

Reglament d'higiene i control dels aliments, de 29-4-93.

Preambul del Reglament d'higiene i control dels aliments
La bona qualitat dels aliments és un factor essencial per al manteniment de la salut.

La qualitat de l'aliment depèn tant de les característiques del producte en si mateix com de les condicions de l'elaboració, el transport, la manipulació, l'emmagatzematge, la conservació i la comercialització.
Dins del marc de:

1. La Llei del M.I. Consell General de 25 d'abril de 1984, que regula els aliments i productes alimentaris refrigerats, congelats i ultracongelats;
2. La Llei del M.I. Consell General de 31 de juliol de 1985, relativa als drets del consumidor i la seva protecció;
3. La Llei General de Sanitat del M.I. Consell General de 20 de març de 1989;

I d'acord amb el que disposa la Llei d'Organització de l'Administració General,

S'acorda posar en funcionament el present Reglament amb l'objectiu d'establir els mecanismes necessaris per poder garantir una bona qualitat dels productes alimentaris mitjançant la regulació i el control de tota la cadena alimentària.

Reglament d'higiene i control dels aliments

Disposicions transitòries

Primera

Totes les indústries radicades en el territori nacional autoritzades per a la producció, la fabricació i la manipulació d'aliments o productes alimentosos disposen d'un termini d'un any, a partir de l'entrada en vigor del present Reglament, per inscriure's al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris.

Així mateix, aquestes indústries disposen d'un termini d'un any per inscriure al registre esmentat els aliments i els productes alimentaris que comercialitzin.

Segona

Transcorreguts els terminis establerts en la disposició transitòria precedent, i en el cas de no haver-se inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes

Alimentaris, el Govern podrà revocar l'autorització de comercialització del producte i l'autorització d'obertura d'establiment o indústria, amb la consegüent cancel·lació de la seva inscripció al Registre de Comerç i Indústria.

Títol Preliminar. Objecte i àmbit d'aplicació

Article 1

De conformitat amb el capítol cinquè de la Llei General de Sanitat i tenint en compte els avenços tecnològics i l'evolució dels hàbits i els costums alimentaris, l'objecte d'aquest Reglament és:

- a) Fixar les condicions higiènic-sanitàries a què han d'ajustar-se els productes alimentosos i alimentaris.

- b) Determinar les condicions higiènic-sanitàries que han de reunir els establiments i les indústries dedicats a l'activitat alimentària i llurs instal·lacions, sense perjudici de les disposicions relatives a seguretat industrial, obertura i funcionament de locals públics i qualsevol altra normativa vigent aplicable.
- c) Establir les condicions higiènic-sanitàries en Què s'ha d'exercir l'activitat alimentària i les que són exigibles a les persones que intervinguin en l'elaboració, la manipulació i la comercialització de productes alimentosos i alimentaris.

Article 2

S'entén per activitat alimentària, la producció, la fabricació, la manipulació, la transformació, l'elaboració, la conservació, el transport, l'emmagatzematge, la distribució i la venda de productes alimentosos i alimentaris destinats al consum humà així com el seu ús i la seva tinença amb aquesta finalitat.

Article 3

Les normes del present Reglament s'apliquen:

1. A tots els productes, alimentosos i alimentaris, de fabricació nacional o d'importació.
2. A totes les indústries i establiments radicats al Principat i dedicats a l'activitat alimentària fins i tot si els seus productes no van dedicats al mercat nacional.
3. A les formes i als sistemes d'exposició, presentació, manipulació, conservació, emmagatzematge i embalatge dels diferents productes alimentosos i alimentaris.

Títol I. Disposicions generals

Article 4

Ultra les disposicions d'aquest Reglament i per a aquells aspectes que no s'hi regulen, és d'aplicació:

- a) La legislació andorrana.
- b) Subsidiàriament, la legislació vigent a Espanya o França, essent d'aplicació la norma més favorable a l'administrat, sempre que segueixi la normativa emanada de la CEE.

Article 5

Té la consideració d'adulterat, aquell aliment al qual s'hagi afegit o tret qualsevol substància per canviar-ne la composició, el pes o el volum, amb finalitats fraudulent,es, o per dissimular-ne o corregir-ne qualsevol defecte ja sigui perquè és de qualitat inferior o perquè la té alterada.

Article 6

Té la consideració d'alterat aquell aliment que durant la seva obtenció, preparació, manipulació, transport, emmagatzematge o tinença, i per causes no provocades deliberadament, hagi sofert variacions en les seves característiques organolèptiques, en la composició química o en el valor nutritiu, en què l'aptitud per a l'alimentació hagi quedat disminuïda, encara que es mantingui innocu.

Article 7

Es considera falsificat qualsevol aliment en què concorri alguna de les següents circumstàncies:

- a) Que hagi estat preparat o retolat per simular un altre aliment conegut.
- b) Que la seva composició real no correspongui a la declarada i comercialment anunciada.
- c) Qualsevol altra capaç d'induir a error el consumidor.

Article 8

Es considera aliment contaminat aquell que contingui, per causes accidentals, substàncies, microorganismes o paràsits en quantitat superior a l'acceptable.

Article 9

Es considera aliment nociu en general aquell que comporti un risc per a la salut del consumidor i en especial:

- a) Aquell que, utilitzat conforme a les prescripcions de la seva preparació i utilització, o de qualsevol forma que s'ajusti a pràctiques de previsió elemental, perjudiqui la salut del consumidor.
- b) Aquell que ingerit repetidament constitueixi un perill per a la salut, sempre que la seva ingesta repetida no sigui inadequada o deguda a un consum irreflexiu.
- c) Aquell que, sense ser perjudicial per al consumidor mitjà, ho sigui o pugui ser-ho per a un grup determinat de consumidors a qui va específicament destinat.

Títol II. dels aliments

Capítol I. De la carn, dels productes càrnics i de l'aviram

Article 10

Totes les carns destinades al consum humà han de procedir necessàriament d'escorxadors industrials, de magatzems frigorífics o de sales d'especejament de carns degudament autoritzats.

Article 11

Els titulars dels establiments de venda de carns han de tenir a disposició de la inspecció les guies sanitàries

i/o els albarans que documentin l'origen i els controls preceptius de les carns venudes.

Article 12

En els establiments detallistes de venda de carn només poden realitzar-se operacions d'especejament de la carn que hagi de vendre's en el propi establiment, i sempre que aquest reuneixi les degudes condicions higiènic-sanitàries.

Article 13

Les peces senceres d'aviram i conills han de portar el marxamo acreditatiu de la seva procedència i d'haver estat inspeccionades sanitàriament.

Article 14

Els canals, mitjos canals, quarts o peces s'han de mantenir penjats fora de l'accés públic, i han d'estar protegits de qualsevol contacte.

Capítol II. Del peix

Article 15

15.1 Els titulars dels establiments de venda de peix han de tenir a disposició de la inspecció sanitària els albarans i/o les guies sanitàries dels productes que tinguin a la venda.

15.2 En els documents mercantils de venda s'ha d'especificar clarament l'espècie del peix objecte de la contractació, i s'hi ha d'afegir si es tracta de peix congelat, fumat, salat o dessecat. També han de figurar les dades personals i mercantils del comprador.

Article 16

Els productes de la pesca congelats s'han de conservar i presentar en aquest estat fins al mateix moment del seu lliurament al consumidor.

Capítol III. De la llet i els seus derivats

Article 17

Totes les llets i els derivats làctics han de presentar-se amb les denominacions que específicament els corresponguin, i s'han de conservar en condicions de temperatura i humitat adequades a la seva naturalesa.

Capítol IV. Dels aliments d'origen vegetal

Article 18

Els serveis d'higiene alimentària han d'inspeccionar les fruites, hortalisses i verdures, introduïdes per al consum, i comprovar que són aptes.

Capítol V. Dels ous

Article 19

19.1 Els ous frescos han de presentar-se amb la closca íntegra, homogènia i exempta de rugositats i deformacions.

19.2 Queda prohibit el rentat dels ous frescos, llevat que es destinin a la preparació de derivats; en aquest cas han de trencar-se immediatament després de rentats.

Títol III. Dels magatzems frigorífics

Article 20

20.1 Tenen la consideració de magatzems frigorífics els establiments industrials integrats per locals, instal·lacions i equips frigorífics, amb més de 200 m³ de capacitat d'emmagatzematge.

20.2 Els magatzems frigorífics poden constituir per si mateixos una indústria frigorífica autònoma, ser annexos d'un altre establiment principal o disposar d'annexos a la seva activitat.

20.3 Tenen la consideració de cambres frigorífiques els locals, les instal·lacions i els equips frigorífics amb una capacitat d'emmagatzematge superior a 5m³ i inferior a 200 m³.

Article 21

La instal·lació de magatzems i cambres frigorífiques requereix la corresponent autorització sanitària.

Article 22

Segons el seu ús, els magatzems frigorífics es poden classificar en magatzems:

- a) D'ús públic, quan funcionen com a prestataris de serveis, per assegurar l'emmagatzematge adequat d'aliments per compte de tercers.
- b) D'ús privat, quan s'utilitzen per assegurar l'emmagatzematge frigorífic adequat d'aliments que són propietat d'una empresa.
- c) D'ús mixt, quan funcionen amb combinació dels dos usos abans esmentats.

Article 23

Les cambres i els magatzems frigorífics d'emmagatzematge i llurs annexos han de ser aptes per a l'ús a què es destinen i han d'estar separades de qualsevol altre local aliè a les seves comeses específiques.

Article 24

Els aliments o productes alimentaris refrigerats, congelats i ultracongelats, han de congelar-se seguint la normativa establerta a la Llei del M.I. Consell General

de 25 d'abril de 1984, per la qual es regulen els aliments i productes alimentaris refrigerats, congelats i ultracongelats.

Article 25

25.1 Llevat que estiguin envasats o condicionats i degudament tancats, no poden emmagatzemar-se simultàniament en la mateixa cambra frigorífica els següents productes refrigerats:

- a) matèries primeres amb productes elaborats per transformació d'aquestes matèries.
- b) productes d'origen vegetal amb productes d'origen animal.

25.2 Podran emmagatzemar-se simultàniament en la mateixa cambra o magatzem, junt amb altres aliments, sempre que es faci de manera separada, els aliments d'origen animal següents:

- a) Els productes làctics.
- b) Els ous.
- c) Les aus.
- d) La **caça** amb pèl i ploma.
- e) Les canals de **caça**.
- f) La carn i les despulles dels èquids.
- g) Les canals i les despulles d'animals de proveïment.
- h) Les tripes.

25.3 Els productes d'origen vegetal s'han de mantenir separats d'acord amb les condicions tecnològiques d'emmagatzematge de cadascun, condicions que poden diferir entre varietats de la mateixa espècie.

25.4 S'ha d'evitar la permanència simultània en un mateix espai d'aliments que puguin emetre substàncies susceptibles d'influir en l'evolució dels altres aliments durant el seu emmagatzematge.

Article 26

26.1 Els aliments congelats o ultracongelats que estiguin envasats o condicionats i degudament tancats es poden emmagatzemar simultàniament en la mateixa cambra frigorífica, sempre que es respectin les condicions tecnològiques de conservació de cada aliment.

26.2 Si no estan envasats o degudament condicionats, han d'emmagatzemar-se separadament:

- a) La carn d'èquids i les seves despulles
- b) El peix i el marisc
- c) La **caça**
- d) Les despulles d'animals de proveïment
- e) Les tripes

Article 27

Independentment de les seccions i els compartiments que en funció dels diferents aliments s'hagin d'efectuar, podran establir-se separacions en atenció als distints

usuaris d'una mateixa cambra frigorífica.

Títol IV. Del transport d'aliments

Capítol I. Disposicions generals

Article 28

28.1 Per al transport d'aliments s'han d'utilitzar vehicles degudament condicionats i en un estat de manteniment que n'asseguri les condicions higiènico-sanitàries.

28.2 Els vehicles han d'anar proveïts del corresponent certificat de desinfecció i desinsectació, lliurat per l'empresa o l'entitat autoritzada.

28.3 Qualsevol vehicle que no reuneixi les condicions establertes serà retirat immediatament del servei.

Article 29

El transport en règim de refrigeració o congelació dels diferents tipus de productes alimentosos ha de realitzar-se respectant les temperatures màximes establertes per la normativa aplicable per a cada un d'ells.

Article 30

Els vehicles de transport d'aliments han de disposar de la targeta de transport lliurada pel Departament d'Indústria i Transports, que acredita que el vehicle reuneix les condicions tècniques obligatòries.

Per a l'obtenció de la targeta de transport, els vehicles refrigerats, isotèrmics o de temperatura controlada, a més de complir les condicions tècniques que els són pròpies, han de superar les especificades en la reglamentació internacional de mercaderies peribles (ATP).

Article 31

El transport, en un mateix vehicle, d'aliments heterogenis i/o conjuntament amb mercaderies no alimentàries sols és permès en aquells casos en què no resultin afectades les condicions higiènico-sanitàries dels productes implicats.

Article 32

32.1 Les operacions de càrrega i descàrrega s'han d'efectuar al més ràpidament possible, vetllant perquè no es produeixin elevacions de temperatura que puguin afectar la qualitat dels aliments.

32.2 Les operacions de càrrega i descàrrega s'han d'efectuar de forma que la integritat dels productes i dels seus embalatges resti assegurada. Amb aquest fi, quan la naturalesa dels productes així ho aconselli,

caldrà disposar dels mitjans mecànics necessaris.

Capítol II. Transport de carn i de despulles

Article 33

Tot vehicle, remolc o contenidor emprat en el transport de carn i despulles s'ha de sotmetre abans d'ésser utilitzat, a un minuciós procés de neteja i desinfecció i, si cal, de desodorització.

Article 34

Resta prohibit el transport simultani, en un mateix vehicle, remolc o contenidor, de carns o despulles amb altres productes càrnics, llevat que sigui impossible qualsevol contacte entre ells, mitjançant l'ús de recipients estancs.

Article 35

35.1 Els canals, mitjos canals i quarts de canal frescos que es transportin han d'anar suspesos de manera que no es produeixi contacte entre ells ni amb les parets ni el terra.

35.2 Els canals, mitjos canals i quarts de canal congelats i les despulles congelades poden transportar-se estibats, sempre que estiguin eficaçment protegits del contacte amb els agents exteriors, mitjançant embolcalls resistents de materials autoritzats, i que el procediment d'estiba sigui l'adequat.

Capítol III. Transport de peix i productes de la pesca

Article 36

Els vehicles, remolcs o contenidors emprats en el transport de peix i de productes de la pesca s'ha de sotmetre, abans d'esser utilitzat, a un minuciós procés de neteja i desinfecció i, si cal, de desodorització.

Article 37

37.1 Els envasos en què es transporti el peix poden ser:

a) De materials plàstics. En aquest cas, quan no siguin d'un sol ús s'han de poder rentar i desinfectar adequadament i aquestes operacions han de realitzar-se obligatòriament després de cada ús.

b) De fusta. En aquest cas, no poden utilitzar-se més d'una vegada.

37.2 Per al transport de mol.luscs es poden fer servir a més, sacs de fibres tèxtils.

37.3 Els peixos salats, fumats, en saladura, dessecats o en semiconserva es poden envasar en caixes o barrils de fusta o d'altres materials autoritzats.

37.4 Els productes congelats s'han de transportar en envasos de fusta o en caixes de materials autoritzats, de

cartó sulfurat o metal·litzats.

Capítol IV. Transport de fruites i hortalisses

Article 38

Els vehicles destinats al transport de fruites i hortalisses han d'estar condicionats, a l'interior, amb material fàcilment rentable i han de transportar els productes degudament envasats.

Títol V. De les condicions generals de venda dels aliments

Article 39

Sense perjudici del compliment de les condicions generals i específiques que determinin les corresponents normes higiènic-sanitàries, la venda d'aliments ha de realitzar-se amb el compliment dels requisits següents:

39.1 En el moment de lliurar-los al consumidor han de ser aptes per al consum i complir les especificacions higiènic-sanitàries establertes per la normativa corresponent.

39.2 Els aliments han de procedir, necessàriament, de centres de producció o transformació legalment autoritzats.

39.3 Tots els aliments envasats han de complir els requisits de la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat, d'acord amb el que disposen les lleis i els reglaments vigents i en qualsevol cas han de contenir la data de caducitat, el número de registre sanitari, i la menció de les característiques del producte.

39.4 Per als aliments no envasats s'han de tenir a disposició de la inspecció sanitària els documents i albarans que n'acrediten l'origen.

39.5 Els aliments s'han d'exposar per mitjà de prestatgeries o per mitjà de qualsevol altre sistema que n'impedeixi el contacte amb el sòl.

39.6 Els aliments sense envasar s'han d'exposar protegits de l'abast del públic, amb indicacions prohibitives quan sigui necessari.

39.7 Els aliments s'han de servir al públic dins el seu envàs íntegre, en aquells casos en què així ho determini la seva normativa.

39.8 Els embolcalls utilitzats per als aliments han de ser de materials adequats, nous i autoritzats.

39.9 Els aliments que, per la seva naturalesa i/o pels hàbits alimentaris propis del Principat, no sofreixin un procés previ de cocció o rentat abans de ser consumits, han de servir-se evitant-ne el contacte directe amb les mans.

Article 40

40.1. Les persones que realitzen la seva activitat laboral en un lloc de venda d'aliments han de complir els

requisits següents:

- a) Observar en tot moment la màxima pulcritud.
- b) Utilitzar roba exclusiva per a la seva activitat laboral.
- c) No combinar la seva activitat dins de l'establiment amb d'altres que puguin implicar un risc de contaminació dels aliments.

40.2 Es prohibeix la presència no justificada de persones alienes a l'activitat en els locals on es desenvolupa.

40.3 Tot manipulador d'aliments que pateixi qualsevol dolença, patiment o malaltia, està obligat a posar-ho en coneixement del titular de l'establiment o del seu representant, que haurà de prendre les mesures apropiades.

40.4 En qualsevol cas, el manipulador que pateixi una malaltia de transmissió per via digestiva, o que sigui portador de gèrmens, ha de ser exclòs de qualsevol activitat directament relacionada amb els aliments fins al seu total guariment clínic i bacteriològic o fins a la desaparició de la condició de portador.

40.5 Quan existeix una lesió cutània que pugui estar o posar-se en contacte directe o indirecte amb els aliments, cal facilitar al manipulador afectat el tractament adequat i una protecció impermeable.

40.6 Aquests controls s'han d'extremar en el cas de manipuladors que entrin en contacte directe amb els aliments com a conseqüència de les circumstàncies següents:

- a) Distribució i venda de productes frescos sense envasar.
- b) Elaboració, manipulació i/o envasat d'aliments o productes alimentaris en els quals aquestes operacions es realitzin de forma manual, sense posterior tractament que garanteixi l'eliminació de qualsevol possible contaminació provinent del manipulador.
- c) Preparació culinària d'aliments per al consum directe sense envasar, tant en hosteleria i restauració, com en cuines i menjadors col·lectius.

Títol VI. Dels llocs de venda d'aliments

Article 41

Es consideren llocs de venda d'aliments aquells establiments i aquelles instal·lacions de caràcter individual o col·lectiu on s'exerciti de forma permanent o ocasional, fixa o no, la venda d'aliments.

Article 42

Abans d'iniciar l'activitat de qualsevol lloc de venda d'aliments, s'han d'obtenir les autoritzacions preceptives corresponents, i complir tant els requisits establerts en aquest text com en qualsevol altra norma d'aplicació.

Article 43

Sense perjudici del compliment de les condicions generals i específiques que determinin les corresponents normes higiènic-sanitàries, els llocs de venda d'aliments han de complir els requisits mínims següents:

43.1 Accessos: han de disposar d'entrades i de sortides directes a la via pública o a espais oberts. Quan es tracti de comerços agrupats o amb seccions, aquest requisit l'ha de complir la unitat comercial.

43.2 Ventilació: la ventilació ha de ser directa a espais oberts o amb circulació forçada d'aire. S'ha d'evitar l'entrada de pols i els corrents d'aire.

43.3 Ubicació. Han d'estar:

a) Suficientment allunyats de qualsevol focus contaminant.

b) Separats d'habitatge, cuina i menjadors, exceptuant-ne els serveis de restauració integrats en unitats comercials.

43.4 Il·luminació: La il·luminació mínima és de 250 lux i s'ha d'ajustar a les disposicions legals en matèria de seguretat i higiene en el treball.

43.5 Superfícies: el sòl i els paraments han de ser impermeables i de fàcil neteja i desinfecció.

43.6 Serveis: han de disposar d'aigua potable i de serveis sanitaris per a les necessitats de l'establiment, sense comunicació directa amb el lloc de venda.

43.7 Emmagatzematge: els magatzems han de reunir les condicions necessàries per garantir la conservació dels aliments i tenir capacitat suficient per permetre'n la rotació i el control. D'altra banda, els aliments han d'estar degudament separats de qualsevol altre producte d'ús domèstic.

43.8 Fred: els establiments que comercialitzin aliments qualificats de fàcilment alterables per la calor i aquells que tinguin assenyalades condicions de fred en les seves normatives han de disposar, obligatòriament, de cambres i/o mostradors frigorífics adequats per a la seva correcta conservació.

43.9 Sanitat ambiental: els establiments s'han de sotmetre, periòdicament, a desinfecció i desratització i, permanentment, a la lluita contra els insectes, tenint en compte que els productes utilitzats no poden entrar mai en contacte directe ni indirecte amb els aliments, i que s'han d'eliminar totalment de les superfícies tractades un cop hagin exercit la seva acció. En tot cas, als establiments on es venguin aliments no envasats no es pot emprar cap producte tòxic en la lluita contra els insectes.

43.10 Productes de neteja: els productes utilitzats en la neteja de l'establiment s'han d'emmagatzemar degudament i separats dels aliments.

43.11 Deixalles: les deixalles s'han de mantenir en recipients tancats i convenientment separats dels aliments.

43.12 Mobiliari i estris: el mobiliari i els estris han

de ser de superfícies llises i materials adequats, i en tot moment han d'estar escrupolosament nets.

43.13 Els materials utilitzats en els elements que normalment han d'estar en contacte amb els aliments, han de tenir les condicions següents:

- a) No desprendre substàncies tòxiques.
- b) No modificar les característiques dels aliments.
- c) No ser susceptibles d'alterar-se.

Article 44

En els llocs de venda d'aliments, a més de la d'aliments per a consum humà, es permet la venda dels productes següents:

- a) Productes de neteja d'ús domèstic, sempre que aquests productes es presentin exposats i emmagatzemats en àrees diferenciades de les destinades a la venda d'aliments. La separació ha de ser com a mínim d'un metre per als aliments envasats; també han d'estar separats per un element físic que n'impedeixi el contacte.
- b) Aliments envasats per a animals, que s'han d'exposar convenientment separats i anunciats.
- c) En un mateix local es poden expedir, simultàniament, productes alimentaris i productes d'ús domèstic general, sempre que l'establiment reuneixi les condicions de superfície i les instal·lacions que es requereixen per a cadascun.

En cap cas no es poden emmagatzemar, guardar o expendre gèneres, efectes, productes o substàncies de qualsevol tipus que, per raó de les seves condicions de toxicitat, olor o perillositat, puguin contaminar els aliments.

Article 45

En tot cas, es prohibeix expressament:

- a) Utilitzar la via pública per exposar aliments en condicions que, pel lloc d'exposició o per la seva naturalesa i/o presentació, puguin sofrir contaminacions o alteracions.
- b) Exposar fora dels mobles frigorífics aliments per als quals està fixada reglamentàriament la conservació en fred.
- c) Superar la capacitat dels mobles frigorífics.
- d) Trencar la cadena del fred.
- e) Descongelar i recongelar aliments.
- f) Vendre fraccionadament aliments la normativa dels quals disposi que han de ser lliurats al consumidor en el seu envàs íntegre.
- g) Embolicar els aliments amb materials prèviament utilitzats i/o papers impresos. S'exceptuen els que portin el gràfic o les dades de l'establiment.
- h) L'entrada d'animals de companyia en els llocs d'elaboració d'aliments, llevat dels gossos guia dels invidents.

Títol VII. De les autoritzacions i els registres

Article 46

46.1 D'acord amb l'article 37 de la Llei General de Sanitat es crea el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris.

46.2 En aquest Registre, s'hi han d'inscriure obligatòriament totes les indústries radicades en el territori nacional que es dediquin a activitats alimentàries consistents en la producció, fabricació i manipulació d'aliments o productes alimentosos. La inscripció és requisit previ i necessari per a l'autorització definitiva d'obertura d'establiment o indústria i la subsegüent inscripció al Registre de Comerç i Indústria.

46.3 També s'hi han d'inscriure els aliments i els productes alimentaris elaborats per les indústries referides en l'apartat anterior que hom vulgui llançar al mercat. Aquesta inscripció és requisit previ i necessari per a l'autorització de comercialització del producte.

46.4 Les inscripcions i autoritzacions a què fan referència els paràgrafs anteriors han de ser revalidades cada cinc anys, i cada cop que s'introdueixin modificacions en les instal·lacions o en els processos fonamentals per a l'elaboració del producte.

46.5 Aquells establiments que es dediquin a activitats alimentàries diferents de les especificades en l'apartat 2 queden dispensats de la inscripció al Registre Sanitari. Tanmateix, per procedir a la seva obertura comercial i per al posterior funcionament, és preceptiu l'informe favorable del Departament de Sanitat.

Article 47

47.1 Per poder importar aliments i productes alimentaris, aquests han de comptar amb els certificats corresponents.

47.2 Les autoritzacions emeses per la Duana Sanitària són requisit previ i necessari per a la comercialització dels productes esmentats en el paràgraf anterior.

Article 48

48.1 Les indústries alimentàries s'identifiquen pel número de registre corresponent, que ha de figurar necessàriament en els envasos, en les cobertes, en les etiquetes, en els rètols, i en els precintes, segons el cas, dels aliments i els productes alimentaris que, inscrits degudament, es comercialitzin.

48.2 Els aliments i productes alimentaris referits en l'apartat 3 de l'article 46 no poden ser comercialitzats fins que no posseeixin el corresponent número de registre.

Article 49

L'òrgan competent pel que fa a l'autorització i el

Registre Sanitari és la Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball.

Article 50

50.1 La inspecció prèvia a l'autorització i al Registre Sanitari de les indústries i els establiments esmentats en l'article 46 l'han de fer els inspectors de la Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball.

50.2 Una vegada finalitzades les obres i les instal·lacions, el titular de l'activitat ha de sol·licitar la inspecció a la Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball, que l'ha de fer en un termini màxim de 15 dies.

50.3 En la inspecció s'ha de comprovar si els edificis i les instal·lacions s'ajusten a la normativa vigent.

50.4 L'inspector ha de redactar una acta on què s'especifiqui la conformitat de les condicions tècnico-sanitàries o, si s'escau, les deficiències i/o irregularitats observades.

50.5 Aquesta acta i/o l'informe subsegüent és preceptiu per a l'autorització de la Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball.

Títol VIII. De la inspecció i el control

Article 51

51.1 Les funcions de control derivades de la legislació vigent en matèria d'higiene alimentària les exerceix el personal de la Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball, amb la qualificació tècnica adient.

51.2 En l'exercici de les funcions d'inspecció i investigació, el personal referit té la consideració d'agent de l'autoritat i pot sol·licitar el suport de qualsevol altra autoritat.

51.3 Per accedir als establiments o a les instal·lacions on hagi d'exercir la seva tasca, el personal inspector haurà d'acreditar la seva condició mitjançant la corresponent credencial, lliurada per la Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball.

Article 52

52.1 Els funcionaris que exerceixen les funcions inspectores, com també el personal adscrit als òrgans relacionats amb la inspecció, estan obligats a guardar secret sobre els assumptes que coneguin per raó de la seva funció. La infracció d'aquest deure serà sancionada de conformitat amb les disposicions vigents en matèria disciplinària.

52.2 La responsabilitat disciplinària és independent de la responsabilitat civil i penal que podria correspondre pels mateixos fets.

52.3 Els funcionaris que exerceixen les tasques inspectores han de mostrar en l'acompliment de les seves

obligacions la deguda cortesia, i han de facilitar als inspeccionats la informació que necessitin amb vista al compliment de la normativa vigent en matèria d'higiene dels aliments.

Article 53

Les actuacions de control i investigació de la inspecció poden iniciar-se:

- a) Per ordre superior.
- b) Per iniciativa pròpia derivada d'una actuació prèvia ordenada per l'òrgan superior o bé quan el funcionari que exerceixi les funcions inspectores observi qualsevol incompliment flagrant en la matèria que li correspon.
- c) Per denúncia d'un servei públic o de particular.
- d) En el transcurs de campanyes o actuacions programades per a l'orientació i el control del mercat o del consum.

Article 54

En les seves actuacions la inspecció pot, de conformitat amb la legislació vigent:

- a) Accedir als establiments de les empreses on es produeixen, s'elaboren, s'emmagatzemen o es distribueixen aliments i productes alimentaris.
- b) Accedir als vehicles destinats al transport d'aliments i productes alimentaris.
- c) Accedir, en les seves actuacions, a la documentació industrial i mercantil de les empreses objecte d'inspecció.
- d) Prendre mostres dels productes o mercaderies de les empreses a què es refereixen els apartats anteriors.
- e) Procedir a la immobilització cautelar i al comís de productes o mercaderies.
- f) Assistir amb d'altres agents de l'autoritat competent al tancament o a la clausura d'establiments.
- g) Requerir tota la informació que es jutgi necessària amb vista a l'aclariment dels fets objecte de la inspecció.

Article 55

55.1 Les actuacions de la inspecció s'han de fer mitjançant:

- a) La visita a l'empresa o a l'establiment, que comprèn locals, annexos i vehicles destinats al transport d'aliments.
- b) La comprovació i la investigació a les dependències de l'Administració quan es tracti d'examinar documentació relativa a l'activitat empresarial.

55.2 Les persones físiques o jurídiques dedicades a l'activitat objecte d'inspecció estan obligades, a requeriment dels òrgans competents o dels funcionaris que exerceixin les funcions inspectores, a:

- a) Subministrar les dades que els siguin requerides sobre

l'activitat que exerceixin, sobre les instal·lacions i els establiments i en relació amb els productes i els serveis.

- b) Exhibir la documentació que acrediti les transaccions comercials portades a terme.
- c) Facilitar una còpia o reproducció de la documentació esmentada.
- d) Accedir a la presa de mostres dels productes que fabriquin, distribueixin o comercialitzin.

Article 56

56.1 Les actes són els documents que estén la inspecció, on es recullen els resultats de les seves actuacions i on es fa una valoració dels possibles incompliments detectats.

56.2 En les actes d'inspecció, s'hi ha de consignar:

- a) El lloc, la data i l'hora de la inspecció.
- b) La identificació del funcionari o els funcionaris que exerceixen les tasques inspectores i que subscriuen l'acta.
- c) El nom, els cognoms i el caràcter de la representació de la persona que atén les actuacions inspectores.
- d) El nom o la raó social i el número de registre de l'empresa o entitat de què es tracti.
- e) Descripció dels fets constatats.
- f) Si escau, una relació dels fets presumiblement constitutius d'infracció, circumstanciats amb les seves referències documentals, o amb remissió de totes les diligències que s'hagin practicat en el curs de la inspecció.
- g) Si escau, una valoració inicial dels fets o incompliments detectats, especificant les circumstàncies corresponents per a la graduació posterior de la sanció, de conformitat amb les dades disponibles o previstes per a aquesta finalitat.
- h) Mesures cautelars i correctores, si escau, acordades pels òrgans competents, la seva classe i les actuacions relacionades amb elles.

56.3 En finalitzar l'acta, se n'ha de lliurar una còpia a l'empresa o entitat objecte d'inspecció, que en signarà l'avís de recepció.

Article 57

Les actes i diligències practicades per la inspecció i els informes subsegüents s'han d'eleva a l'òrgan corresponent per tal d'impulsar les actuacions que procedeixi efectuar segons els casos, i que es detallen a continuació:

- a) L'ampliació de la diligència.
- b) La retirada de mostres.
- c) La pràctica de noves inspeccions.
- d) L'obertura d'expedient.

e) L'arxiu de les actuacions.

Títol IX. De la presa de mostres i de les anàlisis

Article 58

Amb la finalitat de comprovar la qualitat, la natura i la composició dels aliments, les begudes, les aigües, els productes alimentaris i les substàncies que s'hi empren, relacionades directament o indirectament amb el consum humà, els inspectors estan facultats per efectuar gratuïtament la corresponent presa de mostres.

Article 59

La presa de mostres s'ha de fer mitjançant una acta formalitzada davant el titular de l'empresa sotmesa a inspecció, davant el seu representant legal o la persona responsable o, en absència d'aquests, davant qualsevol dependent. En l'acta, s'hi han de transcriure íntegrament totes les dades i circumstàncies que siguin necessàries per identificar les mostres i llurs característiques.

Article 60

Cada mostra ha de constar de tres exemplars homogenis, que han de ser condicionats, precintats i etiquetats de manera que, amb aquestes formalitats i amb les signatures dels qui hi intervenen estampades sobre cadascun dels exemplars, es garanteixi la identitat de les mostres amb el seu contingut, durant el temps que s'hagin de conservar.

Article 61

Si l'empresa o el titular de l'establiment on s'estengui l'acta és fabricant, importador, envasador, marquista o distribuïdor a l'engròs de les mostres recollides i condicionades de la manera abans esmentada, un dels exemplars ha de quedar en el seu poder sota dipòsit, juntament amb una còpia de l'acta, amb l'obligació de conservar-lo en perfecte estat per a la seva utilització posterior com a prova contradictòria si fos necessari. Els altres dos exemplars de la mostra han de restar en poder de la inspecció, i se'n trametrà un al Laboratori Central de Salut Pública per fer l'anàlisi inicial.

Article 62

Si el propietari de l'establiment o l'empresa inspeccionada actua com a simple distribuïdor o comercialitzador del producte i no intervé en la seva conservació, els tres exemplars de la mostra han de ser retirats pel funcionari que exerceixi la tasca inspectora i una còpia de l'acta ha de quedar en poder seu. Un dels exemplars de la mostra s'ha de posar a disposició

del fabricant, envasador, importador o marquista, o de la persona degudament autoritzada que el representi, perquè la retiri si desitja practicar la prova contradictòria; se n'ha de trametre un altre exemplar al Laboratori Central de Salut Pública, que ha de realitzar l'anàlisi inicial.

Article 63

La desaparició, la destrucció o el malmetement de l'exemplar de la mostra en poder de l'interessat es presumeix imputable a l'inspeccionat llevat que s'aporti una prova en contra.

Article 64

Les quantitats que s'han de retirar de cada exemplar de la mostra han de ser les suficients en funció de les determinacions analítiques que es pretenguin realitzar; en tot cas, s'han d'ajustar a les normes legals que s'estableixin i, en cas que aquestes faltin, a les instruccions dictades pels òrgans competents.

Article 65

Les proves pericials analítiques s'han de realitzar en laboratoris oficials o en els privats acreditats per l'Administració per a aquests fins. En les anàlisis s'han d'utilitzar els mètodes oficialment aprovats i, en cas que aquestes faltin, els recomanats en l'àmbit internacional.

Article 66

El laboratori que rebi la primera de les mostres, ha d'examinar la documentació que l'acompanya i realitzar l'anàlisi inicial. En el termini més breu possible ha d'emetre els resultats analítics corresponents i un informe tècnic pronunciant-se de manera clara i precisa sobre el grau d'adequació del producte o la mercaderia analitzada a la normativa vigent. En el cas que no existeixi normativa, ha d'emetre una valoració sanitària de la mostra en relació amb la naturalesa i la finalitat del producte o la mercaderia de què es tracti i amb les condicions en què s'ha posat a disposició del mercat.

Article 67

67.1 Si del resultat de l'anàlisi inicial es deriven infraccions a les disposicions vigents s'ha d'incoar el corresponent expedient si aquesta s'ha acordat dins la instrucció d'informació reservada, i, en tot cas, s'ha de comunicar el fet a l'interessat.

67.2 Si aquest no accepta els resultats pot sol·licitar la realització de l'anàlisi contradictòria. Amb aquesta

finalitat, ha de designar, en el termini de cinc dies hàbils, comptats a partir de la notificació del resultat de l'anàlisi inicial, un perit dels autoritzats per l'Administració pública perquè realitzi l'anàlisi contradictòria al laboratori que va practicar la inicial. L'anàlisi contradictòria s'ha de portar a terme seguint les mateixes tècniques emprades en la pràctica de l'anàlisi inicial, en presència del tècnic que la va certificar, i del tècnic designat per l'interessat, si així ho desitja. A aquests efectes li han de ser comunicades a l'interessat la data i l'hora en què es realitzarà l'anàlisi.

67.3 La renúncia expressa o tàcita a efectuar l'anàlisi contradictòria implica l'acceptació dels resultats a què s'hagi arribat en la pràctica de l'anàlisi inicial. S'entén que existeix renúncia tàcita si, transcorregut el termini assenyalat a l'apartat anterior, no designa el seu perit.

Article 68

En cas de desacord entre l'anàlisi inicial i la contradictòria, l'òrgan competent ha de designar un altre laboratori acreditat oficialment que, tenint en compte les anteriors anàlisis i utilitzant la tercera mostra, ha de realitzar, en el termini més breu possible, una tercera anàlisi, que tindrà caràcter diriment.

Article 69

69.1 En el supòsit de productes peridors o alterables i/o en els casos que sigui necessària una actuació urgent, o que sigui convenient per raons tècniques, s'han de realitzar en un sol acte les anàlisis inicial i contradictòria sobre les mostres aportades per l'Administració i l'interessat, amb la notificació prèvia a aquest perquè hi concorri assistit del perit autoritzat que designi.

69.2 Quan concorri una situació de perill per a la salut o quan la importància econòmica de la mercaderia cautelàrment immobilitzada així ho aconselli, es poden adoptar les mesures que estableix l'article anterior, convocant al mateix acte i al mateix lloc tres perits, dos de nomenats per l'Administració i un en representació de l'interessat, perquè practiquin l'anàlisi inicial, la contradictòria i, si escau, la diriment, sense solució de continuïtat.

Article 70

L'infractor sancionat ha de satisfer, amb independència de la sanció imposada, les despeses de les anàlisis, de conformitat amb el que s'estableix a l'article següent.

Article 71

Les despeses que es derivin de la pràctica de l'anàlisi contradictòria van a compte de qui la promogui; les originades per les pràctiques de les anàlisis inicial i diriment van a càrrec de l'Administració. No obstant això, si es constata la infracció, l'infractor resta obligat a reemborsar-les.

Article 72

Quan dels resultats de les anàlisis es derivin infraccions a la legislació vigent, són responsables de les infraccions els qui per acció o per omissió hi han participat, amb les particularitats següents:

- a) En les infraccions comeses en productes envasats, la firma o la raó social que figura en l'etiqueta es considera responsable, llevat que es demostrï la falsificació, la manipulació o la mala conservació del producte pel tenidor, i que s'especifiquin en l'envàs original les condicions de conservació. Es considera responsable l'envasador si se'n prova la connivència amb el propietari de la marca.
- b) Si el producte envasat no porta les dades necessàries per identificar el responsable, segons el que estableix la normativa vigent, es consideren com a responsables els qui han comercialitzat el producte, llevat que se'n pugui identificar l'envasador.
- c) En les infraccions comeses en productes a l'engròs, el tenidor és considerat com a responsable, llevat que es pugui demostrar la responsabilitat d'un tenidor anterior.

Títol X. De les infraccions i les sancions

Article 73

73.1 Sense perjudici de la legislació vigent, i d'acord amb els criteris establerts al títol 10, capítol 1, de la Llei General de Sanitat, constitueix infracció en la producció, l'elaboració, la transformació, l'envasament i la conservació d'aliments, begudes, aigües, productes alimentaris i substàncies que hi estiguin relacionades:

- a) Produir, distribuir i utilitzar matèries primeres obtingudes mitjançant tecnologies o manipulacions no autoritzades.
- b) Utilitzar productes zoosanitaris i fitosanitaris no autoritzats, emprar els autoritzats en quantitat superior a la permesa, o no suprimir els esmentats productes en els terminis obligatoris quan se'n reguli l'ús amb aquesta condició.
- c) Emprar tècniques, matèries primeres o additius no autoritzats per elaborar aliments, o emprar-los en quantitat superior a l'autoritzada.
- d) Incorporar en els aliments matèries primeres i altres aliments de qualitat inadequada, segons la normativa vigent.
- e) Elaborar aliments de qualitat inferior a l'esmentada

en la normativa.

f) Emprar materials no autoritzats per a l'envasament i l'embalatge i/o mètodes de conservació inadequats.

g) Incomplir les condicions higiènic-sanitàries establertes.

73.2 Així mateix, constitueix infracció en relació amb el transport, l'emmagatzematge i la distribució i la venda d'aliments, begudes, aigües, productes alimentaris i substàncies que hi estiguin relacionades:

a) Transportar, emmagatzemar o vendre aliments impropis per al consum, bé per estar deteriorats bé per la seva pròpia naturalesa.

b) Emmagatzemar amb vista a la venda, vendre o distribuir aliments amb la data de caducitat superada.

c) Emmagatzemar i/o transportar els aliments de forma inadequada i/o amb inobservança de les condicions de temperatura apropiades.

d) Incomplir les condicions higiènic-sanitàries establertes.

Article 74

Constitueix infracció en relació amb l'autorització i el registre sanitari:

a) El funcionament, sense l'autorització sanitària corresponent, d'indústries i establiments dedicats a activitats alimentàries.

b) El llançament al mercat de nous aliments, begudes, aigües, productes alimentaris o substàncies que hi estiguin relacionades, sense complir el que estableix l'article 46.3.

c) L'alteració de la composició declarada en els registres sanitaris dels aliments, les begudes, les aigües, els productes alimentaris i les substàncies que s'hi relacionin ells.

d) La manca de revalidació en els supòsits a què es refereix l'article 46.4.

e) La manca de consignació del número d'identificació del registre, així com de la data de caducitat i les característiques del producte que han de figurar en l'envàs, l'etiqueta, el rètol, la tanca o el precinte, tal i com estableix l'article 39.3.

Article 75

Constitueix infracció respecte al que s'estableix en els articles 54 i 55:

a) La negativa o resistència a subministrar dades o a facilitar la informació requerida per les autoritats competents o pel seu personal, pel que fa al compliment de les funcions d'inspecció establertes, així com l'acció de subministrar informació inexacta o documentació falsa.

b) La resistència, la coacció o la temptativa contra el personal facultat per exercir la funció d'inspecció.

Article 76

Les infraccions regulades en els articles anteriors poden considerar-se lleus, greus o molt greus.

a) Es considera infracció lleu la simple inobservança dels preceptes continguts en els articles 73 i 75 d'aquest Reglament, sempre que no afecti la salut pública i que hagi estat comesa per primera vegada.

b) Es consideren infraccions greus:

1. Es considera infracció greu l'incompliment de la mesura cautelar d'immobilització.
2. Les infraccions del que disposa en l'article 74 d'aquest Reglament.
3. La reincidència o reiteració en la comissió d'infraccions considerades lleus.
4. La inobservança dels preceptes continguts en els articles 73 i 75 d'aquest Reglament quan afecti la salut pública.

c) Es consideren infraccions molt greus:

1. Les accions tipificades en els articles 73 i 74 d'aquest Reglament quan es produeixin riscos o danys efectius a la salut pública.
2. La reincidència o reiteració en una infracció considerada greu.

Article 77

77.1 Les infraccions a què fan referència els articles anteriors se sancionen d'acord amb el que disposen els articles 65 a 67 de la Llei General de Sanitat del M.I. Consell General de 20 de març de 1989, amb independència que les infraccions siguin a l'ensem constitutives d'un frau al consumidor; en aquest cas poden ser sancionades pel M.I. Govern d'acord amb l'article 41 de la Llei del M.I. Consell General de 31 de juliol de 1985, per la qual es regulen els drets del consumidor i la seva protecció.

77.2 En cap cas es pot imposar una doble sanció pels mateixos fets, sense perjudici que s'exigeixin la resta de responsabilitats que es dedueixin d'altres fets o d'infraccions concurrents.

Article 78

78.1 Els òrgans competents de l'Administració per a l'adopció de les mesures regulades en aquest Reglament i la imposició de les corresponents sancions són:

a) La Conselleria de Benestar, Sanitat i Treball, a la qual correspon:

1. Designar el laboratori que ha de fer l'anàlisi diriment, en el cas previst als articles 68 i 69.2
2. Designar i convocar el perit que ha de fer l'anàlisi diriment en el cas previst als articles 68 i 69.2.
3. Acordar la immobilització, el comís o la destrucció d'aliments, begudes, aigües i altres productes alimentaris d'acord amb l'article 66 de la Llei General de Sanitat.

4. Incoar els corresponents expedients sancionadors.

b) El Govern, al qual correspon:

1. Imposar les sancions.

2. La clausura temporal o definitiva de l'empresa, l'establiment o la indústria infractors, d'acord amb l'article 67 de la Llei General de Sanitat.

Article 79

79.1 No tenen caràcter de sanció la suspensió del funcionament o la clausura de les instal·lacions que no comptin amb les preceptives autoritzacions o inscripcions de registre.

79.2 L'adopció de les mesures esmentades a l'anterior paràgraf és competència de Govern.

Títol XI. Procediment sancionador

Article 80

La responsabilitat derivada de les infraccions al present Reglament s'extingeix pel transcurs dels terminis que estableix l'article 63 de la Llei General de Sanitat, comptats des del dia en què s'hagi imposat la sanció. La prescripció s'interromp en el moment en què el procediment es dirigeixi contra el presumpte infractor.

Article 81

81.1 El procediment sancionador s'ha d'incoar mitjançant denúncia o acta de la inspecció del servei.

81.2 Rebuda l'acta de la inspecció o la denúncia respecte a la suposada infracció administrativa, l'autoritat sanitària competent pot acordar la instrucció d'una informació reservada abans de dictar la providència, mitjançant la qual es decideix l'obertura de l'expedient o, si escau, de l'arxiu de les actuacions.

81.3 La realització d'aquestes actuacions interromp el termini de prescripció de les infraccions eventualment comeses.

81.4 En el supòsit que els resultats de les anàlisis practicades sobre mostres donin lloc a l'obertura d'expedient, aquests s'han de notificar a l'interessat dins el tràmit corresponent.

Article 82

82.1 A la vista de la pràctica de les proves i les actuacions efectuades per a l'esclariment dels fets i la determinació de les responsabilitats susceptibles de sanció es s'ha de formular un plec de càrrecs on ha de figurar l'exposició dels fets imputats, la referència dels preceptes legals infringits i la proposta de sanció a imposar.

82.2 El plec de càrrecs s'ha de notificar a les persones interessades, per tal que en el termini improrrogable de deu dies, a comptar de l'endemà de la notificació, puguin contestar-los i al·legar tot el que estimin pertinent.

Article 83

Un cop incoat el procediment i com a mesura de caràcter cautelar, l'autoritat sanitària competent, en cas de risc per a la salut pública, pot acordar la immobilització

d'aliments, de begudes, d'aigües i altres productes alimentaris, així com ordenar el comís dels productes contaminats o nocius, a més de qualsevol altra mesura que estimi escaient per tal d'assegurar l'eficàcia de la resolució que pugui recaure, sempre que hi hagi elements de judici suficients.

Article 84

Un cop contestat el plec de càrrecs o transcorregut el termini per fer-ho, l'autoritat sanitària competent ha de confirmar o revocar la proposta de sanció que, juntament amb totes les peces que componen l'expedient, s'ha de trametre al Govern, per tal que aquest el resolgui.

Disposició final

Aquest Reglament entrarà en vigor als quinze dies de la seva publicació al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Andorra la Vella, 29 d'abril de 1993

P.D.

Josep Casal Casal

Conseller de Finances