

Reglament relatiu a la higiene dels aliments (Text refós per LesLleis.com)

Índex

[Mostra/Amaga]

- 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*

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 anàlisi.

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.