

Decret d'aprovació del Reglament relatiu a la higiene dels aliments

Índex

[Mostra/Amaga]

- Exposició de motius
 - Article únic
- Disposició transitòria
- Disposició derogatòria
- Reglament relatiu a la higiene dels aliments
 - 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
 - Requisits generals i específics en matèria d'higiene

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. 852/2004 i 1019/2008, relatius a la higiene dels aliments.

Considerant el següent:

I. L'experiència ha demostrat que per assolir un nivell elevat de protecció de la vida i la salut de les persones s'han de crear normes i procediments que constitueixin una base sòlida per garantir la seguretat alimentària. Aquestes normes i procediments han de contenir principis comuns, en particular pel que fa a les responsabilitats dels fabricants i de les autoritats competents, els requisits estructurals, operatius i higiènics dels establiments, els procediments per a l'autorització dels establiments, els requisits per a l'emmagatzematge, el transport i el marcatge sanitari.

II. Cal un plantejament integrat per garantir la seguretat alimentària des del lloc de producció primària fins a la posada al mercat o l'exportació. Cadascun dels operadors d'empresa alimentària al llarg de la cadena alimentària ha de garantir que no es comprometí la seguretat alimentària.

III. Aquestes normes no s'han d'aplicar ni a la producció primària per a ús domèstic privat ni a la preparació, la manipulació i l'emmagatzematge domèstics d'aliments per al seu 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 de remesa directa, convé protegir la salut pública mitjançant altres normatives, especialment amb motiu de l'estreta relació entre el productor i el consumidor.

IV. Actualment, encara no és viable aplicar de manera general els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) a la producció primària. No obstant això, les guies de pràctiques correctes han de fomentar la utilització de pràctiques higièniques apropiades a les explotacions. Si és necessari, les guies s'han de completar amb normes específiques d'higiene per a la producció primària. És convenient que els requisits en matèria d'higiene aplicables a la producció primària i a operacions relacionades siguin diferents dels que s'apliquen a altres operacions.

V. La seguretat alimentària és el resultat de diversos factors: s'han d'establir normes mínimes en matèria d'higiene mitjançant actes legislatius, s'han d'implantar controls oficials per comprovar el compliment de les normes per part dels operadors d'empresa alimentària, i els operadors d'empresa alimentària han d'establir i posar en servei programes i procediments de seguretat alimentària basats en els principis d'APPCC.

VI. L'èxit de l'aplicació de procediments basats en els principis d'APPCC requereix el compromís i la cooperació plena dels empleats del sector alimentari. Amb aquesta finalitat, els empleats han de rebre formació. El sistema d'APPCC és un instrument per ajudar els operadors d'empresa alimentària a aconseguir un nivell més elevat de seguretat alimentària. El sistema d'APPCC no s'ha de considerar un mètode

d'autoregulació ni ha de substituir els controls oficials.

VII. Els requisits relatius a l'APPCC han de tenir en compte els principis inclosos en el codex alimentari. Han de ser prou flexibles perquè es puguin aplicar a totes les situacions, fins i tot a les petites empreses. En particular, cal reconèixer que en determinades empreses alimentàries no és possible identificar punts de control crític i que, en alguns casos, les pràctiques higièniques correctes poden substituir el seguiment de punts crítics. De la mateixa manera, el requisit d'establir "límits crítics" no implica que s'hagi de fixar una xifra límit en cada cas. A més, el requisit de conservar documents ha de ser flexible per evitar càrregues excessives per a empreses molt petites.

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

IX. Els requisits d'aquest Reglament no s'han d'aplicar fins que 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-s'hi.

X. 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 relatiu a la higiene dels aliments, 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 estiguin 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

Amb l'entrada en vigor d'aquesta norma queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior, en tot el que s'oposin al seu contingut.

Reglament relatiu a la higiene dels aliments

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes generals en matèria d'higiene dels aliments tenint particularment en compte els principis següents:
 - a) l'operador d'empresa alimentària és el responsable principal de la seguretat alimentària;
 - b) la necessitat de garantir la seguretat alimentària al llarg de la cadena alimentària, començant per la producció primària;
 - c) la importància que els aliments que no poden emmagatzemar-se amb seguretat a temperatura ambient, en particular els aliments congelats, mantinguin la cadena de fred;
 - d) l'aplicació general de procediments basats en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) que, juntament amb l'aplicació de pràctiques higièniques correctes, hauria de reforçar la responsabilitat dels operadors d'empresa alimentària;
 - e) les guies de pràctiques correctes són un instrument valuós per ajudar els operadors d'empresa alimentària en tots els nivells de la cadena alimentària a complir les normes sobre la higiene dels aliments i a aplicar els principis d'APPCC;
 - f) la necessitat d'establir criteris microbiològics i requisits relatius a la temperatura basats en una avaluació científica dels riscos;
2. Aquest Reglament estableix normes generals destinades als establiments que realitzen activitats alimentàries, tant de remesa directa com indirecta.
3. Aquest Reglament s'aplica a totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'aliments i a les exportacions, sense perjudici d'altres requisits més específics en matèria d'higiene alimentària.

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 per al proveïment del consumidor final;
- d) els centres de recollida i adoberies que entren dins de la definició d'"establiment alimentari" únicament perquè manipulen matèries primeres per a la producció de gelatina o col·lagen.

5. No obstant això, les activitats a què fa referència la lletra c) de l'apartat 4 han de complir les condicions generals i específiques que determinin les normes higienicosanitàries corresponents.

Article 2

Definicions

1. Segons aquest Reglament, s'entén per:

1.1 aigua de mar neta: l'aigua de mar natural, artificial o purificada o l'aigua salobre que no contingui microorganismes, substàncies nocives o plàncton marí tòxic en quantitats que puguin afectar directament o indirectament la qualitat sanitària dels productes alimentaris;

1.2 aigua destinada al consum humà: l'aigua que compleix els requisits mínims establerts en la normativa vigent relativa a la qualitat sanitària de l'aigua;

LesLleis.com

1.3 aigua neta: l'aigua de mar neta o l'aigua dolça de qualitat higiènica similar;

1.4 autocontrol: el conjunt de mètodes i procediments que han d'aplicar les persones titulars de les activitats alimentàries per garantir la innocuïtat i la salubritat dels aliments o els productes alimentaris que produeixen, fabriquen, elaboren, transformen, manipulen, emmagatzemen, conserven, condicionen, distribueixen, transporten, comercialitzen i serveixen;

1.5 codex alimentari: la compilació de normes, directrius i recomanacions aprovades per consens en el si de la Comissió del Codex Alimentari;

1.6 contaminació: la introducció o la presència d'un perill;

1.7 embalatge: la col·locació d'un o més productes alimentaris envasats en un segon recipient, així com el mateix recipient;

1.8 envasament i envàs: la introducció d'un producte alimentari en un envàs o recipient i en contacte directe, així com el mateix envàs o recipient;

1.9 equivalència: la capacitat de diferents sistemes o mesures d'assolir els mateixos objectius; per "equivalents" s'entendran diferents sistemes o mesures capaços d'assolir els mateixos objectius;

1.10 higiene alimentària: (d'ara endavant "higiene") les mesures i les condicions necessàries per controlar els perills i garantir l'aptitud per al consum humà d'un aliment tenint en compte la utilització prevista per al producte esmentat;

1.11 productes primaris: els productes de producció primària, inclosos els de la terra, la ramaderia, la caça i la pesca;

1.12 productes sense transformar: els productes alimentaris que no hagin estat sotmesos a una transformació, incloent-hi els productes que s'hagin dividit, partit, seccionat, tallat, desossat, picat, pelat o escorxat, triturat, tallat, netejat, desgreixat, espellofat, mòlt, refrigerat, congelat, ultracongelat o descongelat;

1.13 productes transformats: els productes alimentaris obtinguts de la transformació de productes sense transformar. Aquests productes poden contenir ingredients que siguin necessaris per a la seva elaboració o per conferir-los unes característiques específiques;

1.14 recipient hermèticament tancat: el recipient dissenyat perquè sigui segur davant la presència de perills;

1.15 sistema APPCC: s'entén per APPCC o Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític, el sistema que identifica, avalua i controla els perills que són importants per a la innocuïtat i la idoneïtat dels aliments, i que es desenvolupa seguint els sets principis descrits en el Codex Alimentari.

2. Les definicions establertes en el Reglament pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, vigent;

3. En els annexos, les expressions "quan calgui", "en el seu cas", "adequat" i "suficient" s'entenen respectivament com "quan calgui", "en

el seu cas", "adequat" i "suficient" per atènyer els objectius d'aquest Reglament.

Capítol II. Obligacions dels operadors d'empresa alimentària

Article 3

Obligacions generals

Els operadors d'empresa alimentària s'han d'assegurar que durant totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'aliments sota el seu control es compleixin els requisits d'higiene pertinents previstos en aquest Reglament.

Article 4

Requisits generals i específics en matèria d'higiene

1. Els operadors d'empresa alimentària que desenvolupin la seva activitat en la producció primària i en les operacions connexes enumerades en l'annex I han de complir les normes generals en matèria d'higiene que figuren a la part A de l'annex I i els requisits específics fixats en el Reglament pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
2. Els operadors d'empresa alimentària que desenvolupin la seva activitat en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució d'aliments posteriors a aquelles a les quals s'aplica l'apartat 1, han de complir les normes generals d'higiene que figuren a l'annex II i els requisits específics fixats en el Reglament pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
3. Els operadors d'empresa alimentària han d'adoptar, si escau, les mesures d'higiene específiques següents:
 - a) compliment dels criteris microbiològics per als aliments;
 - b) procediments necessaris per atènyer els objectius fixats amb la finalitat d'aconseguir els objectius d'aquest Reglament;
 - c) compliment dels requisits relatius al control de la temperatura dels aliments;
 - d) manteniment de la cadena del fred;
 - e) mostreig i anàlisis.
4. Els operadors d'empresa alimentària han d'utilitzar els mètodes de mostreig o d'anàlisi establerts en aquest Reglament o en el Reglament pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. Si no estan disponibles, poden utilitzar altres mètodes sempre que estiguin validats científicament, de conformitat amb les normes o els protocols reconeguts internacionalment.
5. Els operadors d'empresa alimentària poden utilitzar les guies que s'especifiquen als articles 7 i 8 com a ajuda per complir les seves obligacions, de conformitat amb aquest Reglament.

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