

Tipo:	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL
Asunto:	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026- 2030
Clave temática:	CONTROL DE LA HIGIENE DE LA ACUICULTURA
Unidad:	SERVICIO DE SANIDAD ANIMAL
Revisión:	Rev 1
Vigencia:	CAMPAÑA 2026-2030
Sustituye o modifica:	Nº 01/2026



PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030

FECHA DE ÚLTIMA MODIFICACIÓN: 06/07/2026

PERIODO DE VIGENCIA: 2026 - 2030

Nº Revisión	Fecha Aprobación	Cambios introducidos	
1	06/07/2026	Se incluye preaviso en el Acta de control de la HPPA, mod Apartado 7 del Anexo II (envío correo electrónico).	
<u>Realizado</u>		<u>Revisado</u>	<u>Aprobado</u>



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	4
3. COORDINACIÓN	4
4. OPERACIONES A REALIZAR.....	5
4.1. Personal a cargo de los controles	5
4.2. Formación del personal.....	5
4.3. Realización de los controles	5
4.3.1. Universo de partida	5
4.3.2. Selección de las Explotaciones.....	5
4.3.3. Criterios de Riesgo.....	6
4.3.4. Frecuencia de Inspección	7
4.3.5. Instrucciones para realizar el control	7
4.3.6. Resultado del control.....	8
4.3.7. Medidas ante la detección de incumplimientos.....	9
5. PLAN DE EMERGENCIA	9
6. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	9
6.1. Supervisión del Control Oficial.....	9
6.1.1. Supervisión Documental.....	10
6.1.2. Supervisión in situ.....	10
6.1.3. Tipos de no conformidades y medidas correctoras.....	10
6.1.4. Informe de resultados de supervisión	11
6.2. Informe Anual de Supervisión	11
6.3. Informe Anual del Programa de Higiene de la Producción Primaria de la Acuicultura en Castilla La Mancha.....	12
6.3.1. Envío de resultados	12
7. AUDITORÍAS.....	12
8. NORMATIVA Y DOCUMENTOS RELACIONADOS	12
8.1. Normativa Europea	12
8.2. Normativa nacional.....	13
8.3. Otra documentación.....	14
8.4. Normativa autonómica.....	16



S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 3 de 35
------	--	--------------

9. ANEXOS:

Anexo I: Relación de explotaciones y su nivel de riesgo.....17

Anexo II: Instrucciones, documentación y datos necesarios para la realización de los controles.....18

Anexo III: Acta de Inspección del Programa de HPP de la Acuicultura..... 20

Anexo IV: Relación de incumplimientos del Acta de Control 26

Anexo V: Informe de resultados del Acta de Inspección27

Anexo VI: Protocolo de supervisión de la eficacia de los controles oficiales.....28

Anexo VII: Informe de Resultados de los controles de supervisión..... 32

Anexo VIII: Formación del personal que realiza los controles34



1. INTRODUCCIÓN

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.

El objetivo de este Programa es que los controles llevados a cabo en relación a la higiene en acuicultura, sean el resultado de una aplicación uniforme de la normativa básica de la legislación alimentaria. Para ello a nivel nacional este Programa estará coordinado por la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales de la Secretaría General de Pesca del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El período de aplicación de este Programa Nacional de Control Oficial es el mismo que el establecido en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de España 2026-2030.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Programa se aplicará a las explotaciones industriales de acuicultura que destinan su producción a consumo humano. No será aplicable, por lo tanto, a las explotaciones cuya producción se destina para uso doméstico o privado.

3. COORDINACIÓN

La Dirección General de Ordenación Agropecuaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, a través del Servicio de Sanidad Animal, es la responsable de la organización, programación, coordinación, ejecución, control y evaluación de las condiciones de la higiene de la producción primaria en acuicultura en Castilla la Mancha. A nivel nacional, la Unidad responsable es la Subdirección General de Acuicultura y Comercialización Pesquera y Acciones Estructurales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El Servicio de Sanidad Animal se coordina con los Jefes de Servicio de Agricultura y Ganadería de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, y estos a su vez con los Jefes de Sección de Ganadería/Sanidad animal que asimismo se coordinan con los veterinarios oficiales en las Oficinas Comarcales Agrarias.

La comunicación se realiza a través de medios informáticos como el correo electrónico o videoconferencias y vía telefónica. No obstante, si fuese necesario podrían celebrarse reuniones presenciales, bien en la Consejería, o bien en las Delegaciones Provinciales.



4. OPERACIONES A REALIZAR

4.1. Personal a cargo de los controles

Los controles oficiales de campo del Programa de Higiene de Producción Primaria de la Acuicultura (HPPA) serán realizados por los veterinarios oficiales de las Comarcas Ganaderas (controles de primer nivel), según las instrucciones para realizar los controles del Anexo I, mientras que los controles de supervisión de los controles de campo (controles de 2º nivel) serán realizados por los Técnicos responsables del programa en las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

El personal que forme parte del Control oficial de Higiene en la producción primaria en la Acuicultura debe realizar una declaración de ausencia de conflicto de intereses en todos los actos en los que participe, en la que manifieste que no se han dado las circunstancias de abstención en el procedimiento realizado. Dicha declaración se incluirá en los modelos de actas e informe empleados por el personal que participe en el control oficial.

4.2. 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.

Para ello el Servicio de Sanidad Animal realizará como mínimo una jornada de formación anual por videoconferencia con el personal que realiza los controles con el fin de garantizar que:

- 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.

4.3. Realización de los controles

4.3.1. Universo de partida

El universo de partida lo forman todas las explotaciones de acuicultura situadas en Castilla-La Mancha cuya producción se destina o puede destinarse a consumo humano.

4.3.2. Selección de las Explotaciones a inspeccionar

El tamaño de la muestra a inspeccionar, comprenderá al menos, el 5% de las explotaciones del universo que estén registradas en el REGA; si bien en todo momento, desde el Servicio de Sanidad de la Dirección General de Ordenación Agropecuaria podrá decidir aumentar dicho porcentaje, en función del riesgo.



Para ello, en el servicio de sanidad animal se consultará en enero-febrero de cada año las piscifactorías registradas en REGA a fecha 1 de enero y se seleccionarán las explotaciones a controlar de acuerdo con los criterios establecidos en este programa. Las explotaciones seleccionadas se comunicarán a los servicios de Agricultura y Ganadería de cada provincia en enero-febrero.

A cada explotación, se le aplicarán los criterios de riesgo que a continuación se describen en la tabla del punto 4.3.3. de este Programa, y se le asignará una puntuación de acuerdo a los criterios de riesgo establecidos.

Los controles se priorizarán en base a las puntuaciones obtenidas de mayor a menor nivel de riesgo, de forma que en un periodo de 5 años se hayan inspeccionado todas las explotaciones. No obstante, a igualdad de puntuación en el nivel de riesgo, se tendrá en cuenta el año de la última inspección realizada en la explotación, realizándose en la que haya transcurrido más tiempo desde la última inspección.

4.3.3. Criterios de Riesgo

Para la priorización de los controles y la selección de la muestra, se aplicarán 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. Una vez aplicados los criterios de riesgo, se asignará una puntuación a cada explotación, de tal forma que las explotaciones se considerarán de riesgo bajo [5-7], medio [8-10] o alto [11-13]. Los controles se priorizarán en base a las puntuaciones obtenidas.

Los criterios de riesgo aplicados a las explotaciones de acuicultura son los siguientes:



Por el destino de la producción:	Puntuación:
Repoblación	0
Consumo	2
Ambos	2
Por el sistema de cultivo:	
Intensivo	3
Semlintensivo	2
Extensivo	1
Por fase de producción:	
Hatchery o reproducción	1
Preengorde	2
Engorde	3
Por resultados de inspecciones anteriores:	
En más de un control han tenido los mismos incumplimientos.	2
Han tenido incumplimientos muy graves o graves.	3
Han tenido incumplimientos leves.	1
Sin irregularidades o incumplimientos	0

Dado que en Castilla La Mancha se han inspeccionado todas las explotaciones en los últimos 5 años, se ha calculado el riesgo real de todas ellas en base a los criterios de riesgo expuestos en el cuadro anterior, la planificación de los controles se realizará en base al riesgo real calculado para cada una de ellas. La relación de explotaciones y su riesgo real se encuentra en el Anexo I.

4.3.4. Frecuencia de Inspección

Se someterán a una mayor frecuencia de control las explotaciones que hayan obtenido índices de riesgo alto o medio.

Se inspeccionará el 100% de las explotaciones incluidas en el Programa en el periodo de 5 años.

Las inspecciones también podrán ser dirigidas teniendo 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.

4.3.5. Instrucciones para realizar el control

La metodología del control atiende a las siguientes características:

- Es dirigido y planificado en función del riesgo.



- Se apoya en un Protocolo de control para examinar el cumplimiento de las disposiciones obligatorias que establece la normativa y comprobar la forma en que el productor asegura el cumplimiento de las mismas.
- Posee además una faceta formativa del productor.

La inspección comenzará con el análisis de la información previa existente. El control consistirá en 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.

La inspección se realizará según las instrucciones para la realización de los controles oficiales del Anexo II.

Según se realiza la inspección, se irá rellenando el Acta de Inspección (Anexo III) y se irá informando al operador de cada uno de los requisitos que se inspecciona, constatándose en la misma los incumplimientos y deficiencias que se vayan detectando.

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

Una vez finalizada la inspección, se levantará acta de la misma, anotándose las observaciones y las medidas a adoptar en caso de detectarse incumplimientos que se consideren oportunas. Y se cumplimentará el modelo Relación de Incumplimientos detectados en el control del Anexo IV.

A continuación, se dará lectura al acta y el inspeccionado podrá incluir cualquier consideración oportuna en la misma. Y se procederá a su firma por parte de los inspectores y del inspeccionado al que se le entregará la correspondiente copia del acta y de la relación de Incumplimientos detectados en el control (Anexo IV).

En el caso de detectarse incumplimientos se establecerán las medidas a adoptar y su plazo para ejecutarlas. Para los controles 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.

4.3.6. Resultado del control

Después de cada inspección, los técnicos de la OCA que la han realizado, quedarán con copia de la documentación de los controles y enviarán la documentación del control a los técnicos de la Sección de Sanidad Animal de la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural correspondiente.

Por su parte, los técnicos de la Sección de Sanidad Animal, del Servicio Provincial de Agricultura y Ganadería correspondiente, se quedarán con la documentación



original de los controles y enviarán copia a los técnicos del Servicio de Sanidad Animal de los Servicios Centrales, que procederán a su grabación en el Excel Piscifactorías CLM para el seguimiento del Programa de HPPA y cumplimentación del informe de resultados del control del Anexo V.

Los informes de resultados serán evaluados a la hora de establecer posteriores visitas de seguimiento las explotaciones inspeccionadas.

4.3.7. Medidas a adoptar ante la detección de incumplimientos

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, se aplicarán 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*.

5. PLAN DE EMERGENCIA

Siempre que la información procedente de los controles en curso determine la presencia de un riesgo para la seguridad pública o sanidad animal, se activarán las medidas del Plan de Alerta Sanitaria de Castilla La Mancha.

6. REVISIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

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

6.1 Supervisión del control oficial

Con el fin de comprobar la correcta ejecución del programa, se realizará un control administrativo del mismo, (supervisión documental), sobre el 10% de los controles realizados, y un control físico (supervisión in situ), sobre el 5% de estos controles que consistirán en la comprobación que se realiza sobre el terreno, acompañando al inspector y siguiendo el mismo proceso de inspección que él realice.

Deberán encontrarse acreditadas las personas que van a participar en la supervisión. Las personas encargadas para ello no pueden supervisar su propio trabajo y, por ello, no deberán estar implicadas en lo que se está supervisando.

Tanto en la supervisión documental como en la supervisión in situ pueden detectarse no conformidades que, en función de su gradación (graves o leves), darán lugar a medidas que pueden ir desde la invalidación del control y la necesidad de su repetición, en el caso de las graves, como a la revisión de la



formación de los inspectores o la revisión de los distintos protocolos y documentación empleada, en el caso de las leves.

En cualquier caso la detección de no conformidades debería dar lugar a la adopción de medidas para su corrección.

Para realizar la supervisión, sea documental o in situ, se utilizará el “Protocolo de supervisión de la eficacia de los controles oficiales” del Anexo VI, donde se indican los puntos cuyo incumplimiento, por ser considerados graves, invalidan el control.

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

Desde la Dirección General de Ordenación Agropecuaria se enviará a la Unidad coordinadora del Programa Nacional de Control Oficial de Higiene en la producción primaria de la acuicultura, dentro del Informe Anual de Resultados, información sobre la supervisión realizada, así como un análisis cualitativo de la misma.

Independientemente de las supervisiones in situ y documentales, se deberá realizar una revisión específica de los casos positivos o no conformes, y de su posterior seguimiento y/o apertura de expediente sancionador si ese fuera el caso.

6.1.1. Supervisión documental

Se supervisarán todos los documentos en formato papel o electrónico generados en las inspecciones de control oficial. Entre ellos destacan los siguientes:

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

Se realizará una supervisión documental sobre, al menos, un 10 % de las inspecciones de control realizadas durante el año en curso.

El control de la verificación documental se realizará por los responsables del programa en las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural correspondientes.

b) Otros documentos a revisar son el propio programa de control, en especial sus protocolos de control, bases de datos o aplicaciones informáticas, informes, sistema utilizado para la selección de operadores a inspeccionar, uso de datos o inspecciones de otros programas de control.

6.1.2. Supervisión in situ

Consistirá en la supervisión sobre el terreno del desarrollo de los controles de campo, acompañando al inspector y supervisando su actuación.

Se realizarán, al menos, un 5% de verificaciones in situ de las inspecciones de control a realizar en el año en curso.

El control de supervisión “in situ” será realizado por los técnicos responsables del Programa en la Delegación Provincial correspondiente.



6.1.3. Tipos de no conformidades y medidas correctoras

Las no conformidades graves que invalidarían el control: ítems 6 y 10 del protocolo de control: serían en los casos en el que el inspector no ha utilizado el Protocolo de Control Oficial pertinente o que el acta y/o informe no refleje todos los incumplimientos detectados. En estos casos la medida correctiva a aplicar es la repetición del control oficial o la realización de una actuación complementaria en el segundo caso.

Las no conformidades graves que no invalidarían el control: ítems 11, 12, 13, 15 y 16 del protocolo de control: si no queda reflejado en el acta y/o informe las medidas correctoras ante los incumplimientos más relevantes, el plazo para solventar los incumplimientos que lo precisan y si no está firmada el acta por el inspector, que inspector no haga firmar el acta al operador y que no transmita al operador durante la inspección los incumplimientos hallados, las medidas correctoras y el plazo disponible para subsanar el incumplimiento.

Las no conformidades leves se considerarían los incumplimientos en el resto de ítems controlados.

Las medidas correctivas para las no conformidades graves que no invalidan el control y las leves se centrarán en la mejora de la formación de los inspectores.

6.1.4. Informe de resultados de la supervisión

Los resultados de cada control de supervisión documental e in situ, se reflejarán en el Informe de Resultados de los controles de supervisión documental e in situ del Anexo VII. Dicho informe será realizado por los técnicos responsables del Programa en el Servicio de sanidad animal, que procederán a grabar los resultados de la inspección de supervisión en el Excel Piscifactorías CLM.

6.2. Informe Anual de Supervisión

A partir de la información obtenida de los controles, el Servicio de sanidad animal elaborará un Informe que constituirá un análisis cualitativo. En este análisis se detallará al menos lo siguiente:

- relación de controles realizados frente a los programados.
- si se ha partido del universo a controlar con datos actualizados.
- adecuación de controles realizados a la categorización previa del riesgo establecida.
- si los controles realizados se han realizado teniendo en cuenta los anteriores controles que dieron lugar a incumplimientos.
- nº de actas revisadas.
- nº supervisiones in situ realizadas.
- otros documentos revisados.
- descripción de las no conformidades y su valoración.
- medidas correctivas a aplicar.
- 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 en la supervisión, mínimo 1 vez al año.

6.3. Informe Anual del Programa de Higiene de la Producción Primaria de la Acuicultura en Castilla La Mancha

El Servicio de Sanidad Animal elaborará un Informe Anual con los resultados del Programa de Higiene, de acuerdo a las Instrucciones recibidas de los responsables del Programa en el MAPA. En el mismo se incluirá la información del Informe Anual de Supervisión.

6.3.1. Envío de resultados

El Servicio de Sanidad Animal enviará el Informe Anual del Programa de Higiene de la Producción Primaria de la Acuicultura a la Subdirección General de Acuicultura, Comercialización Pesquera y acciones estructurales del MAPA que es la coordinadora a nivel nacional.

Asimismo, comunicará la información y documentación exigida por los técnicos responsables de los Programas en el MAPA, como unidades coordinadoras de los mismos a nivel nacional.

7. Auditorías

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.

En este sentido, este Programa autonómico estará sometido a auditoría interna por el Servicio de Auditoría de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en el marco de auditorías realizadas con carácter quinquenal a los programas de higiene incluidos en el PNCOCA 2026-2030".

8. NORMATIVA Y DOCUMENTOS RELACIONADOS

8.1. Normativa Europea

- Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 20012, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales.

- Reglamento de Ejecución (UE) 2019/723 de la Comisión de 2 de mayo de 2019 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE)



2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al modelo de formulario normalizado que debe utilizarse en los informes anuales presentados por los estados miembros.

- El Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- Reglamento (CE) nº 183/2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de piensos.

- Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión de 5 de diciembre de 2005 por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) no 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) no 853/2004 y (CE) no 854/2004. Modificado por el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1139 de la Comisión aplicable a partir del 14 de diciembre de 2019.

Otra normativa relacionada de interés:

- Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales).

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

- Directiva 2008/98/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de noviembre de 2008, sobre los residuos y por la que se derogan determinadas Directivas.

- Directiva 2004/28/CE que modifica la Directiva 2001/82/CE por la que se establece un código comunitario sobre medicamentos veterinarios.

8.2. Normativa nacional

- Ley 8/2003, de 24 de abril de Sanidad Animal.

- Ley 32/2007 de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales en la explotación, transporte y alimentación.

- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.



- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 542/2016 de 25 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte.
- Real Decreto 666/2023, de 18 de julio, por el que se regula la distribución, prescripción, dispensación y uso de medicamentos veterinarios.
- Real Decreto 370/2021, de 25 de mayo, por el que se establecen disposiciones específicas para la aplicación en España del Reglamento (UE) 2019/4 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, relativo a la fabricación, la comercialización y el uso de piensos medicamentosos, por el que se modifica el Reglamento (CE) n.º 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo y se deroga la Directiva 90/167/CEE del Consejo, y de otras normas de la Unión Europea en materia de piensos y medicamentos, y se modifican diversos reales decretos en materia de ganadería.
- Real Decreto 1614/2008 relativo a los requisitos zoonosarios de los animales y de los productos de la acuicultura, así como a la prevención y el control de determinadas enfermedades de animales acuáticos.
- Real Decreto 1749/1998 por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- Real Decreto 479/2004 por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- 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. (Deroga el anterior 640/2006).
- Real Decreto 990/2022, de 29 de noviembre, sobre normas de sanidad y protección animal durante el transporte. (Deroga el anterior RD 542/2026).
- Real Decreto 346/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.
- Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.

8.3. Otra documentación

Como documentación de apoyo al Control Oficial se hace referencia a las siguientes Decisiones de la Comisión y “Guías de prácticas correctas de higiene”:



- Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) nº 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

- Guía de prácticas correctas de higiene en la producción de trucha:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/UNE_173003%3D2008_tcm7-7050_tcm30-285813.pdf

- Acuicultura. Procesos productivos. Producción ecológica de trucha:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/UNE_173002_web_2010_TRUCHA_ECOLOGICA_tcm7-178683_tcm30-285812.pdf

- Guía de prácticas correctas para el sacrificio:

https://www.mapa.gob.es/en/pesca/temas/calidad-seguridad-alimentaria/pisciculturaguiaedepRACTICAScorrectasparaelsacrificio_tcm38-291479.pdf

- Decisión de la Comisión de 29 de septiembre de 2006 por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales. (2006/677/CE).

- Guía de gestión sanitaria de la acuicultura:

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/guiagestionsanitariaacuicultura_tcm30-431159.pdf

- Manual Práctico de Operaciones en la lucha contra las enfermedades de los animales acuáticos. Enero 2015.

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/manual_operaciones_acuaticos_enero2015_tcm30-111447.pdf

- Protocolo para el vaciado sanitario, desinfección en acuicultura y repoblación.

- https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/protoc_vacio_sanitario_y_desinfeccion_tcm30-111448.pdf

- Protocolo de Toma de Muestras y envío al Laboratorio en Peces.



S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 16 de 35

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/protocolomuestreopeces_tcm30-111068.pdf

8.4. Normativa Autonómica:

- Ley 7/2007 de Calidad Agroalimentaria de Castilla La Mancha.
- Decreto 69/2018, de 2 de octubre, por el que se establecen las normas para la ordenación y registro de explotaciones ganaderas y núcleos zoológicos en Castilla-La Mancha.

9. ANEXOS



ANEXO I

RELACIÓN DE EXPLOTACIONES Y NIVEL DE RIESGO

EXPLOTACIÓN	RIESGO	NIVEL DE RIESGO
ES020220000038	7	Bajo
ES020670000068	7	Bajo
ES190860000057	7	Bajo
ES191520000028	7	Bajo



Niveles de Riesgo:

Riesgo bajo: [5-7]
Riesgo medio: [8-10]
Riesgo alto: [11-13]

S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 18 de 35
-------------	---	---------------

ANEXO II

INSTRUCCIONES, DOCUMENTACIÓN Y DATOS NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS CONTROLES

1) Documentación y datos necesarios de los que deberá proveerse el inspector.

El inspector deberá de ir provisto de toda la documentación y de los datos necesarios para efectuar las comprobaciones oportunas al productor al que se vaya a realizar la inspección.

La documentación y datos necesarios incluirán al menos los siguientes aspectos:

- a) Programa de Control o Instrucciones para la realización de los controles
 - b) Acta de Inspección de Explotaciones Acuícolas (Anexo III), común para todos los controles realizados en las explotaciones acuícolas, y modelo de Relación de incumplimientos detectados (Anexo IV).
 - c) Libro de Registro de explotación actualizado.
 - d) Registro de los Análisis efectuados en las muestras tomadas para su diagnóstico.
 - e) Registro de los Informes sobre los controles efectuados en animales de la acuicultura o sus productos.
 - c) Registro de formación de personal.
 - d) Registro sobre el control del agua utilizada.
 - e) Registro de Medicamentos.
 - f) Registro de Piensos.
 - g) Registro de Limpieza, Desinfección y Desinsectación.
 - h) Autorización de los medios de transporte y los transportistas.
 - i) Formación del personal en riesgos sanitarios.
 - j) Registro sobre aparición de enfermedades que puedan afectar la seguridad de los productos de origen animal.
- 2) Instrucciones mínimas para la realización de los controles.

Las instrucciones mínimas, que debe tener en cuenta todo controlador, a la hora de realizar la visita a una explotación ganadera, serán las siguientes:

1. Preaviso a los productores que van a ser objeto de control de campo, solo en el caso de que resulte imprescindible para la realización del control y no comprometa el propósito. En todo caso no superará las 48h salvo casos excepcionales. En todos los deberá motivarse la razón del preaviso.
2. Información al productor antes de la realización del control, sobre el procedimiento a seguir.



S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 19 de 35

3. Presencia del productor o, en su caso, un representante del mismo.
4. Impedimento en la realización del control por causas atribuibles al productor.
5. Codificación de las Actas: Las actas irán codificadas de la siguiente forma:

TIPO DE ACTA/ AÑO/ CODIGO DE EXPLOTACION/ Nº

Se indicarán las siglas de los tipos de controles a los que se somete la explotación.

a) TIPO DE ACTA:

HPPA: Higiene de la Producción Primaria Acuícola

CS: Calificación o Mantenimiento de la Calificación Sanitaria,

RS: Evaluación del Riesgo Sanitario.

Si es objeto de otro tipo de control simultáneamente, en primer lugar irán las siglas del tipo de control para el que ha sido seleccionado, y a continuación las siglas de controles simultáneos.

b) Año: Año para el que se realiza la inspección.

c) Código de explotación: Si la explotación tuviese varios códigos de explotación, se cumplimentará un acta por cada código.

d) Nº: Número de orden de acta realizada para el mismo titular con las mismas siglas en los controles en el año en curso (segundas visitas o posteriores).

6. Lectura del acta cumplimentada al productor.

7. Entrega al productor de una copia del acta y del Informe de resultados (Anexo V). Si no es posible entregar al productor dicha documentación en ese momento, se le entregará personalmente en la Oficina Comarcal, o bien por correo electrónico.

8. Comprobación de todos los apartados reflejados en el acta de control y con especial atención a lo siguiente: Comprobación de los registros de entradas y salidas de animales/productos de la explotación, de medicamentos, de limpieza y desinfección. Se tomarán al azar varios registros y se controlarán si son correctos.



- > En las preguntas que empiezan por "Se declara que." la respuesta no obedece a comprobación del inspector, sino que es una declaración del compareciente.
- > Cría y sacrificio se considera producción primaria Si se descabeza o eviscera o filetea son actividades con RGSA y son ajenas a la producción Primaria.

Establecimiento: Nombre del Establecimiento: _____

Municipio: _____ Situación sanitaria: _____ Calificada si no

Provincia: _____ Coordenadas Geográficas: _____ En proceso si no

Código REGA (corto): _____ / / _____ No Calificada si no

Especies: Peces: _____ Cangrejos: _____ Censo: (última declaración): _____

Titular: Nombre y apellidos _____

Dirección Postal _____

Teléfonos: _____

E-mail: _____

Control: Tipo de Control: HPPA

Inspectores (nombre – apellidos): _____ DNI: _____

Preaviso máximo 48h: sí no Fecha de preaviso: _____ DNI: _____

Fecha de inspección: _____ Hora de inicio: _____

Compareciente (nombre y DNI): _____ DNI: _____

Cargo del compareciente en el establecimiento: _____

Actividad:

> Reproductores puesta de huevos si no > Engorde de alevines para consumo si no

> Incubación de huevos a larvas "larvario o hatchery" si no > Engorde a madurez sexual si no

> Preengorde de larvas "semillero o nursery" si no

> ¿Se realiza el sacrificio de peces? si no spp: peces: ☐ cangrejos: ☐

> ¿Dónde se realiza? En un local cerrado () en una zona cubierta () otros: _____

> ¿Se hace evisceración? si no

> ¿Se realiza transformación? Fileteado si no Ahumado si no Otros _____

> Nº de RGSA (si lo tienen) _____

> Otras actividades dentro de la piscifactoría (ej. laguna para pesca): _____ Primera venta si no

Productos:

> Huevos embrionados ☐ > Trucha ración envasada no ev ☐

> Alevines ☐ > Trucha ración eviscerada ☐

> Trucha grande fileteado ☐ > Fileteado ☐

> Trucha ración (para sacrificio en otro centro) ☐ > Otros ☐

Producción último año: _____ Tm. Vivo: _____ Tm. Sacrificado: _____ Total Tm: _____

Entradas a la explotación: (agrupadas según el origen)

Piscifactorías de origen (Nombre-Municipio-Prov-REGA-Especie): _____ tipo (huevos, alevines...)

> _____

> _____

> _____

Salidas desde la explotación: (agrupadas según el producto)

Tipo (alevines, ración, trofeo etc.) _____ Establecimientos / cotos de destino _____

> _____

> _____

> _____

> _____

Distribuidor: _____



1 - CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN ACUICULTURA

Nº Acta _____

1.- Limpieza y Desinfección de Instalaciones, equipos, contenedores y cajas

2/5

	Criterio a controlar	SÍ	NO	N.P.	Observaciones	Referencia normativa
1.1	Se ven limpios los estanques y el agua que contienen					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.2	¿Cuándo se limpian y desinfectan los estanques?					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.3	¿Qué productos utilizan en esa limpieza y desinfección?					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.4	Locales usados en la cría de peces (ej. para incubado y eclosión de huevos). Se ven limpios.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.5	Equipos (ej. máquina clasificadora y otros): se ven limpios.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4b
1.6	Se declara que cuando es necesario se desinfectan.					R. 852/2004
1.7	Piletas, Contenedores y cajas: se ven limpios.					R. 852/2004
1.8	Sacrificio-ensado de peces: se ve limpio el local y útiles usados, incluyendo las cámaras de frío.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.9	Zona para almacenar los envases. Se ve limpia.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.10	Operaciones conexas (ej. fileteado y otros): se ven limpias estas instalaciones (locales, útiles y cámaras)					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.11	Se declara que, tras la limpieza, se desinfectan correctamente (preg. 5,6 y 7) cuando es necesario					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª

2.- Agua y hielo

	Agua usada en sacrificio-procesado de peces o limpieza de superficies de contacto, envases, etc.					R. 853/2004 Anexo III, sección VIII 3c. R. 852/2004 Anexo I.A II. 4.d
2.1	a) es agua potable de la red de abastecimiento b) o su origen es de pozo o manantial en este caso b), hay estación potabilizadora					
2.2	Agua: Controles de calidad del agua usada: se analiza el agua usada y hielo analíticas específicas de este suministro (*)				> agua () hielo () > Fecha último anal. Mensual: _____ > Fecha último anal. anual: _____	R. 183 / 2005 Anexo III
2.3	Hielo: Se usa hielo como refrigerador de prod. Envasados. Productos totalmente cubierto por hielo.					
2.4	Se elabora desde agua potable.					
2.5	Si se compra, Nº Reg Sanitario fábrica abastecedora					R. 853/2004

3.- Alimentación animal

3.1	Los piensos proceden de empresas autorizadas y registradas (etiqueta o factura si es a granel correcta).					R. 183/2005 Art. 9
3.2	El pienso se almacena ...				en silo () en sacos () en big bags () otros _____	
3.3	Los piensos se almacenan separadamente de sustancias químicas y otros productos prohibidos para alim. animal.					R. 183/2005 Anexo III
3.4	La zona de almacenamiento se ve limpia y seca.				Ausencia de moho o enranciamiento	R. 183 / 2005, R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
3.5	Si hay equipo para suministro de piensos, está limpio.				No ha superado la fecha de caducidad	R. 183/2005
3.6	Pensos medicados y no medicados están identificados y se manipulan y almacenan separadamente.					R. 183/2005 Anexo III
3.7	Se fabrican piensos para autoconsumo					
3.8	Si los fabrican: usan aditivos Si los fabrican: usan coccidiostáticos e histomonostatos					

4.- Medicamentos veterinarios

4.1	Última anotación del Registro de tratam. (fecha)				_____	R. 852/2004 Anexo I.A II. 4.j
4.2	Se muestra la receta de esa última anotación					Dva. 2004/28 Título VI. Art.42
4.3	Los medicamentos presentes están avalados con su receta.					idem
4.4	Los medicamentos presentes están bien conservados, y en condiciones adecuadas para su uso				ej. F.caducidad, ...	idem
4.5	A la vista de la documentación presentada, se puede comprobar que se respeta el tiempo de espera antes del sacrificio.				(último lote sacrificado, ver fecha de sacrificio y fecha de su último tratamiento y el periodo de espera correspondiente)	idem
4.5	Los estanques medicados se encuentran identificados					

5.- Animales, plagas y sustancias peligrosas

	Animales					
5.1	¿Hay otros animales en la explotación?					R. 852/2004 anexo I parte
	Se mantienen separados de los estanques, piensos y locales de manipulación de peces evitando la contaminación.				Ej. mediante alambrada	A II 4-f
	Lodos de limpieza de estanques					
5.2	¿Dónde se deposita el agua de limpieza de estanques?					R. 852/2004
5.3	Destino de los lodos de decantación (ej. uso agrario)					Anexo I.A II.4-g
	Limpieza					
5.4	Los contenedores de limpieza ¿tienen tapas. ¿Se ven limpios?					



Nº Acta _____

3/5

<u>DDD</u>				
5.5	Desratización: ¿hay plano de los cebos puestos?			
	¿Lo realiza una empresa especializada? ¿cual?			
	¿Qué productos utilizan en la desratización?			
5.6	Desinsectación: ¿Hay aparato eléctrico anti-insectos en el local de sacrificio-ensado?			
5.7	Desparasitación: ¿Se hace desparasitación de los peces?			
5.8	Las actuaciones DDD se consideran correctas.			
5.9	Se desinfecta el agua? Productos y uso autorizados?			
<u>SANDACH (eliminación de cadáveres)*:</u>				
5.10	Donde se almacenan los peces muertos			R 1069/2009, R 142/2011
5.11	Nombre de la empresa que procesa los peces muertos			RD 1528/2012
5.12	Ese destino ¿es adecuado según la legislación vigente?			
<u>Biocidas, Detergentes, Desinfectantes usados:</u>				
5.13	¿Son de uso alimentario?			
5.14	Destino de los envases vacíos o caducados:			
5.15	Se almacenan separados de pienso			
5.16	Se evita que contaminen el agua, pienso o superficies en contacto con peces.			R 852/2004 Anexo I.A.II.4-g
5.17	Se dispone de medidas de control de esa contaminación (ej. Plan de gestión de prod. Químicos) que estén documentadas.			R 852/2004 Anexo I.A.II.3.a
5.18	Por todo ello, en el almacén, manipulación y eliminación de los residuos y sust. peligrosas se evita la contaminación de agua, superficies y alimentos.			R 852/2004 Anexo I.A.II.4-g

* peces muertos por enf. infecciosa = Cat 2, resto de casos = Cat 3. En ambos casos el destino puede ser destrucción o compostaje.

6.- Almacenamiento y Transporte

6.1	Los productos frescos se mantienen a una temperatura prox. a la fusión del hielo.			Si hay cámara frigorífica, anotar su temperatura: _____ °C	R 853/2004 Sección VIII cap.VIII 1º-A
6.2	Los contenedores para productos envasados, almacenados en hielo, permitirán el drenaje del agua de fusión del hielo.				R 853/2004 Sección VIII cap.III A4
6.3	La empresa transportista de peces vivos es...			propia () contratada ()	
	Transportista y vehículo de transporte de peces vivos están registrados (anotar nº AT ES). Pedir G.O.S.P.			AT ES -	RD 751/2006 art-6
6.4	Se declara que los peces vivos se transportan de un modo que no afecte negativamente a su viabilidad.				R 853/2004 Sección VIII cap.VIII 4
6.5	Se declara que no se transportan los productos con otros objetos que supongan riesgo sanitario.				RD 2483/1986
6.6	Se declara que los vehículos para an. vivos se desinfectan cuando es necesario (después de cada transporte)			(ver talones-certificados de desinfección)	R 852/2004 anexo I parte A II 4 b
6.7	Se ve que los vehículos se mantienen limpios				R 852/2004 anexo I parte A II 4 b
6.8	¿Que centro de limpieza y desinfección utilizan?				

7.- Registros

Libro de Explotación:

7.1	Tiene Libro de Explotación actualizado?				RD 1614/2008
7.2	Se guarda anotación movimientos de entrada				RD 1614/2008
7.3	Se guarda anotación movimientos de salida (*)				RD 1614/2008

Registro de pienso:

7.4	Pienso: se anotan tipo y origen del pienso usado y estanque				R 852/2004, Anexo I, III, 8-a
-----	---	--	--	--	-------------------------------

Registro de tratamientos:

7.5	Se anotan los tratamientos dados a los animales				R 852/2004 Anexo I.III, 8-b
7.6	Los baños de formol, si se hacen, están anotados.				Dtva. 2004/28 Tit-VI, Art.42
7.7	Incluye: producto, fecha de tratam., estanque y tiempo espera				
7.8	Las recetas de los últimos 5 años se guardan				RD 1749/1998, art-8

Registro de enfermedades:

7.9	Se anota la aparición de enfermedades.				R 852/2004
7.10	Se guardan los resultados de muestreos y análisis para la detección de enfermedades				R 852/2004 Anexo I.III 8-d
7.11	Otros análisis realizados a los prod. de origen animal:				R 852/2004 Anexo I.III 8-e
7.12	Tipo de análisis y frecuencia con que se hacen			Ej. microbiológico-mensual	
7.13	Se guardan esos resultados obtenidos.				

(*) Si son salidas numerosas, pueden agruparse en la anotación del Libro por semanas o meses, siempre que aparte quede disponible una anotación

detallada de cada movimiento (fecha-cantidad-tipo-destino) que asegure la trazabilidad.



1 - CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA EN ACUICULTURA

Nº Acta _____

1.- Limpieza y Desinfección de Instalaciones, equipos, contenedores y cajas

2/5

	Criterio a controlar	SÍ	NO	N.P.	Observaciones	Referencia normativa
1.1	Se ven limpios los estanques y el agua que contienen					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.2	¿Cuándo se limpian y desinfectan los estanques?					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.3	¿Qué productos utilizan en esa limpieza y desinfección?					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.4	Locales usados en la cría de peces (ej. para incubado y eclosión de huevos). Se ven limpios.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.5	Equipos (ej. máquina clasificadora y otros): se ven limpios.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4b
1.6	Se declara que cuando es necesario se desinfectan.					R. 852/2004
1.7	Piletas, Contenedores y cajas: se ven limpios.					R. 852/2004
1.8	Sacrificio-ensado de peces: se ve limpio el local y útiles usados, incluyendo las cámaras de frío.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.9	Zona para almacenar los envases. Se ve limpia.					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.10	Operaciones conexas (ej. fileteado y otros): se ven limpias estas instalaciones (locales, útiles y cámaras)					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
1.11	Se declara que, tras la limpieza, se desinfectan correctamente (preg. 5, 6 y 7) cuando es necesario					R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª

2.- Agua y hielo

	Agua usada en sacrificio-procesado de peces o limpieza de superficies de contacto, envases, etc.					R. 853/2004 Anexo III, sección VIII 3c. R. 852/2004 Anexo I.A II. 4.d
2.1	a) es agua potable de la red de abastecimiento b) o su origen es de pozo o manantial en este caso b), hay estación potabilizadora					
2.2	Agua: Controles de calidad del agua usada: se analiza el agua usada y hielo analíticas específicas de este suministro (*)				> agua () hielo () > Fecha último anal. Mensual: _____ > Fecha último anal. anual: _____	R. 183 / 2005 Anexo III
2.3	Hielo: Se usa hielo como refrigerador de prod. Envasados. Productos totalmente cubierto por hielo.					
2.4	Se elabora desde agua potable.					
2.5	Si se compra, Nº Reg Sanitario fábrica abastecedora					R. 853/2004

3.- Alimentación animal

3.1	Los piensos proceden de empresas autorizadas y registradas (etiqueta o factura si es a granel correcta).					R. 183/2005 Art. 9
3.2	El pienso se almacena ...				en silo () en sacos () en big bags () otros _____	
3.3	Los piensos se almacenan separadamente de sustancias químicas y otros productos prohibidos para alim. animal.					R. 183/2005 Anexo III
3.4	La zona de almacenamiento se ve limpia y seca.				Ausencia de moho o enranciamiento	R. 183 / 2005, R. 852/2004 Anexo I.A II. 4ª
3.5	Si hay equipo para suministro de piensos, está limpio.				No ha superado la fecha de caducidad	R. 183/2005
3.6	Pensos medicados y no medicados están identificados y se manipulan y almacenan separadamente.					R. 183/2005 Anexo III
3.7	Se fabrican piensos para autoconsumo					
3.8	Si los fabrican: usan aditivos Si los fabrican: usan coccidiostáticos e histomonostatos					

4.- Medicamentos veterinarios

4.1	Última anotación del Registro de tratam. (fecha)				_____	R. 852/2004 Anexo I.A II. 4.j
4.2	Se muestra la receta de esa última anotación					Dva. 2004/28 Título VI. Art. 42
4.3	Los medicamentos presentes están avalados con su receta.					idem
4.4	Los medicamentos presentes están bien conservados, y en condiciones adecuadas para su uso				ej. F. caducidad, ...	idem
4.5	A la vista de la documentación presentada, se puede comprobar que se respeta el tiempo de espera antes del sacrificio.				(último lote sacrificado, ver fecha de sacrificio y fecha de su último tratamiento y el periodo de espera correspondiente)	idem
4.6	Los estanques medicados se encuentran identificados					

5.- Animales, plagas y sustancias peligrosas

	Animales					
5.1	¿Hay otros animales en la explotación?					R. 852/2004 anexo I parte
	Se mantienen separados de los estanques, piensos y locales de manipulación de peces evitando la contaminación.				Ej. mediante alambrada	A II 4-f
	Lodos de limpieza de estanques					
5.2	¿Dónde se deposita el agua de limpieza de estanques?					R. 852/2004
5.3	Destino de los lodos de decantación (ej. uso agrario)					Anexo I.A II. 4-g
	Limpieza					
5.4	Los contenedores de limpieza ¿tienen tapas. ¿Se ven limpios?					



Nº Acta _____

Actas de Inspección:

4/5

7.14	Se guardan actas e informes de las inspecciones recibidas					R 852/2004 Anexo I.III. 8-e
Registro de visitas a la instalación:						
7.15	Hay Registro de Visitas					
	Se anotan: Nombre completo, fecha, hora y objeto de visita,					
7.16	fecha de última visita del Inspector a piscifactorías.					
Registro de formación de personal:						
	Se aportan justificantes de la formación dada al personal (incluso de manipulación de alimentos si es necesario).					R 852/2004 Anexo I Apdo. II 4-e
Registro de limpieza y desinfección:						
7.18	Se anota la limpieza y desinfección de los estanques					R 852/2004, anexo I, parte A II 4-b
	Los estanques están correctamente identificados					
7.19	Se anotan fecha, producto y estanques desinfectados					R 852/2004, anexo I, parte A II 4-b
7.20	Se anota la limpieza y desinfección de locales, máquinas (ej clasificadora), y otras instalaciones.					R 852/2004, anexo I, parte A II 4-b
Registros de análisis de agua:						
7.21	Se guardan resultados de análisis del agua utilizada					R 852/2004 anexo I parte A II 4-d
7.22	Hay análisis en el momento de captación del río				Fecha del último: ____/____/____	
7.23	Hay análisis de agua en el vertido al río				Fecha del último: ____/____/____	
Registros de tratamientos anti-plagas:						
7.24	Se anotan los tratamientos anti-plagas realizados? Se declara que se usan productos autorizados y se usan correctamente? Se conserva parte de diagnóstico, tratamiento y ficha técnica del producto aplicado?					R 852/2004 Anexo I Apdo. II 4-e
7.25	Todos estos registros se conservan de manera adecuada y están disponibles a quien los solicite.					R.852/2004 Anexo I.A.III 8-d
7.26	Todos estos registros se conservan durante 3 años					R.852/2004 Anexo I.A.III 7
7.27	Se ve que todos estos registros están actualizados					

2.- CONTROL DE HIGIENE Y SANIDAD DE LA EXPLOTACIÓN

1.- Personal		Observaciones		SÍ	NO	N.P.
Bioseguridad						
1.1	¿Dispone de un plan de medidas de bioseguridad?					
1.2	¿Hay un cartel de aviso de acceso restringido a las entradas?					
1.3	¿Puede entrar una persona o un vehículo sin autorización?					
1.4	¿Hay medidas contra depredadores (pájaros, ratas, etc.)					
1.5	¿Dispone de botas o calzas plásticas, y gorro plástico de protección individual?					
1.6	¿Se limpian y desinfectan los vehículos al entrar o salir de la explotación?					
1.7	A las visitas se les presta botas o calzas para el acceso					
1.8	¿Hay pediluvios colocados en todas las entradas?					
1.9	Se pide a las visitas el uso de bata plástica y gorro en sala de envasado-transformación?					
1.10	¿Dispone de comedores automáticos?					
1.11	¿Hay instalaciones compartidas con otras instalaciones?					
Personal						
1.12	Se declara que el personal conoce la obligación de notificar enfermedades.					
1.12	Se aprecia que el personal conoce bien el método de producción y cría.					
1.13	Se ve que usa vestuario específico y adecuado según las tareas que realiza.					
1.14	El personal conoce el Programa Sanitario.					
1.15	Se aprecia que el personal aplica las medidas sanitarias a realizar.					
1.16	El Personal que manipula alimentos ha recibido formación sobre riesgos sanitarios?					
2.- Gestión sanitaria de la explotación						
2.1	Hay un estanque para cuarentena de los animales que entran en la instalación.					
2.2	Obligación de notificación de enfermedades a la autoridad competente: se hace en plazo (se aporta documentación acreditativa)					
2.3	Ha habido resultados positivos a análisis diagnósticos realizados.					
2.4	Documentalmente se acreditan las medidas tomadas ante el resultado de análisis diagnósticos realizados (autocontroles o controles oficiales)					
2.5	Se mantienen las condiciones de autorización y registro en REGA.					
Calificación Sanitaria						
2.6	Se han realizado los análisis de mantenimiento/obtención de la calificación sanitaria SHV-NHI					
2.7	¿Hacen ciclo completo (no entran huevos ni animales porque tienen reproductores)					
2.8	Los animales que entran, proceden de una piscifactoría libre de SHV-NHI					
2.9	¿Se observa la presencia de peces en el canal de captación procedentes del río ?					
2.10	En las salidas anotadas de animales se guarda la copia de la Guía de movim.					
2.11	Se está aplicando un sistema de vigilancia frente a la Anemia infecciosa de Salmón.					



Nº Acta _____

5/5

2.12	Hay escasez de agua en época estival			
2.13	Como se soluciona ese problema			
2.14	¿Se utiliza oxígeno?			
<i>Reutilización del agua:</i>				
2.15	El agua de cada estanque ¿va a otros estanques?			
Si es necesario hacer lo anterior, indicar como se hace:				
2.16	1-En cascada: De los primeros estanques caen a los segundos, y de ahí a los terceros y de ahí se lleva al río			
2.17	2-En recirculación: El agua de todos los estanques, se recoge y se vuelve a bombear hasta los primeros estanques.			

OBSERVACIONES:

[illegible]

3 - DEFICIENCIAS DETECTADAS Y MEDIDAS CORRECTORAS QUE SE PROPONEN

[illegible]

Para la corrección de las deficiencias detectadas se da un PLAZO DE _____ para su subsanación.
Si en ese plazo el titular corrige esas deficiencias, lo comunicará a la Oficina Comarcal Agraria para hacer la comprobación oportuna.

4 - ALEGACIONES

Y para que conste, se levanta el presente Acta en el lugar y fecha indicados, quedando un ejemplar en poder del compareciente.

Los inspectores

El compareciente

Fdo.

Fdo.

Fdo.

Los inspectores que firman la presente acta y que han participado en los trabajos de inspección, manifiestan la ausencia de conflicto de intereses, al no haberse presentado ninguna de las circunstancias de abstención que relaciona el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.



ANEXO IV

RELACION DE INCUMPLIMIENTOS DEL ACTA DE CONTROL

	Criterio a controlar	SI	NO	N/A	Observaciones	Referencia normativa
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

Documento Firmado Electrónicamente
Código Seguro de Verificación (CSV): 4765C6D8E1715978E8B8C3
Verificable en sede electrónica: www.jccm.es/viad



Y para que conste, se levanta la presente acta en el lugar y fecha indicados, quedando un ejemplar en poder del compareciente,

El / los inspectores que firman la presente acta y que han participado en los trabajos de inspección, manifiestan la ausencia de conflicto de intereses, al no haberse presentado ninguna de las circunstancias de abstención que relaciona el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

En , a de de 202

El/los inspector/es El interesado:

Fdo.: Fdo

S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 27 de 35

ANEXO V

INFORME DE RESULTADOS DEL ACTA DE INSPECCIÓN Nº _____

En aplicación del punto (4.3.6.) del Programa de Higiene de la Producción Primaria de la Acuicultura CLM 2026-2030, una vez realizado el control de campo en la explotación, de código REGA, con fecha se emite el siguiente informe:

1. Desarrollo del control:

2. Deficiencias encontradas (1) y plazo de corrección (2):

.....
.....
.....

3. Alegaciones del productor:

.....
.....
.....

4. Observaciones del controlador:

.....
.....
.....

4. Fecha prevista próxima visita (si se han encontrado deficiencias):

5. Tipos de Incumplimientos detectados:

Sin irregularidades:

Leves:

Graves y Muy Graves:

Incumplimientos en más de un control:

6. Resultado de la Inspección: Favorable: ☐ Desfavorable: ☐

En el caso de resultado DESFAVORABLE, indicar las medidas adoptadas:

.....
.....

7. Comprobación de la grabación del acta en SIGCA/ EXCEL PISCIFACTORIAS CLM

Comprobados los datos del acta con los grabados en SIGCA/EXCEL declaro que los datos han sido comprobados y coinciden en su totalidad.

En

, a de

202

El técnico

Fdo:



S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 28 de 35

ANEXO VI

PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE LA EFICACIA DE LOS CONTROLES OFICIALES (DOCUMENTAL E IN SITU)

ASOCIADO A Nº DE ACTA: _____

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO OBJETO DE CONTROL	
TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN:	NIF/CIF:
DIRECCIÓN DEL TITULAR:	MUNICIPIO Y PROVINCIA:
TELÉFONO: FAX:	E-MAIL:
DIRECCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN:	NIF/CIF:
TELÉFONO: FAX:	MUNICIPIO:
	E-MAIL:
CODIGO REGA/CÓDIGO SILUM/SANDACH:	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	
CLASIFICACIÓN ZOOTÉCNICA EXPLOTACION:	
FECHA DE LA INSPECCIÓN:	
FECHA DE LA SUPERVISIÓN:	
DATOS DEL INSPECTOR	
APELLIDOS Y NOMBRE:	
NIF:	
DATOS DEL SUPERVISOR	
APELLIDOS Y NOMBRE:	
NIF:	
TIPO DE CONTROL: ☐ PRIMERA VISITA ☐ COMPROBACION MEDIDAS CORRECTORAS	
TIPO DE SUPERVISION: ☐ DOCUMENTAL ☐ IN SITU ☐ AMBAS	



B- ASPECTOS A SUPERVISAR

1. Procedimientos utilizados en la inspección a supervisar:

Relacionar los Manuales/Actas de Control Oficial específicos/Protocolos empleados:

.....
.....

El inspector ha realizado una revisión documental del expediente y de actas anteriores?

☐ Sí☐ No. Observaciones:

2. ¿El inspector ha avisado previamente al inspeccionado?

☐ Sí. ¿Con cuánta antelación?.....☐ No / Observaciones:

3. ¿Le comunicó la documentación que debe tener disponible para la inspección?

☐ Si☐ No. Observaciones:

4. ¿El inspector se identifica mediante acreditación a su llegada a la explotación?

☐ Si☐ No. Observaciones:

5. ¿El inspector comunica el motivo de la inspección?

☐ Si☐ No. Observaciones:

6. ¿Utiliza el inspector el Protocolo/Acta oficial pertinente?

☐ Si☐ No. Observaciones:

7. ¿Se comprueban in situ por el inspector los requisitos del acta de control?

☐ Sí☐ No

8. ¿Conoce y aplica el inspector la normativa a aplicar en este control oficial?

☐ Si☐ No. Observaciones:

9. ¿El inspector cumplimenta en el acta todos los requisitos inspeccionables?

☐ Si☐ No. Observaciones:

10. ¿En el acta de inspección se identifican los tipos de no conformidades o incumplimientos?

☐ Si☐ No. Observaciones:☐ No procede.

11. ¿Constan en el acta de inspección las medidas correctoras de cada no conformidad?

☐ Si

☐ No. Observaciones:

☐ No procede

12. ¿Constan en el acta de inspección los plazos para subsanar las no conformidades detectadas?

☐ Si

☐ No. Observaciones:

☐ No procede

13. ¿Se transmiten al titular/responsable de la unidad inspeccionada durante la inspección las no conformidades halladas y las medidas correctoras, así como el plazo para la subsanación de los incumplimientos en su caso?

☐ Si

☐ No

☐ No procede

14. ¿El inspector lee el acta al titular/responsable de la unidad inspeccionada?

☐ Si

☐ No

15. ¿El inspector firma el acta de inspección?

☐ Si

☐ No

16. ¿El inspector hace firmar el acta al titular/responsable de la inspección?

☐ Si

☐ No

17. ¿Se deja una copia del acta de control al titular/responsable de la explotación inspeccionada?

☐ Si

☐ No. Observaciones

18. ¿Existen elementos inspeccionables que deberían incluirse en el Protocolo/ Documentos/Actas de control?

☐ Si. Relacionar.....

☐ No

19. Se acompaña el acta de toda información disponible del operador en relación a los incumplimientos?

☐ Si. Relacionar

☐ No

20. Toma de muestras

Correcto procedimiento de toma de muestras por parte del inspector

☐ Sí

☐ No

☐ No procede



S.A.

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA
PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE
CASTILLA LA MANCHA 2026-2030

Hoja 31 de 35

C- RESULTADO DE LA SUPERVISION

☐ Conformidad

☐ No conformidad grave: Especificar

Invalida el control oficial ☐ Sí ☐ No

☐ No conformidad leve: Especificar

No conformidades graves que invalidan el control: 6 y 10

No conformidades graves que no invalidan el control: 11, 12,13, 15 y 16

No conformidades leves: el resto

Medidas correctivas:

☐ Repetir el control oficial por invalidación del mismo

☐ Repetir la toma de muestras

☐ Modificar los procedimientos/ protocolos

☐ Formación del personal

☐ Mejorar en los procesos de coordinación o colaboración

☐ Otros.....

Observaciones:

Alegaciones del inspector supervisado:

El / los supervisores que firman la presente acta y que han participado en los trabajos de supervisión, manifiestan la ausencia de conflicto de intereses, al no haberse presentado ninguna de las circunstancias de abstención que relaciona el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

En , a de de 202

EL/ LOS SUPERVISORES DEL CONTROL OFICIAL

EL/ LOS INSPECTORES DEL CONTROL OFICIAL:

Fdo:

Fdo:



ANEXO VII

INFORME DE RESULTADOS DE LOS CONTROLES DE SUPERVISIÓN DEL
ACTA Nº _____

En aplicación del punto 6.1.4. del Programa de Control Oficial de la Higiene de la Acuicultura CLM 2026 -2030, una vez realizado el control de verificación del control de campo en la explotación....., de código con fecha se emite el siguiente informe:

A. DOCUMENTAL:

1. Nº de No conformidades graves que invalidan el control detectadas:

2. Nº de No conformidades graves detectadas:

En el caso de detectarse no conformidades, medidas correctoras adoptadas:

B. IN SITU:**1. Contexto del control de supervisión:**

- Tipo de control: Repetición ☐ Acompañamiento ☐
- En el control realizado se han tenido en cuenta los controles anteriores que dieron lugar a incumplimientos: ☐ SI ☐ NO
- Descripción de las no conformidades y su valoración: ☐ SI ☐ NO
- Medidas correctivas a aplicar: ☐ SI ☐ NO
- Seguimiento de actuaciones en las actas desfavorables no subsanadas: ☐ SI ☐ NO
- Método de selección del control de verificación:

2. Valoración del perfil del inspector interviniente en los controles:

- El personal encargado de los controles sobre el terreno y de los de calidad posee los conocimientos adecuados a su ámbito de competencia ☐ SI ☐ NO
- La actualización de sus conocimientos y adaptación a las novedades de normativa, procedimientos y técnicas de control ha sido adecuada ☐ SI ☐ NO

3. Actuaciones realizadas tras la realización de los controles de verificación:

- Los resultados de los controles se han grabado en SIGCA/ EXCEL de seguimiento del PHA:
☐ SI ☐ NO

Se han realizado visitas de comprobación de las deficiencias detectadas en los controles:

☐ SI ☐ NO ☐ NO PROCEDE



S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 33 de 35

4. Tipos de Incumplimientos detectados:

Sin irregularidades: Leves: Graves y Muy Graves: Incumplimientos en más de un control:

5. Resultado de la supervisión situ: Favorable: ☐ Desfavorable: ☐

En el caso de resultado **DESFAVORABLE**, indicar las medidas correctoras adoptadas:

.....

El / los Técnicos que firman el presente informe de resultados, manifiestan la ausencia de conflicto de intereses, al no haberse presentado ninguna de las circunstancias de abstención que relaciona el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

En , a de 202

Fdo:

El Técnico de SSCC



S.A.	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LA ACUICULTURA DE CASTILLA LA MANCHA 2026-2030	Hoja 34 de 35
------	---	---------------

ANEXO VIII

FORMACION DEL PERSONAL QUE REALIZA LOS CONTROLES

El Reglamento UE 2017/625 en el artículo artículo 5.4 indica que El personal que realice los controles oficiales:

- Recibirá formación adecuada
- Estará al día en su ámbito de competencia
- Sobre las cuestiones Anexo II, Cap I

El Programa Nacional de Higiene de los productos de la acuicultura en su Artículo 5.5. indica lo siguiente:

- Las A.C. incorporarán en sus Planes de Control Programas de Formación Anuales que garanticen a los inspectores el conocimiento de la legislación relacionada con la materia de control.

- Realizados con suficiente antelación al control.”.

Materias: Anexo II, Cap I del Reglamento (UE) 2017, recogidas en el Artículo 5.4 del PNHA, según la necesidad del momento.

Materias:

- Técnicas de control como auditorías, muestreo, inspecciones.
- Procedimientos de control
- Legislación en materia de acuicultura
- Fases de producción de los animales de acuicultura y riesgos para la salud humana
- Evaluación de incumplimientos de la legislación
- Evaluación de procedimientos APPCC y guías de buenas prácticas
- Planes de Emergencia sanitaria
- Procedimientos e implicaciones legales de los controles oficiales
- Examen de documentación escrita y registros
- Información actualizada sobre sanidad acuícola

Cronograma:

A lo largo del año se impartirá por videoconferencia una jornada de formación especialmente con los inspectores de nueva incorporación sobre alguna o algunas de las materias indicadas en el punto anterior por personal interno o externo a la Administración de la JCCM.

