

Reglament pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització dels controls oficials dels productes d'origen animal

Índex

[Mostra/Amaga]

- Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions
 - Article 1
 - Objecte i àmbit d'aplicació
 - Article 2
 - Definicions
- Capítol II. Controls oficials en relació amb els establiments que pretenen destinar els seus productes o mercaderies d'origen animal a intercanvis i/o exportacions
 - Article 3
 - Autorització sanitària i inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra dels establiments alimentaris
 - Article 4
 - Principis generals dels controls oficials de tots els productes d'origen animal inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reglament

Capítol I. Àmbit d'aplicació i definicions

Article 1

Objecte i àmbit d'aplicació

1. Aquest Reglament conté normes específiques per organitzar els controls oficials dels productes d'origen animal.
2. Aquest Reglament s'aplica únicament a les activitats i les persones a les quals s'aplica el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
3. La realització dels controls oficials de conformitat amb aquest Reglament s'entén sense perjudici de la responsabilitat jurídica principal dels operadors d'empresa alimentària pel que fa a la seva obligació de garantir la seguretat alimentària, de conformitat amb el que disposa el Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, i de la responsabilitat civil o penal que es derivi de l'incompliment de les seves obligacions.

Article 2

Definicions

1. Segons aquest Reglament, s'entén per:
 - 1.1 auditoria: un examen sistemàtic i independent per determinar si les activitats i els resultats es corresponen amb els plans previstos, i si aquests plans s'apliquen amb eficàcia i són adequats per aconseguir els objectius;
 - 1.2 auxiliar oficial: tota persona habilitada, degudament qualificada i que exerceix les seves funcions sota la responsabilitat, segons escaigui, dels veterinaris i tècnics oficials;
 - 1.3 control oficial: qualsevol forma de control efectuat per l'autoritat competent per verificar el compliment de la legislació alimentària i de pinsos, i també les normes relatives a la salut i el benestar dels animals;
 - 1.4 encefalopaties espongiformes transmissibles: totes les encefalopaties espongiformes transmissibles (ETT), a excepció de les que afecten l'ésser humà;
 - 1.5 inspecció: l'examen de tots els aspectes relatius als pinsos, als aliments, a la salut i al benestar dels animals a fi de verificar que compleixen els requisits legals establerts en la legislació sobre pinsos i aliments així com la normativa en matèria de salut i benestar animal;
 - 1.6 marcatge sanitari: un marcatge que indica que en el moment de la seva col·locació s'han efectuat controls oficials de conformitat amb aquest Reglament;
 - 1.7 material específic de risc: la definició establerta a la normativa relativa a prevenció, control i eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles;

1.8 subproductes animals: la definició establerta a la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles;

1.9 verificació: la comprovació mitjançant examen i l'estudi de proves objectives relatives al compliment dels requisits especificats;

1.10 veterinari autoritzat: un veterinari designat per l'autoritat competent per dur a terme, en el seu nom, controls oficials;

1.11 veterinari oficial: un veterinari qualificat, de conformitat amb aquest Reglament, per actuar com a tal i nomenat per l'autoritat competent.

2. S'apliquen igualment, quan escaigui, les definicions establertes en els reglaments següents:

- a) Reglament pel qual s'estableixen els principis, les disposicions i els procediments generals relatius a la seguretat alimentària, vigent;
- b) Reglament relatiu a la higiene dels aliments, vigent;
- c) Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, vigent.

Capítol II. Controls oficials en relació amb els establiments que pretenen destinar els seus productes o mercaderies d'origen animal a intercanvis i/o exportacions

Article 3

Autorització sanitària i inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra dels establiments alimentaris

1.

- a) Quan l'autoritat competent rebí d'un operador d'empresa alimentària una sol·licitud d'autorització sanitària i d'inscripció al Registre, ha de fer una visita *in situ*. Només s'han d'inscriure al Registre els establiments pels quals l'operador d'empresa alimentària hagi demostrat que compleix els requisits establerts al Reglament relatiu a la higiene dels aliments i al Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal i els altres requisits pertinents de la normativa alimentària.
- b) L'autoritat competent pot concedir la inscripció condicional al Registre en cas que la visita *in situ* posi de manifest que l'establiment compleix tots els requisits d'infraestructura i d'equipament. Únicament ha de concedir la plena inscripció al Registre si en una nova visita *in situ* efectuada tres (3) mesos després de la inscripció condicional comprova que l'establiment compleix la resta dels requisits pertinents de la normativa d'aliments. En cas que s'hagin produït progressos clars però l'establiment encara no complís tots aquests requisits, l'autoritat competent pot prorrogar la inscripció condicional. No obstant això, la durada total d'aquesta inscripció no pot ser superior a sis (6) mesos.

2. L'autoritat competent ha d'atorgar a cada establiment inscrit, incloent-hi els que disposin d'una inscripció condicional, un número de registre, al qual es poden afegir codis que indiquin els tipus de productes d'origen animal fabricats.

3.

- a) En efectuar els controls oficials de conformitat amb el que disposen els articles 4 a 8, l'autoritat competent ha de reexaminar la inscripció dels establiments.
- b) En cas que l'autoritat competent observi deficiències greus o hagi d'interrompre de manera reiterada la producció en un establiment i l'operador de l'empresa alimentària no pugui oferir garanties adequades pel que fa a la producció futura, l'autoritat competent ha d'incoar un procediment per a la retirada parcial o total de les activitats inscrites al Registre de l'establiment. No obstant això, l'autoritat competent pot suspendre temporalment la inscripció per a una, diverses o totes les activitats de l'establiment en cas que l'operador d'empresa alimentària garanteixi que pot solucionar les deficiències en un termini raonable.

4. L'autoritat competent ha de fixar una llista d'establiments que vulguin destinar els seus productes o mercaderies a intercanvis i/o exportacions, que han d'estar inscrits al Registre Sanitari del Principat d'Andorra amb el número d'identificació corresponent. Aquesta llista l'ha de comunicar a les autoritats competents dels estats membres de la Unió Europea i la Comissió a través del procediment que s'acordi en el si del Comitè Mixt CE-Andorra.

Article 4

Principis generals dels controls oficials de tots els productes d'origen animal inclosos en l'àmbit d'aplicació d'aquest Reglament

1. L'autoritat competent ha de vetllar perquè els operadors d'empreses alimentàries proporcionin tota l'ajuda necessària per garantir que els controls oficials es puguin realitzar de manera eficaç.

S'han d'encarregar, en particular, del que s'exposa a continuació:

a) facilitar l'accés a tots els edificis, locals, instal·lacions o altres infraestructures,

b) presentar qualsevol documentació o registre exigits en virtut d'aquest Reglament o que l'autoritat competent consideri necessaris per valorar la situació.

2. L'autoritat competent ha d'efectuar controls oficials per comprovar el compliment, per part dels operadors d'empresa alimentària, de:

a) el Reglament relatiu a la higiene dels aliments;

b) el Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, ic) la normativa relativa a la prevenció, el control i l'eradicació de certes encefalopaties espongiformes transmissibles.

3. Els controls oficials als quals fa referència l'apartat 1 han d'incloure:

a) les auditories de bones pràctiques d'higiene i de procediments basats en el sistema de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC);

b) els controls oficials que s'especifiquen en els articles 5, 6, 7 i 8;

ic) si escau, les funcions específiques d'auditoria que es precisin en els annexos.

4. En les auditories de bones pràctiques d'higiene s'ha de comprovar que l'operador d'empresa alimentària aplica, de forma contínua i adequada, procediments relatius almenys als assumptes següents:

a) les comprovacions d'informació sobre la cadena alimentària;

b) el disseny i el manteniment dels locals i de l'equipament;

c) la higiene abans, durant i després de les operacions;

d) la higiene personal;

e) la formació en procediments d'higiene i de treball;

f) el control de plagues;

g) la qualitat de l'aigua;

h) el control de la temperatura, ii) el control dels aliments que entren en l'establiment i que en surten i de la documentació que els acompanya.

5. Les auditories de procediments basats en el sistema APPCC han de comprovar que els operadors d'empresa alimentària apliquin els procediments esmentats de forma permanent i adequada i han de parar especial atenció a vetllar perquè els procediments ofereixin les garanties especificades en la secció segona de l'annex II del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal. En especial, han de comprovar que els procediments garanteixin, en la mesura del que sigui possible, que els productes d'origen animal:

a) són conformes als criteris microbiològics establerts en virtut de la legislació pertinent;

b) són conformes amb la legislació relativa a residus, contaminants i substàncies prohibides, ic) no presenten perills físics com cossos estranys.

Quan un operador d'empresa alimentària utilitzi, de conformitat amb l'article 5 del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, procediments recollits en guies per aplicar els principis del sistema APPCC enlloc d'establir els seus procediments específics, l'auditoria ha d'abastar l'ús adequat d'aquestes guies.

6. La comprovació del compliment dels requisits del Reglament pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal relatius a l'aplicació de marcatges d'identificació s'ha d'efectuar en tots els establiments autoritzats de conformitat amb aquest Reglament, a més de la comprovació del compliment de la resta de requisits de traçabilitat.

7. En el cas dels escorxadors, els establiments de manipulació de caça i les sales de desossament els quals comercialitzin carn fresca, un veterinari oficial ha de dur a terme les funcions d'auditoria previstes en els apartats 3 i 4.

8. En dur a terme les funcions d'auditoria, l'autoritat competent ha de dedicar una atenció especial a:

a) determinar si el personal i les activitats del personal de l'establiment compleixen, en totes les fases del procés de producció, els requisits pertinents estipulats en els reglaments als quals es refereixen les lletres a) i b) de l'apartat 2. Com a suport de l'auditoria, l'autoritat competent pot efectuar proves d'avaluació per comprovar que l'activitat del personal s'ajusta a criteris especificats;

b) comprovar els registres pertinents de l'operador d'empresa alimentària;

c) prendre mostres per realitzar anàlisis de laboratori, quan sigui necessari, id) elaborar documents en els qual quedi constància dels elements que s'han tingut en compte i de les conclusions de l'auditoria.

9. La natura i la intensitat de les tasques d'auditoria pel que fa a cada establiment concret han de dependre del risc que s'avaluï. Per aquest motiu, l'autoritat competent ha d'avaluar amb regularitat:

- a) els riscos per a la salut pública i, si escau, per a la sanitat animal;
- b) en el cas dels escorxadors, els aspectes relatius al benestar dels animals;
- c) el tipus i el rendiment dels processos efectuats, id) els antecedents de l'operador d'empresa alimentària pel que fa al compliment de la legislació alimentària.

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