

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

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

EL DIRECTOR GENERAL DE PESCA, ACUICULTURA Y ECONOMÍA AZUL
Fdo. electrónicamente: Carlos Aldereguía Prado



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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 1/47	



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	4
2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	4
2.1 Normativa nacional	4
2.2 Normativa autonómica.....	6
3. OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL.....	7
3.1 Objetivos generales.....	7
4. AUTORIDADES COMPETENTES	8
4.1 Punto de contacto en España	8
4.2 Comunidad autónoma de Andalucía.....	8
4.3 Colaboración y coordinación entre unidades.....	9
5. RECURSOS Y PROCEDIMIENTOS.....	9
5.1 Recursos humanos	9
5.2 Recursos materiales y económicos.....	11
5.3 Procedimientos y Plan de Contingencia.....	11
6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	12
6.1 Planificación	12
6.2 Punto de control	13
6.3 Nivel y frecuencia de control	14
6.4 Naturaleza del control	14
6.5 Incumplimientos	16
6.6 Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos	16
7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL.....	17
7.1 Supervisión del control oficial.....	17
7.2 Verificación de la eficacia	19
7.3 Auditoría del Programa.....	19
8. INFORME ANUAL DE RESULTADOS	19
8.1 Elaboración del informe anual	19
8.2 Comunicación del informe anual	20

ANEXOS

Anexo I: Protocolo de Control. Buques Pesqueros y Embarcaciones Auxiliares de Pesca	21
Anexo II: Protocolo de Control. Marisqueo a pie o en inmersión	26
Anexo III: Instrucciones cumplimentación del Protocolo de Control Buques Pesqueros y Embarcaciones Auxiliares de Pesca	28

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 2/47	



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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 3/47	



1. INTRODUCCIÓN

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

Su desarrollo y aplicación se encuadra en la obligación del Artículo 109 del Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre 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.

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

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

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

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

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

Este programa no es aplicable a:

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

2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

2.1 Normativa Nacional

- **Ley 14/1986**, de 25 de abril, General de Sanidad.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 4/47	



- **Ley 3/2001**, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.
- **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 562/2025**, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
- **Real Decreto 1945/1983**, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria.
- **Real Decreto 1027/1989**, de 28 de julio, sobre abanderamiento, matriculación de buques y registro marítimo.
- **Real Decreto 963/2013**, de 5 de diciembre, por el que se fijan las tripulaciones mínimas de seguridad de los buques de pesca y auxiliares de pesca y se regula el procedimiento para su asignación.
- **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.

Como documentación de apoyo al control oficial se hace referencia a los siguientes documentos:

- Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) n° 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_es.pdf

- Documento de orientación relativo a la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) n.º 853/2004 sobre higiene en los alimentos de origen animal

https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-04/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_es.pdf

- la Norma AENOR “Guía de prácticas correctas de higiene para producción primaria en pesca. Mareas de menos de 48 h” y su posterior modificación.

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridadalimentaria/UNE_195001%3D2008_tcm7-7051_tcm30-285806.pdf

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridadalimentaria/Modificaci%C3%B3n%201-2011%20Gu%C3%ADa%20de%20pr%C3%A1cticas%20correctas%20de%20higiene%20para%20producci%C3%B3n%20primaria%20en%20pesca%20%20Mareas%20de%20menos%20de%2048%20_tcm30-285807.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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 5/47	



2.2 NORMATIVA AUTONÓMICA

- **Ley 1/2002**, de 4 de abril, de Ordenación, Fomento y Control de la pesca marítima el marisqueo y la acuicultura marina.
- **Ley 2/2011**, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- **Decreto 68/2009**, de 24 de marzo, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria y estatal en materia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Decreto 145/2018**, de 17 de julio, por el que se regula la comercialización en origen de los productos pesqueros en Andalucía.
- **Decreto 387/2010**, de 19 de octubre, por el que se regula el marisqueo en el litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Orden de 27 de abril de 2018**, por la que se adaptan las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y se establecen disposiciones relativas a los controles oficiales de las mismas.
- **Resolución de 2 de diciembre de 2025**, 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.
- **Orden de 23 de septiembre de 2008**, por la que se establece el censo de embarcaciones marisqueras dedicadas a la captura de moluscos bivalvos y gasterópodos en Andalucía.
- **Orden de 14 de enero de 2020**, por la que se modifica la Orden de 23 de septiembre de 2008, por la que se establece el censo de embarcaciones marisqueras dedicadas a la captura de moluscos bivalvos y gasterópodos en Andalucía.
- **Orden de 25 de mayo de 2020**, por la que se regula la actividad de marisqueo a pie profesional en el litoral de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- **Orden de 1 de abril de 2025**, por la que se modifica la Orden de 25 de mayo de 2020, que regula la actividad de marisqueo a pie profesional en el litoral de la Comunidad Autónoma Andaluza, con el fin de ampliar la regulación de esta actividad a la provincia de Sevilla.
- **Orden de 5 de diciembre de 2021**, por la que se regula la modalidad de marisqueo en inmersión en la Comunidad Autónoma de Andalucía
- **Orden de 17 de octubre de 2023**, por la que se cierra la pesquería de erizos y anémonas en el litoral de Andalucía, debido a la situación crítica de sus poblaciones y el impacto generado por la invasión del alga *Rugulopterix okamurae*.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXTWVK8	PÁG. 6/47	



3. OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL

3.1 OBJETIVOS GENERALES

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

➤ Controlar que 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 las operaciones conexas de la pesca extractiva. Lo que implica las siguientes actividades:

- Controlar que el operador responsable es capaz de reducir la introducción de peligros biológicos, físicos o químicos que puedan 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 en los buques pesqueros y sus embarcaciones auxiliares; así como en los medios de transporte hasta la primera venta.

- Comprobar que las actividades que se realizan en las zonas de marisqueo cumplan las normativas de higiene.

- Controlar que los buques pesqueros y sus auxiliares de pesca cumplan los requisitos estructurales y de equipamiento establecidos en la normativa.

- Controlar que las operaciones realizadas a bordo de los buques pesqueros y de los auxiliares de pesca se efectúan de conformidad con la normativa establecida.

- Controlar que los operadores de producción primaria llevan y conservan en su caso, los registros sobre medidas aplicadas para controlar peligros.

➤ Mejorar la eficiencia y calidad de los controles realizados por la autoridad competente de ejecución del programa de control.

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

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 7/47	



4. AUTORIDADES COMPETENTES

4.1 PUNTO DE CONTACTO EN ESPAÑA

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

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

4.2 COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

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

En la Comunidad Autónoma de Andalucía la autoridad competente de control es la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, mediante la Dirección General de Pesca, Acuicultura y Economía Azul, y la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía.

Las verificaciones se realizan por funcionarios de las Delegaciones Territoriales de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en las provincias.

Las funciones bajo responsabilidad de la Dirección General, las Delegaciones Territoriales en las provincias y de la Agencia de Gestión, sin perjuicio de lo dispuesto en el Decreto 157/2022, de 9 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, son las siguientes:

Dirección General de Pesca, Acuicultura y Economía Azul

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

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía:

- Ejecutar el presente Programa de Control.
- Informar a la Dirección General de Pesca y Acuicultura del resultado del mismo.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 8/47	



- Realizar las auditorias correspondiente al Programas de Control.
- Formar al personal encargado de llevar a cabo los controles oficiales.
- Gestionar y planificar los recursos humanos y materiales para la ejecución de los controles oficiales.

Delegaciones Territoriales de la Consejería:

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

4.3 COLABORACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE UNIDADES

Es necesario establecer un adecuado flujo de información entre todas las autoridades competentes involucradas en los diferentes tipos de control que afectan a la producción primaria, a efectos de coordinación y planificación, con la finalidad última de evitar duplicidades en los controles.

Entre la Administración Central y las Comunidades Autónomas se establece dicha coordinación mediante la Mesa de coordinación entre la SGACPyAE y los técnicos de las CCAA.

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

5. RECURSOS Y PROCEDIMIENTOS

5.1 RECURSOS HUMANOS

5.1.1 PERSONAL

El personal involucrado en este Programa es el siguiente:

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

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 9/47	



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

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

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

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

5.1.2 PLANES DE FORMACIÓN

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

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

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

Las materias de formación versarán sobre aspectos tales como:

- Diferentes métodos y técnicas de control, tales como inspección, verificación, monitorización y monitorización selectiva, muestreo, y análisis, ensayo y diagnóstico de laboratorio.
- Procedimientos de control.
- Los alimentos y la seguridad alimentaria, la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores, y la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- La prevención y la reducción al mínimo de los riesgos para la salud humana y la salud animal que presentan los subproductos animales y los productos derivados.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 10/47	



- Evaluación de los incumplimientos de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2 del Reglamento (UE) 625/2017.
- Mecanismos de contingencia para casos de emergencia, incluida la comunicación entre los Estados miembros y la Comisión.
- Procedimientos e implicaciones legales de los controles oficiales.
- Examen de la documentación escrita y otros registros, incluidos los relacionados con los ensayos interlaboratorios comparados, la acreditación y la evaluación del riesgo, que puedan ser pertinentes para la evaluación del cumplimiento de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2 del Reglamento (UE) 625/2017; pueden incluirse aquí aspectos financieros y comerciales.
- Cualquier otro ámbito necesario para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de conformidad con el presente Reglamento.

5.2. RECURSOS MATERIALES Y ECONÓMICOS

Dentro de los recursos técnicos del Programa se encuadran los siguientes soportes informáticos:

- Sistema Integrado para inspección y Control de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (CINTA).
- Sistema de Información Andaluz de Producción Pesquera (IDAPES). Sistema de Información andaluz de datos de comercialización en origen de productos pesqueros.

5.3. PROCEDIMIENTOS Y PLANES DE CONTINGENCIA

5.3.1 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.

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

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

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

5.3.2 PLAN DE CONTINGENCIA

Se activará un plan de contingencia siempre que la información procedente de los controles en curso determine la presencia de un riesgo para la salud pública.

Las actuaciones estarán enmarcadas dentro de los protocolos que establece el Sistema Coordinado de Intercambio de Información (SCIRI) de AESAN.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 11/47	



El punto de contacto de SCIRI en Andalucía es la Dirección General de Salud Pública y Ordenación Farmacéutica de la Consejería de Sanidad, presidencia y Emergencias.

Cuando a través de los controles realizados se detecte un riesgo para la salud pública se comunicará a la autoridad competente en materia de salud pública.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

6.1 PLANIFICACIÓN

La planificación del Programa persigue garantizar la integridad en la salubridad de los alimentos y materias primas de los mismos aplicables en las fases de producción primaria, incluido el control de las normas para garantizar prácticas leales en el comercio y para proteger los intereses y la información de los consumidores, así como los requisitos de sanidad y bienestar animal.

Para lograr su cometido, la planificación del control se hará en base al riesgo real. El riesgo real viene determinado por el histórico de resultados de los Controles Oficiales realizados, además de por aspectos específicos ligados a la propia actividad.

En general, las actividades objeto del sistema de control de higiene en la pesca extractiva presentan un riesgo bajo. En las zonas de marisqueo, sin embargo, el riesgo puede ser mayor.

No obstante, hay aspectos de la actividad que, dentro del riesgo genérico bajo, entrañan una amenaza potencialmente mayor. Este debe considerarse para la priorización de los controles.

Para ello la Dirección General de Pesca, Acuicultura y Economía Azul elaborará una categorización en función de los criterios de riesgo establecidos por el presente Programa de Control, que permitirá definir la muestra a controlar, llevar a cabo una adecuada planificación del control y estimar la frecuencia del mismo.

Para el universo formado por la flota pesquera, se empleará un muestreo estratificado con dos criterios de segmentación. El primero de ellos corresponde al tonelaje anual de producto desembarcado en cada uno de los 25 puertos pesqueros andaluces, para asegurar el control en los puertos que aportan un mayor peso específico respecto al total de la producción andaluza. El porcentaje indicado para cada puerto en el ranking obtenido determinará el porcentaje de la muestra que corresponderá a dicho puerto. Este porcentaje se aplicará al total de buques con ventas el año anterior en el puerto en cuestión, con la finalidad de obtener el número de buques para alcanzar el 5% del universo de partida. A continuación, se aplicará un segundo criterio de segmentación a través de la modulación por representatividad de cada modalidad pesquera en el puerto en particular, a través de las ventas anuales en lonja para cada modalidad respecto al total del puerto. El coeficiente determinado se aplicará al total de buques de la modalidad correspondiente en dicho puerto para obtener el número de buques que se controlará en cada modalidad pesquera en el puerto específico. En el proceso de categorización, tanto el total de buques como el tonelaje de producto desembarcado resultan de extraer las unidades controladas en los dos años anteriores. Los buques resultantes por puerto podrán controlarse tanto en el puerto de venta como en el puerto de descarga donde no hay lonja.

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 12/47	



Para el universo del marisqueo, se realizará un proceso de categorización y establecimiento de prioridades aplicados a las zonas de marisqueo según los siguientes criterios de riesgo:

1. Intensidad de explotación (1)	Puntos
Alta	4
Baja	0

2. Especie objeto de explotación	Puntos
Con MBV	1
Sin MBV	0

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

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

(1) Se determinará a partir de los datos de Notas de Venta en 2025 de moluscos bivalvos, asignando una intensidad de explotación alta cuando los kg comercializados de una zona superan el 10% del total de kg en notas de venta en Andalucía en dicho año.

A partir de la categorización obtenida, se seleccionarán las unidades de mayor puntuación para alcanzar el 5% de las zonas de producción de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos de la Comunidad Autónoma de Andalucía. En cada zona de marisqueo seleccionada se controlará al menos un mariscador. Se controlarán tantos mariscadores como sea necesario para alcanzar el 3% del universo de partida.

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

6.2 PUNTO DE CONTROL

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

- Buques pesqueros que se encuentren dados de alta en el Censo de la Flota Pesquera Operativa (CFPO) de la SGP.
- Embarcaciones auxiliares de almadrabas.
- Mariscadores a pie o en inmersión 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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 13/47	



Las operaciones conexas o asociadas a la producción primaria de estos puntos de control también se encuentran incluidas dentro del ámbito de aplicación de este programa.

Para determinar la población a muestrear, que su vez comprende el universo de partida, se tomará como referencia:

- Todos los buques pesqueros que según el censo de Flota Pesquera Operativa tengan puerto base en Andalucía, que hayan tenido ventas a lo largo del año anterior a la aplicación del programa con sus embarcaciones auxiliares.
- Todas las embarcaciones auxiliares de almadrabas
- El número recogido en el universo de partida del punto de control mariscadores se establecerá tomando como referencia el número de mariscadores con licencia y actividad de marisqueo objeto de control en el año de referencia anterior. Se entenderá que hay actividad objeto de control cuando un mariscador haya tenido al menos una venta de las especies objetivo en el periodo establecido.

6.3 NIVEL Y FRECUENCIA DE CONTROL

El tamaño de la muestra a controlar comprenderá al menos el 5% del universo de buques que hayan tenido ventas el año anterior a la aplicación del programa, el 5% de buques auxiliares de Almadraba y el 3% de los mariscadores con licencia. Las embarcaciones auxiliares de pesca se controlarán junto con su buque principal de la lista tercera.

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

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

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

6.4 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 dotado de instrucciones aclaratorias para examinar el cumplimiento de las disposiciones obligatorias que establece la normativa y comprobar la forma en que el productor asegura el cumplimiento de estas.
- Posee, además, una faceta formativa del productor.

La sistemática de los controles se registrará de acuerdo a los Protocolos de Control específicos para buques

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 14/47	



pesqueros (y embarcaciones auxiliares de pesca) y para la actividad de marisqueo a pie o en inmersión, recogidos en los Anexos I y II del presente programa.

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

El control comenzará con el análisis de la información previa existente. El método empleado para la realización de este control será la inspección 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.

Al inicio, el controlador se presentará e identificará convenientemente y anunciará el objetivo del control. A continuación, solicitará que durante el mismo le acompañe el titular de la embarcación, el patrón o un representante de esta, en el caso de pesca extractiva, o el mariscador en las zonas de marisqueo autorizadas.

Por lo tanto, los controles oficiales contemplarán las actividades siguientes:

- Comprobación de que el buque y la embarcación auxiliar estén registrados en el CFPO y la zona de marisqueo autorizada.
- Comprobación de las condiciones higiénicas de los buques pesqueros y embarcaciones auxiliares y, en su caso, del transporte.
- Comprobar que las actividades que se realizan en las zonas de marisqueo cumplen con la normativa de higiene.
- Comprobación de las prácticas correctas de higiene de aquellas actividades que forman parte del ámbito de aplicación de este Programa.
- Examen y evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de higiene.
- Examen de la documentación escrita y otros registros relevantes.
- Entrevista con los operadores económicos.
- Lectura de valores registrados.
- Cualquier otra actividad que garantice el cumplimiento de los objetivos que persigue este Programa.

Durante la visita, el controlador cumplimentará el Protocolo de Control., dando respuesta a todos los apartados. Si no procediera el control de algún apartado, se especificará la causa. Así mismo, deberá efectuar cualquier aclaración que considere en el apartado de “observaciones”.

En el Protocolo de Control se harán constar los incumplimientos detectados (explicándoselos al operador controlado), indicando las medidas a adoptar consideradas oportunas ante los incumplimientos detectados así como el plazo concedido para la subsanación de cada incumplimiento.

Por lo general, los incumplimientos detectados en el marco del presente programa son de carácter leve. El

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 15/47	



plazo para la subsanación de los incumplimientos detectados se fija en 1 mes. Como única excepción, la corrección de deficiencias estructurales que debido a su naturaleza requieren la entrada del buque en varadero se fija en 4 meses.

A continuación se dará lectura al Protocolo de Control.

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

Finalmente, se firmará el Protocolo de Control por parte del controlador y el operador, haciéndole entrega a éste último de una copia del mismo.

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

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

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

6.5 INCUMPLIMIENTOS

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

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

6.6 MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 16/47	



7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

7.1 SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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

7.1.1 PERSONAL A CARGO DE LA SUPERVISIÓN

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

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

7.1.2 PROCEDIMIENTO PARA LA SUPERVISIÓN

7.1.2.1 Fase I

7.1.2.1.1 Supervisión *in situ*

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

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

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

- No utilizar el Protocolo de Control oficial vigente.
- No hacer constar en el Protocolo de Control todos los incumplimientos detectados.

Son no conformidades graves que no invalidan el control:

- No transmitir al operador responsable de la unidad controlada durante el control de las no conformidades halladas, las medidas correctoras y el plazo disponible para subsanar el incumplimiento.
- No pedir al operador que firme el Protocolo de Control.
- No firmar el Protocolo de Control.

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

7.1.2.1.2 Supervisión documental

Se realizará un mínimo del 10% de supervisiones de los Protocolos de Control derivados de los controles de la muestra del año en curso, mediante el Formulario recogido en el Anexo VI.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 17/47	



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

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

Son no conformidades graves que no invalidan el control:

- No se especifican las medidas correctoras ante los incumplimientos más relevantes.
- No fijar el plazo de subsanación del incumplimiento.
- No firmar el Protocolo de Control.

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

7.1.2.1 Fase II

7.1.2.1.1 Informe de resultados

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

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

Dicho análisis se realizará como mínimo una vez al año.

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

7.1.2.1.2 Envío de resultados

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

Cada Delegación Territorial remitirá dentro de los quince primeros días de cada mes a la Dirección General de Pesca, Acuicultura y Economía Azul los formularios de supervisiones realizadas a lo largo del mes anterior, junto con un resumen de los incumplimientos detectados y las principales observaciones a

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 18/47	



destacar. Así mismo, remitirá en ese mismo plazo, a la unidad de coordinación del programa de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía los resultados de las supervisiones documentales e *in situ* detectadas para su subsanación en posteriores controles, o si procede, la repetición del control que se haya invalidado.

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

7.2 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA

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

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

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
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	Nº CO TOTALES realizados / Unidades del universo total del punto de control
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 de Supervisión In situ	Nº Supervisión In situ realizadas / Nº Supervisión In situ ESTABLECIDA

7.3 AUDITORÍA DEL PROGRAMA

Tal y como establece Reglamento (UE) 625/2019 artículo 6.1, las autoridades competentes realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas.

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

8. INFORME ANUAL DE RESULTADOS

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

8.1 ELABORACIÓN DEL INFORME ANUAL

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 19/47	



8.2 COMUNICACIÓN DEL INFORME ANUAL

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 20/47	



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

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 21/47	



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





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





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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 24/47	



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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 25/47	



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

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





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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 27/47	



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

1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS	
A. Requisitos aplicables a todos los buques	
ÍTEM	Comprobaciones
1.1.- Los buques de pesca deberán estar concebidos y contruidos de forma que no se produzca una contaminación de los productos por el agua de las sentinas, aguas residuales, humo, carburante, aceite, grasa y otras sustancias nocivas.	- Las aguas de sentinas, aguas residuales, humos, carburantes, aceites, grasas, etc. no entran en contacto con los productos pesqueros, envases, hielo, artes de pesca, así como con los equipos, útiles y superficies empleados en su almacenamiento y manipulación. - Las zonas de manipulación y almacenamiento están aisladas del motor y sala de máquinas, así como de sus salidas de humos.
1.2.- Las superficies que entren en contacto con los productos de la pesca deberán ser de materiales apropiados resistentes a la corrosión, lisas y fáciles de limpiar. Los revestimientos de las superficies deberán ser duraderos y no tóxicos.	- El diseño de las superficies evita la acumulación de suciedad. - Ausencia de óxido en las superficies en contacto con los productos. - Los revestimientos no presentan deterioro: roturas, astillas o pinturas descascarilladas. - Las superficies en contacto con los productos pesqueros serán de materiales aptos para uso alimentario.
1.3.- El equipo y los instrumentos utilizados para la manipulación de los productos de la pesca deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión que sean fáciles de limpiar y desinfectar.	- El material de los útiles e instrumentos usados en la actividad es acero inoxidable, poliéster o fibra de vidrio, plástico de uso alimentario u otro material apto. - Ausencia de óxido en los útiles e instrumentos utilizados. - Ausencia de suciedad.
1.4.- El equipo de descarga y desembarque que entre en contacto con los productos de la pesca estará construido con un material fácil de limpiar y de desinfectar y se mantiene en buen estado de conservación y de limpieza.	- El material de los carros, palets, traspaleas, etc. es apto (acero inoxidable, plástico, etc.). - 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.
1.5.- La toma de agua para el agua utilizada con los productos de la pesca, deberá estar situada de manera que se evite la contaminación del suministro de agua.	- 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, envases o hielo, ni con la captación de agua de mar limpia.
1.6.- Las bodegas, cisternas o contenedores utilizados para almacenar, refrigerar productos de la pesca no protegidos, no deberán utilizarse para fines distintos del almacenamiento, la refrigeración o la congelación de dichos productos, así como del hielo utilizados para tales fines.	- Su uso es exclusivo para realizar el almacenamiento de las capturas. No se observan otros elementos.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 28/47	



B. Requisitos aplicables a buques que realizan mareas de más de 24 horas.	
ÍTEM	Comprobaciones
1.7.- Están equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de los productos de la pesca a las temperaturas establecidas en la normativa (próxima a la fusión del hielo en frescos, y si están vivos a una temperatura que no afecte negativamente a su viabilidad).	- Existen equipos para almacenar los productos de la pesca (bodegas, contenedores, etc.). - Las bodegas y contenedores permiten almacenar los productos a las temperaturas establecidas.
1.8.- Las bodegas deben estar separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparas suficientemente estancas para evitar cualquier contaminación de los productos de la pesca almacenados.	- Las bodegas son instalaciones independientes y cerradas; no presentan ninguna comunicación con otras dependencias del barco ni con la sala de máquinas o su salida de humos.
1.9.- Las bodegas y contenedores utilizados para el almacenamiento de los productos de la pesca deberán garantizar su conservación en condiciones higiénicas satisfactorias y, cuando sea necesario, evitar que el agua de fusión permanezca en contacto con los productos.	- Las superficies de la bodega no presentan deterioros: astillas, desprendimientos de cables o lámparas, pinturas descascarilladas. - El interior de la bodega no presenta acumulación de suciedad. - Existe un sistema de drenaje adecuado que evita la acumulación de agua.
2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y UTENSILIOS	
ÍTEM	Comprobaciones
2.1.- Se mantienen limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, y, en su caso, tras la limpieza, se desinfectan de manera adecuada.	- Ausencia de suciedad en todas las instalaciones: cubierta, bodegas, zonas de almacenamiento de hielo, etc.
2.2.- Se mantienen limpios, y cuando sea necesario, se desinfectan adecuadamente tras la limpieza los equipos, los contenedores y cajas.	- No se observa suciedad en: envases, canastas, útiles y artes de pesca, toldos, lonas, etc.
3. ALMACENAMIENTO, RECIPIENTES, ENVASES	
ÍTEM	Comprobaciones
3.1.- Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán evitar que el agua procedente de la fusión del hielo permanezca en contacto con los productos.	- Los envases en los que se conserven en hielos los productos presentan orificios de drenaje para permitir la salida de agua de fusión del hielo.
3.2.- Los recipientes en los que se conserven en hielo los productos de la pesca frescos deberán ser resistentes al agua.	- Se emplean envases de materiales resistentes al agua.





3.3.- Se garantiza que el material de envasado no es fuente de contaminación y apto para uso alimentario.	- Los envases son de materiales fácilmente lavables. - Los envases no se reutilizan si no se puede garantizar la correcta limpieza del material. - Existencia del sello de aptitud para uso alimentario en los envases o declaración de conformidad de los materiales plásticos debidamente cumplimentada.
3.4.- Se garantiza que el material de envasado se almacena de manera tal que no se exponga al riesgo de contaminación.	- El material de envasado se almacena en zonas exclusivas y adecuadas: sin contacto con productos pesqueros, hielo, cebos, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc. - En el caso que los envases se almacenen en cubierta, están protegidos con plásticos u otros materiales aptos para uso alimentario, que impidan el contacto directo con el exterior.
3.5.- Se garantiza que el material de envasado si va a reutilizarse, es fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.	- Los envases plásticos tienen las superficies lisas. - Su diseño y el material permiten una correcta limpieza y desinfección.
4. EMPLEO DE AGUA Y HIELO	
ÍTEM	Comprobaciones
4.1.- Se utiliza agua potable o de mar limpia para lavar los productos de la pesca, la limpieza, etc.	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia. - La manguera está conectada a la red de agua potable cuando se realizan las tareas de limpieza y desinfección en puerto.
4.2.- El hielo destinado a refrigerar los productos de la pesca se fabrica con agua potable o agua de mar limpia ó procede de una empresa con nº de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA).	- Se emplea agua potable o agua de mar limpia. - Registro Sanitario de la fábrica de hielo abastecedora conforme. - El hielo elaborado con agua de mar limpia o potable no presenta coloraciones u otras características organolépticas anormales. - El hielo limpio se almacena en zonas o recipientes exclusivos, con drenaje, sin contacto con productos pesqueros, cebos, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc.
5. PRODUCTO Y MANIPULACIÓN	
ÍTEM	Comprobaciones
PRODUCTOS DE LA PESCA	
5.1.- Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca se protegen de la contaminación y de los efectos del sol o de cualquier otra fuente de calor.	- Cuando los productos pesqueros permanecen en la cubierta han de estar protegidos. - Los productos pesqueros se almacenan en la bodega o en los neveros destinados para tal uso. - Se almacenan sin contacto con hielo sin usar, cebos, cajas sucias, provisiones de la tripulación, productos de limpieza, aceites, humos, residuos, etc.





5.2.- Los productos de la pesca se deberán manipular y almacenar de forma que se eviten las magulladuras.	- Se emplean elementos y técnicas de manipulación que evitan al producto golpes y aplastamientos. - El pescado no se desplaza con los pies. - Las grandes piezas no se arrastran sobre la cubierta. - No se aprecian daños en el producto pesquero (cortes, aplastamientos, etc.). - La cantidad de producto contenida en el envase evita el aplastamiento. - Los productos que presentes golpes, cortes, aplastamientos, etc. no se almacenan con el resto de las capturas.
5.3.- Los productos de la pesca, excepto los que se conserven vivos, se someten a un proceso de refrigeración lo antes posible después de su embarque.	Los productos de la pesca se refrigeran mediante el uso de hielo. - Los productos de la pesca enteros y eviscerados podrán transportarse o almacenarse en agua refrigerada a bordo de los buques.
5.4.- Cuando no sea posible refrigerarlos, se desembarcan lo antes posible (en buques de menos de 24 horas).	- El buque pertenece a una flota que no desarrolla mareas de más de 24 h.
5.5.- Si se produce el eviscerado o descabezado, se hace de manera higiénica, lo antes posible después de su captura y los productos se lavan inmediatamente. Las vísceras y las partes que puedan representar un peligro para la salud pública se retiran lo antes posible y se mantienen apartadas de los productos destinados al consumo humano.	- 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, no expuesta a riesgo de contaminación. - 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. - El lugar donde se ubican los contenedores que almacenan las vísceras y despojos no coincide con el lugar donde se almacenan los productos de la pesca. - Los productos eviscerados o descabezados se encuentran almacenados independientemente de los productos. Una vez finalizadas las tareas de eviscerado o descabezado, los productos se retiran inmediatamente para evitar contaminaciones cruzadas. - Las superficies donde se ha realizado el eviscerado o descabezado se limpiarán - desinfectarán inmediatamente para evitar contaminaciones cruzadas.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 31/47	



5.6.- Los hígados y huevas destinados al consumo humano se refrigerarán o se conservarán en hielo, a una temperatura próxima a la de fusión del hielo, o bien se congelarán.	- Los hígados y huevas se conservan en hielo.
5.7.- Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.	- Están almacenados en neveros o contenedores 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 circuito de entrada y salida del agua para productos que se mantienen inmersos en agua de mar facilitará la circulación y renovación completa del agua.
5.8.- Las operaciones de descarga y desembarque son rápidas, depositando sin demora los productos de la pesca en un entorno protegido a la temperatura indicada por la normativa y evitando el uso de material y prácticas que puedan causar un daño innecesario a las partes comestibles de los productos de la pesca.	- Las capturas permanecen en el cantil del muelle el tiempo indispensable para su acondicionamiento sobre los palets, carros u otros elementos empleados para conducirlos al interior de la lonja o del vehículo de transporte. - No se realizan tareas de clasificación en el cantil del muelle. - Las capturas ingresan directamente desde el barco a la lonja o a los vehículos de transporte para la salida a otros puertos. - Se realiza la adición inmediata de hielo a las capturas que no se refrigeraron a bordo. - La descarga del producto de forma manual o con ayuda de grúas no daña el producto. - Las piezas grandes no son arrastradas por el suelo.
MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS	
5.9.- El operador tiene en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección, incluida su clasificación por la autoridad competente.	- 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.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 32/47	



5.10.- Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no producen contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionan en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.	- 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. - Se emplean útiles y equipos de materiales aptos, en óptimas condiciones de limpieza y mantenimiento. - Los productos no permanecen en la cubierta, se almacenan en la bodega o en los neveros destinados para tal uso, protegidos del sol y las inclemencias del tiempo. - 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. - Las capturas permanecen en el cantil del muelle el tiempo indispensable para su acondicionamiento sobre los palets, carros u otros elementos empleados para conducirlos al interior de la lonja o del vehículo de transporte. - No se realizan tareas de clasificación en el cantil del muelle. - La descarga del producto de forma manual o con ayuda de equipos se realiza de forma que no dañe el producto. - Los productos no son depositados en contacto con el suelo del cantil.
5.11.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras ni vibraciones.	- Los moluscos se acondicionan en zonas y recipientes que impiden su deterioro.
5.12.- Se evita su exposición a temperaturas extremas.	- Los MBV no se exponen a la acción directa de los rayos solares o de superficies calentadas por el sol.
5.13.- 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.
5.14.- Si se realizan acondicionamientos en emplazamientos naturales, solo se llevan a cabo en zonas de clase A.	- La zona de acondicionamiento de moluscos está clasificada como tipo A.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 33/47	



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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 34/47	



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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 35/47	



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





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

1. LIMPIEZA EN OPERACIONES CONEXAS, EQUIPOS, CONTENEDORES Y CAJAS	
ÍTEM	Comprobaciones
1.1.- Se mantienen limpios, y cuando sea necesario, se desinfectan adecuadamente tras la limpieza: instalaciones, equipos, los contenedores y cajas.	- Ausencia de suciedad en la zona de manipulación de las capturas. - Ausencia de suciedad en los útiles e instrumentos utilizados. - Ausencia de óxido en los útiles e instrumentos utilizados.
1.2.- El material de envasado es apto para uso alimentario.	- El material de los envases es resistente 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.
2. MANIPULACIÓN	
ÍTEM	Comprobaciones
2.1.- El operador tiene en cuenta toda la información pertinente relativa a la aptitud de las zonas para la producción y recolección, incluida su clasificación por la autoridad competente.	- 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.
2.2.- Las técnicas de recolección y la manipulación posterior no producen contaminación ni daños graves en las conchas o tejidos de los moluscos, ni ocasionan en ellos alteraciones importantes que afecten a su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.	- 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. - Los MBV no se depositan directamente en el suelo, en contacto con el fango o arena. - Los productos se protegen 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 para favorecer el aspecto húmedo del producto. - Las capturas permanecen en la playa el tiempo indispensable para su acondicionamiento y transporte.
2.3.- Se protege adecuadamente a los MBV para evitar aplastamientos, raspaduras ni vibraciones.	- Los moluscos se acondicionan en zonas y recipientes que impiden su deterioro.





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





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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 39/47	



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

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

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





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

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

Firma del supervisor:	Firma del controlador:

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

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 41/47	



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

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

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

Programa de Control de Higiene y SANDACH de la Producción Primaria en Pesca Extractiva y Marisqueo

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 CARLOS ALDEREGUIA PRADO

27/03/2026

VERIFICACIÓN Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8

PÁG. 42/47





	dejado constancia del motivo por el cual no firma				
13	La documentación que acompaña el Formulario de Control es clara y coherente				

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

Firma del supervisor:	Firma del controlador:

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 43/47	



ANEXO VII: MODELO DE INFORME ANUAL

Informe autonómico anual de resultados. Elaboración

La Unidad competente de cada Comunidad Autónoma, elaborará como resultado de la aplicación de este Programa, un Informe anual, el cual constará al menos de los siguientes apartados:

a) Controles oficiales realizados. Grado general de cumplimiento de la programación de control oficial

En este primer punto se debe realizar el análisis del cumplimiento de los objetivos del Programa Nacional de Control, así como del grado de consecución de la programación de control.

Con el fin de que este análisis sea efectivo, cuantificable, la Comunidad Autónoma tiene que tener en cuenta el número total de unidades de medida y el número de buques pesqueros y embarcaciones auxiliares de pesca operativos según el Censo de la Flota Pesquera Operativa con puerto base en cada comunidad autónoma y de mariscadores con licencia y actividad en cada comunidad autónoma que conforman el universo objeto programado a controlar. De este universo, ha de contabilizarse cuantas unidades han sido controladas de manera efectiva y para las que existe documentación contrastable.

Además, si se han llevado a cabo controles no programados, justificar su pertinencia y resultados.

Se cumplimentarán las siguientes tablas:

Tabla 1.

Punto de control: Buques pesqueros y auxiliares de pesca						
UNIVERSO TOTAL	UNIVERSO OBJETIVO	CONTROLES OFICIALES PROGRAMADOS	CONTROLES OFICIALES PROGRAMADOS REALIZADOS (A)	CONTROLES OFICIALES NO PROGRAMADOS REALIZADOS (B)	CONTROLES OFICIALES TOTALES REALIZADOS (A+B)	OBSERVACIONES

Tabla 2.

Punto de control: Mariscadores						
UNIVERSO TOTAL	UNIVERSO OBJETIVO	CONTROLES OFICIALES PROGRAMADOS	CONTROLES OFICIALES PROGRAMADOS REALIZADOS (A)	CONTROLES OFICIALES NO PROGRAMADOS REALIZADOS (B)	CONTROLES OFICIALES TOTALES REALIZADOS (A+B)	OBSERVACIONES

b) Grado general de cumplimiento detectado en los operadores económicos

Para cumplimentar este aspecto, se ha de llevar a cabo un análisis del grado o nivel de cumplimiento de la legislación por parte de los operadores económicos controlados. El resultado de este desarrollo ha de realizarse de forma cuantitativa y de forma cualitativa:

- La cuantificación de los incumplimientos ha de expresarse por el número de unidades controladas de manera efectiva y para las que hay una documentación que refleje todos los incumplimientos, así como el número total de controles que han dado lugar a la apertura de expedientes sancionadores.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 44/47	



- El análisis cualitativo evaluará, fundamentalmente, las causas y el tipo del incumplimiento, los riesgos asociados al mismo, la forma de solventarlo y su evolución en el tiempo.

c) Acciones para asegurar la eficacia del Programa de Control

Para el análisis de este epígrafe 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.

c.1) Medidas que garantizan el cumplimiento por parte de los operadores.

Del conjunto de medidas que se relacionan, algunas podrían ser adoptadas frente a los incumplimientos detectados por el operador económico:

- Sanciones administrativas
- Sanciones económicas (multas)
- Sanciones penales (aplicación del Código penal).

c.2) Medidas adoptadas por la autoridad competente de la Comunidad Autónoma para verificar el funcionamiento efectivo de los servicios de control oficial.

- Procedimientos documentados: revisión de procedimientos existentes o elaboración de nuevos procedimientos.
- Formación: iniciativas de formación del personal que realiza los controles o exigencia de formación específica al personal de nuevo ingreso.
- Recursos humanos: provisión de nuevos recursos humanos, reasignación de los recursos existentes tras la revisión de prioridades.
- Iniciativas especiales de control.

d) Conclusión del funcionamiento del Programa de Control: estado de desarrollo general del Programa de Control y su evolución

Evaluar globalmente los avances del Programa para alcanzar los objetivos reflejados en el mismo, así como la eficacia de los controles oficiales.

Para ello se analizará la tendencia observada en la intensidad y tipo de los controles oficiales durante el año en curso y comparativamente con los últimos años. Además, también se analizará la tendencia general de los incumplimientos del Programa.

Se cumplimentarán las siguientes tablas:

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 45/47	



Tabla 3.

Punto de control: Buques pesqueros y auxiliares de pesca					
Nº DE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS DURANTE LOS CONTROLES REALIZADOS	Nº DE BUQUES CONTROLADOS	Nº DE BUQUES CONTROLADOS EN LOS QUE SE HAN DETECTADO INCUMPLIMIENTOS	ACCIONES / MEDIDAS		OBSERVACIONES
			ADMINISTRATIVAS	JUDICIALES	

Tabla 4.

Punto de control: Mariscadores							
Nº DE INCUMPLIMIENTOS DETECTADOS DURANTE LOS CONTROLES REALIZADOS	Nº DE ZONAS DE MARISQUEO CONTROLADAS	Nº DE ZONAS DE MARISQUEO CONTROLADAS EN LAS QUE SE HA DETECTADO INCUMPLIMIENTO	Nº DE MARISCADORES CONTROLADOS	Nº DE MARISCADORES CONTROLADOS EN LOS QUE SE HAN DETECTADO INCUMPLIMIENTOS	ACCIONES / MEDIDAS		OBSERVACIONES
					ADMINISTRATIVAS	JUDICIALES	

Tabla 5.

Punto de control: Buques pesqueros y auxiliares de pesca										
Nº TOTAL INCUMPLIMIENTOS	NATURALEZA DEL INCUMPLIMIENTO									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Observaciones
	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	

Punto de control: Buques pesqueros y auxiliares de pesca

A: Instalaciones, equipamiento y utensilios (incluido ítem 1 del apartado 8 del protocolo de control de pesca extractiva)

B: Limpieza de instalaciones, equipamiento y utensilios (ítems del apartado 2 e incluido ítem 2 del apartado 8 del protocolo de control de pesca extractiva)

C: Envases

D: Empleo de agua/hielo

E: Producto y manipulación (ítems del apartado 5 e incluidos ítems 3,4 y 5 del apartado 8 del protocolo de control)

F: Animales, plagas y sustancias peligrosas

G: Transporte

H: Personal

I: Registros

Tabla 6.





Punto de control: Mariscadores								
Nº TOTAL INCUMPLIMIENTOS	NATURALEZA DEL INCUMPLIMIENTO							Observaciones
	A	B	C	D	E	F	G	
	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	Nº	

Punto de control: Zonas de marisqueo

A: Limpieza en operaciones conexas, equipos, contenedores y cajas (ítems del apartado 2 del protocolo de control de marisqueo extractivo)

B: Manipulación (incluidos ítems 2,3,4,5 del apartado 1 del protocolo de control de marisqueo extractivo)

C: Empleo de agua

D: Animales, plagas y sustancias peligrosas

E: Transporte

F: Personal

G: Registros

Comunicación del informe anual de resultados. CCAA

El Informe Anual que contenga los resultados de los controles de la higiene de la producción primaria en pesca extractiva, llevado a cabo por las Comunidades Autónomas pertinentes, será enviado, en forma digital, por la autoridad competente de dicha Comunidad a la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización pesquera y Acciones estructurales, antes de que finalice el mes de febrero del año siguiente al de la ejecución del Programa.

Estos Informes serán compilados por dicha Subdirección y de resultados de este proceso se elaborará un único Informe Anual Nacional referido al control de la higiene de la producción primaria en la pesca extractiva, en toda España.

A su vez esa Unidad Coordinadora, lo enviará antes del mes de mayo a la Unidad Administrativa del MAPA encargada de recopilar los Informes anuales de los diferentes sectores que integran la cadena alimentaria y remitirlos a la UE como documento fehaciente de que se están llevando a cabo los controles oficiales pertinentes en todo el territorio español.

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	CARLOS ALDEREGUIA PRADO	27/03/2026	
VERIFICACIÓN	Pk2jmUE2G8CHYK3AAM5U7GDXZTWVK8	PÁG. 47/47	