar la frecuencia del mismo.

7.1. Universo de partida

Los controles oficiales que se derivan de este Programa se realizan en:

- Explotaciones de acuicultura marina (marítima, marítima-terrestre, terrestre).
- Explotaciones de acuicultura continental.
- Explotaciones de acuicultura de moluscos bivalvos y otros invertebrados (parques de cultivo, bateas, etc.).
- Intermediarios de MBV.

Para determinar la población a muestrear se partirá de las explotaciones de acuicultura autorizadas que se encuentran inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 15/140	



(REGA) y que hayan tenido actividad durante el año anterior, que a su vez comprenden el universo de partida.

7.2. Nivel y frecuencia de control

La frecuencia de los controles será regular y proporcional al riesgo.

Atendiendo a su mayor riesgo se someterán a una mayor frecuencia de control las unidades a controlar que hayan obtenido índices de riesgo alto o medio.

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.

También se tendrán en cuenta los resultados de los controles anteriores.

Los controles a realizar se dividen en:

- Muestra de Control Inicial (MCI)
- Controles Adicionales
- Controles de Nuevas explotaciones
- Controles de Seguimiento

Se ejecutarán los controles de una **muestra de control inicial (MCI)**, que comprenderá el **5% del universo de partida** (explotaciones registradas en REGA y con actividad durante el año anterior), muestra que será seleccionada por el Servicio de Sanidad Animal de la DGPAG teniendo en cuenta los distintos tipos de explotaciones de acuicultura. Si el resultado de ese 5% es inferior a 1, se realizará como mínimo un control en 1 explotación.

Si por cualquier circunstancia no pudiera ejecutarse el control de forma efectiva en una unidad de la muestra de control, se tomará la primera unidad de la **lista de controles adicionales** de explotaciones que acompaña al listado de la muestra.

Al visitar las explotaciones acuícolas se controlarán sus embarcaciones auxiliares de acuicultura, formando parte del control realizado en la explotación. Dichas embarcaciones deben encontrarse dadas de alta en el Censo de Flota Pesquera Operativa.

Asimismo, si no están comprendidas en la muestra de control, se controlarán también aquellas **nuevas explotaciones** que hayan comenzado su actividad (producción) a lo largo del año anterior.

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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 16/140	



7.3. Priorización y selección de la muestra de control

Las actividades objeto del sistema de control de higiene en acuicultura presentan, en general, un riesgo bajo. No obstante, hay aspectos de la actividad acuícola, 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 **priorización** de los controles y la **selección de la muestra de control**, las autoridades competentes de las CCAA aplicarán sobre su universo de partida (explotaciones registradas en REGA y con actividad durante el año anterior) los criterios de riesgo generales que se establecen en el apartado 7.4 del presente programa.

El índice de riesgo de cada uno de estos criterios tendrá un valor en función de la probabilidad de que un peligro sea introducido en la cadena alimentaria. Dicho valor será determinado por las autoridades competentes de las CCAA. Una vez aplicados los criterios de riesgo, se asignará una puntuación a cada explotación de tal forma que se priorice la selección de las explotaciones y zonas de riesgo alto, medio o bajo. Los controles se priorizarán en base a las puntuaciones obtenidas.

La **categorización del riesgo** de las explotaciones será realizada por la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, AGAPA, asignando una puntuación final a cada una de las explotaciones.

La **selección de la muestra de control** se realizará por parte de la DG de la Producción Agrícola y Ganadera, dando traslado a las Delegaciones Territoriales y AGAPA para así llevar a cabo los controles. La muestra de control estará compuesta por aquellas explotaciones de mayor puntuación total obtenida en la categorización realizada por AGAPA. Se elegirán tantas explotaciones como sean necesarias para alcanzar el 5% del universo de partida. Si el resultado de ese 5% es inferior a 1, se realizará como mínimo un control en 1 explotación.

A igualdad de puntuación, se seleccionarán aquellas explotaciones que tengan controles más antiguos según los datos grabados en PAIS, o bien aquellas en las que no se hayan controlado en los últimos 5 años. No se seleccionarán aquellas explotaciones que hayan realizado controles en los últimos dos años. Aquellas explotaciones que en el proceso de categorización obtengan puntuaciones bajas y que no se hayan controlado en los últimos 5 años, serán seleccionadas en la muestra de control MCI.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 17/140	



7.4. Criterios de riesgo

Se realiza un proceso de categorización y establecimiento de prioridades para las explotaciones de cada universo de partida según los siguientes criterios de riesgo:

1. Por tipo de explotación	Puntos
Explotaciones de cría y/o preengorde y/o ciclo completo	2
Explotaciones de engorde	1
Parcelas de cultivo intermareales o en mar abierto	0

2. Por el sistema de cultivo	Puntos
Sistema intensivo	3
Sistema semi-intensivo	2
Sistema extensivo mejorado	1
Sistema extensivo	0

3. Por las especies cultivadas	Puntos
Moluscos bivalvos vivos	3
Gasterópodos, Equinodermos y Tunicados marinos vivos	2
Peces	1
Crustáceos	0

4. Por la retirada de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano	Puntos
Eliminación in situ por situaciones especiales (zonas remotas, elevado riesgo en el transporte, etc.)	2
Retirada normalizada de cadáveres	1
Parcelas intermareales (moluscos bivalvos)	0





5. Resultado de controles de años anteriores	Puntos
Explotación con incumplimientos abiertos	1
Explotación no controlada anteriormente	3
Explotación controlada anteriormente con todos los incumplimientos cerrados	0

En el caso de haberse controlado todo el universo y realizado un análisis del histórico de resultados de dichos controles, la planificación del control se hará en base al riesgo real.

7.5. 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:

- Es dirigido y planificado en función del riesgo.
- 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 una faceta formativa para el productor.

La sistemática de los controles se registrará de acuerdo a los “Protocolos de Control”, recogidos en los Anexos del presente programa y que se encuentran disponibles en PAIS.

1. Protocolo de Control para Explotaciones de Acuicultura
2. Protocolo de Control para Moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos
3. Protocolo de control para Embarcaciones auxiliares de acuicultura
4. Protocolo de Control SANDACH en acuicultura

Los servicios veterinarios oficiales tendrán en cuenta las indicaciones recogidas en el Manual de Procedimiento General de Programación, Ejecución y Seguimiento de Inspección en el ámbito ganadero de Andalucía (PIA IAG-07-00), descargable en PAIS, donde se define la sistemática a seguir en las actividades de control e inspección en el ámbito ganadero.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 19/140	



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

Por tanto, los controles contemplarán las actividades siguientes:

- Control de que las explotaciones acuícolas se encuentran inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas de Andalucía (REGA), y que las embarcaciones auxiliares estén inscritas en el Censo de Flota Pesquera Operativa (CFPO).
- Inspección y comprobación de las condiciones higiénicas de las explotaciones y embarcaciones auxiliares de acuicultura, así como del transporte previo hasta el primer punto de destino.
- Comprobación de las prácticas correctas de higiene de aquellas actividades que forman parte del ámbito de aplicación de este Programa.
- Comprobación de la documentación y registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros (naturaleza y origen de los alimentos suministrados a los animales, medicamentos veterinarios suministrados, fechas, aparición de enfermedades y repercusión en la salud humana).
- Entrevista con los operadores económicos.
- Lectura de valores registrados en los instrumentos que pueden estar en la explotación.
- Control de SANDACH en las explotaciones acuícolas para evitar que los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano puedan introducirse en la cadena alimentaria.
- Cualquier otra actividad que garantice el cumplimiento de los objetivos que persigue este Programa.

Siempre que sea posible los controles se realizarán sin previo aviso. No obstante, si fuera imprescindible éste, el plazo de aviso previo no será superior a las 48 horas. La fecha de preaviso, en su caso, será introducida en la aplicación PAIS, en la casilla correspondiente.

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 correspondiente Protocolo de inspección, informando al operador de cada uno de los requisitos que se inspecciona, constatándose en la hoja de control los incumplimientos y deficiencias que se hubieran detectando, así como el plazo concedido para la subsanación de cada incumplimiento, en función del riesgo que éstos supongan, según lo estipulado en los del presente Programa.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 20/140	



Al cumplimentar el protocolo, el inspector deberá especificar para cada elemento a controlar si se cumple o no, marcando todas las casillas, según corresponda con lo inspeccionado. Así mismo, deberá efectuar cualquier aclaración que considere en el apartado de observaciones.

Una vez finalizada la inspección, se levantará acta de la misma, anotándose las observaciones y las medidas a adoptar en caso de detectarse incumplimientos que se consideren oportunas. Se procederá a su firma por parte de los inspectores y del inspeccionado al que se le entregará la correspondiente copia del acta. Se le dará opción al operador controlado de plasmar en dicha hoja las observaciones oportunas. En caso de que el operador se niegue a firmar la hoja de control, se indicará expresamente en la misma.

Una vez realizado el control oficial, los servicios veterinarios oficiales deberán grabar el control en la aplicación informática PAIS en un plazo máximo de una semana tras la finalización del control, según lo indicado en el Manual de Procedimiento General de Programación, Ejecución y Seguimiento de Inspección en el ámbito ganadero de Andalucía (PIA IAG-07-00). En dicha grabación se adjuntará en pdf la encuesta y se enviará correo electrónico a la Delegación Territorial afectada.

7.6. Incumplimientos y medidas adoptadas

Para los controles con incumplimientos que precisen seguimiento, se realizará una segunda inspección una vez transcurrido el plazo concedido para la subsanación, con el fin de constatar la puesta en marcha de las medidas correctoras.

En caso de detectarse incumplimientos, se tomarán las medidas para garantizar que el operador ponga remedio a la situación. Se decidirán las medidas a emprender, teniendo en cuenta la naturaleza del incumplimiento y el historial de incumplimientos del operador. Algunas de las opciones a adoptar se recogen en el *artículo 138 sobre medidas en casos de incumplimiento comprobado del Reglamento (UE) 2017/625*, sin perjuicio de las sanciones que correspondan a las infracciones de la legislación de manera efectivas, proporcionadas y disuasorias, tal y como establece el *artículo 139 sobre sanciones del Reglamento (UE) 2017/625*.

8. Revisión del Programa de Control

El Reglamento (UE) 2017/625 establece en su artículo 5.1a la obligación de las autoridades competentes de establecer procedimientos o mecanismos para asegurar la eficacia y adecuación de los controles oficiales.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 21/140	



Se establece además, que este Programa Nacional, como parte integrante del PNCOCA 2021-2025, deberá actualizarse y revisarse periódicamente para adaptarlo a posibles cambios significativos en distintos ámbitos; tal y como se establece en el artículo 111.2 de dicho reglamento.

8.1. Supervisión del Control Oficial

Para llevar a cabo la supervisión en el ámbito de este Programa se deben tener en cuenta las distintas competencias que tienen las Comunidades Autónomas y la Administración central en relación a los controles de las condiciones de higiene en la producción primaria, lo que lleva a diferentes actuaciones de supervisión entre las Comunidades Autónomas y la Administración central.

Procedimiento de supervisión

Este procedimiento de supervisión presenta las siguientes fases:

- ◆ Fase I que incluye la Supervisión documental y la Supervisión in situ.
- ◆ Fase II que incluye la elaboración del Informe anual de resultados y su envío al MAPA.

FASE I

Supervisión documental:

Se supervisarán todos los documentos en formato papel o electrónico relacionados con el control oficial. Entre ellos se destacan los siguientes:

a) Actas y/o informes de comunicación de resultados al operador.

Se realizará una supervisión de un **10 % mínimo** de las actas y/o informes derivados de los controles del año en curso mediante el protocolo recogido en el Anexo XIV.

- **“No conformidades graves que invalidarían el control”** (cuya medida correctiva a aplicar es la repetición del control oficial) son las siguientes:
 - El inspector no ha utilizado el Protocolo de Control Oficial vigente.
 - En la hoja de control no quedan reflejados todos los incumplimientos detectados (en este caso, se haría un control complementario para reflejar la deficiencia).
- **“No conformidades graves que no invalidan el control”** si en la hoja de control:
 - No se reflejan las medidas correctoras ante los incumplimientos más relevantes
 - No se fija el plazo de subsanación de los incumplimientos que lo precisan
 - No está firmada la hoja de control por el inspector/ controlador.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 22/140	



➤ **El “resto de no conformidades” se consideran leves.**

Las medidas correctivas para las “no conformidades graves que no invalidan el control” y el “resto de no conformidades leves” se centrarán en la mejor formación del inspector/ controlador.

b) Otros documentos a revisar son:

- el propio Programa de Control, en especial sus protocolos de control,
- bases de datos o aplicaciones informáticas,
- informes,
- sistema utilizado para la selección de operadores a inspeccionar,
- uso de datos o de resultados de inspecciones de otros programas de control.

En el caso de encontrar “**no conformidades**”, **estas se considerarán leves**. Como medida correctiva se aplicará una revisión o mejora de estos documentos o herramientas.

Supervisión in situ:

La supervisión in situ consistirá en la comprobación que se realiza sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice. Se realizará in situ un **mínimo del 5%** de los controles de la muestra a realizar durante el año, mediante el protocolo establecido en el Anexo XIII.

➤ **“No conformidades graves que invalidarían el control”** (cuya medida correctiva a aplicar es la repetición del control oficial) son las siguientes:

- El inspector no ha utilizado el Protocolo de Control Oficial vigente.
- En la hoja de control no quedan reflejados todos los incumplimientos detectados (en este caso, se haría un control complementario para reflejar la deficiencia).

➤ **“No conformidades graves que no invalidan el control”** son las siguientes:

- No está firmada la hoja de control por el inspector/ controlador.
- No pedir al operador que firme la hoja de control.
- No informar al operador acerca de los incumplimientos detectados, las medidas correctoras o los plazos para la subsanación de los mismos.
- No identificar la hoja de control conforme al código establecido en el Programa.

➤ **El “resto de no conformidades” se consideran leves.**

Las medidas correctivas para las “no conformidades graves que no invalidan el control” y el “resto de no conformidades leves” se centrarán en la mejor formación del inspector/ controlador.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 23/140	



FASE II

Informe de resultados

A partir de la información obtenida de la supervisión documental e in situ se elaborará un informe anual de análisis cualitativo. En este análisis se 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 hojas de control revisadas
- f) nº supervisiones in situ realizadas
- g) otros documentos revisados
- h) descripción de las no conformidades y su valoración
- i) medidas correctivas a aplicar
- j) 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.

Envío de resultados

La Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera remitirá a la Subdirección General de Economía Pesquera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) la información sobre la supervisión realizada como parte de la información del Informe Anual, así como el análisis cualitativo de la misma.

8.2. Verificación de la eficacia del Control Oficial

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

La verificación de la eficacia del control consiste en la evaluación global de los programas de control, con la finalidad de comprobar si estos son coherentes y permiten conseguir los objetivos establecidos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 24/140	



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, según el Anexo XV.

8.3. Auditoría del programa de control oficial

Conforme al artículo 6 (Auditorías de las autoridades competentes) del Reglamento (UE) 2017/625, las autoridades competentes en la ejecución de este Programa Nacional de control deberán someterse a auditorías internas o externas, que a su vez deben someterse a examen independiente y llevarse a cabo de manera transparente.

Las auditorías de los programas de control oficial del MAPA se realizan según lo indicado en la “Guía para la verificación de la eficacia del sistema de control oficial del MAPA- PNCOCA 2021-2025”.

9. Procedimientos normalizados

Según queda establecido en el artículo 12 del Reglamento (UE) 2017/625, los controles oficiales efectuados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de acuerdo con procedimientos documentados de control. Tanto el programa como los protocolos de control se van actualizando según las necesidades detectadas en la evolución de su aplicación.

Este Programa de Control incluye los “Protocolos de control” propuestos para ser cumplimentados a lo largo de las inspecciones (Anexos) que contienen la información e instrucciones para el personal que realice los controles oficiales.

A su vez, las autoridades competentes encargadas del control, pueden utilizar las Guías de prácticas correctas de higiene como apoyo al control que se establecen en el Reglamento (CE) nº 852/2004.

10. Planes de emergencia

Se activará un plan de emergencia siempre que la información procedente de los controles en curso determine la presencia de un riesgo para la salud pública o sanidad animal. El Servicio de Sanidad Animal de la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera será competente en cuanto a la notificación y gestión del peligro.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 25/140	



Las actuaciones estarán enmarcadas dentro de los protocolos que establece tanto el sistema coordinado de intercambio de información (SCIRI) de AESAN como de la red de alerta sanitaria veterinaria (RASVE) del MAPA.

11. 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.

Este informe será realizado por el Servicio de Sanidad Animal, en base a los informes emitidos por parte de las distintas provincias que contengan los resultados de los controles oficiales de Higiene de la Producción Primaria en Acuicultura, según el Anexo XVI.

Dicho informe será enviado por la Dirección General de la Producción Agrícola y Ganadera a la Subdirección General de Economía Pesquera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en el primer trimestre del año siguiente al de ejecución del programa.

El resultado de los controles de SANDACH se remitirá a la autoridad competente del MAPA, de las instrucciones emitidas por el citado organismo.

Los resultados de los controles oficiales serán publicados en la web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 26/140	



**Anexo I: Hoja de Control. Explotaciones de acuicultura
(a excepción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y
gasterópodos marinos)**

REFERENCIA DE LA HOJA DE CONTROL:	ACUICULTURA MARINA/ CONTINENTAL	PROVINCIA (dos primeras letras)	AÑO	Nº CONTROL A REALIZAR	CONTROL INICIAL/ SEGUIMIENTO
	ACM / ACC				
Referencia controles anteriores					

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:		
Explotación:		
Nombre/ Razón social:	Código REGA:	
Titular:	NIF – CIF:	
Domicilio:		
Población:	Código Postal:	
Teléfono/ e-mail:	Fax:	
Transporte:		
Matrícula del vehículo:	Marca y modelo:	
Nombre del titular:	Dirección:	DNI:
Nombre del conductor:	Dirección:	DNI:
2. DATOS DEL CONTROL		
Inspector/a	Lugar y fecha:	Hora:
Persona entrevistada:	Cargo en la empresa:	
Dirección:	DNI:	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 27/140	



1. INSTALACIONES, EQUIPOS, CONTENEDORES, CAJAS, VEHÍCULOS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II.4ª
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II.4ª
3	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los equipos.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4b
4	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los contenedores.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4b
5	Se mantienen limpias y cuando sea necesario se desinfectan las cajas.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4b
6	El material de envasado es apto para uso alimentario.	SI	NO	N/A		R. 1935/2004: Art 1.2, Art 3.1, Art 15





2. EMPLEO DE AGUA Y HIELO

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se toman medidas para garantizar la calidad del agua destinada a la acuicultura.	SI	NO	N/A		R 183/2005 Anexo III
2	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia en los diferentes procesos de trabajo (limpieza de los productos pesqueros, limpieza de superficies de contacto, etc.)	SI	NO	N/A		R 853/2004 anexo III sección VIII 3.c R 852/2004 anexo I parte A II 4.d
3	Si se usa hielo como refrigerador de los productos de la pesca, éste se fabrica con agua potable o con agua de mar limpia.	SI	NO	N/A		R 853/2004 Anexo III .Sección VIII 3.c

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 29/140	



3. ALIMENTACIÓN ANIMAL Y MEDICAMENTOS VETERINARIOS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los piensos proceden de empresas registradas y autorizadas, o autorizadas por la Autoridad Competente.	SI	NO	N/A		R 183/2005. Artículo 9
2	Los piensos se almacenan separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal.	SI	NO	N/A		R 183/2005. Anexo III
3	Los piensos no medicados se almacenan y manipulan separadamente de los medicados.	SI	NO	N/A		R 183/2005 Anexo III
4	Los medicamentos para animales se emplean correctamente (tienen recetas y registro de tratamientos).	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4 j Directiva 2004/28/CE Título VI. Artículo 42

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 30/140	



4. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4 f
2	Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	SI	NO	N/A		R 852/2004, Anexo I.A.II.4.g
3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	SI	NO	N/A		R 852/2004, Anexo I.A.II.3.a R.D. 770/1999 Artículo 4 y Anexo I E)

5. TRANSPORTE

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los transportistas, los contenedores y los medios de transporte de animales vivos están autorizados y registrados.	SI	NO	N/A		R.D. 542/2016 Artículo 6
2	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I.A II 4.b

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 31/140	



	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
3	Los contenedores utilizados de productos fresco, preparados, sin embalar y almacenados en hielo evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	SI	NO	N/A		R 853/2004 Sección VIII cap III A4
4	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecta negativamente a su viabilidad.	SI	NO	N/A		R 853/2004 Sección VIII cap. VIII 4
5	Los productos frescos se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.	SI	NO	N/A		R 853/2004 Sección VIII cap. VIII 1ª
6	Los productos no se transportan conjuntamente con otras mercancías que supongan un riesgo.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II.2
7	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los vehículos.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4.b

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 32/140	



6. PERSONAL

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El personal que manipula los productos alimenticios recibe formación sobre riesgos sanitarios	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. A. II .4e

7. REGISTROS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se lleva, de manera actualizada, un registro de explotación denominado libro de explotación.	SI	NO	N/A		R.D. 1614/2008
2	Registro sobre la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. III. 8 a
3	Registro sobre medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de administración y los tiempos de espera.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. III. 8 b Directiva 2004/28/CE Título VI. Artículo 42

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 33/140	



	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
4	Registro sobre la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. III. 8 c
5	Registro sobre los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. III. 8 d
6	Registro sobre todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. III. 8 e
7	Se conservan los registros de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I.A. III. 8 d
8	Se conservan los registros durante un periodo adecuado.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I.A. III.7

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 34/140	



	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
9	Registro de formación del personal.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Aptdo. II 4e
10	Registro sobre limpieza y desinfección.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4 b
11	Registro sobre el control del agua utilizado.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4 d
12	Registro sobre el control de plagas.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Aptdo. II 4e

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 35/140	



Explotación:	Código REGA:	Referencia hoja de control:
INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS CORRECTORAS		PLAZO SUBSANACIÓN
OBSERVACIONES DEL OPERADOR		

LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En	a de de
El/la Inspector/a	El Titular o Representante (Cargo en la empresa)
Fdo:.....	Fdo:.....

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 36/140	



Anexo II: Instrucciones cumplimentación de la Hoja de Control de Explotaciones de Acuicultura (excepto moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos)

1. Instalaciones, equipos, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones.

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Los tanques dedicados a la siembra, cría o engorde no presentan restos de arena, tierra, fango o restos de verdina. - Las superficies de los tanques no presentan deterioro: roturas, astillas, pinturas descascarilladas. - El diseño de las superficies evita la acumulación de suciedad.
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en las zonas de trasvase y carga / descarga de productos pesqueros. - Ausencia de suciedad en los equipos utilizados para el transporte de productos pesqueros: carros, vehículos, conductos de trasvase.
3	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los equipos.	- Ausencia de suciedad en los equipos de trasvase de productos pesqueros (tubos de trasvase). - La zona de manipulación de productos pesqueros no presenta restos de pescado, ni residuos. - Los útiles usados en el eviscerado / fileteado no presentan restos de suciedad. - Los equipos no presentan restos de óxido, ni deterioro.
4	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los contenedores.	- Ausencia de suciedad en los contenedores, bidones y tinas.
5	Se mantienen limpias y cuando sea necesario se desinfectan las cajas.	- Ausencia de suciedad en las cajas.
6	El material de envasado es apto para uso alimentario.	- Se emplean envases de materiales resistentes al agua. - 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. - Registro Sanitario del proveedor conforme.





2. Empleo de agua y hielo.

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se toman medidas para garantizar la calidad del agua destinada a la acuicultura.	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia. - Se utilizan zonas de cultivo cuya calidad del agua es apta para el uso de siembra, cría o engorde. - Se realiza un seguimiento a los parámetros sanitarios y organolépticos del agua utilizada.
2	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia en los diferentes procesos de trabajo (limpieza de los productos pesqueros, limpieza de superficies de contacto, etc.).	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia.
3	Si se usa hielo como refrigerador de los productos de la pesca, éste se fabrica con agua potable o con agua de mar limpia.	- Registro Sanitario de la fábrica abastecedora conforme. - El hielo elaborado con agua de mar limpia no presenta coloraciones u otras características organolépticas anormales. - La máquina de hielo existente en la explotación utiliza agua potable para la fabricación de hielo. - El hielo limpio se almacena en zonas o recipientes exclusivos, con tapaderas, con agujeros de drenaje para el agua de fusión y sin contacto con productos de limpieza o químicos.

3. Alimentación animal y Medicamentos veterinarios

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los piensos proceden de empresas registradas y autorizadas, o autorizadas por la Autoridad Competente.	- Correcta identificación de la procedencia de los alimentos (autorización/registro del proveedor).
2	Los piensos se almacenan separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal.	- El almacenamiento de los piensos se realiza en un lugar exclusivo para ello. - No hay presencia en el almacén de piensos de: productos de limpieza, sustancias químicas, aceites, etc. - Los piensos se almacenan en condiciones adecuadas (ausencia de mohos o signos de enranciamiento, fecha de caducidad no superada, etc.).
3	Los piensos no medicados se almacenan y manipulan separadamente de los medicados.	- El almacenamiento de piensos medicados es totalmente independiente al de piensos sin medicar. - Ambos tipos de piensos están claramente identificados.
4	Los medicamentos para animales se emplean correctamente (tienen recetas y registro de tratamientos).	- Se comprueba la aptitud de las recetas veterinarias para verificar las pautas de utilización. - Los tanques con productos pesqueros a los que se está medicando, están identificados.





34.	Animales, plagas y sustancias peligrosas procedente de los buques, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	existan productos de acuicultura almacenados. - Se emplean productos de limpieza y desinfección aptos para uso alimentario. - 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, se emplean productos aptos para la desinfección del agua de bebida, en la dosis y forma establecida por el fabricante.
-----	--	--

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 39/140	



5. Transporte

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los transportistas, los contenedores y los medios de transporte de animales vivos están autorizados y registrados.	- Los contenedores de transporte son aptos. - Los transportistas y contenedores están autorizados. - Guía de origen y sanidad. - Certificado de limpieza y desinfección.
2	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan.	- No se observa suciedad en los receptáculos o contenedores.
3	Los contenedores utilizados de productos fresco, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	- Los contenedores utilizados disponen de los orificios de drenaje para la salida del agua de fusión del hielo.
4	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecta negativamente a su viabilidad.	- Los productos no se transportan cubiertos con paños sucios. - Los productos no se someten a temperaturas extremas. - Los productos se transportan en vehículos isoterms.
5	Los productos frescos se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.	- Los productos frescos se transportan cubiertos con hielo en su totalidad.
6	Los productos no se transportan conjuntamente con otras mercancías que supongan un riesgo.	- Ausencia en el receptáculo de envases vacíos, residuos, productos de limpieza u otros objetos.
7	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los vehículos.	- El diseño de los vehículos evita la acumulación de suciedad. - Los revestimientos no presentan deterioro. - Los materiales de los revestimientos no aportan al producto sustancias tóxicas; son aptos para contacto con alimentos.

6. Personal

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	El personal que manipula los productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	- El personal conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con la actividad laboral.





7. Registros

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se lleva, de manera actualizada, un registro de explotación denominado libro de explotación.	- Libro de explotación o, en su defecto, todos los documentos que componen el libro de explotación.
2	Registro sobre la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados.	- Registro de los alimentos empleados en la alimentación animal.
3	Registro sobre medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de administración y los tiempos de espera.	- Registros sobre la utilización de medicamentos veterinarios, u otras sustancias o complementos alimenticios utilizados en la explotación, así como las recetas de los medicamentos utilizados.
4	Registro sobre la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal.	- Registros correspondientes al seguimiento de enfermedades acontecidas en la explotación.
5	Registro sobre los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.	- Resultados de analíticas realizadas sobre productos de acuicultura.
6	Registro sobre todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.	- Informes de controles efectuados con anterioridad.
7	Se conservan los registros de manera adecuada.	- Conservan los registros sin deteriorar y están a disposición del personal que lo solicite.
8	Se conservan registros durante un periodo adecuado.	- Los registros se conservarán durante un periodo no inferior a dos años.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 41/140	



9	Registro de formación del personal.	- Documentación que acredite la formación recibida por el personal en materia de riesgos sanitarios.
10	Registro sobre limpieza y desinfección.	- Autorización sanitaria, las fichas técnicas y de seguridad de cada uno de los productos de limpieza y desinfección que se utilicen en las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones.
11	Registro sobre el control del agua utilizado.	- Registro de analíticas realizadas del agua utilizada en las instalaciones y procesos. - En el caso donde existan depósitos de agua que no se renueven de forma diaria: existirá un registro de vigilancia del desinfectante empleado. - En el caso indicado anteriormente, se deberá contar con la ficha técnica y de seguridad del producto desinfectante autorizado. - Se vigilará que los kit utilizados para el control de cloro son aptos considerando las fechas de caducidad. - En el caso de utilizar hielo procedente de una fábrica de hielo, existirán facturas o comprobantes de su procedencia.
12	Registro sobre el 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 42/140	



Anexo III: Protocolo de Control.
Explotaciones de Acuicultura de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos.

REFERENCIA DE LA HOJA DE CONTROL: MBV	ACUICULTURA MOLUSCOS BIVALVOS	PROVINCIA (dos primeras letras)	AÑO	Nº CONTROL A REALIZAR	CONTROL INICIAL/ SEGUIMIENTO
	MBV				
Referencia controles anteriores					

ZONA	
------	--

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:		
Explotación:		
Nombre/ Razón social:	Código REGA	
Titular:	NIF – CIF:	
Domicilio:		
Población:	Código Postal:	
Teléfono/ e-mail:	Fax:	
Transporte:		
Matrícula del vehículo	Marca y modelo:	
Nombre del titular:	Dirección:	DNI:
Nombre del conductor:	Dirección:	DNI:
2. DATOS DEL CONTROL		
Inspector/a	Lugar y fecha:	Hora:
Persona entrevistada:	Cargo en la empresa:	
Dirección:	DNI:	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 43/140	



1. REQUISITOS PARA LA RECOLECCIÓN Y MANIPULACIÓN

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se posee información actualizada relativa a las zonas de producción y su clasificación según los criterios legalmente establecidos.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Punto 6
2	Las técnicas de recolección y manipulación no producen contaminación ni daños graves en las conchas o los tejidos.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B
3	Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras y vibraciones.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B
4	Se evita la exposición de MBV a temperaturas extremas.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B
5	Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B
6	Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, sólo se llevan a cabo en zonas de clase A.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 44/140	



2. REQUISITOS PARA LA REINSTALACIÓN Y MANIPULACIÓN

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	La reinstalación de MBV se realiza en zonas autorizadas por la autoridad competente.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte C.1
2	Las técnicas de manipulación utilizadas para la reinstalación de los MBV permiten reanudar su alimentación por filtración.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte C.2.a
3	La densidad de reinstalación de los MBV es la adecuada para permitir su depuración.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte C.2.b
4	Se aplica un adecuado tiempo de inmersión en agua de mar de los MBV.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte C.2.c
5	Se evita la mezcla de lotes en la reinstalación.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte C.2.d
6	Cuando se produce reinstalación se registra el origen de los moluscos, la duración y lugar de la reinstalación y el destino de cada lote (documento de registro).	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte C

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 45/140	



3. INSTALACIONES, EQUIPOS, CONTENEDORES, CAJAS, VEHÍCULOS Y EMBARCACIONES

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II.4ª
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II.4ª
3	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los equipos.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4b
4	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los contenedores.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4b
5	Se mantienen limpias y cuando sea necesario se desinfectan las cajas.	SI	NO	N/A		R 852/2004. Anexo I. A. II. 4b
6	El material de envasado es apto para uso alimentario.	SI	NO	N/A		R 1935/2004: Art. 1.2, Art. 3.1, Art.15

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 46/140	



4. EMPLEO DE AGUA

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se toman medidas para garantizar la calidad del agua destinada a la acuicultura.	SI	NO	N/A		R 183/2005 Anexo III
2	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia cuando es necesario para evitar la contaminación.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4.d

5. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	SI	NO	N/A		852/2004 anexo I parte A II 4 f
2	Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	SI	NO	N/A		Reglamento 852/2004, Anexo I.A.II.4.g
3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	SI	NO	N/A		R.852/2004, Anexo I.A.II.3.a RD 770/1999 Artículo 4 y Anexo I E)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 47/140	



6. TRANSPORTE

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los transportistas, los contenedores y los medios de transporte de animales vivos están autorizados y registrados.	SI	NO	N/A		RD 542/2016
2	Los medios de transporte disponen de sistema de desagüe adecuado.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B.2
3	Los medios de transporte están equipados para garantizar las mejores condiciones de supervivencia de los moluscos y protegerlos contra la contaminación.	SI	NO	N/A		R 853/2004. Sección VII. Capítulo II. Parte B.2
4	Los productos no se transportan conjuntamente con otras mercancías que supongan un riesgo.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II.2
5	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4.b
6	El lote va acompañado de su documento de registro.	SI	NO	N/A		R.853/2004 Sección VII Capítulo I Punto 3

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHZRQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 48/140	



7. PERSONAL

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El personal que manipula los productos alimenticios recibe formación sobre riesgos sanitarios.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I. A. II 4e

8. REGISTROS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se lleva, de manera actualizada, un registro de explotación denominado libro de explotación.	SI	NO	N/A		RD 1614/2008
2	Registro sobre los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Apto. III 8 d
3	Registro sobre todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Apto. III 8 e
4	Registro de formación del personal.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Apto. II 4e

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 49/140	



	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
5	Registro sobre limpieza y desinfección.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4 b
6	Registro sobre el control del agua utilizado.	SI	NO	N/A		R 852/2004 anexo I parte A II 4 d
7	Registro sobre el control de plagas.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 Anexo I Aptdo. II 4e
8	Se conservan los registros de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Aptdo. III 7
9	Se conservan los registros durante un periodo adecuado.	SI	NO	N/A		R 852/2004 Anexo I Aptdo. III 7

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 50/140	



Explotación:	Código REGA:	Referencia hoja de control:
INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS CORRECTORAS		PLAZO SUBSANACIÓN
OBSERVACIONES DEL OPERADOR		

LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En	a de de
El/la Inspector/a	El Titular o Representante (Cargo en la empresa)
Fdo:.....	Fdo:.....

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE	PÁG. 51/140	



Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 52/140	



Anexo IV: Instrucciones cumplimentación de la Hoja de Control de Explotaciones de Acuicultura de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos.

1. Requisitos para la recolección y manipulación

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se posee información actualizada relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección y su clasificación según los criterios legalmente establecidos.	- Los MBV se recolectan en zonas abiertas y autorizadas. - 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.
2	Las técnicas de recolección y manipulación no producen contaminación ni daños graves en las conchas o los tejidos.	- Los MBV no sufren daños ni aplastamientos. - Los moluscos no se pisan, ni se colocan útiles, o envases sobre ellos. - La clasificación se realiza cuidadosamente sin que se rompan las valvas. - No se deja caer el molusco desde gran altura al pasarlo por el tamiz. - Los MBV no se depositan directamente en el suelo. - Se emplean útiles y equipos de materiales aptos, en óptimas condiciones de limpieza y mantenimiento. - Los productos no permanecen expuestos, se almacenan en las zonas destinados para tal uso, protegidos del sol y las inclemencias del tiempo. - No se utilizan paños u otro tipo de tejidos sucios para preservar la humedad de los moluscos bivalvos. - No se riegan los moluscos bivalvos con agua del cantil para favorecer el aspecto húmedo del producto. - 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. - Los envases están protegidos con plásticos u otros materiales aptos para uso alimentario, que impidan el contacto directo con el exterior. - Las capturas permanecen tras su recolección el tiempo indispensable para su acondicionamiento sobre los palets, carros u otros elementos empleados para conducirlos al vehículo de transporte. - No se realizan tareas de clasificación en el cantil del muelle. - La descarga del producto de forma manual o con ayuda de equipos de forma que no se dañe el producto. - Los productos no son arrastrados por el suelo.





3	Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras y vibraciones.	- Los moluscos se acondicionan en zonas y recipientes que impiden su deterioro.
4	Se evita la exposición de MBV a temperaturas extremas.	- Durante la manipulación y almacenamiento los MBV no se someten a calor ni frío extremos, manteniéndose a temperaturas de refrigeración. - Los MBV no se exponen a la acción directa de los rayos solares o de superficies calentadas por el sol, ni entran en contacto directo con hielo.
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.
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.

2. Requisitos para la reinstalación y manipulación

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	La reinstalación de MBV se realiza en zonas autorizadas por la autoridad competente.	- Reinstalación en zona autorizada.
2	Las técnicas de manipulación utilizadas para la reinstalación de los MBV permiten reanudar su alimentación por filtración.	- La manipulación de los MBV se realiza de forma rápida para evitar el deterioro. - Se mantienen las características de viabilidad y frescura adecuada (los MBV responden adecuadamente a la percusión cuando se golpea levemente).
3	La densidad de reinstalación de los MBV es la adecuada para permitir su depuración.	- La densidad de moluscos en las zonas de reinstalación permite la depuración de los mismos.
4	Se aplica un adecuado tiempo de inmersión en agua de mar de los MBV.	- Los MBV están sumergidos durante un plazo de tiempo adecuado, fijado en función de la temperatura del agua, cuya duración es al menos de 2 meses a menos que la autoridad competente autorice un plazo más breve. - Registro de reinstalación donde se indican los lotes instalados en la zona, con fecha de entrada y salida comprobando que la duración mínima de permanencia sea de dos meses.
5	Se evita la mezcla de lotes en la reinstalación.	- Separación adecuada de lotes en las zonas de reinstalación.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 54/140	



6	Cuando se produce reinstalación se registra el origen de los moluscos, la duración y lugar de la reinstalación y el destino de cada lote (documento de registro).	- Registros documentados de entradas y salidas de lotes de moluscos, comprobando que se registra la procedencia de los moluscos, el tiempo que permanecen en la zona de reinstalación y lugar de la reinstalación y el destino de cada lote.
---	---	--

3. Instalaciones, equipos, contenedores, cajas, vehículos

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en todas las instalaciones, equipos, contenedores, etc.
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en la zona de desembarque de las capturas. - Ausencia de suciedad en los equipos utilizados para el transporte de los productos: carros, traspaleas, vehículos.
3	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los equipos.	- Ausencia de óxido en los útiles e instrumentos utilizados. - Ausencia de suciedad.
4	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los contenedores.	- Los envases plásticos tienen las superficies lisas. - Su diseño permite una correcta limpieza y desinfección.
5	Se mantienen limpias y cuando sea necesario se desinfectan las cajas.	- Los envases plásticos tienen las superficies lisas. - Su diseño permite una correcta limpieza y desinfección.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 55/140	



4. Empleo de agua

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se toman medidas para garantizar la calidad del agua destinada a la acuicultura.	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia. - Se utilizan zonas de cultivo cuya calidad del agua es apta. - Se realiza un seguimiento a los parámetros sanitarios y organolépticos del agua utilizada.
2	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia cuando es necesario para evitar la contaminación.	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia.

5. Animales, plagas y sustancias peligrosas

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	- Ausencia de animales domésticos en las instalaciones. - Ausencia de plagas o signos de su presencia en las instalaciones. - Se adoptan las medidas preventivas necesarias que impidan a las plagas el posible anidamiento y/o acceso a comida y agua.
2	Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	- Las sustancias peligrosas (aceites, grasas) se almacenan en lugares exclusivos, nunca en las zonas donde se almacenan los productos pesqueros, envases, hielo, ni con equipos o útiles empleados en la manipulación. - Los residuos y sustancias peligrosas no se almacenan en contacto con productos pesqueros, envases o hielo. - Los contenedores destinados al almacenamiento de basuras disponen de tapas. - Los contenedores de residuos se mantienen limpios. - Comprobación del correcto tratamiento de cadáveres, del almacenamiento en contenedores adecuados y específicos, además de estar correctamente etiquetados. - 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 se fraccionan.





3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	- Los productos de limpieza y desinfección se almacenan en zonas exclusivas. - Ausencia de productos de limpieza, desinfección o biocidas en lugares donde exista productos de acuicultura almacenados. - Se emplean productos de limpieza y desinfección aptos para uso alimentario. - 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, se emplean productos aptos para la desinfección del agua de bebida, en la dosis y forma establecida por el fabricante.
---	--	--

6. Transporte

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los transportistas, los contenedores y los medios de transporte de animales vivos están autorizados y registrados.	- Los contenedores de transporte son aptos. - Los transportistas y contenedores están autorizados. - Guía de origen y sanidad. - Certificado de limpieza y desinfección.
2	Los medios de transporte disponen de sistema de desagüe adecuado.	- Los contenedores tienen orificios de drenaje.
3	Los medios de transporte están equipados para garantizar las mejores condiciones de supervivencia de los moluscos y protegerlos contra la contaminación.	- Los moluscos no se someten a temperaturas extremas. - Los productos no se transportan cubiertos con paños húmedos.
4	Los productos de la pesca no se transportan conjuntamente con otras mercancías que supongan un riesgo.	- Ausencia en el receptáculo de envases vacíos, residuos, productos de limpieza u otros objetos.
5	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan.	- Ausencia de restos de moluscos. - Los receptáculos de los vehículos no tienen oquedades que permitan la acumulación de agua y dificulten la limpieza.
6	El lote va acompañado de su documento de registro.	- Copia del documento de registro del molusco capturado correctamente cumplimentada.





7. Personal

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	El personal que manipula los productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	- El personal conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con la actividad laboral.

8. Registros

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se lleva, de manera actualizada, un registro de explotación denominado libro de explotación.	- Libro de explotación o, en su defecto, todos los documentos que componen el libro de explotación.
2	Registro sobre los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.	- Resultados de analíticas realizadas sobre productos de acuicultura.
3	Registro sobre todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.	- Informes de controles efectuados con anterioridad.
4	Registro de formación del personal.	- Documentación que acredite la formación recibida por el personal en materia de riesgos sanitarios.
5	Registro sobre limpieza y desinfección.	- Autorización sanitaria, las fichas técnicas y de seguridad de cada uno de los productos de limpieza y desinfección que se utilicen en las tareas de limpieza y desinfección de las instalaciones.
6	Registro sobre el control del agua utilizada.	- Si se efectúan analíticas, se revisan los informes de las mismas. - En el caso donde existan depósitos de agua que no se renueven de forma diaria: existirá un registro de vigilancia del desinfectante empleado. - En el caso indicado anteriormente, se deberá contar con la ficha técnica y de seguridad del producto desinfectante autorizado. - Se vigilará que los kit utilizados para el control de cloro son aptos considerando las fechas de caducidad.





7	Registro sobre el 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.
8	Se conservan los registros de manera adecuada.	- Conservan los registros sin deteriorar y están a disposición del personal que lo solicite.
9	Se conservan registros durante un periodo adecuado.	- Los registros se conservarán durante un periodo no inferior a dos años.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 59/140	



Anexo V: Hoja de Control. Embarcaciones Auxiliares de Acuicultura

REFERENCIA DE LA HOJA DE CONTROL (misma referencia que el control a la explotación de acuicultura)	ACUICULTURA MARINA/ CONTINENTAL/ MOLUSCOS	PROVINCIA (dos primeras letras)	AÑO	Nº CONTROL A REALIZAR	CONTROL INICIAL/SEGUIMIENTO
	ACM/ ACC/ MBV				
Referencia controles anteriores					

1. DATOS DEL OPERADOR		
Explotación:		
Nombre	Código REGA:	
Titular:	NIF – CIF:	
Domicilio:		
Población:	Código Postal:	
Teléfono:	Fax:	
Buque:		
Nombre buque:	Matrícula y folio:	CFPO:
Armador:	Dirección:	DNI:
Transporte:		
Matrícula del vehículo	Marca y modelo:	
Nombre del titular:	Dirección:	DNI:
Nombre del conductor:	Dirección:	DNI:
2. DATOS DEL CONTROL		
Inspector/a:	Lugar y fecha:	Hora:
Persona entrevistada:	Cargo en la empresa:	
Dirección:	DNI:	





EMBARCACIÓN

1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El diseño es adecuado evitándose contaminación con agua de sentina, aguas residuales, humo u otras sustancias nocivas.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo I A.1
2	Todas las superficies que puedan estar en contacto con los productos pesqueros son lisas, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies son duraderos y no tóxicos.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo I A.2
3	El equipo y los instrumentos usados en las faenas son resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo I A.3; R. 852/2004 anexo I parte A II 4.b
4	La situación de la toma de agua para ser usada con los productos pesqueros evita la contaminación del suministro de agua.	SI	NO	N/A		R. 853 /2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo I A.4

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 61/140	



2. INSTALACIONES

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4.a
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4.a

3. ALMACENAMIENTO, RECIPIENTES, ENVASES.

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	En el momento de utilización, las partes del buque o los contenedores y envases reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III sección VIII cap. 1 aptdo. II . 1
2	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III sección VIII cap. VI 1





	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
3	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos son resistentes al agua.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III sección VIII cap. VI 1
4	Se garantiza que el material de envasado no es fuente de contaminación y es apto para uso alimentario.	SI	NO	N/A		R. 853/2004. Anexo III. Sección VIII. Capítulo VI.3; R. 1935/2004 Art. 1.2, Art 3.1, Art 15
5	Se garantiza que el material de envasado se almacena de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación	SI	NO	N/A		R. 853/2004. Anexo III. Sección VIII. Capítulo VI.3
6	Se garantiza que el material de envasado si va a reutilizarse, es fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.	SI	NO	N/A		R. 853/2004. Anexo III. Sección VIII. Capítulo VI.3

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 63/140	



4. EMPLEO DE AGUA Y HIELO

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia en los diferentes procesos de trabajo (limpieza de los productos pesqueros, limpieza de superficies de contacto, etc.)	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III sección VIII 3.c y R. 852/2004 anexo I parte A II 4.d
2	Si se usa hielo como refrigerador, éste se fabrica con agua potable y procede de una empresa con registro sanitario o con agua de mar limpia.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III sección VIII 3.c R.D. 191/2011

5. CAPTURA, IZADO Y EMBARQUE

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
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.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo II.2
2	Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque.	SI	NO	N/A		R. 853 /2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo II.4
3	Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible. (en buques de menos de 24 horas).	SI	NO	N/A		R. 853 /2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo II.4





6. PRODUCTO Y MANIPULACIÓN

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los productos pesqueros se manipulan y almacenan evitando magulladuras y deterioros.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo II 3
2	Si se produce el eviscerado o descabezado, se hará de manera higiénica, lo antes posible tras su captura y los productos se lavan inmediatamente a fondo. Las vísceras y cabezas se retiran lo antes posible y se mantienen apartadas de los productos destinados al consumo humano.	SI	NO	N/A		R.853 /2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo II.6
3	Los hígados y huevas destinados a consumo humano se conservan en hielo, a una temperatura próxima a fusión del hielo o bien congelados.	SI	NO	N/A		R.853 /2004 anexo III Sección VIII capítulo I, aptdo II.6
4	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se conservan de modo que no afecta a su viabilidad.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 Anexo III Sección VIII Capítulo VII 3

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 65/140	



7. ANIMALES, PLAGAS Y SUSTANCIAS PELIGROSAS

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4 f
2	Almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	SI	NO	N/A		R. 852/2004, Anexo I.A.II.4.g
3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	SI	NO	N/A		R. 852/2004, Anexo I.A.II.3.a R.D. 770/1999 Artículo 4 y Anexo I E)

8. DESEMBARQUE

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El equipo de descarga y desembarque que entra en contacto con los productos de la pesca está construido con materiales fáciles de limpiar y desinfectar.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo II.1a
2	El equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca está en buen estado de conservación y limpieza.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo II.1a





	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
3	Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo II.1bi
4	Se depositarán sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada en la normativa.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo II.1bii
5	Se usan materiales y prácticas que no causen daño a las partes comestibles del producto.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 anexo III Sección VIII capítulo II 1 b iii

9. TRANSPORTE

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 Anexo I.A II 4.b
2	Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 Sección VIII cap III A4
3	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecten negativamente a su viabilidad.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 Sección VIII cap. VIII 4
4	Los productos frescos se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.	SI	NO	N/A		R. 853/2004 Sección VIII cap. VIII 1a





10. PERSONAL

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El personal que manipula productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	SI	NO	N/A		R. 852/2004, Anexo I.A.II.4.e

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

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Se conservan los registros de manera adecuada.	SI	NO	N/A		R. 852/2004, Anexo I.A.III.7
2	Se conservan los registros durante un período adecuado.	SI	NO	N/A		R. 852/2004, Anexo I.A.III.7
3	Existe un registro sobre limpieza y desinfección (tratamientos y frecuencia, fichas técnicas de los productos)	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4 b
4	Existe un registro sobre control del agua utilizada (depósito, documentación de verificación periódica).	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4 d
5	Existe un registro de Formación.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4 e
6	Existe un registro de tratamiento contra las plagas.	SI	NO	N/A		R. 852/2004 anexo I parte A II 4 f

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 68/140	



Explotación:	Código REGA:	Referencia hoja de control:
Nombre buque:	Matrícula y folio:	CFPO:
INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS CORRECTORAS		PLAZO SUBSANACIÓN
OBSERVACIONES DEL OPERADOR		

LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En	a de de
El/la Inspector/a	El Titular o Representante (Cargo en la empresa)
Fdo:.....	Fdo:.....

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE	PÁG. 69/140	



Anexo VI: Instrucciones cumplimentación Hoja de Control de Embarcaciones Auxiliares de Acuicultura

1. 3	Instalaciones, equipamiento y utensilios resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan.	utensilios - Ausencia de óxido en los útiles e instrumentos utilizados con los productos de la acuicultura (alevines, semillas, cosecha) o el alimento: grúa, clasificadora, desgranadora, salabares, etc. - Ausencia de suciedad.
4	La situación de la toma de agua para ser usada con los productos pesqueros evita la contaminación del suministro de agua.	- La salida del agua de refrigeración del motor se realiza directamente hacia el mar. - El lugar de la salida de la toma de agua (caballo) no coincide con la zona de manipulación de productos ni de los elementos del cultivo, contenedores, envases o hielo, ni con la captación de agua de mar limpia.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 70/140	



2. Instalaciones

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria, y en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en todas las instalaciones: cubierta, bodegas, zonas de almacenamiento del hielo, útiles equipos de buceo, contenedores, toldos, lonas, etc.
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en la zona de embarque y desembarque de los elementos que se trasladan para el cultivo y viceversa. - Ausencia de suciedad en los equipos utilizados para el transporte de productos de la acuicultura o del alimento: carros, carretillas elevadoras, traspaletas, vehículos.

3. Almacenamiento, recipientes, envases

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	En el momento de utilización, las partes del buque o los contenedores y envases reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento.	- No se observa suciedad ni signos de deterioro en: contenedores, sacos, envases o cualquier otro sistema usado en el transporte de los animales vivos, y otras zonas de almacenamiento de los productos acuícolas o del alimento.
2	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	- Se emplean envases con orificios de drenaje para permitir la salida del agua de fusión del hielo en los recipientes definitivos.
3	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos deben ser resistentes al agua.	- Se emplean envases de material plástico o poliestireno expandido.
4	Se garantiza que el material de envasado no es fuente de contaminación y es 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. - Registro Sanitario del proveedor conforme.





5	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 separadas de otros elementos estructurales del buque auxiliar, como la grúa o la maquinaria usada para encordar, desgranar o clasificar. Tampoco tiene contacto con el alimento para el cultivo, elementos estructurales del sistema de cultivo (redes, boyas, etc.), 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. - Los contenedores utilizados para el sacrificio del pescado se encuentran con tapadera.
6	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 permite una correcta limpieza y desinfección.

4. Empleo de agua y hielo

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia en los diferentes procesos de trabajo (limpieza de los productos pesqueros, limpieza e superficies de contacto, 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.
2	Si se usa hielo como refrigerador, éste se fabrica con agua potable y debe proceder de una empresa con registro sanitario o con agua de mar limpia.	- Registro Sanitario de la fábrica de hielo abastecedora conforme. - El hielo elaborado con agua de mar limpia no presenta coloraciones u otras características organolépticas anormales. - El hielo limpio se almacena en zonas o recipientes exclusivos, incluido los mismos contenedores donde puedan realizarse el choque térmico para el sacrificio del pescado.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE	PÁG. 72/140	



5. Captura, izado y embarque

	Criterio a controlar	Comprobaciones
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.	- Los productos pesqueros no permanecen en la cubierta. - Los productos pesqueros se almacenan en la bodega o en los neveros destinados para tal uso. -Se almacenan sin contacto con hielo sin usar, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc.
2	Los productos de la pesca, excepto los que se conservan vivos, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque.	- Los productos permanecen en los contenedores con agua hielo durante el transporte a tierra, o cubierto de hielo.
3	Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).	- El desembarque se realiza en un espacio breve de tiempo desde que el producto llega a bordo.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 73/140	



6. Producto y manipulación

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los productos pesqueros se manipulan y almacenan evitando magulladuras y deterioros.	- Se emplean elementos y técnicas de manipulación y de extracción del sistema de cultivo que evitan al producto heridas y golpes. - El sistema de desgranado de las cuerdas, de desdoble o de clasificación de los moluscos bivalvos evitará la rotura de las conchas. - La cantidad de producto introducido en los contenedores durante el sacrificio mediante choque térmico evita el aplastamiento. - La mezcla de agua hielo utilizado para el choque térmico permite el sacrificio rápido del pescado.
2	Si se produce el eviscerado o descabezado, se hará de manera higiénica, lo antes posible tras su captura y los productos se lavan inmediatamente a fondo. Las vísceras y cabezas se retiran lo antes posible y se mantienen apartadas de los productos destinados al consumo humano.	- La actividad de eviscerado o descabezado no expone a riesgo de contaminación a los productos de la pesca, envases o hielo. - Las actividades se realizan en una zona exclusiva. - Los útiles y superficies empleados en las tareas de eviscerado y/o descabezado no presentan óxido, ni restos de suciedad. - En los ejemplares eviscerados se observa que las vísceras se han eliminado completamente. - Los productos eviscerados o descabezados se encuentran almacenados independientemente de los productos destinados al consumo humano. - Las superficies donde se ha realizado el eviscerado o descabezado se limpiarán - desinfectarán inmediatamente para evitar contaminaciones cruzadas.
3	Los hígados y huevos destinados a consumo humano se conservan en hielo, a una temperatura próxima a fusión del hielo o bien congelados.	- La temperatura es la adecuada.
4	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se conservan de modo que no afecta a su viabilidad.	- Están almacenados en contenedores con tapaderas o protegidos del sol y las inclemencias del tiempo. - No se utilizan paños u otro tipo de tejidos sucios para preservar la humedad del los productos pesqueros vivos. - No se riegan los moluscos bivalvos con agua del cantil para favorecer el aspecto húmedo del producto. - El sistema de renovación o de mantenimiento de las condiciones del agua de transporte no afectará la viabilidad de los alevines o juveniles de peces que se trasladan a las jaulas.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 74/140	



7. Animales, plagas y sustancias peligrosas

	Criterio a controlar	Comprobaciones
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.
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 acuícolas, alimento, elementos para el cultivo, contenedores, envases, hielo, 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.
3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	- Los productos de limpieza - desinfección se almacenan en zonas exclusivas. - Ausencia de productos de limpieza, desinfección o biocidas en las zonas donde se encuentren los contenedores destinados para el sacrificio y transporte del pescado, el alimento de los animales, envases o maquinarias y elementos destinados a su manipulación. - 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. - No existen a bordo insecticidas ni rodenticidas. - Los productos no se trasvasan ni fraccionan.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 75/140	



8. Desembarque

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	El equipo de descarga y desembarque que entra en contacto con los productos de la pesca está construido con materiales fáciles de limpiar y desinfectar.	- El material de las carretillas elevadoras, palets, traspaletas, etc. es apto (acero inoxidable, plástico, etc.).
2	El equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca está en buen estado de conservación y limpieza.	- Ausencia de óxido y de residuos adheridos en las superficies de los equipos. - No se observan signos de deterioro en las superficies de los equipos.
3	Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas.	- Las capturas permanecen en el cantil del muelle o en el buque auxiliar el tiempo indispensable para introducirlo en el vehículo de transporte. - Los productos no se exponen al sol.
4	Se depositan sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada en la normativa.	- No se realizan tareas de clasificación en el cantil del muelle. - La producción se traslada directamente desde el barco auxiliar al vehículo de transporte. - Los productos no quedan depositados en el cantil a la espera de la llegada del vehículo de transporte. - Se realiza la adición inmediata de hielo a las capturas que no se refrigeraron a bordo.
5	Se usan materiales y prácticas que no causan daño a las partes comestibles del producto.	- La descarga del producto de forma manual o con ayuda de grúas no daña el producto. - Los productos no son arrastrados por el suelo.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 76/140	



9. Transporte

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan.	- Ausencia de restos de pescado, hielo o cualquier otro elemento extraño. - Los receptáculos de los vehículos no tienen oquedades que permitan la acumulación de agua y dificulten la limpieza.
2	Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo evitan 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.
3	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afectan negativamente a su viabilidad.	- Los productos no se transportan cubiertos con paños sucios. - Los productos se mantienen una temperatura entre 0-5 °C.
4	Los productos frescos se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.	- El hielo cubre a la totalidad del producto pesquero.

10. Personal

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	El personal que manipula productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios y aplica los conocimientos durante el desarrollo de la actividad.	- El personal conoce y aplica las prácticas correctas de higiene relacionadas con su actividad laboral.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 77/140	



11. Registros (a excepción de lo indicado en el R. 1243/2007)

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Se conservan los registros de manera adecuada.	- En el caso de barcos de más de 12 metros, se solicitarán los registros para comprobar que los conservan sin deteriorar, que son legibles y que se encuentran a disposición del personal que lo solicite.
2	Se conservan los registros durante un periodo adecuado.	- Los registros se conservan durante un periodo no inferior a dos años.
3	Existe un registro sobre limpieza y desinfección (tratamientos y frecuencia, fichas técnicas de los productos)	- Autorización sanitaria y fichas técnicas y de seguridad de cada uno de los productos de limpieza y desinfección que se utilicen en las tareas de limpieza y desinfección del barco.
4	Existe un registro sobre control del agua utilizada (depósito, documentación de verificación periódica)	- En el caso de barcos donde existan depósitos de agua, existirá un registro de vigilancia del desinfectante empleado. - 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.
5	Existe un registro de formación.	- Carné de marinero pescador, los certificados de formación recibida, la libreta de capitania.
6	Existe un registro de tratamiento contra las 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.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 78/140	



Anexo VII: Hoja de Control SANDACH en acuicultura

REFERENCIA DE LA HOJA DE CONTROL:	SANDACH	PROVINCIA (dos primeras letras)	AÑO	Nº CONTROL A REALIZAR	CONTROL INICIAL/ SEGUIMIENTO
	SA				
Referencia controles anteriores					

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:		
Explotación:		
Nombre/ Razón social:	Código REGA:	
Titular:	NIF – CIF:	
Domicilio:		
Población:	Código Postal:	
Teléfono/ e-mail:	Fax:	
Transporte:		
Matrícula del vehículo:	Marca y modelo:	
Nombre del titular:	Dirección:	DNI:
Nombre del conductor:	Dirección:	DNI:
2. DATOS DEL CONTROL		
Inspector/a	Lugar y fecha:	Hora:
Persona entrevistada:	Cargo en la empresa:	
Dirección:	DNI:	

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 79/140	



1. INSTALACIONES, ELEMENTOS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El almacenamiento se efectúa en condiciones que evitan la contaminación cruzada y, si procede, en una parte del establecimiento o planta reservada al efecto.	SI	NO	N/A		R 1069/2009, Art. 26.1
2	Evitan la propagación de enfermedades infectocontagiosas, la proliferación de olores molestos, la contaminación del medio y el contacto de los SANDACH con el exterior.	SI	NO	N/A		R 1069/2009, Sec. 3, Art. 6.2 R 142/2011, Anexo IX, Cap. II, Sec. 2.1 Orden 30 julio 2012, Capítulo II, Art. 3.2
3	Los SANDACH se mantienen de forma separada a los productos aptos para consumo humano.	SI	NO	N/A		R 1069/2009 (8)
4	Los contenedores están correctamente identificados.	SI	NO	N/A		R 142/2011, Ane. VIII, Sec. 4 NO, Cap. II,1 RD 1528/2012, Art. 17.2 Orden 21 junio 2012, Art. 11.3.
5	Los contenedores reutilizables específicos, se mantienen limpios. Se limpian y desinfectan adecuadamente.	SI	NO	N/A		R. 142/2011, Ane. VIII, Sec. 1, Cap. I.2 R. 142/2011, Ane. VIII, capítulo I, Sec. 1, punto 2
6	Todos los contenedores y las zonas habilitadas para la recogida en las explotaciones, son objeto de limpieza y desinfección de forma periódica y como mínimo después de cada vaciado o recogida.	SI	NO	N/A		Orden 30 julio 2012, Cap II, Art. 5.2

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 80/140	



2. CLASIFICACIÓN

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los SANDACH se clasifican en las categorías específicas.	SI	NO	N/A		R 1069/2009, Sec. 4 Art. 7.1

3. TRANSPORTE

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	El operador facilita que la recogida se produzca sin demoras indebidas, notificándose lo antes posible la solicitud de recogida.	SI	NO	N/A		Orden 30 julio 2012, Capítulo II, Art. 3.
2	Los operadores recogen, identifican y transportan los subproductos animales sin demora siempre que sea posible, desde el exterior de la explotación.	SI	NO	N/A		R 1069/2009, Sec. 2, Art. 4.4.a Orden 30 julio 2012, Art. 11.1.
3	Los SANDACH de la categoría 3 sin transformar que se destinan a la elaboración de piensos o alimentos para animales, se transportan refrigerados o congelados excepto en el caso de que se transformen dentro de las 24 horas siguientes a su salida.	SI	NO	N/A		Orden 21 junio 2012, Art. 10.3.
4	Los explotadores que realizan el transporte están registrados y llevan la documentación pertinente.	SI	NO	N/A		RD 1528/2002, Art. 20.1. Orden 21 junio 2012, Art. 12

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 81/140	



4. DESTINO

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Los SANDACH se eliminan conforme los destinos establecidos para cada categoría.	SI	NO	N/A		R 1069/2009 art. 12, art. 13 y art. 14

5. REGISTRO Y TRAZABILIDAD

	CRITERIO A CONTROLAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	REFERENCIA NORMATIVA
1	Llevar un registro de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios y los guardan por al menos dos años.	SI	NO	N/A		R 1069/2009, Art. 22.1 R 142/2011, Anexo VIII, Cap. III.5

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 82/140	



Explotación:	Código REGA:	Referencia hoja de control:
INCUMPLIMIENTOS Y MEDIDAS CORRECTORAS		PLAZO SUBSANACIÓN
OBSERVACIONES DEL OPERADOR		

LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En	a de de
El/la Inspector/a	El Titular o Representante (Cargo en la empresa)
Fdo:.....	Fdo:.....

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 83/140	



Anexo VIII: Instrucciones cumplimentación Hoja de Control SANDACH en acuicultura

1. INSTALACIONES, ELEMENTOS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	El almacenamiento se efectúa en condiciones que evitan la contaminación cruzada y, si procede, en una parte del establecimiento o planta reservada al efecto.	- El almacenamiento de los residuos no se realiza junto a los productos aptos para consumo. - El almacenamiento se realiza en una zona exclusiva. - No se produce cruce de flujos de residuos con producto, hielo, envases, etc. en ningún momento.
2	Se evita la propagación de enfermedades infectocontagiosas, la proliferación de olores molestos, la contaminación del medio y el contacto de los SANDACH con el exterior.	- Existen medidas preventivas para evitar la contaminación del producto y del medio. - Existen medidas para evitar la propagación de olores. - Los SANDACH se almacenan en contenedores o cámaras herméticas. - Los contenedores tienen tapa.
3	Los SANDACH se mantienen de forma separada a los productos aptos para consumo humano.	- El almacén de SANDACH es de uso exclusivo.
4	Los contenedores están correctamente identificados.	Los SANDACH se identificarán de la siguiente forma: 1) para materiales de la categoría 1, el color negro y letras en blanco; 2) para materiales de la categoría 2 el color amarillo y letras en negro; 3) para materiales de la categoría 3, el color verde y letras en negro. - Los SANDACH de categoría 3 son: los productos de origen animal que ya no estén destinados al consumo humano por motivos comerciales, problemas de fabricación, defectos de envasado u otros defectos que no conlleven ningún riesgo para la salud pública o la salud animal; los animales acuáticos y partes de los mismos, salvo los mamíferos marinos, que no muestren ningún signo de enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales; los subproductos animales de animales acuáticos procedentes de establecimientos o plantas que fabriquen productos para el consumo humano; los invertebrados acuáticos y terrestres, salvo los de especies patógenas para los seres humanos





		o los animales; los pescados refrigerados o congelados que han caducado o perdido características organolépticas de tal manera que no son adecuados para el consumo humano. - Los <u>SANDACH de categoría 2 son</u>: los animales y partes de animales, que murieron sin que hayan sido sacrificados o matados para el consumo humano, con inclusión de los animales matados para el control de enfermedades; incluyendo los peces muertos de piscifactorías. Se incluyen en esta categoría los peces con Anisakis. - Los <u>SANDACH de categoría 1 son</u>: los animales salvajes, cuando se sospeche que están infectados con enfermedades transmisibles a los seres humanos o los animales.
5	Los contenedores reutilizables específicos, se mantienen limpios. Se limpian y desinfectan adecuadamente.	- El diseño de los contenedores evita la acumulación de suciedad. - Los revestimientos de los contenedores no presentan deterioro. - Los contenedores están limpios.
6	Todos los contenedores y las zonas habilitadas para la recogida en las explotaciones, son objeto de limpieza y desinfección de forma periódica y como mínimo después de cada vaciado o recogida.	- El diseño de las zonas de recogida evita la acumulación de suciedad. - Las zonas de recogida están limpias.

2. CLASIFICACION

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los SANDACH se clasifican en las categorías específicas.	- Los SANDACH se categorizan correctamente. - Durante el transporte y almacenamiento, una etiqueta fijada indica la categoría de los subproductos animales, y tiene la leyenda: para categoría 3, "no apto para el consumo humano" y para categoría 2 "no apto para el consumo animal".

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 85/140	



3. TRANSPORTE

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	El operador facilita que la recogida se produzca sin demoras indebidas, notificándose lo antes posible la solicitud de recogida.	- El responsable lleva un control de la generación de SANDACH y de la capacidad del almacén o cámara, de forma que facilita la recogida. - Existen registros de entrada y salida de material del almacén. - El almacén no se encuentra sobre su capacidad máxima.
2	Los operadores recogen, identifican y transportan los subproductos animales sin demora siempre que sea posible, desde el exterior de la explotación.	- Podrán desarrollar los procesos o disponer de instalaciones de almacenamiento de SANDACH fuera de la explotación. - Los procesos se realizan de forma rápida.
3	Los SANDACH de la categoría 3 sin transformar que se destinen a la elaboración de piensos o alimentos para animales, se transportan refrigerados o congelados excepto en el caso de que se transformen dentro de las 24 horas siguientes a su salida	- Los C3 con destino a piensos o alimentos para animales se transportan refrigerados o congelados.
4	Los explotadores que realizan el transporte están registrados y llevan la documentación pertinente.	- Los vehículos están acreditados y los conductores están autorizados.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 86/140	



4. DESTINO

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Los SANDACH se eliminan conforme los destinos establecidos para cada categoría.	- En caso de categoría 1 se eliminan por: Incineración, valoración por coincineración, previo procesamiento por esterilización a presión, marcado permanente del material resultante y enterramiento en un vertedero autorizado, combustible con o sin procesamiento previo o fabrican productos derivados. - En caso de categoría 2 se eliminan por: Incineración, valoración por coincineración, en un vertedero autorizado previo procesamiento mediante esterilización a presión, fabrican abonos y enmiendas del suelo de origen orgánico, se usan (siempre que proceda de animales que no se hayan sacrificado ni hayan muerto como consecuencia de la presencia real o sospechada de una enfermedad transmisible a los seres humanos) para la alimentación de fauna silvestre, se ensilan, compostan o transforman en biogás, utilizan como combustible con o sin procesamiento previo, o para la fabricación de los productos derivados. - En caso de categoría 3 se eliminan por: incineración, con o sin procesamiento previo, coincineración, con o sin procesamiento previo, en un vertedero autorizado, tras su procesamiento, se procesan, se utilizan para la fabricación de alimentos crudos para animales de compañía, se usan para la alimentación de fauna silvestre, se ensilan, compostan o transforman en biogás, se utilizan como combustible con o sin procesamiento previo, se usan como fertilizante o enmienda del suelo o como materia prima para la elaboración de productos no destinados a la alimentación humana o animal (en caso de conchas de moluscos de categoría 3), se utilizan para la fabricación de los productos derivados. - OTRAS FORMAS DE ELIMINACIÓN AUTORIZADAS (EXCEPCIONES)

5. REGISTRO Y TRAZABILIDAD

	Criterio a controlar	Comprobaciones
1	Llevar un registro de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios y los guardan por al menos dos años.	- Registros de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios. - Los documentos que constituyen registro, se guardan durante un periodo no inferior a dos años.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 87/140	



Anexo IX: Tipificación incumplimientos control de Explotaciones de Acuicultura (a excepción de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos)

Por lo general, los incumplimientos detectados en acuicultura en el marco del presente programa son de carácter leve. Dentro del conjunto de incumplimientos leves, estos se han catalogado como de riesgo alto, moderado y bajo, cuyos plazos de subsanación se han fijado en el siguiente cuadro.

1. Instalaciones, equipos, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones.

ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Moderado <i>(Ejemplo: La sala donde se ubican los tanques que contienen los productos pesqueros no se encuentra en un correcto estado de limpieza).</i>	Adecuación del estado de limpieza en el plazo de <u>10 días</u> .
	Alto <i>(Ejemplo: Los tanques que contienen los productos se encuentran en un estado de limpieza inadecuado comprometiendo la seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y ejecución de actuaciones de limpieza en profundidad de todas las instalaciones en el plazo de <u>1 semana</u> .
2	Moderado <i>(Ejemplo: Los badenes de acceso a las instalaciones no disponen de desinfectante).</i>	Adecuación del estado de limpieza en el plazo de <u>10 días</u> .
	Alto <i>(Ejemplo: Los tubos utilizados en el transvase de peces desde los camiones hasta los tanques se encuentran en estado inadecuado de limpieza).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y ejecución de actuaciones de limpieza en profundidad de todas las instalaciones en el plazo de <u>1 semana</u> .





3	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los equipos.	Moderado <i>(Ejemplo: Los salabares utilizados en la extracción de los productos desde los tanques se encuentran en estado inadecuado de limpieza pero no afecta a la seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto y ejecución de las actuaciones de limpieza en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Los conductos utilizados en el transvase de pescado entre tanques se encuentran oxidados, dificultando las actuaciones de limpieza y comprometiendo la seguridad del producto).</i>	Adopción de medidas correctoras inmediatas para evitar el riesgo de contaminación del producto y ejecución del mantenimiento o sustitución de los equipos en el plazo de <u>1 semana</u> .
4	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los contenedores.	Moderado <i>(Ejemplo: Presencia de restos de residuos en los contenedores que no comprometen la seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto y ejecución de actuaciones de limpieza en profundidad en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Utilización de contenedores procedentes de la actividad agrícola o química que no son adecuados para la actividad y comprometen la seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto y sustitución de los envases en el plazo de <u>1 mes</u> .
5	Se mantienen limpias y cuando sea necesario se desinfectan las cajas.	Moderado <i>(Ejemplo: Los envases de plástico se encuentran con restos de suciedad en la parte exterior de los envases).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto y ejecución de tareas de limpieza y desinfección en profundidad en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Utilización de envases de madera).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto y sustitución de los envases conforme a la aptitud para su uso en el plazo de <u>1 semana</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKG64VWMMLEKJ	PÁG. 89/140	



6	El material de envasado es apto para uso alimentario.	Moderado (Ejemplo: Los envases de plástico que estén manifiestamente destinados a contener productos alimenticios no llevan el símbolo previsto en la legislación vigente).	Justificación de la idoneidad del material o sustitución del envase en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: Utilización de envases procedentes de otras actividades, como la agrícola).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.

2. Empleo de agua y hielo.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se toman medidas para garantizar la calidad del agua destinada a la acuicultura.	Alto (Ejemplo: No se realiza análisis de verificación de parámetros microbiológicos).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto y adecuación de los procesos en <u>3 meses</u> .
2	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia en los diferentes procesos de trabajo (limpieza de los productos pesqueros, limpieza de superficies de contacto, etc.).	Alto (Ejemplo: La captación del agua dulce proviene de pozos de agua que no están sometidos a ningún control sanitario comprometiendo la seguridad del producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto y adecuación de las instalaciones o procesos en <u>3 meses</u> .
3	Si se usa hielo como refrigerador de los productos de la pesca, éste se fabrica con agua potable o con agua de mar limpia.	Alto (Ejemplo: La fábrica de hielo de las instalaciones utilizan agua dulce no potable).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 90/140	



3. Alimentación animal y Medicamentos veterinarios.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Los piensos proceden de empresas registradas y autorizadas, o autorizadas por la Autoridad Competente.	Alto (Ejemplo: Los piensos utilizados no están debidamente identificados sanitariamente).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> , y adecuación de la documentación acreditativa de todos los piensos en el plazo de <u>1 semana</u> .
2	Los piensos se almacenan separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal.	Alto (Ejemplo: Presencia de productos de limpieza almacenados en el mismo lugar que los piensos).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> , y adecuación del almacenamiento de los piensos en el plazo de <u>1 semana</u> .
3	Los piensos no medicados se almacenan y manipulan separadamente de los medicados.	Alto (Ejemplo: Presencia de piensos medicamentosos en el mismo almacén que los no medicamentosos).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> , y adecuación del almacenamiento de los piensos en el plazo de <u>1</u> .
4	Los medicamentos para animales se emplean correctamente (tienen recetas y registro de tratamientos).	Alto (Ejemplo: No disponen de las recetas acreditativas de los medicamentos veterinarios utilizados).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 91/140	



4. Animales, plagas y sustancias peligrosas.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	Moderado <i>(Ejemplo: Existen sacos de piensos vacíos en el almacén de piensos).</i>	Implantación de medidas preventivas necesarias en el plazo de <u>1 semana</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Presencia de signos de animales).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y ejecución de las actuaciones de diagnóstico y/o tratamientos, así como la implantación de las medidas preventivas necesarias, en el plazo de <u>1 semana</u> .
2	Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores para el almacenamiento de residuos se encuentra deteriorado).</i>	Adecuación de los sistemas de almacenamiento y eliminación de los residuos y sustancias peligrosas en el plazo de <u>1 meses</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Manipulación de los residuos en la zona de acondicionamiento del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y adecuación de los sistemas de almacenamiento y eliminación de residuos y sustancias peligrosas en el plazo de <u>10 días</u> .
3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	Moderado <i>(Ejemplo: Utilización de productos de limpieza y desinfección de uso doméstico).</i>	Adecuación de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Utilización de productos prohibidos para la higiene alimentaria).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u>





5. Transporte 3	Los contenedores utilizados de productos fresco, preparados, sin embalar y almacenados en hielo deberán evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	Alto (Ejemplo: Existencia de contenedores sin agujeros para facilitar el drenaje del agua de fusión del hielo).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del sistema de drenaje de los contenedores en el plazo de <u>1 meses</u> .
4	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecta negativamente a su viabilidad.	Alto (Ejemplo: Los vehículos de transporte no garantizan que la temperatura del producto sea inferior a 5 °C).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del medio de transporte en el plazo de <u>1 meses</u> .
5	Los productos frescos se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.	Alto (Ejemplo: Ausencia de sistemas de refrigeración).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación de los medios de transporte para garantizar la calidad del producto en el plazo de <u>1 meses</u> .
6	Los productos no se transportan conjuntamente con otras mercancías que supongan un riesgo.	Alto (Ejemplo: Coexistencia de productos de la pesca con otros enseres, útiles, residuos, envases, etc.).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.
7	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los vehículos.	Alto (Ejemplo: Presencia de restos de pescado, envases o residuos en los vehículos que transportan el pescado).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 93/140	



6. Personal.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El personal que manipula los productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	Moderado <i>(Ejemplo: El personal de la explotación acuícola no lleva el uniforme de trabajo).</i>	Corrección de las deficiencias de formación en el plazo de <u>1 mes</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: El personal de la empresa alimentaria no lleva a cabo prácticas correctas de manipulación).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para llevar a cabo una correcta manipulación de los productos, y corrección de las deficiencias de formación en el plazo de <u>1 meses</u> .

7. Registros.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se lleva, de manera actualizada, un registro de explotación denominado libro de explotación.	Alto	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> , aportando el contenido exigido para el libro de explotación.
2	Registro sobre la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados.	Alto	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> . Se deberán aportar el resultado de los análisis realizados.
3	Registro sobre medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de administración y los tiempos de espera.	Alto	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> . Se deberán aportar los registros implantados.





4	Registro sobre la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal.	Alto <i>(Ejemplo: No existe registro sobre enfermedades acontecidas en la explotación).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> . Se deberán aportar los registros implantados.
5	Registro sobre los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.	Alto <i>(Ejemplo: En el momento del control, no se aporta el resultado de análisis realizados con fines diagnósticos).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> . Se deberán aportar el resultado de los análisis realizados.
6	Registro sobre todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.	Alto <i>(Ejemplo: En el momento del control, no se aportan los informes correspondientes a controles anteriores).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> . Se deberán aportar los registros implantados.
7	Se conservan los registros de manera adecuada.	Bajo <i>(Los registros se deben conservar sin deteriorar y están a disposición del personal que lo solicite).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .
8	Se conservan registros durante un periodo adecuado.	Bajo <i>(Los registros se deben conservar durante el periodo mínimo de tres años).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .
9	Registro de formación del personal.	Bajo <i>(Ejemplo: El personal de la explotación acuícola no acredita la formación recibida por el personal).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>3 meses</u> .
10	Registro sobre limpieza y desinfección.	Bajo <i>(Se deben registrar las fechas de cada limpieza y desinfección realizada, además de recoger con qué productos y como se realizó).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 95/140	



11	Registro sobre el control del agua utilizado.	Bajo <i>(Ejemplo: En el momento del control, no se aporta el resultado de controles realizados al agua).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>1 mes</u>
12	Registro sobre el control de plagas.	Bajo <i>(Ejemplo: En el momento del control, no se aportan los partes de diagnosis y/o tratamiento, en el caso de haberlos realizado).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 96/140	



Anexo X: Tipificación incumplimientos control de Explotaciones de Acuicultura de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos.

Por lo general, los incumplimientos detectados en acuicultura en el marco del presente programa son de carácter leve. Dentro del conjunto de incumplimientos leves, estos se han catalogado como de riesgo alto, moderado y bajo, cuyos plazos de subsanación se han fijado en el siguiente cuadro.

1. Requisitos para la recolección y manipulación.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se posee información actualizada relativa a las zonas de producción y su clasificación según los criterios legalmente establecidos.	Alto <i>(Ejemplo: Se están realizando las labores de recolección sin conocer si la zona está abierta o cerrada para la especie objetivo).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> presentando la forma o los medios utilizados para conocer la aptitud de las zonas para el desarrollo de la actividad.
2	Las técnicas de recolección y manipulación no producen contaminación ni daños graves en las conchas o los tejidos.	Alto <i>(Ejemplo: Utilización de útiles que puede afectar a la viabilidad y seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para lograr la correcta manipulación del producto e impedir su contaminación, y adecuación de las técnicas de manipulación empleadas en el plazo de <u>10 días</u> .
3	Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras y vibraciones.	Alto <i>(Ejemplo: Las bolsas o envases que contienen el producto se disponen unas sobre otras, pudiendo afectar a la viabilidad de los moluscos).</i>	Adecuación de las técnicas de manipulación en el plazo de <u>1 semana</u> .
4	Se evita la exposición de MBV a temperaturas extremas.	Alto <i>(Ejemplo: Los MBV se mantienen durante un tiempo prolongado a temperaturas que podrían producir su muerte, ya sea al sol o en cámaras de congelación).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .





5	Se impide volver a sumergir a los MBV en aguas que puedan aumentar su nivel de contaminación.	Alto <i>(Ejemplo: Una vez recolectados, los MBV se colocan en recipientes con agua de procedencia desconocida).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .
6	Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, solo se llevan a cabo en zonas de clase A.	Alto <i>(Ejemplo: Los MBV se acondicionan en zonas no clasificadas).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.

2. Requisitos para la reinstalación y manipulación.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	La reinstalación de MBV se realiza en zonas autorizadas por la autoridad competente.	Alto <i>(Ejemplo: Los MBV se reinstalan en zonas de clasificación desconocida).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .
2	Las técnicas de manipulación utilizadas para la reinstalación de los MBV permiten reanudar su alimentación por filtración.	Alto <i>(Ejemplo: La viabilidad de los MBV no queda asegurada en la reinstalación por malas prácticas de manipulación, como colocar telas sobre los moluscos para mantener la humedad).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para llevar a cabo una correcta manipulación del producto. Adecuación de las instalaciones o procesos en <u>1 semana</u> .
3	La densidad de reinstalación de los MBV es la adecuada para permitir su depuración.	Alto <i>(Ejemplo: Las piscinas de depuración están sobrepobladas).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para establecer la correcta densidad de productos y adecuación de las instalaciones o procesos en <u>1 mes</u> .
4	Se aplica un adecuado tiempo de inmersión en agua de mar de los MBV.	Alto <i>(Ejemplo: No existe un registro del tiempo de inmersión).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para garantizar la calidad de los productos y adecuación de las instalaciones o procesos en <u>1 mes</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 98/140	



5	Se evita la mezcla de lotes en la reinstalación.	Alto (Ejemplo: No existe control de la trazabilidad).	Adopción de medidas correctoras inmediatas para garantizar la calidad del producto y adecuación de las instalaciones o procesos en <u>1 mes</u> .
6	Cuando se produce reinstalación se registra el origen de los moluscos, la duración y lugar de la reinstalación y el destino de cada lote (documento de registro).	Alto (Ejemplo: No existe registro del movimiento de los MBV).	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>1 mes</u> .

3. Instalaciones, equipos, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	Moderado (Ejemplo: El estado de limpieza de los locales no es adecuado).	Adecuación del estado de limpieza en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: Las instalaciones se encuentran en un estado de limpieza inadecuado comprometiendo la seguridad del producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y corrección del estado de limpieza de todas las instalaciones en el plazo de <u>1 semana</u> .
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	Moderado (Ejemplo: Las zonas aledañas a la instalación se rodean de residuos sólidos que pueden afectar a la seguridad del producto).	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y corregir el estado de limpieza que afecten a las operaciones conexas.
3	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los equipos.	Moderado (Ejemplo: Los equipos aparecen con restos de suciedad, pero no afecta a la seguridad del producto).	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> para corregir el estado de limpieza de los equipos.
		Alto (Ejemplo: La suciedad de los equipos pone en peligro la seguridad del producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, en particular aquellas relacionadas con la limpieza, y adecuación, sustitución o reparación de los instrumentos que presenten incumplimientos en el plazo de <u>1 semana</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 99/140	



4	Se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan los contenedores.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores aparecen con restos de conchas etc, propias de la actividad de recolección o manipulación sin afectar a la seguridad del producto).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> para corregir el estado de limpieza de los contenedores.
		Alto <i>(Ejemplo: La suciedad de los contenedores pone en peligro la seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, en particular aquellas relacionadas con la limpieza de las instalaciones que comprometan la seguridad del producto, y ejecución de las actuaciones de mantenimiento o sustitución de los envases y, en caso necesario, adecuación del sistema de limpieza-desinfección de los envases en el plazo de <u>1 mes</u> .
5	Se mantienen limpias y cuando sea necesario se desinfectan las cajas.	Moderado <i>(Ejemplo: Las cajas u otros envases aparecen limpios, aunque el diseño no favorezca su fácil limpieza y desinfección).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> para corregir el estado de limpieza de los equipos.
		Alto <i>(Ejemplo: Se reutilizan los envases o bolsas de un solo uso).</i>	Adopción de medidas correctoras inmediatas para evitar el riesgo de contaminación del producto, en particular aquellas relacionadas con la limpieza de las instalaciones que comprometan la seguridad del producto, y ejecución de las actuaciones de mantenimiento o sustitución de los envases y, en caso necesario, adecuación del sistema de limpieza-desinfección de los envases en el plazo de <u>1 semana</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 100/140	



4. Empleo de agua.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se toman medidas para garantizar la calidad del agua destinada a la acuicultura.	Alto <i>(Ejemplo: No disponen de registros de control de agua ni analíticas que acrediten su aptitud).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto y adecuación de los procesos en <u>3 meses</u> .
2	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia cuando es necesario para evitar la contaminación.	Alto <i>(Ejemplo: Utilización de agua de origen desconocido para distintos procesos).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto y adecuación de las instalaciones o procesos en <u>3 meses</u> .

5. Animales, plagas y sustancias peligrosas.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	Moderado <i>(Ejemplo: Aunque no existen plagas hay probabilidades de que pueda haberlas, y no existen medidas preventivas).</i>	Adopción de medidas preventivas en el plazo de <u>1 semana</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Presencia de plagas o sus huellas).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y ejecución de las actuaciones de diagnóstico y/o tratamientos, así como la implantación de las medidas preventivas necesarias, en el plazo de <u>1 semana</u> .
2	Se almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores para la eliminación de residuos se encuentran deteriorados).</i>	Adecuación de los sistemas de almacenamiento y eliminación de residuos y sustancias peligrosas en el plazo de <u>1 mes</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Manipulación de los residuos en la zona de acondicionamiento del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto y adecuación de las instalaciones o procesos en <u>10 días</u> .





3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	Moderado <i>(Ejemplo: Se utilizan productos de limpieza para uso doméstico).</i>	Adecuación de las medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Utilización de productos sin etiqueta).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .

6. Transporte

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Los transportistas, los contenedores y los medios de transporte de animales vivos están autorizados y registrados.	Alto <i>(Ejemplo: El vehículo no está autorizado).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>3 meses</u> para regular el transporte.
2	Los medios de transporte disponen de sistema de desagüe adecuado.	Alto <i>(Ejemplo: Se observa encharcamiento de agua dentro del vehículo).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del sistema de drenaje de los contenedores en el plazo de <u>3 meses</u> .
3	Los medios de transporte están equipados para garantizar las mejores condiciones de supervivencia de los moluscos y protegerlos contra la contaminación.	Alto <i>(Ejemplo: Los moluscos se mantienen a temperaturas cercanas a la congelación).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación de los moluscos, y adecuación del medio de transporte en el plazo de <u>1 meses</u> .
4	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores aparecen con restos de conchas etc, propias de la actividad del transporte sin afectar a la seguridad del producto).</i>	Adecuación del estado de limpieza del medio de transporte en el plazo de <u>1 semana</u>
		Alto <i>(Ejemplo: La suciedad de los contenedores de transporte pone en peligro la seguridad del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .
5	El lote va acompañado de su documento de registro.	Alto <i>(Ejemplo: No disponen de documentos de registro).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para garantizar que el lote va acompañado del documento de registro.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 102/140	



7. Personal.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El personal que manipula productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	Moderado (Ejemplo: Los empleados no llevan la indumentaria adecuada).	Corrección de las deficiencias de formación en el plazo de <u>1 mes</u> .
		Alto (Ejemplo: Los empleados no disponen de formación sobre la seguridad del producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y corrección de las deficiencias de formación en el plazo de <u>1 mes</u> .

8. Registros.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se lleva, de manera actualizada, un registro de explotación denominado libro de explotación.	Alto (Ejemplo: No disponen de registros).	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> , aportando el contenido exigido para el libro de explotación.
2	Registro sobre los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana.	Alto (Ejemplo: No se realizan analíticas).	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>3 meses</u> . Se deberán aportar el resultado de los análisis realizados.
3	Registro sobre todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.	Alto (Ejemplo: No existen registros de control animal).	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> . Se deberán aportar los registros implantados.
4	Registro de formación del personal.	Bajo (Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control la documentación que garantiza que el personal está formado en seguridad alimentaria).	Adecuación de los registros en el plazo de <u>3 meses</u> .





5	Registro sobre limpieza y desinfección.	Bajo <i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección utilizados).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .
6	Registro sobre el control del agua utilizado.	Bajo <i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control ninguna analítica del agua).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>1 meses</u> .
7	Registro sobre el control de plagas.	Bajo <i>(Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control los partes de diagnóstico y tratamiento, en el caso de haberse realizado estas actuaciones).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .
8	Se conservan los registros de manera adecuada.	Bajo <i>(Ejemplo: Los registros no son legibles o están deteriorados).</i>	Adecuación de los registros en el plazo de <u>10 días</u> .
9	Se conservan los registros durante un periodo adecuado.	Bajo <i>(Ejemplo: Los registros no se conservan durante el periodo mínimo de 3 años).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 104/140	



Anexo XI: Tipificación incumplimientos control de Embarcaciones Auxiliares de Acuicultura

Por lo general, los incumplimientos detectados en acuicultura en el marco del presente programa son de carácter leve. Dentro del conjunto de incumplimientos leves, estos se han catalogado como de riesgo alto, moderado y bajo, cuyos plazos de subsanación se han fijado en el siguiente cuadro.

1. Instalaciones, equipamiento y utensilios

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El diseño es adecuado, evitándose contaminación con agua de sentina, aguas residuales, humo u otras sustancias nocivas.	Alto (Ejemplo: Se almacenan piensos en la sala de máquinas).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto o elementos propios del cultivo, y subsanación de los incumplimientos relacionados con el diseño no adecuado en el plazo de <u>1 semana</u>
2	Todas las superficies que puedan estar en contacto con los productos pesqueros son lisas, resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies son duraderos y no tóxicos.	Moderado (Ejemplo: Se observan superficies con falta de mantenimiento).	Adecuación de las superficies en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: Las superficies en contacto con los alimentos o los elementos del cultivo no son adecuadas).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto o de los elementos que pueden entrar en contacto con el cultivo, y modificación de las superficies, y/o la sustitución de los revestimientos, en el <u>plazo 1 semana</u> .
3	El equipo y los instrumentos usados en las faenas son resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar y se mantienen limpios y cuando sea necesario se desinfectan.	Moderado (Ejemplo: La grúa no se encuentra en buen estado de mantenimiento, o los útiles no son de acero inoxidable y están oxidados, sin que ello suponga comprometer la seguridad del producto).	Adecuación de los equipos e instrumentos en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: El estado de mantenimiento de los equipos usados al cosechar el cultivo pone en riesgo la viabilidad de los productos).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, en particular aquellas relacionadas con la limpieza, y adecuación, sustitución o reparación de los instrumentos que presenten incumplimientos en el <u>plazo de 1 semana</u> .





4	La situación de la toma de agua para ser usada con los productos pesqueros evita la contaminación del suministro de agua.	Alto (Ejemplo: La salida de la toma del agua (caballo) está ubicada en el mismo lugar donde tiene lugar las tareas de acondicionamiento del pescado).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y corrección de la situación de la toma de agua en el <u>plazo de 1 meses</u> .
---	---	---	--

2. Instalaciones.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en la producción primaria, y en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	Moderado (Ejemplo: El estado de limpieza de las zonas donde se transporta el pienso no es adecuado).	Adecuación del estado de limpieza en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: En la maquinaria utilizada para la clasificación del mejillón quedan restos orgánicos que ponen en riesgo la seguridad del producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y ejecución de actuaciones de limpieza en profundidad de todas las instalaciones en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación a las operaciones conexas y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	Moderado (Ejemplo: En la zona de embarque/desembarque se encuentran materiales ajenos a la actividad).	Adecuación del estado de limpieza en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: Los palets se encuentran en un estado de limpieza inadecuado).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y ejecución de la limpieza en profundidad de todas las instalaciones en el <u>plazo de 1 semana</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 106/140	



3. Almacenamiento, recipientes, envases.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	En el momento de utilización, las partes del buque o los contenedores y envases reservados para el almacenamiento de los productos de la pesca se conservan limpios y en buen estado de mantenimiento.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores para el sacrificio del pescado poseen signos de deterioro propios del uso pero se pueden limpiar adecuadamente).</i>	Adecuación de las zonas y elementos para el almacenamiento de los productos en el plazo de 10 días.
		Alto <i>(Ejemplo: Los contenedores para el sacrificio del pescado no son de uso exclusivo para su función y se usan para almacenar otros objetos, o están sucios o rotos).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, en particular aquellas relacionadas con la limpieza de las instalaciones que comprometan la seguridad del producto, y ejecución de las actuaciones de mantenimiento o sustitución de los envases o contenedores y, en caso necesario, adecuación del sistema de limpieza-desinfección en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos evitan que el agua de fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	Alto <i>(Ejemplo: Utilización de envases definitivos sin agujeros de drenaje).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.
3	Los recipientes en los que se conservan en hielo los productos son resistentes al agua.	Moderado <i>(Ejemplo: Utilización de envases de madera).</i>	Sustitución de los recipientes en el <u>plazo de 10 días</u> .
4	Se garantiza que el material de envasado no es fuente de contaminación y es apto para uso alimentario.	Moderado <i>(Ejemplo: Los envases que estén manifiestamente destinados a contener productos alimenticios no llevan el símbolo previsto en la legislación vigente).</i>	Justificación de la idoneidad del material o sustitución del envase en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Se reutilizan envases o contenedores diseñados para otro uso, como las cubas de basura).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.





5	Se garantiza que el material de envasado se almacena de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores utilizados para el sacrificio del pescado se almacenan abiertos sin su tapadera).</i>	Adecuación del almacenamiento del material de envasado en el <u>plazo de 10 días</u>
		Alto <i>(Ejemplo: Los envases se almacenan junto con el pienso usado en el cultivo).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del almacenamiento del material de envasado en el <u>plazo de 1 semana</u> .
6	Se garantiza que el material de envasado si va a reutilizarse, es fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.	Moderado <i>(Ejemplo: El diseño no evita la acumulación de suciedad pero los envases están limpios).</i>	Sustitución de los envases en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Se reutilizan los envases de poliestireno expandido).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y sustitución de los envases en el plazo de <u>1 semana</u> .

4. Empleo de agua y hielo.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y Plazo
1	Se utiliza agua potable o agua de mar limpia en los diferentes procesos de trabajo (limpieza de los productos pesqueros, limpieza e superficies de contacto, etc.)	Alto <i>(Ejemplo: La limpieza del mejillón cosechado y la limpieza de las instalaciones del buque se realiza con agua de la dársena portuaria).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.
2	Si se usa hielo como refrigerador, éste se fabrica con agua potable y procede de una empresa con registro sanitario o con agua de mar limpia.	Alto <i>(Ejemplo: Se desconoce el origen del hielo utilizado para el sacrificio del pescado).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKG64VWMMLEKJ	PÁG. 108/140	



5. Captura, izado y embarque.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y Plazos
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.	Moderado <i>(Ejemplo: Los contenedores utilizados en el transporte del pescado permanecen destapados).</i>	Adecuación del sistema de protección o procesos en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: El mejillón se transporta sobre la cubierta expuesto al sol).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación y/o deterioro del producto, y adecuación de las instalaciones o procesos en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque.	Alto <i>(Ejemplo: Las especies como el atún cultivado, susceptibles a la formación de histamina, no se refrigeran a bordo).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para refrigerar convenientemente al producto.
3	Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).	Alto <i>(Ejemplo: El producto pesquero permanece en puerto sin refrigerar a la espera del vehículo de transporte).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para refrigerar convenientemente al producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ		PÁG. 109/140



6. Producto y manipulación.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y Plazos de subsanación
1	Los productos pesqueros se manipulan y almacenan evitando magulladuras y deterioros.	Moderado <i>(Ejemplo: La cantidad de producto contenida en el envase es excesiva y produce aplastamiento).</i>	Adecuación de las técnicas de manipulación y/o procesos en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: El sistema de recolección de los mejillones rompe las conchas comprometiendo el riesgo de contaminación del producto).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el deterioro y contaminación del producto, y sustitución de los elementos y técnicas de manipulación necesarios en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	Si se produce eviscerado o descabezado, se hará de manera higiénica, lo antes posible tras su captura y los productos se lavan inmediatamente a fondo. Las vísceras y cabezas se retiran lo antes posible y se mantienen apartadas de los productos destinados al consumo humano.	Alto <i>(Ejemplo: las víscera y cabezas se almacenan en el mismo sitio que los productos destinados al consumo humano)</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el deterioro y contaminación del producto, y sustitución de los elementos y técnicas de manipulación necesarios en el <u>plazo de 1 semana</u> .
3	Los hígados y huevas destinados a consumo humano se conservan en hielo, a una temperatura próxima a fusión del hielo o bien congelados.	Alto <i>(Ejemplo: las huevas y las vísceras no se conservan a una temperatura adecuada)</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el deterioro y contaminación del producto, y sustitución de los elementos y técnicas de manipulación necesarios en el <u>plazo de 1 semana</u> .
4	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se conservan de modo que no afecta a su viabilidad.	Alto <i>(Ejemplo: Se emplean paños u otros tejidos para preservar la humedad de los productos pesqueros vivos).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para conservar convenientemente al producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 110/140	



7. Animales, plagas y sustancias peligrosas.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se evita en la medida de lo posible, que los animales y plagas provoquen contaminación.	Moderado (Ejemplo: Almacenamiento a bordo de sacos de pienso vacíos y de elementos sin uso).	Implantación de las medidas preventivas necesarias en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: Presencia de animales plagas).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y ejecución de las actuaciones de diagnóstico y/o tratamientos, así como la implantación de las medidas preventivas necesarias, en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	Almacenan, manipulan y eliminan los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evita la contaminación.	Moderado (Ejemplo: Los contenedores para la eliminación de desperdicios se encuentran deteriorados).	Adecuación de los sistemas de almacenamiento y eliminación de los residuos y sustancias peligrosas en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: No existen contenedores para eliminación de residuos).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y adecuación de los sistemas de almacenamiento y eliminación de los residuos y sustancias peligrosas en el <u>plazo de 1 semana</u> .
3	Se dispone de medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados y estos son aptos para uso alimentario.	Moderado (Ejemplo: Se emplean productos de uso doméstico reconocido).	Adecuación de las medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto (Ejemplo: Se emplean productos de origen o uso desconocido).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y adecuación de las medidas de control de la contaminación procedente de los biocidas, los detergentes y desinfectantes utilizados en el <u>plazo de 1 semana</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 111/140	



8. Desembarque.

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El equipo de descarga y desembarque que entra en contacto con los productos de la pesca está construido con materiales fáciles de limpiar y desinfectar.	Moderado <i>(Ejemplo: Los materiales de los equipos de descarga no son adecuados pero no entran en contacto con las capturas).</i>	Adecuación del equipo de descarga y desembarque en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Los materiales de los equipos de descarga no son adecuados y entran en contacto con las capturas).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y adecuación del equipo de descarga y desembarque en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	El equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca está en buen estado de conservación y limpieza.	Moderado <i>(Ejemplo: La limpieza de la zona de desembarco no es adecuada, sin que esto comprometa la seguridad de los productos).</i>	Adecuación del estado de limpieza y mantenimiento de los equipos en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Los palets se encuentran en un estado de limpieza inadecuado).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y adecuación del estado de limpieza y mantenimiento de los equipos en el plazo de <u>1 semana</u> .
3	Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas.	Moderado <i>(Ejemplo: Las operaciones no son rápidas pero los productos permanecen protegidos y refrigerados).</i>	Adecuación de procesos en el plazo de <u>10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Las operaciones no son rápidas y comprometen la seguridad del producto porque este se conserva a bordo sin refrigerar).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 112/140	



4	Se depositan sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada en la normativa.	Moderado <i>(Ejemplo: El traslado al vehículo de transporte después del desembarco no es inmediato pero los productos permanecen refrigerados y protegidos).</i>	Adecuación de los procesos en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: El traslado al vehículo de transporte después del desembarco no es inmediato y los productos permanecen sin refrigerar o desprotegidos)</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar la contaminación del producto, y adecuación de los procesos en el <u>plazo de 1 semana</u> .
5	Se usan materiales y prácticas que no causan daño a las partes comestibles del producto.	Moderado <i>(Ejemplo: Los sacos de mejillones se apilan de manera que pueden romper las conchas).</i>	Adecuación de materiales y prácticas en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: los sacos de mejillón se depositan directamente sobre el suelo).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el deterioro y contaminación del producto.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 113/140	



9. Transporte

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Los receptáculos o contenedores para el transporte de los productos se mantienen limpios y cuando es necesario se desinfectan.	Moderado <i>(Ejemplo: La limpieza no es adecuada, sin que esto comprometa la seguridad de los productos).</i>	Adecuación del estado de limpieza de los receptáculos y contenedores en el <u>plazo de 10 días</u> .
		Alto <i>(Ejemplo: Existen de restos de pescado, envases o desperdicios en los vehículos que transportan el producto)</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del estado de limpieza de los receptáculos y contenedores en el <u>plazo de 1 semana</u> .
2	Los contenedores utilizados para expedir o almacenar productos de la pesca frescos, preparados, sin embalar y almacenados en hielo evitan que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	Alto <i>(Ejemplo: No se abre el sistema de drenaje de los contenedores utilizados para el sacrificio del pescado mediante choque térmico).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del sistema de drenaje de los contenedores en el <u>plazo de 1 mes</u> .
3	Los productos de la pesca que se mantienen vivos se transportan de un modo que no afecten negativamente a su viabilidad.	Alto <i>(Ejemplo: Los productos se mantienen a temperaturas superiores a los 5°C).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación de los sistemas y condiciones de almacenamiento y transporte en el <u>plazo de 1 mes</u> .
4	Los productos frescos se mantienen a una temperatura próxima a la fusión del hielo.	Alto <i>(Ejemplo: Las condiciones del vehículo impiden mantener el producto a las temperaturas establecidas).</i>	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y adecuación del vehículo en el <u>plazo de 1 mes</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 114/140	



10. Personal

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El personal que manipula productos alimenticios ha recibido formación sobre riesgos sanitarios.	Moderado (Ejemplo: La tripulación no lleva la ropa de agua).	Corrección de las deficiencias de formación en el <u>plazo de 1 mes</u> .
		Alto (Ejemplo: La tripulación realiza unas prácticas de manipulación que pueden comprometer la seguridad del producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y corrección de las deficiencias de formación en el <u>plazo de 1 meses</u>

11. Registros (a excepción de lo indicado en el R. 1243/2007)

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Se conservan los registros de manera adecuada.	Bajo (Ejemplo: Los registros no son legibles o están deteriorados).	Adecuación de los registros en el <u>plazo de 10 días</u> .
2	Se conservan los registros durante un periodo adecuado.	Bajo (Ejemplo: Los registros no se conservan durante un periodo mínimo de año).	Adecuación de los registros en el <u>plazo de 10 días</u> .
3	Existe un registro sobre limpieza y desinfección (tratamientos y frecuencia, fichas técnicas de los productos).	Bajo (Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección utilizados).	Adecuación de los registros en el <u>plazo de 10 días</u> .
4	Existe un registro sobre control del agua utilizada (depósito, documentación de verificación periódica).	Bajo (Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control la documentación del producto desinfectante utilizado en la desinfección del depósito).	Adecuación de los registros en el <u>plazo de 1 mes</u> .





5	Existe un registro de formación del personal.	Bajo (Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control la documentación que garantiza que la tripulación está en posesión del carné de mariner o pescador o similar).	Adecuación de los registros en el <u>plazo de 3 meses</u> .
6	Existe un registro de tratamiento contra las plagas.	Bajo (Ejemplo: El operador no aporta durante la visita de control los partes de diagnosis y tratamiento, en el caso de haberse realizado estas actuaciones).	Adecuación de los registros en el <u>plazo de 10 días</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 116/140	



Anexo XII: Tipificación incumplimientos control de SANDACH

1. INSTALACIONES, ELEMENTOS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El almacenamiento se efectúa en condiciones que evitan la contaminación cruzada y, si procede, en una parte del establecimiento o planta reservada al efecto.	Alto (Ejemplo: Las labores de almacenamiento de SANDACH se realizan al mismo tiempo que se trabaja con el producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con el diseño o procesos no adecuados en el plazo de <u>1 semana</u> .
2	Evitan la propagación de enfermedades infectocontagiosas, la proliferación de olores molestos, la contaminación del medio y el contacto de los SANDACH con el exterior.	Alto (Ejemplo: Se están realizando las labores de almacenamiento de SANDACH a la intemperie).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con el diseño o procesos no adecuados en el plazo de <u>1 semana</u> .
3	Los SANDACH se mantienen de forma separada a los productos aptos para consumo humano.	Alto (Ejemplo: Los SANDACH se almacenan junto al producto).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con el diseño o procesos no adecuados en el plazo de <u>1 sem.</u>
4	Los contenedores están correctamente identificados.	Alto (Ejemplo: Los contenedores no están etiquetados).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> , para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con el diseño o procesos no adecuados en el <u>plazo de 1 sem.</u>
5	Los contenedores reutilizables específicos, se mantienen limpios. Se limpian y desinfectan adecuadamente.	Alto (Ejemplo: Los contenedores se encuentran vacíos pero sucios).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con los procesos de limpieza y desinfección no adecuados en el plazo de <u>1 semana</u> .
6	Todos los contenedores y las zonas habilitadas para la recogida en las explotaciones, son objeto de limpieza y desinfección de forma periódica y como mínimo después de cada vaciado o recogida.	Alto (Ejemplo: Se ha realizado las labores de recogida de SANDACH y no se ha limpiado la zona de recogida).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con los procesos de limpieza y desinfección no adecuados en el plazo de <u>1 semana</u> .





2. CLASIFICACION

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Los SANDACH se clasifican en las categorías específicas.	Alto (Ejemplo: Se están realizando las labores de almacenamiento de SANDACH sin clasificarlos)	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> , para evitar el riesgo de contaminación del producto, y subsanación de los incumplimientos relacionados con el diseño no adecuado en el <u>plazo de 1 semana</u> .

3. TRANSPORTE

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	El operador facilita que la recogida se produzca sin demoras indebidas, notificándose lo antes posible la solicitud de recogida.	Alto (Ejemplo: Los operarios solicitan la recogida cuando el contenedor está completamente lleno de SANDACH).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .
2	Los operadores recogen, identifican y transportan los subproductos animales sin demora siempre que sea posible, desde el exterior de la explotación.	Alto	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .
3	Los SANDACH de la categoría 3 sin transformar que se destinen a la elaboración de piensos o alimentos para animales, se transportan refrigerados o congelados excepto en el caso de que se transformen dentro de las 24 h siguientes a su salida	Alto (Ejemplo: Los C3 con destino a piensos no se refrigeran).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .
4	Los explotadores que realizan el transporte están registrados y llevan la documentación pertinente.	Alto (Ejemplo: Los transportistas no tienen la autorización, ni documentación en regla).	Adopción de <u>medidas correctoras inmediatas</u> .

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 118/140	



4. DESTINO

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y plazos de subsanación
1	Los SANDACH se eliminan conforme los destinos establecidos para cada categoría.	Alto <i>(Ejemplo: La eliminación de los C2 se gestiona como si fuesen C3).</i>	Adopción de medidas correctoras inmediatas.

5. REGISTRO Y TRAZABILIDAD

	ITEM	Tipificación del riesgo	Acciones correctoras y Plazo
1	Llevar un registro de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios y los guardan por al menos dos años.	Alto <i>(Ejemplo: No existen registros de entrada y salida de SANDACH).</i>	Adopción de medidas correctoras en el plazo de <u>10 días</u> , aportando los registros y documentos exigidos.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 119/140	



Anexo XIII: Protocolo de Supervisión in situ PC Acuicultura

Fecha:	Hora de inicio:	Hora de finalización:
Lugar donde se realiza la inspección:		
Identificación del Operador:		
Identificación del Inspector:		
Identificación del Verificador:		
Establecimiento:		
Datos:		
Observaciones:		
Se trata de una primera inspección o de una inspección para comprobación de subsanaciones:		

	CRITERIOS A SUPERVISAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	El inspector ha realizado el trabajo previo a la inspección (revisión documental de actas anteriores)				
2	Se identifica el inspector a su llegada correctamente				
3	El inspector indica el motivo de la inspección				
4	Se ha seleccionado la unidad inspeccionada según los criterios de riesgo especificados en el Programa de Control Oficial				
5 (*)	Utiliza el inspector el Protocolo de Control Oficial de higiene pertinente				
6	Rellena el inspector todas las casillas del Protocolo				
7 (*)	Constan en el acta de inspección en su caso los incumplimientos detectados				
8	Constan en el acta de inspección las medidas correctoras de cada no conformidad				

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 120/140	



9	Constan en el acta de inspección los plazos de subsanación de las no conformidades detectadas				
10 (**)	Se transmite al operador responsable de la unidad inspeccionada durante la inspección de las no conformidades halladas, las medidas correctoras y el plazo disponible para subsanar el incumplimiento				
11	Acompaña al acta toda la documentación suministrada por el operador en relación a los incumplimientos encontrados				
12 (**)	El inspector firma el acta de inspección				
13 (**)	El inspector hace firmar el acta al operador objeto del control de inspección				
14	Se deja una copia del acta de control al operador objeto del mismo o se tramita por otro medio para que deje constancia				

(*) No conformidades graves que invalidan el control

(**) No conformidades graves

No conformidades leves

Firma del responsable de la supervisión

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 121/140	



Anexo XIV: Protocolo de Supervisión documental de hojas de control - PC Acuicultura

Fecha:
Acta nº:
Identificación del operador:
Identificación del Inspector:
Identificación del Verificador:
Observaciones
Se trata de una primera inspección o de una inspección para comprobación de subsanaciones:

	CRITERIOS A SUPERVISAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	Los datos sobre el control están completos (operador, inspector, lugar, fecha,etc)				
2 (*)	Utiliza el Protocolo de control oficial de higiene pertinente				
3	Se ha seleccionado la unidad inspeccionada según los criterios de riesgo especificados en el Programa de Control Oficial				
4	Se han rellenado todas las casillas del Protocolo de control				
5	En el caso de contestar N/A (No aplica en los Protocolos de control de la inspección) se encuentra justificado				
6 (*)	Constan en el acta y/o informe todos los incumplimientos detectados				

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 122/140	



7	Se identifican los incumplimientos en relación a la pregunta del protocolo				
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 acta está firmada por el inspector				
12	El acta está firmada por el operador o en su caso, el inspector ha dejado constancia del motivo por el cual no firma				
13	La documentación que acompaña el acta es clara y coherente				

(*) No conformidades graves que invalidan el control

(**) No conformidades graves

No conformidades leves

Firma del responsable de la supervisión

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 123/140	



Anexo XV: Protocolo de verificación de la ejecución del Programa de Control (Acuicultura)

Programa a verificar	
Fecha de la verificación	
Identificación del verificador	

CRITERIOS A VERIFICAR	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
Se ha cumplido con el número de controles mínimo establecido				
Se han realizado los controles de seguimientos oportunos				
Los controles realizados corresponden a la muestra de control o a la muestra adicional de buques				
Si no se ha realizado un control de la muestra, se ha justificado debidamente				
Se han trasladado las hojas de control junto con el informe correspondiente al órgano competente en el plazo establecido				
Se ha remitido el informe anual a la autoridad competente en el plazo establecido				
Se han utilizado para los informes los formatos establecidos				

Firma del verificador

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 124/140	



Anexo XVI: Modelo de informe anual – PC Acuicultura

EXPLOTACIONES DE ACUICULTURA MARINA (a excepción de las dedicadas a la producción de moluscos bivalvos)

Descripción del universo total o de partida, es decir, hacer una descripción general de las explotaciones de acuicultura marina en activo en Andalucía.

Descripción del universo objetivo definido tras el proceso de categorización y priorización.

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 del programa de control para acuicultura marina, 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							
Listado adicional							
Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional							
Seguimiento no coincidente con la muestra							





- Número de explotaciones de acuicultura marina controladas:

***Número de explotaciones de acuicultura marina controladas planificadas (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 controladas 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 explotaciones de acuicultura marina controladas no planificadas (2):** dentro del universo total potencialmente sometibles a control oficial, el número que ha sido controlado 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 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 de la unidad a controlar: E
- No colaboración del sector implicado: F
- Otras causas (especificar): G

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 126/140	



- **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

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

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 Irregularidades o incumplimientos D	Nº irregularidades o incumplimientos que pueden dar lugar a un posible expediente sancionador E	Nº Total Incumplimientos F=D+E
Muestra o listado adicional						
Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional						
Seguimiento no coincidente con la muestra o listado adicional						





Tabla 3

Tipo de ítem que se incumple	Articulado de la norma que se incumple	Nº de incumplimientos detectados	
		Muestra o listado adicional	
		Seguimiento coincidente con muestra o listado adicional	
		Seguimiento no coincidente con muestra o listado adicional	

Tabla complementaria a la tabla 3

Tipo de ítem que se incumple	Articulado de la norma que se incumple	Nombre buque	Referencia Hoja Control

Tabla 4

Nº TOTAL INCUMPLIMIENTOS	NATURALEZA DE LOS INCUMPLIMIENTOS																	
	A		B		C		D		E		F		G		H		I	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Muestra o listado adicional																		
Seguimiento coincidente con muestra o listado adicional																		
Seguimiento no coincidente con muestra o listado adicional																		

A: Limpieza en operaciones conexas, instalaciones, equipos, contenedores y cajas (ítems del apartado 1 de la hoja de control del Anexo I).

B: Empleo de agua/hielo.

C: Alimentación animal y medicamentos veterinarios.

D: Animales, plagas y sustancias peligrosas.

E: Transporte.

F: Personal.

G: Registros.

H: Ítems correspondientes a las embarcaciones auxiliares (Anexo I).

I: SANDACH

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2imVCHRZOZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 128/140	



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 explotación acuícola.
- 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 o cerrados	% incumplimientos controlados	% incumplimientos subsanados o cerrados (de los controlados)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 129/140	



EXPLOTACIONES DE PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS

Descripción del universo total o de partida, es decir, hacer una descripción general de las explotaciones que se dedican a la producción de mbv en Andalucía.

Descripción del universo objetivo definido tras el proceso de categorización y priorización.

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 del programa de control para explotaciones de producción de moluscos bivalvos, 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							
Listado adicional							
Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional							
Seguimiento no coincidente con la muestra							





- Número de explotaciones de producción de mbv controlados:

***Número de explotaciones de producción de mbv 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 explotaciones de producción de mbv 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 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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 131/140	



- **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)	(Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional)					

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 Irregularidades o incumplimientos D	Nº irregularidades o incumplimientos que pueden dar lugar a un posible expediente sancionador E	Nº Total Incumplimientos F=D+E
Muestra o listado adicional					
Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional					
Seguimiento no coincidente con la muestra o listado adicional					





Tabla 3

Tipo de ítem que se incumple	Articulado de la norma que se incumple	Nº de incumplimientos detectados	
		Muestra o listado adicional	
		Seguimiento coincidente con muestra o listado adicional	
		Seguimiento no coincidente con muestra o listado adicional	

Tabla complementaria a la tabla 3

Tipo de ítem que se incumple	Articulado de la norma que se incumple	Nombre buque	Referencia Hoja Control

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 coincidente con muestra o listado adicional																				
Seguimiento no coincidente con muestra o listado adicional																				

A: Manipulación (ítems 2, 3, 4 y 5 del apartado 1 de la hoja de control del Anexo II).

B: Reinstalación (ítems del apartado 2 de la hoja de control del Anexo II).

C: Limpieza en operaciones conexas, instalaciones, equipos, contenedores y cajas (ítems del apartado 3 de la hoja de control del Anexo II).

D: Empleo de agua.

E: Animales, plagas y sustancias peligrosas.

F: Transporte.

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
	MANUEL FERNANDEZ MORENTE		
VERIFICACIÓN	Pk2imVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 133/140	



G: Personal.

H: Registros

I: Ítems correspondientes a las embarcaciones auxiliares (Anexo II).

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 explotación acuícola.
- 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 o cerrados	% incumplimientos controlados	% incumplimientos subsanados o cerrados (de los controlados)

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 134/140	



EXPLOTACIONES DE ACUICULTURA CONTINENTAL

Descripción del universo total o de partida, es decir, hacer una descripción general de las explotaciones de acuicultura continental en activo en Andalucía.

Descripción del universo objetivo definido tras el proceso de categorización y priorización.

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 del programa de control para acuicultura continental, 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							
Listado adicional							
Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional							
Seguimiento no coincidente con la muestra							





- Número de explotaciones de acuicultura continental controladas:

***Número de explotaciones de acuicultura continental controladas planificadas (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 explotaciones de acuicultura continental controladas no planificadas (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 el motivo que desencadena el nuevo control sea diferente del motivo original, ya que en este caso se entenderá como 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 de la unidad a controlar: E
- No colaboración del sector implicado: F
- Otras causas (especificar): G

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 136/140	



- **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

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

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 Irregularidades o incumplimientos D	Nº irregularidades o incumplimientos que pueden dar lugar a un posible expediente sancionador E	Nº Total Incumplimientos F=D+E
Muestra o listado adicional						
Seguimiento coincidente con la muestra o listado adicional						
Seguimiento no coincidente con la muestra o listado adicional						

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 137/140	

**Tabla 3**

Tipo de ítem que se incumple	Articulado de la norma que se incumple	Nº de incumplimientos detectados	
		Muestra o listado adicional	
		Seguimiento coincidente con muestra o listado adicional	
		Seguimiento no coincidente con muestra o listado adicional	

Tabla complementaria a la tabla 3

Tipo de ítem que se incumple	Articulado de la norma que se incumple	Nombre buque	Referencia Hoja Control

Tabla 4

Nº TOTAL INCUMPLIMIENTOS	NATURALEZA DE LOS INCUMPLIMIENTOS																	
	A		B		C		D		E		F		G		H		I	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Muestra o listado adicional																		
Seguimiento coincidente con muestra o listado adicional																		
Seguimiento no coincidente con muestra o listado adicional																		

A: Limpieza en operaciones conexas, instalaciones, equipos, contenedores y cajas (ítems del apartado 1 de la hoja de control del Anexo I).

B: Empleo de agua/hielo.

C: Alimentación animal y medicamentos veterinarios.

D: Animales, plagas y sustancias peligrosas.

E: Transporte.

F: Personal.

G: Registros

H: Ítems correspondientes a las embarcaciones auxiliares (Anexo I).

I: 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 explotación acuícola.
- 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 o cerrados	% 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 tres grupos:

- Medidas adoptadas para las explotaciones de acuicultura marina.
- Medidas adoptadas para las explotaciones de producción de moluscos bivalvos vivos.
- Medidas adoptadas para las explotaciones de acuicultura continental.

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:

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQH KC64VWMMLEKJ	PÁG. 139/140	

**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			

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

Puede verificar la integridad de este documento mediante la lectura del código QR adjunto o mediante el acceso a la dirección https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma indicando el código de VERIFICACIÓN			
FIRMADO POR	DANIEL QUESADA SANCHEZ	19/09/2025	
VERIFICACIÓN	MANUEL FERNANDEZ MORENTE Pk2jmVCHRZQZS7YYQHKC64VWMMLEKJ	PÁG. 140/140	