

Decret d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal

Índex

[Mostra/Amaga]

- Exposició de motius
 - Article únic
- Disposició transitòria
- Disposició derogatòria
- Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
 - Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions
 - Article 1
 - Objecte i àmbit d'aplicació
 - Article 2
 - Definicions
 - Capítol II. Obligacions dels operadors d'empresa alimentària
 - Article 3
 - Obligacions generals
 - Article 4
 - Registre i autorització dels establiments
 - Article 5
 - Marcatge sanitari i d'identificació

Exposició de motius

Un dels objectius fonamentals de la legislació alimentària consisteix a assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones, segons s'estableix al Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària.

Aquest Reglament té per objecte desenvolupar la Decisió 1/2005, concretament la transposició dels Reglaments (CE) núm. 853/2004, 1662/2006, 1666/2006, 1028/2006, 557/2007, 1243/2007 i 1020/2008, que contenen normes específiques en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal.

Considerant el següent:

I. El Reglament relatiu a la higiene dels aliments estableix normes generals per als operadors d'empresa alimentària sobre higiene dels productes alimentaris.

II. Determinats productes alimentaris poden presentar perills per a la salut humana, i això fa necessari establir normes higièniques específiques. Això passa particularment amb els aliments d'origen animal, en els quals hom ha d'observar amb freqüència riscos microbiològics i químics.

III. Pel que fa a la salut pública, les normes contenen un seguit de principis comuns, referents sobretot a les responsabilitats de fabricants i autoritats competents, els requisits estructurals, operatius i higiènics per als establiments, els seus procediments d'autorització i els requisits per a l'emmagatzematge, el transport i el marcatge sanitari.

IV. Aquests principis constitueixen una base comuna per a la producció higiènica d'aliments d'origen animal que permet simplificar les normatives existents.

V. És convenient assolir una simplificació més gran aplicant les mateixes normes, sempre que sigui adequat, a tots els productes d'origen animal.

VI. També permet la simplificació de l'obligació que imposa el Reglament relatiu a la higiene dels aliments als operadors d'empresa alimentària en una etapa qualsevol de la producció, la transformació o la distribució d'aliments posterior a l'etapa de la producció primària i operacions afins d'instituir, aplicar i mantenir procediments basats en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

VII. Un dels objectius fonamentals de la legislació alimentària consisteix a assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones. L'experiència ha demostrat que això s'aconsegueix creant unes normes i uns procediments que constitueixen una base sòlida per garantir la seguretat alimentària.

VIII. Aquestes normes no s'han d'aplicar ni a la producció primària per a ús domèstic privat ni a la preparació, la manipulació o l'emmagatzematge domèstics d'aliments per al consum domèstic privat. A més, quan el mateix operador d'empresa alimentària subministra directament, en petites quantitats, productes primaris o determinats tipus de carn al consumidor final o a un establiment local

de venda al detall, convé protegir la salut pública mitjançant altres normatives, especialment amb motiu de l'estreta relació entre el productor i el consumidor.

IX. Els requisits establerts en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments són suficients, generalment, per garantir la seguretat alimentària en els establiments que realitzen les activitats de remesa directa que suposen la venda o el subministrament directe d'aliments d'origen animal al consumidor. Per als establiments de remesa indirecta generalment també s'ha d'aplicar aquest Reglament. No obstant això, a excepció dels requisits específics de temperatura que estipula aquest Reglament, els requisits del Reglament relatiu a la higiene dels aliments han de ser suficients per a les activitats de remesa indirecta consistents únicament en l'emmagatzematge o el transport.

X. La traçabilitat dels aliments és un element fonamental per garantir la seguretat alimentària. A més de complir les normes generals del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, els operadors d'empresa alimentària responsables dels establiments subjectes a autorització d'acord amb aquest Reglament han d'assegurar-se que tots els productes d'origen animal que posin al mercat portin una marca sanitària o una marca d'identificació.

XI. Aquest Reglament estableix requisits higiènics específics per als aliments d'origen animal importats.

XII. És oportú que els requisits estructurals i higiènics establerts en aquest Reglament s'apliquin a tots els tipus d'establiments, incloses les petites empreses i els escorxadors mòbils.

XIII. La flexibilitat és necessària per permetre que es continuïn emprant mètodes tradicionals en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució d'aliments pel que fa als requisits estructurals per als establiments. La flexibilitat és particularment important per a les zones amb limitacions geogràfiques especials. No obstant això, la flexibilitat no ha de comprometre els objectius d'higiene dels aliments.

XIV. La definició de la carn separada mecànicament (CSM) ha de ser de caràcter genèric i tenir en compte tots els mètodes de separació mecànica. La rapidesa de l'evolució tecnològica en aquest camp justifica la conveniència d'una definició flexible. Tanmateix, els requisits tècnics per a la CSM han de variar en funció de l'avaluació de risc del producte que resulti dels diversos mètodes.

XV. Existeixen interaccions entre operadors d'empresa alimentària, inclòs el sector dels pinsos, i també connexions entre la sanitat animal, el benestar dels animals i les consideracions de salut pública en totes les fases de producció, transformació i distribució. Per això és necessària la comunicació adequada entre els diversos agents que intervenen en la cadena alimentària, des de la producció primària fins a la venda al consumidor final.

XVI. Per garantir una inspecció correcta de la caça silvestre posada en el mercat, els cossos dels animals caçats i les vísceres s'han de presentar en un establiment de manipulació de caça perquè se sotmetin a una inspecció *post mortem* oficial. No obstant això, i amb l'objectiu de preservar determinades tradicions cinegètiques sense menysprear la innocüitat dels aliments, convé preveure una formació destinada als caçadors que posin al mercat animals de caça silvestre destinats al consum humà. D'aquesta manera, els caçadors poden fer un primer examen de la caça silvestre sobre el terreny. En aquestes circumstàncies, no és necessari exigir als caçadors que hagin rebut formació que lliurin totes les vísceres a l'establiment de manipulació de caça per a un examen *post mortem* si, quan portin a terme aquest examen inicial, no observen perills o anomalies.

XVII. Aquest Reglament ha d'establir criteris per a la llet crua i el calostre, que han de consistir en valors d'activació que impliquin que si se superen aquests valors, els operadors d'empresa alimentària han d'adoptar mesures correctives i avisar l'autoritat competent. No han de ser xifres màximes per sobre de les quals no es pugui posar al mercat la llet crua. Això suposa que, en determinades circumstàncies, la llet crua que no compleixi plenament els criteris es pot utilitzar de manera innòcua per al consum humà a condició que es prenguin les mesures adequades.

XVIII. A més, les normes d'aquest Reglament relatives als ous estableixen condicions específiques de salut pública per a l'entrada al mercat de determinades classes d'ous.

XIX. La normativa en matèria d'higiene alimentària s'ha de basar en consideracions científiques.

XX. Els requisits d'aquest Reglament no s'han d'aplicar fins que no hagin entrat en vigor totes les parts de la nova legislació relativa a la higiene dels aliments. També és convenient deixar passar un període d'adaptació suficient entre l'entrada en vigor i l'aplicació de les noves normes, amb la finalitat que els establiments interessats tinguin temps per adaptar-se.

XXI. Ateses les consideracions exposades i d'acord amb l'article 36, apartats a, b i c, de la Llei general de sanitat del 20 de març de 1989, modificada per la Llei 1/2009, del 23 de gener, de modificació de la Llei general de sanitat;

A proposta del ministeri de Salut, Benestar i Treball, el Govern, en la sessió de data 2 de desembre del 2009, acorda:

Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, que entra en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Disposició transitòria

Els establiments degudament autoritzats i que ja es troben en funcionament quan entri en vigor aquest Reglament s'han d'adaptar als requisits que s'hi estableixen en el termini de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Disposició derogatòria

En general, queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior a aquest Reglament, en tot el que s'oposin, contradiguin o resultin incompatibles amb el que s'hi estableix.

Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes específiques en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal. Alhora, aquestes disposicions complementen les establertes al Reglament relatiu a la higiene dels aliments.

2. Aquest Reglament estableix normes específiques en matèria d'higiene dels aliments d'origen animal, tant transformats com sense transformar, destinades als establiments de remesa indirecta que pretenen destinar els seus productes o mercaderies a intercanvis i/o exportacions.

3. Si no s'indica expressament el contrari, aquest Reglament no s'aplica:

- a) als aliments que continguin tant productes d'origen vegetal com productes transformats d'origen animal i el risc plantejat pels ingredients d'origen animal puguin controlar-se mitjançant la implantació de les normes establertes al Reglament relatiu a la higiene dels aliments. No obstant això, els productes transformats d'origen animal utilitzats en la preparació d'aquests productes s'han d'obtenir i manipular de conformitat amb les disposicions d'aquest Reglament;
- b) als establiments de remesa directa;
- c) als establiments de remesa indirecta que només pretenen destinar els seus productes al mercat nacional.

4. Aquest Reglament no s'aplica a:

- a) la producció primària per a ús domèstic privat;
- b) la preparació, la manipulació i l'emmagatzematge domèstics d'aliments per a consum domèstic privat;
- c) el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de productes primaris al consumidor final o a establiments de remesa directa que subministren directament al consumidor final;
- d) el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de carn procedent d'aus de corral i lagomorfs sacrificats en l'explotació al consumidor final o a establiments de remesa directa que subministren directament aquesta carn com a carn fresca al consumidor final;
- e) el subministrament directe per part dels caçadors de petites quantitats de caça silvestre o de carn de caça silvestre al consumidor final o a establiments de remesa directa que subministren directament al consumidor final.

5. No obstant això, les activitats o persones a què fan referència les lletres c), d) i e) de l'apartat 4 han de complir les condicions generals i específiques que determinin les normes higienicosanitàries corresponents.

6. Aquest Reglament s'aplica sense perjudici de:

- a) les normes zoosanitàries i de salut pública pertinents ni de qualsevol altra disposició més restrictiva establerta per a la prevenció, el control i l'eradicació de determinades encefalopaties espongiformes transmissibles;
- b) els requisits sobre el benestar dels animals;
- c) els requisits sobre la identificació dels animals i la traçabilitat dels productes d'origen animal.

Article 2

Definicions

Segons aquest Reglament, s'apliquen les definicions següents:

1. les definicions que s'estableixen en el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària vigent;
2. les definicions que s'estableixen en el Reglament relatiu a la higiene dels aliments vigent;
3. les definicions que s'estableixen en l'annex I;
- i
4. si escau, les definicions tècniques establertes en els annexos II i III.

Capítol II. Obligacions dels operadors d'empresa alimentària

Article 3

Obligacions generals

1. Els operadors d'empresa alimentària han de complir les disposicions pertinents dels annexos II i III.
2. Els operadors d'empresa alimentària no han d'utilitzar per eliminar la contaminació de la superfície dels productes d'origen animal cap substància diferent de l'aigua potable o, quan el Reglament relatiu a la higiene dels aliments o aquest Reglament n'autoritzi l'ús, diferent de l'aigua neta. No obstant això, l'autoritat competent pot autoritzar l'ús d'altres substàncies, sempre que hagin estat prèviament autoritzades a la Comunitat Europea i s'apliquin d'acord amb les condicions previstes en la normativa comunitària. L'ús d'una substància autoritzada no ha d'afectar l'obligació dels operadors d'empresa alimentària de complir els requisits d'aquest Reglament.

Article 4

Registre i autorització dels establiments

1. Els operadors d'empresa alimentària han de posar al mercat productes d'origen animal fabricats únicament si han estat elaborats i manipulats exclusivament en establiments que:
 - a) compleixin els requisits pertinents del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, dels annexos II i III d'aquest Reglament i d'altres requisits pertinents de la legislació alimentària,
 - i b) compleixin els requisits establerts a l'article 6 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments.
2. Els dits operadors no poden iniciar-ne l'activitat fins que l'autoritat competent, de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen les normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà, hagi:
 - a) concedit a l'establiment l'autorització per desenvolupar la seva activitat després d'una inspecció *in situ*,
 - o b) concedit a l'establiment una autorització condicional.
3. Els operadors d'empresa alimentària han de cooperar amb les autoritats competents de conformitat amb el que es disposa al Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà. En particular, els operadors d'empresa alimentària han de garantir que un establiment deixi de realitzar les seves activitats si l'autoritat competent en retira la inscripció al Registre o, en el cas d'una inscripció condicional, no la prorroga o no li concedeix una autorització plena.

Article 5

Marcatge sanitari i d'identificació

1. Els operadors d'empresa alimentària no han de posar al mercat productes d'origen animal manipulats en establiments previstos a l'article 4, que no portin:
 - a) una marca sanitària fixada de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà,
o bé
 - b) en el cas que el dit Reglament no prevegi l'aplicació d'una marca sanitària, una marca d'identificació fixada de conformitat amb el que es disposa a la secció primera de l'annex II d'aquest Reglament.

2. Els operadors d'empresa alimentària poden fixar una marca d'identificació a un producte d'origen animal únicament si el producte s'ha produït de conformitat amb aquest Reglament en establiments que compleixin els requisits de l'article 4.

3. Els operadors d'empresa alimentària no poden retirar de la carn una marca sanitària fixada de conformitat amb el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà a menys que especegin, processin o manipulin d'altra manera aquesta carn.

Registreu-vos a LesLleis.com per
accedir al contingut complert d'aquesta pàgina.