

**PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA  
PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA PESCA EXTRACTIVA**

**UNIDAD RESPONSABLE DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y  
ALIMENTACIÓN (MAPA):**

**SUBDIRECCIÓN GENERAL DE ACUICULTURA, COMERCIALIZACIÓN  
PESQUERA Y ACCIONES ESTRUCTURALES**

**APROBADO POR:**

**Comité de coordinación: CONFERENCIA SECTORIAL DE PESCA**

**Fecha de aprobación: 15 DE OCTUBRE DE 2012**

**Fecha de modificación: 23 DE OCTUBRE DE 2020**

## ÍNDICE

<b>1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA .....</b>	<b>3</b>
<b>2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA. ....</b>	<b>3</b>
<b>3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL .....</b>	<b>4</b>
<b>4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA .....</b>	<b>5</b>
4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL .....	5
4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS .....	6
4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS .....	6
<b>5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL .....</b>	<b>6</b>
5.1. RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS (INCLUYEN LABORATORIALES Y BASES DE DATOS).....	6
5.2. DELEGACIÓN DE TAREAS DE CONTROL .....	7
5.3. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS ESTABLECIDOS DOCUMENTALMENTE .....	7
5.4. PLANES DE EMERGENCIA .....	8
5.5. FORMACIÓN DEL PERSONAL .....	8
<b>6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL .....</b>	<b>9</b>
6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES, CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO .....	9
6.2. PUNTO DE CONTROL.....	11
6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES .....	11
6.4. NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL .....	11
6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA .....	13
6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS .....	13
<b>7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL .....</b>	<b>13</b>
7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL .....	13
7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL .....	14
7.3. AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL .....	14
<b>8. ANEXOS .....</b>	<b>15</b>

## 1. INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

El objetivo de este Programa es que los controles llevados a cabo por las autoridades competentes en las diferentes comunidades autónomas (CCAA) en relación a la higiene en pesca extractiva, sean el resultado de una aplicación uniforme de la normativa básica de la legislación alimentaria en todo el territorio español. Cada CCAA, en el desarrollo de su programa aplicado en su territorio, podrá adaptarlo a sus necesidades particulares siempre que se mantenga lo consensuado por parte de todas las CCAA en el presente Programa.

Este programa ha sido elaborado en el *Grupo de Trabajo* creado para tal efecto por la *Administración Central* representada por la *Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales (SGACAE)* de la *Dirección General de Ordenación Pesquera y Acuicultura (DGOPA)*, de la *Secretaría General de Pesca (SGP)* del *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)* y por las CCAA.

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

El ámbito de aplicación de este *Programa Nacional de Control* son las diez CCAA del litoral español. Afecta al control de la higiene de la producción primaria de todos los buques pesqueros y auxiliares de pesca pertenecientes a las listas tercera y cuarta del Registro de matrícula de buques, que se encuentren dados de alta en el *Censo de la Flota Pesquera Operativa (CFPO)* de la *SGP*. Se encuentran incluidas además las zonas de marisqueo, al ser considerado el marisqueo extractivo una actividad dentro de la pesca extractiva.

Por otro lado, las operaciones conexas o asociadas a la producción primaria también se encuentran incluidas dentro del ámbito de aplicación de este programa.

## 2. NORMATIVA LEGAL REGULADORA: NACIONAL Y AUTONÓMICA.

### NORMATIVA NACIONAL

- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 3/2001, de 26 de marzo, de Pesca Marítima del Estado.
- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- 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 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- 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.

Como documentación de apoyo al control oficial se hace referencia a 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-seguridad-alimentaria/UNE\\_195001%3D2008\\_tcm7-7051\\_tcm30-285806.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/UNE_195001%3D2008_tcm7-7051_tcm30-285806.pdf)

[https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/Modificaci%C3%B3n%201-2011%20Gu%C3%ADa%20de%20pr%C3%A1cticas%20correctas%20de%20higiene%20para%20producci%C3%B3n%20primaria%20en%20pesca%20Mareas%20de%20menos%20de%2048%20\\_tcm30-285807.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/Modificaci%C3%B3n%201-2011%20Gu%C3%ADa%20de%20pr%C3%A1cticas%20correctas%20de%20higiene%20para%20producci%C3%B3n%20primaria%20en%20pesca%20Mareas%20de%20menos%20de%2048%20_tcm30-285807.pdf)

## NORMATIVA AUTONÓMICA



NORMATIVA  
AUTONÓMICA.doc

### 3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL

#### 1. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

##### **I. 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.

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

## 2. OBJETIVOS OPERATIVOS

OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
Mejora de la higiene de las instalaciones, equipamiento y utensilios en buques pesqueros y sus auxiliares de pesca.	Nº de Incumplimientos en Instalaciones, equipamiento y utensilios / Nº de Incumplimientos totales
Mejora de la higiene de las actividades relacionadas con el embarque, captura e izado en los buques pesqueros y sus auxiliares de pesca.	Nº de Incumplimientos en el embarque, captura e izado / Nº de Incumplimientos totales
Mejora de la higiene de los productos y su manipulación en los buques pesqueros y sus auxiliares de pesca.	Nº de Incumplimientos en productos y manipulación / Nº de Incumplimientos totales
Mejora de los registros que los operadores deben mantener en la higiene de los moluscos bivalvos vivos, equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos	Nº de Incumplimientos en registros/ Nº de Incumplimientos totales
Mejora de la higiene en la recolección y manipulación de moluscos bivalvos vivos, equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos	Nº de Incumplimientos en recolección y manipulación/ Nº de Incumplimientos totales
Mejora de la higiene en el transporte moluscos bivalvos vivos, equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos	Nº Incumplimientos en transporte/ Nº de Incumplimientos totales
Alcanzar los porcentajes mínimos de Supervisión tanto documental como in situ	Porcentaje de supervisión realizado= Porcentaje establecido para cada universo, documental e in situ.
Realizar una correcta priorización del universo en función de los criterios de riesgo	Nº controles realizados en función de los criterios de riesgo/ Nº Total de controles
Alcanzar los porcentajes mínimos establecidos de control, los cuales se fijan en función del universo con el que se cuenta para cada tipo de control	Porcentaje ejecutado= Porcentaje establecido para cada universo

## 4. AUTORIDADES COMPETENTES DEL PROGRAMA

### 4.1. PUNTO DE CONTACTO NACIONAL DE ESPAÑA PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

La *SGACPAE* ejerce la función sobre la coordinación del control oficial de higiene de la producción primaria pesquera en colaboración con las CCAA y otras Unidades y Departamentos relacionados con dicho control.

Esta función queda establecida en *Real Decreto 430/2020, de 20 de 3 de marzo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y por el que se modifica el Real Decreto 139/2020, de 28 de enero, por el que se establece la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales.*

## 4.2. AUTORIDADES COMPETENTES NACIONALES Y DE COMUNIDADES AUTÓNOMAS

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

En general, la competencia en esta materia recae en una Consejería o Departamento, dentro de la cual, una Dirección General es la que se hace cargo de estas funciones.

- Consejería/ Departamento competente: le corresponde el ejercicio de la superior iniciativa, dirección e inspección de todos los servicios del Departamento.
- Dirección General competente: ejercerá la dirección, planificación, coordinación y supervisión del Programa, así como el control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria en la pesca extractiva.

## 4.3. ÓRGANOS DE COORDINACIÓN NACIONALES Y AUTONÓMICOS

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 las Administración Central y las CCAA se ha establecido dicha coordinación mediante el *Grupo de Trabajo* creado por la *Administración Central*, y que está representado por la *SGACPAE* y las CCAA.



ÓRGANOS DE  
COORDINACIÓN.do

## 5. SOPORTES PARA EL PROGRAMA DE CONTROL

### 5.1. RECURSOS MATERIALES, HUMANOS Y ECONÓMICOS (INCLUYEN LABORATORIALES Y BASES DE DATOS).

El personal que lleva a cabo los controles oficiales establecidos en este Programa Nacional es personal funcionario, laboral, por contrato administrativo, o habilitado (autorizado) para tales fines.

Cada CCAA en el desarrollo del Programa Nacional adaptado a sus especificidades, deberá hacer una descripción concreta de este apartado, donde se incluya el perfil de los efectivos involucrados en el mismo.

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.



RECURSOS.doc

## 5.2. DELEGACIÓN DE TAREAS DE CONTROL.

La autoridad competente podrá delegar determinadas funciones de control oficial en las condiciones establecidas en el *Capítulo III del Reglamento (UE) 2017/625*. No obstante, las acciones consideradas en el *artículo 138 (Medidas en caso de incumplimiento comprobado)* de esta reglamentación no serán objeto de delegación.

La autoridad competente que decida delegar una tarea de control específica a un organismo de control deberá incluirlo en el desarrollo autonómico del presente Programa y comunicarlo a la *SGP* para su notificación a la Comisión Europea. En dicha comunicación se describirá detalladamente la autoridad competente que va a delegar, la tarea que va a ser delegada, las condiciones en que se delega y el organismo independiente de control en el que se va a delegar la tarea.

## 5.3. PROCEDIMIENTOS NORMALIZADOS ESTABLECIDOS DOCUMENTALMENTE.

Según queda establecido en el *artículo 12 del Reglamento (UE) 2017/625*, los controles oficiales efectuados por las autoridades competentes se llevarán a cabo de acuerdo con procedimientos documentados de control. Estos procedimientos contendrán información e instrucciones para el personal que realice los controles oficiales.

Además, cualquier procedimiento documentado de trabajo que se elabore deberá contener los siguientes elementos:

- La organización de las autoridades de control y la relación con las autoridades centrales.
- La relación entre autoridades de control y organismo de control.
- Declaración de los objetivos que han de alcanzarse.
- Las tareas, responsabilidades y funciones del personal.
- Los procedimientos de las técnicas de control, la interpretación de los resultados y las decisiones consiguientes.
- Las actuaciones que han de emprenderse a raíz de los controles oficiales y su seguimiento.
- La cooperación con otros servicios o departamentos que puedan tener responsabilidades en la materia.
- Cualquier otra actividad o información necesarias para el funcionamiento efectivo de los controles oficiales.

Los *procedimientos normalizados de trabajo (PNT)* se irán ejecutando en función de las necesidades que se detecten en la puesta en marcha del Programa de control, del mismo modo se irán actualizando a medida que sea necesario y según evolución del propio Programa Nacional.

Este Programa de control incluye unos "*Protocolos de control*" propuestos para ser cumplimentados, a lo largo de las inspecciones (Anexos). Estos Protocolos de control podrán ser ampliados y/o adaptados a las características de la actividad en las CCAA por las autoridades competentes en sus respectivos programas.

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 de inspección que realice los controles oficiales.

La autoridad competente de control en cada CCAA, elaborará un procedimiento básico, en función de sus recursos, modelos de gestión, etc., que se seguirá en las inspecciones, y que incluirá los Protocolos de control.

A su vez, las autoridades de control pueden utilizar *guías de prácticas correctas de higiene* como apoyo a la inspección. Estas guías deben cumplir con lo establecido en el *Capítulo III del Reglamento (CE) 852/2004*, debiendo contener información de las orientaciones sobre prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas. Deben además constituir un instrumento de ayuda para el cumplimiento de los requisitos obligatorios de higiene, teniendo en cuenta que el uso de las mismas no reviste carácter obligatorio.



PROCEDIMIENTOS.  
doc

#### 5.4. PLANES DE EMERGENCIA

Se activará un plan de emergencia siempre que la información procedente de los controles en curso determine la presencia de un riesgo para la salud pública o para la sanidad animal. La autoridad competente en cuanto a la notificación y gestión del peligro detectado será la que determinen las CCAA en el ámbito de sus competencias.

Las actuaciones estarán enmarcadas dentro los protocolos que establece tanto el *Sistema Coordinado de Intercambio de Información (SCIRI)* de AESAN como de la *Red de Alerta Sanitaria Veterinaria (RASVE)* del MAPA.



PLANES DE  
EMERGENCIA CCAA.

#### 5.5. FORMACIÓN DEL PERSONAL

El personal que realice los controles oficiales y otras actividades oficiales recibirá la formación adecuada para su ámbito de competencia, debiendo cumplir con lo establecido en *el artículo 5.4 del Reglamento (UE) 2017/625*.

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, y
- tiene aptitudes para la cooperación multidisciplinar.

En cualquier caso, los ámbitos temáticos de formación incluirán como mínimo los recogidos en *Anexo II, Capítulo I* de dicho reglamento.

Las diferentes actuaciones de formación desarrolladas por las autoridades competentes de las CCAA pueden consultarse en el enlace siguiente:



FORMACIÓN.doc



## 6. DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

### 6.1. PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES: PRIORIZACIÓN DE LOS CONTROLES. CATEGORIZACIÓN DEL RIESGO.

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

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

Para la priorización de los controles y la selección de la muestra, las autoridades competentes de las CCAA aplicarán sobre su universo de partida de buques pesqueros y de zonas de marisqueo, los criterios generales que se establecen en este programa.

El índice de riesgo de cada uno de estos criterios tendrá un valor en función de la probabilidad de que un peligro sea introducido en la cadena alimentaria. Dicho valor será determinado por las autoridades competentes de las CCAA. Una vez aplicados los criterios de riesgo, se asignará una puntuación a cada buque, de tal forma que se priorice la selección de los buques pesqueros a controlar en buques de riesgo alto, medio o bajo.

Los controles se priorizarán en base a las puntuaciones obtenidas y teniendo en cuenta el orden de atraque de los buques en los puertos.

Los criterios de riesgo que podrán ser aplicados a los buques pesqueros en los diferentes programas de las CCAA son los siguientes:

Por duración de las mareas:

<b>Criterio</b>
> 24 horas
< 24 horas

Por manipulación a bordo:

<b>Criterio</b>
Manipulación mínima (refrigeración y envasado)
Cualquier otro tipo de manipulación a bordo permitida en la producción primaria en pesca extractiva (ver definiciones)

Por las dimensiones del buque:

<b>Criterio</b>
Impiden mantener condiciones de almacenamiento y manipulación adecuados
Permiten mantener condiciones de almacenamiento y manipulación adecuados, aunque algunas condiciones son susceptibles de mejora
Permiten mantener condiciones de almacenamiento y manipulación adecuados

<b>Criterio</b>
En más de un control han tenido los mismos incumplimientos.
Han tenido incumplimientos muy graves o graves.
Han tenido incumplimientos leves.
Sin irregularidades o incumplimientos

Los criterios de riesgo que podrán ser aplicados a las zonas de marisqueo en los diferentes programas de las CCAA son los siguientes:

**Intensidad de explotación de la zona:**

<b>Criterio</b>
Alta
Media
Baja

**Especie objeto de explotación:**

<b>Criterio</b>
Moluscos bivalvos
Gasterópodos, equinodermos y tunicados

Por resultados de "inspecciones anteriores":

<b>Criterio</b>
En más de un control han tenido los mismos incumplimientos.

Han tenido incumplimientos muy graves o graves.
Han tenido incumplimientos leves.
Sin irregularidades o incumplimientos

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

## 6.2. PUNTO DE CONTROL

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

- Buques pesqueros y auxiliares de pesca.
- Zonas de marisqueo, incluyendo las zonas de marisqueo controlado.

Para determinar la población a muestrear por cada CCAA, que a su vez comprende el universo de partida, se partirá de:

- todos los buques pesqueros que según el Censo de Flota Pesquera Operativa tengan puerto base en cada CCAA,
- todas las zonas de marisqueo que se encuentren autorizadas en cada CCAA.

## 6.3. NIVEL DE INSPECCIÓN Y FRECUENCIA DE LOS CONTROLES OFICIALES

El tamaño de la muestra a inspeccionar, comprenderá al menos el 5 % de los buques pesqueros que se encuentren en el *CFPO* para cada CCAA y el 5 % de las zonas o de la actividad de marisqueo autorizada en cada CCAA.

El 5 % mínimo exigido se aplicará a los buques y zonas de marisqueo o actividad de marisqueo, no a las embarcaciones auxiliares, que serán revisadas junto con el buque pesquero o zona de marisqueo.

Este porcentaje es el mínimo consensuado y en cualquier momento cada CCAA podrá decidir aumentar dicho porcentaje.

En el caso de los buques pesqueros y embarcaciones auxiliares deberá comprobarse que el número de buques dados de alta en el *CFPO* coincida con los datos al respecto en cada una de las CCAA.

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

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

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

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

## 6.4. NATURALEZA DEL CONTROL: MÉTODOS O TÉCNICAS USADAS PARA EL CONTROL OFICIAL

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

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 las mismas.
- Posee además una faceta formativa del productor.

La sistemática de inspección se regirá de acuerdo a los "Protocolos de control" recogidos en los Anexos (Protocolo de Control para buques pesqueros y embarcaciones auxiliares de pesca y Protocolo de control para moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos).

La inspección 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 inspector se presentará e identificará convenientemente y anunciará el objetivo de la inspección. Por último, solicitará que durante la misma le acompañe el titular de la embarcación o un representante de esta.

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 en cada CCAA.
- Inspección y 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.

Según se realiza la inspección, se va rellenando el Protocolo de Inspección y se va informando al operador de cada uno de los requisitos que se inspeccionan, constatándose en la hoja de control los incumplimientos y deficiencias que se vayan detectando.

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

Una vez finalizada la inspección, se levanta acta de la misma, anotándose las observaciones y las medidas a adoptar en caso de detectarse incumplimientos que se consideren oportunas.

Al finalizar la inspección, se dará lectura al acta y se procederá a su firma por parte de los inspectores y del inspeccionado al que se le entregará la correspondiente copia del acta. Así mismo, el inspeccionado podrá incluir cualquier consideración oportuna en el acta.

## 6.5. INCUMPLIMIENTOS DEL PROGRAMA

Para los controles con incumplimientos que precisen seguimiento, se realizará una segunda inspección tras la finalización del plazo de subsanación, para constatar la puesta en marcha de las medidas correctoras.

Después de cada inspección y junto con la cumplimentación del Protocolo y acta, se podrá realizar un informe de control (si así lo establece la autoridad competente de control de cada CCAA), a remitir a la unidad jerárquica superior. Estos informes serán evaluados a la hora de establecer visitas de seguimiento a las unidades objeto de control.

## 6.6. MEDIDAS ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

En caso de que la autoridad competente observe un incumplimiento, tomará medidas para garantizar que el operador ponga remedio a la situación. Se decidirán las medidas a emprender, teniendo en cuenta la naturaleza del incumplimiento y el historial de incumplimientos del operador. Algunas de las opciones a adoptar se recogen en el *artículo 138 sobre medidas en casos de incumplimiento comprobado del Reglamento (UE) 2017/625*.

Además, la autoridad competente aplicará las sanciones a las infracciones de la legislación de manera eficaz, proporcional y disuasoria, tal y como establece el *artículo 139 sobre sanciones del Reglamento (UE) 2017/625*.

## 7. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

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

### 7.1. SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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

#### 7.1.1. Nivel autonómico:

Se realizará un 10 % mínimo de supervisiones de las actas y/o informes derivados de los controles del año en curso y un mínimo del 5% de supervisiones in situ de las inspecciones a realizar en ese año que consistirán en la comprobación que se realiza sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice.

A partir de la información obtenida de la supervisión documental e in situ se elaborará un informe que constituirá un análisis cualitativo.

Cada CCAA enviará a la Unidad coordinadora de este Programa la supervisión realizada como parte de la información del Informe Anual, así como el análisis cualitativo de la misma.

### 7.1.2. Nivel central:

Con la información recibida en el Informe Anual sobre la supervisión más el análisis cualitativo de las supervisiones realizadas por las autoridades competentes en las diferentes CCAA realizará un análisis cualitativo a nivel global.



PROCEDIMIENTOS  
SUPERVISIÓN.doc

## 7.2. VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL CONTROL OFICIAL

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

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

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 tanto a nivel nacional como autonómico de los objetivos operativos y sus indicadores, los cuales estarán sujetos a un proceso de revisión continua.

## 7.3. AUDITORÍA DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL.

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

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

Cada año, se solicitará a las autoridades competentes un informe de las auditorías realizadas a este programa de control y sus principales hallazgos y planes de acción.

## 8. ANEXOS.

- **Anexo I. PROTOCOLO DE CONTROL PARA BUQUES PESQUEROS Y AUXILIARES DE PESCA.**



Anexo 1  
PROTOCOLO BUQUI

- **Anexo II. PROTOCOLO DE CONTROL PARA MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS MARINOS VIVOS.**



Anexo II  
PROTOCOLO EXTRA

- **Anexo III. PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE ACTAS Y/O INFORMES.**



Anexo III  
PROTOCOLO DE SUI

- **Anexo IV. PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN IN SITU.**



Anexo IV  
PROTOCOLO SUPER

- **Anexo V. PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DEL INFORME ANUAL DE RESULTADOS DEL CONTROL.**



Anexo V INFORME  
ANUAL RESULTADOS