



## BUENOS USOS

Tanto la Autoridad Competente en materia Higiénico /Sanitaria, como el Servicio de Vigilancia de la APV velarán por el cumplimiento de las buenas prácticas. El Usuario que las incumpla podrá ser sancionado por cualquiera de las administraciones implicadas en el control de las actividades de la Lonja de Altura, Grandes Peces y Bajura, así como en la Lonja de Marisco.


A continuación se describen sucintamente aquellas buenas prácticas por las que el colectivo ARMADORES, VENDEDORES, COMPRADORES Y EMPRESAS DE SERVICIOS han de velar en el desarrollo de cada una de las operaciones en las que se encuentran implicados.




- Evitar las acumulaciones de cajas/ producto en el muelle de descarga, zonas comunes tales como pasillos y Muelles de Carga: No es una Zona de Depósito de Producto.
- La manipulación del producto ha de contemplar prácticas higiénicas adecuadas, procurando evitar en lo posible manipulaciones excesivas.




- Velar por el correcto estado de conservación del producto añadiendo hielo en cantidad suficiente.




- Transportar el producto con medios adecuados.





- Depositar los residuos (orgánicos / inorgánicos) en los recipientes dispuestos a tal fin.



- Todos los Usuarios han de tener la indumentaria adecuada y de uso exclusivo para las actividades que desarrollan.



- Realizar un uso correcto de las instalaciones, velando por una correcta limpieza e higiene en todas las actividades desarrolladas en el interior de las mismas. Está expresamente prohibido escupir, comer y fumar en el interior de las mismas.


### ARMADORES, VENDEDORES Y COMPRADORES:

- Envasar el producto en materiales autorizados, limpios e higienizados.
- Lavar el producto en agua de mar higienizada.
- No arrastrar las cajas del producto.
- Etiquetar convenientemente el producto contemplando todos los caracteres legales establecidos: garantizar la trazabilidad del producto.
- Los utensilios de trabajo y maquinaria auxiliar estarán libres de óxido y en perfecto estado de conservación y limpieza.

### EMPRESAS DE SERVICIOS:



- Evitar situar Maquinaria / útiles de trabajo en lugares no autorizados.
- Evitar desarrollar sus actividades fuera de las zonas dispuestas a tal fin
- Respetar los horarios previstos para el desarrollo de sus actividades.
- Los utensilios de trabajo y maquinaria auxiliar estarán libres de óxido y en perfecto estado de conservación y limpieza.
- Utilizar la maquinaria de modo responsable, evitando daños a las personas y las instalaciones.

## NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN



Todas las actividades que los Usuarios desarrollan en el ámbito de las Lonjas del Puerto Pesquero de Vigo están sujetas a una normativa y reglamentación Higiénico - Sanitaria de obligado cumplimiento.

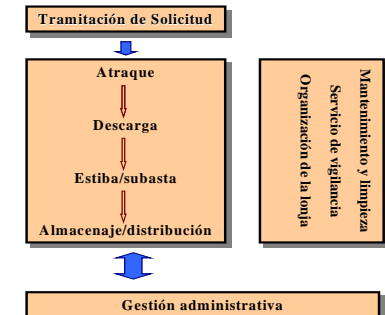
- LEY 3/2001 DE PESCA MARÍTIMA DEL ESTADO.
- REGLAMENTO 178/2002 PRINCIPALES REQUISITOS GENERALES DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA.
- REGLAMENTO CE 852/2004 HIGIENE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO CE 853/2004 HIGIENE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.
- REGLAMENTO CE 1224/2009 POLÍTICA PESQUERA COMÚN
- LEY 11/2008. LEY DE PESCA DE GALICIA (MODIFICADA POR LA LEY 6/2009).
- RD 1822/2009.- QUE REGULA LA PRIMERA VENTA.
- RD 109/2010.- NORMAS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- REGLAMENTO 931/2011. REQUISITOS EN MATERIA DE TRAZABILIDAD.
- RD 1528/2012.- NORMAS APLICABLES A SUBPRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO.

Las Administraciones Competentes en materia Higiénico -Sanitaria velarán por el cumplimiento normativo y por el correcto desarrollo de las actividades comercializadoras de la pesca fresca, además de las labores de control y vigilancia de los Peligros y Puntos Críticos de Control desarrolladas el propio Servicio de Vigilancia de la APV adscrito a las instalaciones de las Lonjas.

## DESARROLLO DE ACTIVIDADES

La Actividad Comercializadora de pescado fresco que se desarrolla en el ámbito de las Instalaciones de las Lonjas del Puerto de Vigo se puede clasificar en función de las operaciones y Usuarios que la despliegan.

De forma general, las actividades que los Usuarios desarrollan en relación con la Comercialización de la pesca fresca en las Lonjas del Puerto Pesquero se rigen según una secuencia lógica común:



## CENSO

Cualquier persona que desee desarrollar alguna actividad profesional dentro de las Instalaciones de la Lonja de Altura, Grandes Peces y Bajura del Puerto Pesquero o en la Lonja de Marisco de Vigo deberá inscribirse en el Censo de Actividades de la Autoridad Portuaria de Vigo.

Las actividades específicas en las que un Usuario puede estar censado son:

- ⌘ Armador
- ⌘ Comercializador Vendedor
- ⌘ Emp. Servicios
- ⌘ Comercializador Comprador

La Autoridad Portuaria de Vigo (APV) pone a disposición de todos los interesados en la Oficina Administrativa del Puerto Pesquero de Vigo los impresos necesarios para inscribirse en el Censo, así como un dossier de los requisitos imprescindibles y documentación a presentar junto con la solicitud.

Desde la Oficina Administrativa se podrá enviar la solicitud y documentación adjunta al Registro General de la APV, para su entrada y tramitación posterior. Una vez el Usuario es admitido en el Censo, podrá recoger en la Oficina Administrativa su Carnet acreditativo como Usuario.

Anualmente se revisará el Censo de Actividades, por lo que el Usuario estará obligado a realizar dicho trámite dentro del plazo que la APV establezca.

## IDENTIFICACIÓN DEL USUARIO

Para acceder a las Instalaciones de la Lonja de Altura, Grandes Peces y Bajura y Lonja de Marisco, y poder desarrollar las actividades en las que se encuentran censados, todos los Usuarios del Puerto Pesquero de Vigo han de estar convenientemente identificados mediante el carnet acreditativo de su condición de Usuario.

Es responsabilidad del propio Usuario estar identificado en todo momento, siendo imprescindible la presentación el Carnet de Usuario para realizar cualquier gestión administrativa con la Autoridad Portuaria o a requerimiento del personal del Servicio de Vigilancia del Puerto de Vigo.

## INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

Para realizar cualquier gestión administrativa, así como para la solicitud de información, sugerencia, queja o reclamación, los Usuarios del Puerto Pesquero de Vigo podrán comunicarse con la Autoridad Portuaria directamente en sus oficinas del Puerto Pesquero de Vigo.

### OFICINA ADMINISTRATIVA PUERTO PESQUERO

Dirección: Edif. Virgen del Carmen 36202-Vigo  
Teléfono: 986 21 42 35  
Fax: 986 24 01 03  
e-mail: [calidad@apvigo.es](mailto:calidad@apvigo.es)

La Autoridad Portuaria dispone a su vez de un Servicio de Atención al Cliente para facilitar el contacto directo con los Usuarios/ Clientes, donde estos podrán canalizar convenientemente todas las sugerencias, quejas y/o reclamaciones.

### SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Teléfono: 986 26 80 21  
Fax: 986 26 80 20  
e-mail: [sac@apvigo.es](mailto:sac@apvigo.es)  
Página web: [www.apvigo.com](http://www.apvigo.com)

## ESPECIFICACIÓN DE USUARIO

### LONJA DE ALTURA, GRANDES PECES Y BAJURA Y LONJA DE MARISCO



- **Buenos Usos**
- **Normativa y Reglamentación**
- **Desarrollo de Actividades**
- **Censo**
- **Identificación de Usuario**
- **Información y Comunicación**