

Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries

Exposició de motius

Considerant l'evolució legal que ha sofert el Principat d'Andorra, particularment des de la promulgació de la seva Constitució l'any 1993, la qual en l'article 30 reconeix el dret a la protecció de la salut com a dret bàsic;

Atesa l'adhesió del Principat d'Andorra a l'Organització Mundial de la Salut l'any 1997, i per tant les polítiques i les recomanacions desenvolupades des d'aquest organisme internacional dirigides a augmentar el grau de protecció de la salut pública, en particular les recomanacions del Codex Alimentarius;

Tenint en compte els altres acords internacionals adoptats pel Principat d'Andorra, particularment l'adhesió a l'Oficina Internacional d'Epizoòties l'any 1997 i el Protocol sobre qüestions veterinàries de 13 de novembre de 1997, complementari a l'Acord en forma de bescanvi de notes entre la Comunitat Econòmica Europea i el Principat d'Andorra, signat a Luxemburg el 28 de juny de 1990;

Considerant l'evolució de l'entorn socio-econòmic del Principat arran de la creació de l'anomenat mercat únic l'any 1993, el qual comportà la creació de la lliure circulació de mercaderies i per tant d'aliments i productes alimentaris;

Tenint en compte, d'una banda, la situació geogràfica del Principat, enclavat al mig d'aquest sistema d'intercanvi comercial, i d'altra banda la particularitat que Andorra ha d'importar pràcticament la totalitat dels productes alimentaris, tant els que van destinats a abastar la població com els que tenen la destinació d'abastar el sector comercial com a complement de l'oferta turística nacional;

Atesa l'estructura del sector alimentari nacional, basat majoritàriament en negocis orientats al servei de restauració comercial i a la venda al major i al detall, però que també té un nombre no menys important d'activitats més o menys industrialitzades dedicades a la fabricació, elaboració, transformació i condicionament d'un ventall ampli d'aliments o productes alimentaris destinats al mercat nacional i internacional;

Vista la necessitat d'adaptar totes aquestes activitats i els serveis oficials de control i vigilància dels aliments als nous sistemes de control alimentari internacionals, en particular a la necessitat de desenvolupar els principis de l'autocontrol basats en l'aplicació de l'anàlisi de riscos i control de punts crítics (ARPC), de manera que les empreses es responsabilitzin de les activitats que desenvolupen i s'adaptin als canvis constants del sector, particularment a l'evolució tecnològica que s'ha produït en les darreres dècades;

Considerant que la legislació que hi havia al Principat ha quedat desfasada i tenint en compte l'exposat anteriorment, cal establir un nou instrument reglamentari que sigui el mitjà de suport adequat per regular de forma general les condicions tècniques i higiènicosanitàries en què s'han d'exercir les activitats alimentàries, així com els principis que han de regir el control i la vigilància alimentàries, prenent com a base l'apartat c) de l'article 20 del capítol segon sobre la vigilància i millora de la salubritat del medi del títol cinquè, sobre programació en matèria d'higiene i salut pública, de la Llei general de sanitat de 20 de març de 1989.

Els objectius d'aquest Reglament són, doncs, fixar les condicions tècniques i higiènicosanitàries generals que s'han de complir en l'exercici de les activitats alimentàries i establir les bases legals per instaurar un sistema de vigilància alimentària caracteritzat per un control més integral (prospectiu i retrospectiu), continu, global, tecnificat i científic, amb més responsabilitat de les empreses i de tipus bàsicament preventiu, menys costós per a l'Administració i més eficaç. Aquest Reglament s'estructura en un títol primer de disposicions generals relatives principalment a les definicions; un títol segon relatiu a requisits de caràcter general per als aliments i productes alimentaris; un títol tercer que

regula els procediments generals per a les importacions, les exportacions i els intercanvis amb els països de la Unió Europea; un títol quart referent a condicions generals tecnicosanitàries dels establiments i les indústries; un títol cinquè relatiu a les condicions de transport dels aliments i productes alimentaris; un títol sisè relatiu al personal manipulador, en un títol setè relatiu al control, la vigilància, la inspecció i l'autocontrol; un títol vuitè que regula la presa de mostres i les anàlisis; un títol novè d'autoritzacions de les activitats alimentàries i del Registre Sanitari del Principat d'Andorra, i finalment un títol desè sobre d'infraccions i sancions.

D'acord amb tot l'exposat i a proposta del ministeri encarregat de la salut, s'acorda posar en funcionament el present Reglament.

Objecte i àmbit d'aplicació

Article 1

De conformitat amb els capítols quart i cinquè de la Llei general de sanitat, de 20 de març de 1989, i tenint en compte les disposicions més recents de l'ordenament jurídic del Principat d'Andorra en matèria alimentària, particularment les relacionades amb l'entrada en vigor del Protocol sobre qüestions veterinàries complementari de l'acord entre la Comunitat Europea i el Principat d'Andorra, així com l'evolució de les normes tècniques i higienicosanitàries relatives a les activitats alimentàries, l'objecte d'aquest Reglament és:

- a) Fixar les condicions higienicosanitàries a què han d'ajustar-se els aliments i productes alimentaris.
- b) Determinar les condicions higienicosanitàries que han de reunir els establiments i les indústries dedicades a l'activitat alimentària, 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 higienicosanitàries generals en què s'ha d'exercir l'activitat alimentària i les que són exigibles a les persones que hi intervinguin.
- d) Establir els principis de les funcions del control i la vigilància alimentària oficials, així com dels autocontrols que han de realitzar les mateixes empreses.
- e) Fixar els requisits administratius de caràcter sanitari per al funcionament dels establiments i indústries dedicats a activitats alimentàries.

Article 2

Les normes del present Reglament s'apliquen a:

- a) Tots els aliments i productes alimentaris ja s'hagin obtingut en establiments o indústries radicats dins el territori nacional ja provenguin d'importacions o intercanvis comunitaris.
- b) Totes les indústries i establiments radicats al Principat i dedicats a l'activitat alimentària fins i tot si els seus productes no van destinats al mercat nacional o no s'introdueixen al país.
- c) Totes les activitats alimentàries segons es defineixen a l'apartat 4.29.

Títol I. Disposicions generals

Article 3

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

- a) La legislació del Principat d'Andorra.
- b) Subsidiàriament la legislació de caràcter tecnicosanitari vigent a la Comunitat Europea i en el seu defecte, la legislació d'Espanya o França, essent d'aplicació la norma més favorable a l'administrat.

Article 4

Si com a conseqüència de les informacions disponibles i/o dels controls practicats es detecta l'aparició de qualsevol zoonosi, malaltia o causa que pugui suposar un perill greu per als animals o per a la salut humana, les autoritats sanitàries competents procediran a establir les mesures de salvaguarda que creguin convenients.

Article 5

Definicions

A efectes alimentaris s'entén per:

5.1. Aliment

Totes les substàncies o productes de qualsevol tipus, sòlids o líquids, naturals o transformats, que per les seves característiques, aplicacions, components, preparació i estat de conservació siguin susceptibles de ser habitualment i idòniament utilitzats amb alguna de les finalitats següents:

- a) Per a la nutrició humana normal o com a fruïtius.
- b) Com a preparats alimentaris destinats a una alimentació especial i/o dietètics.

5.2. Nutrients

Les substàncies que componen els diferents aliments, útils per al metabolisme orgànic i que corresponen als grups genèricament denominats proteïnes, hidrats de carboni, greixos, vitamines, substàncies minerals i aigua.

5.3. Alimentós

Tot aquell producte els components del qual poden incorporar-se a l'organisme que l'ingereix i l'assimila, totalment o parcialment, i passen a formar-ne part, el nodreixen o l'alimenten, sense alterar l'estat fisiològic normal de l'organisme.

5.4. Aliment d'origen animal

Qualsevol aliment definit en l'apartat 4.1. procedent del regne animal, incloent-hi aquells, homogeneïtzats o no, que continguin en la seva composició algun ingredient d'origen animal de forma majoritària.

5.5. Producte alimentari

Tenen la consideració de productes alimentaris totes les matèries no nocives, en sentit absolut o relatiu, sense valor nutritiu, que puguin ser utilitzades en l'alimentació.

5.6. Preparats alimentaris destinats a una alimentació especial i/o dietètics

Aquells que, per la seva composició peculiar o pel procés particular de la seva fabricació:

- a) es distingeixen clarament dels productes alimentaris de consum corrent,
- b) són apropiats per a l'objectiu nutricional assenyalat i
- c) es comercialitzen indicant que responen a l'objectiu esmentat.

5.7. Aliment periple

És el que per les seves característiques necessita condicions especials de conservació durant els seus processos de fabricació, elaboració, transformació, manipulació, emmagatzematge, distribució, transport, condicionament, exposició, presentació, comercialització i/o venda.

5.8. Aliment / producte alimentari refrigerat

És aquell que ha estat refredat fins a la temperatura òptima d'emmagatzematge, de forma que en tots els seus punts aquesta temperatura és superior a la del seu punt de congelació, per tal de mantenir-ne la innocuïtat, qualitat i salubritat durant el temps de conservació previst.

5.9. Aliment / producte alimentari congelat

És aquell en el qual la major part de la seva aigua de constitució (aigua lliure) s'ha transformat en gel, en haver estat sotmès a un procés de congelació especialment concebut per preservar-ne la seva integritat i qualitat i per reduir, al màxim, les alteracions físiques, bioquímiques i microbiològiques, tant durant

la fase de congelació com en la conservació posterior.

5.10. Aliment / producte alimentari ultracongelat

És aquell sotmès a un procés de congelació ràpida o ultracongelació, que permet sobrepassar tan ràpidament com sigui necessari, en funció del tipus de producte, la zona de màxima cristal·lització. La temperatura del producte en totes les seves parts, després de l'estabilització tèrmica, es manté sense interrupció a temperatures iguals o inferiors a -18°C.

5.11. Aliment / producte alimentari falsificat

Qualsevol en què concorri alguna de les circumstàncies següents:

- a) Que hagi estat preparat o retolat per simular un altre aliment / producte alimentari 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.

5.12. Aliment / producte alimentari adulterat

Aquell que ha patit una modificació intencionada de les seves característiques (aspecte, consistència, olor, sabor, color, pes, volum, etc.), composició, propietats o aptituds d'ús, amb finalitats fraudulentos o per dissimular-ne o corregir-ne qualsevol defecte, ja sigui perquè és de qualitat inferior o perquè la té alterada, encara que es mantingui innocu.

5.13. Aliment / producte alimentari alterat

Aquell que per causes no provocades deliberadament hagi sofert variacions en les seves característiques (aspecte, consistència, olor, sabor, color, pes, volum, etc.), composició, propietats o aptituds d'ús, en què l'aptitud per a l'alimentació hagi quedat disminuïda, encara que es mantingui innocu.

5.14. Aliment / producte alimentari deteriorat

Aquell que ha patit alguna modificació que ha anul·lat o disminuït les seves característiques (aspecte, consistència, olor, sabor, color, pes, volum, etc.), composició, propietats o aptituds d'ús.

5.15. Aliment / producte alimentari impropï per al consum

Aquell que tot i tenir un valor nutritiu no està comprès dins els hàbits alimentaris del nostre país o bé, encara que hi estigui inclòs:

- a) No ha completat el seu procés de maduració o d'elaboració.
- b) No reuneix les característiques que el defineixen o l'identifiquen amb la norma reglamentària corresponent.
- c) Se li ha aplicat un procés de fabricació, elaboració, manipulació, transformació o conservació no autoritzat.

Aquells aliments/productes alimentaris no compresos en els hàbits alimentaris del país, deixaran de tenir la consideració d'impropis quan el seu consum sigui degudament autoritzat.

5.16. Aliment / producte alimentari contaminat

Aquell que contingui organismes, substàncies biòtiques o abiòtiques (naturals o sintètiques) en quantitat superior a l'acceptable o bé capaçes de produir o transmetre malalties o d'alterar l'estat fisiològic normal de l'organisme humà.

No és obstacle per considerar que un aliment/producte alimentari està contaminat el fet que la seva ingestió no provoqui trastorns orgànics en les persones que l'hagin consumit.

5.17. Aliment / producte alimentari perillós

Aquell que per falsificació, adulteració, alteració, deteriorament, contaminació o per ser impropï per al consum ha perdut les seves característiques d'idoneïtat i d'aptitud per al consum o que per sensibilitat específica del consumidor li pot suposar un risc sanitari si arriba a ingerir-lo.

5.18. Aliment / producte alimentari nociu

Té aquesta consideració tot aliment/producte alimentari que:

- a) Utilitzat amb els criteris de prudència normal i conforme a les prescripcions

de la seva preparació i utilització o en qualsevol altra forma que s'ajusti a pràctiques de previsió elemental, pugui provocar efectes perjudicials en la salut del consumidor.

b) Tot i que el seu consum immediat no resulti perjudicial, ingerit repetidament en el temps per acció acumulativa o per efectes crònics constitueixi un perill per a la salut, sense que aquesta ingestió sigui inadequada, immoderada, inoportuna o deguda a un consum irreflexiu.

c) Aquell que sense ser perjudicial per al consumidor mitjà pugui ser-ho per a un grup determinat de consumidors a qui va específicament destinat.

5.19. Aliment / producte alimentari tòxic

Té aquesta consideració aquell aliment/producte alimentari que conté substàncies metzinoses o verinoses que, en quantitats relativament petites, poden provocar trastorns o la mort del consumidor com a conseqüència de lesions estructurals o funcionals.

5.20. Aliment / producte alimentari apte per al consum humà

Aquell aliment/producte alimentari que reuneix les característiques que el defineixen i que compleix les exigències higienicosanitàries especificades a la normativa aplicable, que el fan adequat per ser consumit per l'home.

5.21. Idoneïtat

Compliment per un aliment o producte alimentari del conjunt d'especificacions o característiques establertes per la seva norma definitiva o per la seva identitat o genuïnitat tradicional o consensuada fonamentalment en relació amb la seva composició en ingredients, els processos experimentats i les característiques del producte acabat i disposat per al consum, cosa que el fa apte per a una denominació determinada.

5.22. Risc sanitari

Probabilitat que es provoquin en el consumidor alteracions fisiològiques per la ingestió d'un aliment / producte alimentari que continguin organismes, substàncies biòtiques o abiòtiques o que tinguin modificades les seves característiques.

5.23. Perill sanitari

Conjunt de circumstàncies que poden afectar negativament la salut d'una persona com a conseqüència de la ingestió d'un aliment / producte alimentari.

5.24. Producte no destinable al consum humà

Aquell que no reuneix les característiques que el defineixen i que no compleix les exigències higienicosanitàries especificades a la normativa aplicable i que, després d'un tractament i/o manipulació adequats i autoritzats pot esdevenir idoni i apte per al consum humà.

5.25. Contaminació creuada

Procés pel qual una substància abiòtica o biòtica és transportada (vehiculada) a un aliment a través dels manipuladors, d'altres aliments, de l'utillatge o de les superfícies emprades en la seva manipulació.

5.26. Plat preparat amb antelació

Qualsevol preparació obtinguda per barreja o condimentació d'aliments d'origen animal i/o vegetal, amb l'addició d'altres substàncies autoritzades o sense, el consum dels quals pot ser diferit:

a) en el temps: el consum té lloc com a mínim a l'endemà de la seva preparació i/o cocció i/o

b) en l'espai: el consum es realitza en un lloc diferent de l'establiment que n'ha efectuat la preparació.

5.27. Plat pre-cuinat

Plat preparat amb antelació resultant del tractament culinari no complet, envasat i sotmès a un procés de conservació reglamentat. Aquest plat necessita un tractament addicional per poder ser consumit.

5.28. Plat cuinat

Plat preparat amb antelació resultant del tractament culinari complet, envasat i sotmès a un procés de conservació reglamentat. Aquest plat es troba disposat per al consum, amb escalfament previ o sense.

5.29. Activitat alimentària

S'entén per activitat alimentària la producció, la fabricació, l'elaboració, la transformació, la manipulació, l'emmagatzematge, la conservació, el condicionament, la distribució, el transport i també la importació, l'exportació, l'intercanvi comunitari, la comercialització, la venda i/o la cessió (ja sigui de forma directa, per correu, de forma electrònica o per qualsevol altre mitjà) d'aliments, de productes alimentosos i/o alimentaris destinats al consum humà així com el seu ús, comerç o tinença amb aquesta finalitat immediata o futura.

5.30. Establiment

Té la consideració d'establiment alimentari tot aquell centre públic o privat dedicat habitualment, temporalment o puntualment a qualsevol activitat alimentària.

5.31. Indústria

Té la consideració d'indústria alimentària l'establiment dedicat de manera principal a activitats consistents en el tractament de les matèries primeres per tal d'obtenir béns manufacturats.

5.32. Locals

Tenen la consideració de locals en els establiments/indústries alimentaris tots els llocs, parts o elements d'un edifici o àdhuc l'edifici sencer, fixos o mòbils, tancats a l'aire o no que es destinin de manera permanent, temporal o circumstancial a qualsevol activitat alimentària.

5.33. Instal·lacions i elements de les indústries i establiments

Tenen la consideració d'instal·lacions i elements de les indústries i establiments tota classe d'instal·lacions fixes o mòbils (forns, xarxa d'aigua, llum, ventilació, ascensors, muntacàrregues, cintes transportadores...), transports interiors, motors, eines, motlles, utillatge i genèricament tot allò que es pugui utilitzar de manera permanent o circumstancial durant el desenvolupament de les activitats alimentàries.

5.34. Materials alimentaris

Són els materials destinats a entrar en contacte amb els aliments o productes alimentaris que han de ser de matèries primeres aptes per a aquesta finalitat.

5.35. Personal manipulador

Les persones que per la seva activitat laboral habitual o temporal entrin en contacte amb els aliments com a conseqüència d'intervenir, encara que sigui de forma circumstancial, en qualsevol activitat alimentària.

5.36. Vehicle de transport

Giny, màquina, dispositiu, estri, remolc, contenidor, etc. destinat a transportar aliments o productes alimentaris d'un lloc a un altre de forma habitual o circumstancial.

5.37. Producció

Aquelles activitats destinades a obtenir matèries del regne animal o vegetal, com ara els processos de recol·lecció, de cria, engreix, munyida de bestiar i similars.

5.38. Fabricació

Les activitats destinades a l'obtenció d'un aliment o producte alimentari amb ajut de locals, instal·lacions, maquinària, energia, etc., el grau d'automatització de les quals és elevat.

5.39. Elaboració

Les activitats destinades a l'obtenció d'un aliment o producte alimentari amb ajut de locals, instal·lacions, maquinària, energia, etc., el grau d'automatització de les quals és baix.

5.40. Transformació

Conjunt d'accions o processos que permeten convertir un aliment/producte alimentari en un altre i/o bé canviar les seves característiques (aspecte, consistència, olor, sabor, color, pes, volum, etc.), propietats o aptituds d'ús d'una forma a una altra.

5.41. Manipulació

Conjunt d'accions o processos realitzats en o sobre un aliment o producte alimentari directament o indirectament, de forma manual o automatitzada, des de la seva producció fins al seu consum.

5.42. Condicionament

Operació a través de la qual es realitza la protecció dels aliments/productes alimentaris mitjançant la utilització d'un primer embolcall, revestiment, cobertura, envàs o continent que hi contacta directament amb ell, totalment o parcialment, de forma que no es puguin modificar els productes sense obrir o modificar aquest embolcall, revestiment, cobertura, envàs o continent. Per extensió també s'entén també per condicionament aquest embolcall, revestiment, cobertura, envàs o continent

5.43. Embalatge

Operació consistent en la posada de les unitats condicionades en un segon continent i, per extensió, aquest continent.

5.44. Etiquetatge

Són les mencions, indicacions, marques de fàbrica o comercials, dibuixos o signes relacionats amb un aliment/producte alimentari que hi figurin en qualsevol embolcall, revestiment, cobertura, envàs, continent, embalatge, document, rètol, etiqueta, faixa, collarí o qualsevol altre element que acompanyi o que es refereixi al dit aliment/producte alimentari.

5.45. Lot

Conjunt d'unitats de venda d'un aliment / producte alimentari obtingut en circumstàncies pràcticament idèntiques, presumiblement de les mateixes característiques, identificada en el si d'una partida i que pot permetre conèixer la idoneïtat i aptitud per al consum d'aquesta partida en un període estimat de temps.

5.46. Emmagatzemar

Tota operació consistent a guardar aliments i/o productes alimentaris en un local o instal·lació d'un establiment o indústria, en un magatzem, en un dipòsit duaner, etc.

5.47. Conservar

Conjunt d'accions encaminades a preparar adequadament un aliment o producte alimentari per ser guardat durant un temps variable i consumit més tard en condicions higienicosanitàries adequades.

5.48. Transportar

Conjunt d'operacions consistents en el trasllat d'aliments / productes alimentaris.

5.49. Distribuir

Acció de repartir els aliments / productes alimentaris als punts on vagin destinats.

5.50. Estiba

Col·locació ordenada dels productes en els locals o instal·lacions disposades a tal efecte, de forma que aprofitant al màxim el volum disponible, es permeti l'adequada circulació de l'aire entre els mateixos, la necessària circulació de persones i càrregues i la seva inspecció.

5.51. Comercialitzar

Conjunt d'activitats i operacions destinades a posar els productes a l'abast del consumidor. Inclou els estudis de mercat, les campanyes de publicitat, l'organització de la distribució, la venda i els possibles serveis de postvenda.

5.52. Venda

S'entén per venda tant l'acció de tenir aliments/productes alimentaris a disposició dels que els vulguin adquirir així com la de transferir a algú la propietat d'un aliment / producte alimentari a un preu convingut.

5.53. Cessió

L'acció de transferir aliments/productes alimentaris a un altre, a títol gratuït, sense contraprestació.

5.54. Unitat de venda

S'entén per unitat de venda tot producte, unitari o no, que estigui condicionat per a la seva venda directa al consumidor sense cap manipulació després del seu condicionament (com ara un fraccionament, reetiquetatge, preparació, etc.).

5.55. Importació

S'entén per importació, des del punt de vista alimentari, les importacions procedents de qualsevol país que comprenen qualsevol tipus d'aliments/productes alimentaris amb l'excepció dels productes d'origen animal procedents de països de la Comunitat Europea.

5.56. Exportació

S'entén per exportació, des del punt de vista alimentari, les exportacions destinades a qualsevol país que comprenen qualsevol tipus d'aliments/productes alimentaris amb l'excepció dels productes de les espècies de boví, oví, caprí, porcí i equí amb destinació a països de la Comunitat Europea.

5.57. Intercanvis comunitaris

Són les importacions de productes d'origen animal procedents de països de la Comunitat Europea així com les exportacions de productes d'origen animal destinats a consum humà de les espècies de boví, oví, caprí, porcí i equí amb destinació a països de la Unió Europea.

5.58. Higiene alimentària

Són el conjunt de mesures necessàries per garantir la seguretat i salubritat dels productes que cobreixen totes les fases posteriors a la producció primària com ara la fabricació, l'elaboració, la transformació, la manipulació, el condicionament, l'emmagatzematge, la conservació, el transport, la distribució, la comercialització, la venda, la cessió, la importació, l'exportació i/o l'intercanvi comunitari.

5.59. Autocontrol

Verificació amb caràcter preventiu, realitzada de forma sistemàtica per la mateixa empresa per garantir que els seus locals, les instal·lacions i els elements així com els aliments i els tractaments als quals estan sotmesos en l'empresa compleixen les normes tècniques i higienicosanitàries.

5.60. Homologació a la normativa comunitària

Acte pel qual les autoritats sanitàries competents constaten que un producte, establiment i/o indústria és conforme a les prescripcions tècniques i higienicosanitàries de les directrius comunitàries en la matèria, utilitzant per a la comprovació els mètodes establerts en aquestes directrius, i que permet que els seus productes siguin de lliure intercanvi en l'espai comunitari.

5.61. Centre homologat

Establiment/indústria els locals, les instal·lacions i els elements del qual compleixen les prescripcions tècniques i higienicosanitàries de les directrius comunitàries en la matèria, fet comprovat per les autoritats sanitàries competents utilitzant els mètodes establerts en aquestes directrius. Els productes obtinguts en aquests centres són de lliure intercanvi en l'espai comunitari.

5.62. Zoonosi

Qualsevol malaltia o infecció en què pugui existir una relació animal-producte

d'origen animal-home i viceversa, bé sigui directament a través del medi ambient, inclosos portadors, reservoris i vectors, o a través dels processos de manipulació durant l'obtenció dels aliments/productes alimentaris.

5.63. Intervenció

1. Mesura cautelar adoptada per l'autoritat sanitària competent o pels seus agents en cas de dubtar sobre el compliment de determinats aliments o productes alimentaris de les exigències i els requisits higienicosanitaris, consistent en l'obligació del tenidor dels productes designats de retenir-los al lloc fixat a aquest efecte sense poder realitzar-hi cap tipus de manipulació sobre ells, llevat de les derivades de la seva conservació correcta i/o la càrrega o descàrrega fins al lloc designat.
2. Aquesta mesura té validesa fins a la finalització dels controls físics, documentals o qualsevol altre que estigui establert i/o fins que l'autoritat sanitària competent n'estableixi una altra mesura.

5.64. Immobilització

1. Mesura cautelar adoptada per l'autoritat sanitària competent en cas que determinats aliments o productes alimentaris presentin un risc cert per a la salut de les persones o quan hi hagi la sospita fonamentada que no compleixen les exigències i els requisits higienicosanitaris i/o de que puguin destinar-se a la venda sense les autoritzacions preceptives.
2. Aquesta mesura obliga la indústria o l'establiment designat a fer restar sobre el lloc indicat per les autoritats sanitàries competents els productes afectats sense la possibilitat d'efectuar-hi cap manipulació.
3. Aquesta mesura té validesa fins que la mateixa autoritat sanitària competent designi la destinació final dels aliments o productes alimentaris afectats segons els resultats dels controls aplicats, de les investigacions realitzades, de les proves aportades i quan es donin les garanties necessàries que es complirà la destinació final establerta pels productes.

5.65. Cessament temporal d'activitats

1. Mesura cautelar adoptada per l'autoritat sanitària competent en cas que determinades activitats alimentàries presentin un risc cert i immediat per a la salut pública, per l'incompliment de les exigències i els requisits tècnics i higienicosanitaris establerts per la normativa vigent.
2. Aquesta mesura obliga l'establiment o la indústria afectats a cessar immediatament l'activitat concernida fins que la mateixa autoritat sanitària competent, segons els resultats dels controls aplicats, de les investigacions realitzades, de les proves aportades i quan es donin les garanties necessàries de que s'han pres les mesures adequades per eliminar el risc que va donar lloc a l'adopció d'aquesta mesura, autoritzi el reinici de les activitats afectades.

5.66. Comís

Mesura cautelar adoptada per l'autoritat competent que consisteix en la presa de possessió o retenció, sense contraprestació, d'aliments o productes alimentaris com a mesura cautelar en cas que existeixi un possible risc per a la salut pública i/o sospita que els productes es puguin comercialitzar.

5.67. Mesures de salvaguarda

Mesures de lluita o prevenció adoptades per l'òrgan competent de l'administració destinades a protegir la salut pública nacional i que restringeixen la lliure circulació de mercaderies i la llibertat d'empresa.

5.68. Acta d'inspecció

1. Document oficial que s'estén per triplicat, segons el model que figura a l'annex I, mitjançant el qual els agents de l'autoritat sanitària recullen les constatacions i els resultats de les seves actuacions, on es fa esment de les possibles infraccions o incompliments de la legislació vigent en matèria d'higiene i control dels aliments.
2. L'acta ha de ser signada al peu de cada full per l'agent de l'autoritat i pel

titular de l'establiment o indústria en què s'ha fet la inspecció o, en la seva absència, per la persona que atén l'actuació de control oficial, amb la consigna del lloc i la data dels fets. En cas que l'inspeccionat refusi la signatura de l'acta aquesta queda autoritzada amb la signatura de l'agent de l'autoritat, donant fe dels actes de la inspecció.

3. L'original de l'acta queda en poder de l'autoritat sanitària i se n'estén una còpia per a l'inspeccionat.

Títol II. Dels aliments i productes alimentaris

Capítol I. Requisits generals

Article 6

Sense perjudici del compliment de les condicions generals i específiques que determinin les normes higienicosanitàries corresponents, els aliments/productes alimentaris a l'abast del públic han de complir els requisits següents:

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

6.2. Els aliments i productes alimentaris 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.

6.3. Els aliments i productes alimentaris han de procedir d'establiments/indústries alimentàries degudament autoritzats.

6.4. Els aliments que es vulguin comercialitzar al territori nacional sota la denominació de preparats alimentaris per a una alimentació especial i/o dietètics han d'estar autoritzats per ser comercialitzats com a tals en el seu país d'origen i/o procedència.

6.5. Els aliments d'origen animal procedents dels països comunitaris o de països tercers han de provenir exclusivament d'establiments/indústries homologats conforme a la normativa comunitària aplicable i disposar de les marques de salubritat corresponents en cada cas.

6.6. Tots els aliments envasats han de complir els requisits de la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat, d'acord amb el que es disposa a la normativa vigent, que inclou de manera general, la denominació del producte, la llista d'ingredients, la quantitat neta, el lot de fabricació, la data de caducitat o de duració mínima, el nom o la raó social del fabricant i les recomanacions de conservació o ús quan sigui necessari. Quan així es precisi a la norma específica, cal incloure també el número de Registre Sanitari i/o la marca de salubritat.

Tota la informació, propaganda, retolació i etiquetatge s'ha de redactar de forma que no doni lloc a dubtes respectes a la veritable natura, composició, qualitat, origen, quantitat, tractament general al qual hagin estat sotmesos i altres propietats essencials dels aliments i/o productes alimentaris.

6.7. Per als aliments no envasats, els establiments/indústries han de tenir a disposició de la inspecció els documents que n'acreditin l'origen i l'establiment de procedència, des de la seva adquisició fins que arriba al consumidor.

Capítol II. De la conservació i l'emmagatzematge dels aliments i productes alimentaris

Article 7

S'autoritzen els procediments de conservació següents:

- a) Per fred
- b) Per calor
- c) Per radiacions
- d) Per dessecació, deshidratació i liofilització

- e) Per salaó
- f) Per fumat
- g) Per escabetx
- h) Per encurtit
- i) Per maduració o curació
- j) Per altres procediments expressament autoritzats per les autoritats sanitàries competents, en funció dels procediments tecnològics mitjançant els quals s'obtinguin els aliments i/o productes alimentaris.

Article 8

1. Els aliments/productes alimentaris s'han d'emmagatzemar correctament estibats, mantenint les distàncies adequades entre ells i amb les parets, el terra i el sostre per tal de procurar-ne el manteniment correcte.
2. Cal procurar la protecció directa contra l'acció de la llum solar quan sigui perjudicial per als productes.

Article 9

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

Article 10

Els aliments/productes alimentaris s'han de conservar a temperatura i humitat relativa adients segons el tipus de producte i el tractament al qual ha estat sotmès, de manera que no es modifiquin les seves característiques inicials.

Article 11

1. Per tal d'evitar contaminacions creuades, només es poden emmagatzemar simultàniament en el mateix element frigorífic els aliments/productes alimentaris que estiguin condicionats en contenidors adequats i degudament tancats o bé separats entre si.
2. Igualment cal que les temperatures de conservació fixades per a cada aliment/producte alimentari siguin compatibles entre si (adoptant-se la del producte més restrictiu) i que cap de les mercaderies pugui ser causa d'alteració o modificació de les altres.

Capítol III. Exposició i venda al detall d'aliments i productes alimentaris

Article 12

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

Article 13

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

Article 14

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

Article 15

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 16

Cal disposar de sistemes adients per dispensar els productes sense envasar, tant en règim d'autoservei o no (guants, pinces, bosses, etc.).

Article 17

Les canals, mitges canals, quarts o peces s'han de mantenir penjades fora de l'accés públic i han d'estar protegides de qualsevol contacte.

Article 18

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

Article 19

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

Article 20

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

Capítol IV. Plats preparats amb antelació**Article 21**

1. Els plats preparats amb antelació destinats a ser conservats en calent abans del seu consum han de ser degudament condicionats un cop finalitzada la seva cocció en recipients de materials adequats, nets i protegits. Els recipients poden ser d'un sol ús o bé reutilitzables. En aquest darrer cas, únicament es poden reutilitzar després de netejar-los i desinfectar-los acuradament.
2. Des del final de la cocció fins al moment del seu consum, la temperatura en el centre dels productes ha de mantenir-se constantment igual o superior a +65°C.
3. Aquests plats s'han de consumir el mateix dia de la seva preparació i cocció.

Article 22

1. Els plats preparats amb antelació destinats a ser conservats en refrigeració o congelació abans del seu consum han de ser degudament condicionats després de la seva cocció en recipients com els descrits a l'article 21, en unitats individuals o no, de manera que les seves dimensions no obstaculitzin el compliment de les disposicions fixades per procurar un refredament ràpid.
2. Aquests plats condicionats han de seguir un refredament ràpid dins un recinte clos i aïllat, conforme a les normes higièniques en vigor.
3. El procés de refredament, entre la finalització de la cocció i l'obtenció d'una temperatura al centre del producte de +10°C, ha de fer-se el més ràpidament possible, preferentment abans de dues hores.

Article 23

1. Des de l'acabament del procés de refredament, els plats preparats amb antelació i destinats a ser conservats en refrigeració s'han de posar dins un mitjà refrigerat que asseguri una temperatura de conservació inferior o igual a +3°C en tots els punts del producte.
2. La durada de conservació d'aquests plats, entre el final de la preparació i el seu consum, ha de ser inferior o igual a sis dies.

Article 24

La congelació dels plats preparats amb antelació ha de fer-se immediatament després del procés de refredament. La temperatura que han de tenir els productes emmagatzemats ha de ser inferior o igual a -18°C.

Article 25

Sempre que els plats preparats amb antelació i conservats mitjançant un

procés de refrigeració o congelació s'hagin de consumir en restaurants o altres menjadors col·lectius, s'han d'escalfar mitjançant un procés autoritzat, de manera que la temperatura d'emmagatzematge del plat s'augmenti fins a +65°C com a mínim en la totalitat del plat en menys d'una hora, i es mantingui en aquesta temperatura fins al moment del seu servei.

Capítol V. Prohibicions relatives al que es disposa en el present Títol

Article 26

Es prohibeix:

1. Lliurar al consumidor aliments/productes alimentaris no autoritzats, no aptes per al consum, falsificats, adulterats, alterats, deteriorats, impropis per al consum, contaminats, nocius, no idonis i/o que incompleixin les condicions higienicosanitàries especificades per la normativa aplicable.
2. Traficar amb materials, aliments i/o productes alimentaris perillosos per a la salut pública.
3. Desviar al consum humà de productes destinats a altres usos.
4. Utilitzar o tenir amb vista a la utilització de matèries primeres, additius o altres substàncies no autoritzats en les activitats alimentàries desenvolupades o bé emprar-los en quantitat diferent de l'autoritzada.
5. Incorporar en els aliments matèries primeres i/o altres aliments que no compleixin les exigències sanitàries vigents.
6. Utilitzar productes zoosanitaris i fitosanitaris no autoritzats, emprar els autoritzats en quantitat superior a la permesa, o no suprimir els productes esmentats en els terminis obligatoris quan se'n reguli l'ús amb aquesta condició.
7. Emprar tècniques, tecnologies, mitjans i/o elements no autoritzats en les activitats alimentàries desenvolupades.
8. Produir, fabricar, elaborar, transformar, emmagatzemar, transportar, distribuir, comercialitzar, exportar, vendre, cedir i/o utilitzar aliments o productes alimentaris obtinguts mitjançant tecnologies o manipulacions no autoritzades.
9. Elaborar aliments de qualitat inferior a l'esmentada en la normativa corresponent.
10. Emprar materials no autoritzats per al condicionament dels productes.
11. Posar al consum aliments/productes alimentaris procedents d'establiments o indústries no autoritzats.
12. Posar al consum aliments/productes alimentaris d'origen animal procedents d'establiments o indústries no homologats de països de la Unió Europea o de països tercers.
13. Distribuir, transportar, exportar, comercialitzar i/o emmagatzemar, amb vistes a la venda així com la mateixa venda, cessió i/o utilització d'aliments/productes alimentaris amb la data de caducitat o de duració mínima superada.
14. Distribuir, transportar, exportar, comercialitzar i/o emmagatzemar, amb vista a la venda així com la mateixa venda, cessió i/o utilització d'aliments/productes alimentaris no autoritzats, no aptes per al consum, falsificats, adulterats, alterats, deteriorats, impropis per al consum, contaminats, nocius, no idonis i/o que incompleixin les condicions higienicosanitàries especificades per la normativa aplicable.
15. Emprar mètodes de conservació inadequats.
16. Mantenir fora dels elements frigorífics aliments/productes alimentaris per als quals està fixada la conservació en refrigeració o congelació.
17. Mantenir els aliments/productes alimentaris en condicions inadequades de temperatura, humitat i/o estiba.
18. Trencar la cadena del fred.
19. Descongelar qualsevol aliment/producte alimentari a l'efecte de

comercialitzar-lo com a fresc.

20. Rentar ous frescos, llevat que es destinin a la preparació de derivats; en aquest cas han de trencar-se immediatament després de ser rentats.

21. Utilitzar la via pública per exposar aliments/productes alimentaris en condicions que, per la seva naturalesa i/o presentació o pel lloc d'exposició, puguin ocasionar contaminacions, alteracions o deterioraments.

22. Vendre fraccionadament o a dojo aliments/productes alimentaris la normativa específica dels quals o bé les indicacions del fabricant disposin que han de ser lliurats al consumidor en el seu envàs íntegre.

23. Embolicar els aliments amb materials prèviament utilitzats i/o papers impresos. S'exceptuen els que portin el gràfic o les dades de l'establiment.

Títol III. Dels intercanvis comercials, de les importacions i exportacions d'aliments i productes alimentaris

Capítol I. Condicions exigibles per als intercanvis comercials, les importacions i exportacions d'aliments i/o productes alimentaris

Article 27

Les condicions necessàries per a la realització d'intercanvis comercials entre el Principat d'Andorra i els països de la Unió Europea són les fixades al Reglament d'aplicació de la Decisió 2/99 del Comitè Mixt CE - Andorra mitjançant el qual es regulen les importacions, les exportacions i els intercanvis d'animals vius i productes d'origen animal destinats a consum humà.

Article 28

Les condicions necessàries per a la importació al Principat de productes d'origen animal són les fixades al Reglament d'aplicació de la Decisió 2/99 del Comitè Mixt CE - Andorra mitjançant el qual es regulen les importacions, les exportacions i els intercanvis d'animals vius i productes d'origen animal destinats a consum humà.

Article 29

Per a la importació al Principat d'Andorra de productes d'origen no animal procedents de països no comunitaris és necessari que els productes vagin acompanyats en el moment de la seva importació d'un certificat sanitari emès per les autoritats sanitàries competents responsables del control a l'origen dels productes, conforme compleixen les condicions sanitàries establertes.

Article 30

Les exportacions d'aliments i/o productes alimentaris que no són objecte d'intercanvi comercial, s'han de comunicar al servei encarregat de la vigilància i el control dels aliments del ministeri responsable de la salut.

Article 31

1. L'autoritat competent pot realitzar la inspecció de sortida dels productes, el plombatge del mitjà de transport i/o l'expedició del certificat sanitari corresponent a petició de les autoritats competents del país de destinació.
2. Les condicions per sol·licitar l'expedició dels certificats sanitaris d'exportació, així com el model oficial del certificat, figuren a l'annex II.

Capítol II. Prohibicions relatives al que es disposa en el present Títol

Article 32

Es prohibeix:

1. Posar en consum aliments o productes alimentaris que no disposin del corresponent certificat sanitari, quan en la normativa aplicable s'estableixi que

n'han de disposar.

Títol IV. Establiments i/o indústries alimentaris, els locals, les instal·lacions i els seus elements

Capítol I. Requisits tècnics i higienicosanitaris

Article 33

Sense perjudici del compliment de les condicions generals i específiques que determinin les normes higienicosanitàries corresponents, els establiments i les indústries dedicats a activitats alimentàries han de complir els requisits mínims següents:

33.1. Han de ser adequats per a l'ús al qual es destinen i estar ubicats en una zona adequada, suficientment allunyats de qualsevol focus contaminant.

33.2. Han de tenir una capacitat suficient per garantir la correcta conservació dels aliments i permetre la rotació i el control dels productes i també que les diferents operacions que s'hi hagin d'efectuar amb ells es realitzin en condicions higienicosanitàries adequades, diferenciant si cal i separant entre si les zones de treball.

33.3. Els locals destinats a les activitats alimentàries han d'estar diferenciats convenientment i aïllats rigorosament de la resta de l'habitatge (despatxos, menjadors, serveis higiènics, vestidors, locals on es pernocti, etc.).

33.4. S'ha d'assegurar un estat de neteja i desinfecció correcte de locals, instal·lacions, utillatge, equipament i qualsevol element en contacte amb els aliments.

33.5. Han de disposar d'aigua potable freda i calenta en quantitat suficient per realitzar les activitats alimentàries i per netejar els locals, les instal·lacions i els elements.

33.6. Han de disposar de serveis higiènics equipats conforme a les necessitats de l'establiment i de vestidors en aquells casos en què les activitats desenvolupades així ho requereixin.

33.7. Els paviments han de ser de materials resistents, llisos, impermeables, no absorbents i que permetin una fàcil neteja i desinfecció.

En cas de disposar de claveguerams han d'estar proveïts de dispositius adequats (sifons) per evitar el retrocés de matèries orgàniques, olors, etc. amb reixetes fàcilment desmuntables per facilitar la seva neteja. Han d'estar connectats directament a la xarxa d'aigües residuals.

Els establiments que treballin amb productes no envasats han de tenir els angles d'unió entre el terra, les parets i el sostre arrodonits i disposar d'un terra amb pendent suficient per permetre l'evacuació adequada de l'aigua utilitzada per netejar-los.

33.8. Les parets han de ser d'un material llis, resistent, impermeable i no absorbent, que permeti una neteja i desinfecció adequades.

33.9. Els sostres han de tenir una superfície llisa i s'han de condicionar amb materials impermeables, resistents i que permetin la seva conservació en condicions de neteja i desinfecció adequades.

33.10. Han de tenir ventilació directa a espais oberts o amb circulació forçada d'aire. Les finestres i obertures a l'exterior s'han de protegir amb dispositius adequats per evitar l'entrada d'insectes, rosegadors, aus o altres agents externs. Cal evitar l'entrada de pols i de corrents d'aire.

S'ha de prestar especial atenció a la ventilació dels llocs, les instal·lacions i la maquinària que desprengui calor. Tots aquests elements han d'estar situats sota un sistema de ventilació de materials i dimensions adequades segons les necessitats i la capacitat del local, per assegurar l'eficàcia de la seva funció.

33.11. La il·luminació ha de ser com a mínim d'una intensitat de 250 lux. Els llums s'han de protegir amb dispositius adequats.

33.12. Qualsevol instal·lació o element que estigui en contacte amb els

aliments ha de ser de materials:

- a) aptes per entrar en contacte amb els aliments, llisos, impermeables, resistents, fàcils de netejar i desinfectar
- b) no susceptibles d'alterar-se
- c) que no desprenguin substàncies tòxiques, ni modifiquin la composició ni la resta de característiques essencials dels aliments.

33.13. Els envasos, embalatges i recipients utilitzats a més de complir els requisits de l'apartat anterior, han de ser prou sòlids per garantir la protecció eficaç dels productes durant les manipulacions i el seu transport.

33.14. Cal disposar d'un nombre suficient de contenidors amb tapa d'accionament no manual per eliminar residus i deixalles.

33.15. Cal disposar de sistemes adequats per rentar-se i eixugar-se les mans, que han de ser d'accionament no manual en el cas que les activitats alimentàries es realitzin amb productes no envasats.

33.16. Els establiments o les indústries que comercialitzin productes peribles han de disposar de sistemes de conservació en fred adequats, en nombre i capacitat suficients per a la correcta conservació dels productes.

33.17. Les sales de màquines dels elements de fred han d'estar preferentment aïllades de la resta de les instal·lacions com a mínim per una paret d'obra.

33.18. Les superfícies interiors (parets, terra i sostre) dels elements de fred han de ser de materials adequats, que garanteixin la seva fàcil neteja i desinfecció i que no puguin contaminar els aliments.

33.19. El terra ha de ser llis, resistent a les operacions de càrrega i descàrrega, impermeable, antilliscant i amb una bona evacuació de líquids.

33.20. Les portes dels elements de fred han de ser isotermes, de tancament hermètic i suficientment amples i altes per tal de realitzar amb facilitat les operacions de manutenció.

Les cambres de conservació de congelats han de tenir dispositius que redueixin els efectes d'obertura de les portes.

33.21. Tots els elements de fred s'han d'equipar amb un termòmetre fiable i fàcil de llegir. Les cambres de conservació de productes congelats han de disposar a més d'un sistema de registre gràfic de temperatures (termògraf). Aquests registres s'han de conservar al menys durant un any per ser presentats a l'autoritat competent sempre que aquesta ho requereixi.

33.22. Dins els elements de fred s'han de mantenir les distàncies adequades entre piles o lots de productes, parets, terra, sostres i la superfície dels serpentins. Els productes s'han de col·locar, en funció de la seva natura, en palets i/o prestatgeries que han de ser de materials llisos, impermeables, resistents, fàcils de netejar i desinfectar, que no desprenguin substàncies tòxiques, que no modifiquin les característiques dels aliments i que no siguin susceptibles d'alterar-se.

33.23. Els establiments han de disposar de plans de prevenció, detecció i tractament contra els insectes i rosegadors.

Els productes utilitzats a aquest efecte han d'estar degudament autoritzats per a aquests usos, s'han d'emmagatzemar convenientment protegits i aïllats dels aliments, no poden transmetre als aliments propietats nocives o tòxiques ni característiques anormals, han d'utilitzar-se segons les prescripcions del fabricant, no poden entrar mai en contacte directe amb els aliments i s'han d'eliminar totalment de les superfícies tractades un cop hagin exercit la seva acció.

33.24. Cal procurar una neteja i desinfecció periòdiques de l'establiment i/o indústria, amb productes (detergents i desinfectants) i mètodes d'aplicació aptes per a l'activitat alimentària i els més adequats segons el tipus d'establiment o indústria.

Els productes emprats en les operacions de neteja i desinfecció s'han

d'emmagatzemar convenientment aïllats i en un lloc independent d'on es trobin els productes alimentaris.

Article 34

34.1. A més de les condicions descrites en els articles anteriors, els establiments destinats a la venda al detall de productes alimentaris han de disposar d'entrades i sortides 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. S'entén per establiment destinat a la venda al detall tot establiment on s'efectui la venda al consumidor final.

34.2. Han de disposar d'una sala de vendes que és la zona que es destina a l'exposició dels productes, a l'accés al públic i on es realitza l'acció de compravenda.

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

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.

Aliments envasats per a animals, que s'han d'exposar convenientment separats i anunciats.

34.4. 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.

34.5. Els establiments detallistes de carn només poden realitzar operacions d'especejament de la carn que hagi de vendre's al mateix establiment i sempre que aquest reuneixi les condicions higienicosanitàries adequades.

Capítol II. Prohibicions relatives al que es disposa en el present Títol

Article 35

Es prohibeix:

1. La presència d'animals de companyia als locals on es realitzin activitats alimentàries, amb excepció de les zones destinades a la venda al detall.
2. Exercir activitats alimentàries de manera simultània amb d'altres que es realitzin amb productes, gèneres, efectes o substàncies de qualsevol tipus que, per raó de les seves condicions de toxicitat, olor o perillositat, puguin contaminar els aliments/productes alimentaris.
3. Utilitzar els locals, les instal·lacions i els elements per a usos diferents dels autoritzats.
4. La presència no justificada de persones alienes a l'activitat alimentària als locals on es desenvolupa, excepte en sales de venda o serveis autoritzats. Per al cas de la presència justificada s'han de prendre les precaucions apropiades.

Títol V. Transport i distribució d'aliments/productes alimentaris

Capítol I. Requisits tècnics i higienicosanitaris

Article 36

Sense perjudici del que disposin els reglaments i les normes especials per als diferents aliments i/o productes alimentaris, per al seu transport s'han d'utilitzar vehicles degudament condicionats i en un estat de manteniment que n'asseguri les condicions higienicosanitàries.

Article 37

Els vehicles emprats en el transport d'aliments/productes alimentaris s'han de

sotmetre, abans de ser utilitzats, a un procés minuciós de neteja i desinfecció i, si cal, de desodorització.

Article 38

Els vehicles emprats en el transport d'aliments/productes alimentaris estan obligats a disposar també de la targeta de transport segons el que estableix la normativa vigent, que acredita que el vehicle reuneix les condicions tècniques obligatòries.

Article 39

Per a l'obtenció de la targeta de transport, els vehicles refrigerats, isoterms 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 40

L'estiba dels productes s'ha de fer de manera que aquests no contactin directament amb el terra, les parets i el sostre del vehicle durant el seu transport i distribució. També s'han de mantenir les distàncies adequades entre piles o blocs de productes per facilitar la circulació de l'aire, evitar malmetre els productes, evitar la lixiviació d'aigua, etc.

Article 41

El transport en un mateix vehicle d'aliments heterogenis i/o de mercaderies no alimentàries (ja sigui de manera simultània o successiva) sols és permès en aquells casos en què no resultin afectades les condicions higienicosanitàries i de conservació de cada aliment.

En particular no es pot realitzar cap transport simultani o successiu d'aliments i de productes no alimentaris que pugui suposar un risc d'alteració o de contaminació dels aliments, per emanacions, pol·lucions o aportacions tòxiques.

Article 42

1. El transport en règim de refrigeració o congelació dels diferents tipus d'aliments i productes alimentaris ha de realitzar-se respectant les temperatures màximes establertes per la normativa aplicable per a cada un d'ells o les que s'especifiquin al seu etiquetatge.
2. Poden transportar-se simultàniament diferents aliments o productes alimentaris amb la condició que les temperatures fixades per a cada un d'ells siguin compatibles entre si (s'adopta la del producte més restrictiu) i que cap de les mercaderies pugui ser causa d'alteració o modificació de les altres.

Article 43

No es poden transportar simultàniament en un mateix vehicle productes en diferents estats (refrigerats, congelats, ultracongelats i no refrigerats) si no és que el vehicle disposa de diversos compartiments o contenidors perfectament aïllats entre si i equipats per garantir les temperatures adequades per a cada tipus de producte.

Article 44

Quan el transport comporti diferents llocs de destinació, els productes s'han d'agrupar en tants lots com llocs de destinació hi hagi. Cada lot ha d'anar acompanyat dels documents comercials, certificats, etc. que l'identifiquin.

Article 45

Les operacions de càrrega i descàrrega s'han d'efectuar: el més ràpidament possible, vetllant perquè no es produeixin elevacions de la temperatura que puguin afectar la seguretat i/o qualitat dels aliments de forma que la integritat dels productes i dels seus embalatges resti assegurada. Amb aquest fi, quan la naturalesa dels productes així ho aconselli, cal disposar dels mitjans mecànics necessaris.

Article 46

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 rentar i desinfectar adequadament i aquestes operacions han de realitzar-se obligatòriament després de cada ús
- b) de fusta. Només poden utilitzar-se una vegada.

Article 47

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

Article 48

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

Article 49

Els vehicles destinats al transport de fruites i hortalisses han d'estar convenientment condicionats, amb material fàcil de rentar i desinfectar i han de transportar els productes dins de contenidors adequats.

Capítol II. Prohibicions relatives al que es disposa en el present Títol

Article 50

Es prohibeix:

Transportar aliments/productes alimentaris falsificats, adulterats, alterats, deteriorats, impropis per al consum, contaminats, perillosos, nocius, tòxics i/o no aptes juntament amb altres d'aptos per al consum humà, sense prendre les degudes precaucions perquè no resultin afectades les condicions higienicosanitàries i de conservació dels productes aptes per al consum humà.

Títol VI. Dels manipuladors d'aliments

Capítol I. Requisits exigibles

Article 51

Les persones que realitzen la seva activitat laboral en l'àmbit alimentari han de complir els requisits següents:

- a) Observar en tot moment la màxima pulcritud, en concret rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó o qualsevol detergent adequat, tantes vegades com ho requereixin les condicions de treball i sempre abans d'incorporar-se al seu lloc després d'una absència, d'haver anat al servei, o d'haver realitzat activitats alienes a la seva comesa específica.
- b) Utilitzar roba exclusiva i neta per a la seva activitat laboral.
- c) Utilitzar l'utillatge propi de la seva activitat laboral en adequat estat de neteja
- d) No combinar la seva activitat dins de l'establiment o la indústria amb altres activitats i/o pràctiques que puguin implicar un risc de contaminació dels aliments.

Article 52

Tot manipulador d'aliments que pateixi qualsevol dolença, patiment o malaltia, està obligat a posar-ho en coneixement del titular de l'establiment/indústria o

del seu representant, que ha de prendre les mesures apropiades.

Article 53

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

Article 54

Quan existeixi una lesió cutània que pugui entrar en contacte directe o indirecte amb els aliments, cal facilitar al manipulador afectat el tractament adequat i una protecció impermeable.

Article 55

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) Fabricació, elaboració, transformació, condicionament i/o manipulació d'aliments o productes alimentaris en els quals aquestes operacions es realitzin de forma manual, sense tractament posterior que garanteixi l'eliminació de qualsevol possible contaminació procedent del manipulador.
- b) Emmagatzematge, comercialització, distribució i venda de productes frescos sense envasar.
- c) Preparació culinària d'aliments per al consum directe.

Article 56

Amb la finalitat de controlar les malalties transmissibles a través dels aliments, a més de realitzar les accions preventives generals, les autoritats competents poden adoptar les mesures oportunes per al control dels malalts o portadors, de les persones que hi estiguin o hi hagin estat en contacte, així com les que es consideren necessàries en el cas de risc de caràcter transmissible.

Capítol II. Prohibicions relatives al que es disposa en el present Títol

Article 57

Beure, menjar, fumar i/o mastegar durant el desenvolupament de les activitats alimentàries.

Esternudar o tossir sobre els aliments.

Qualsevol altra conducta que pugui donar lloc a què els aliments/productes alimentaris resultin falsificats, adulterats, alterats, deteriorats, impropis per al consum, contaminats, perillosos, nocius, tòxics i/o no aptes per al consum humà.

Títol VII. Del control, la vigilància i la inspecció

Capítol I. Control i vigilància

Article 58

Totes les indústries i/o establiments que realitzin qualsevol activitat alimentària han de ser objecte de control i vigilància per part del ministeri encarregat de la salut amb una freqüència que estigui en relació amb el risc que presentin en funció dels productes i les activitats realitzades.

Article 59

El servei competent del ministeri encarregat de la salut, ha d'establir programes de control i vigilància, tant habituals com periòdics, en què es defineixin el caràcter i la freqüència dels dits controls a realitzar de forma regular durant un període determinat. El control s'efectua de forma proporcional a l'objectiu que

es vol aconseguir.

Article 60

Les actuacions de control i vigilància poden iniciar-se:

1. En el transcurs d'actuacions programades per al control i la vigilància alimentàries.
2. Per ordre superior.
3. Per iniciativa pròpia derivada d'una actuació prèvia o bé quan el funcionari que exerceixi les funcions inspectores observi qualsevol incompliment flagrant en la matèria que li correspon.
4. Per denúncia d'un servei públic o de particular.

Article 61

El control i la vigilància consisteixen en una o diverses de les operacions següents:

1. Inspecció d'establiments i/o indústries, que comprèn locals, instal·lacions, elements, annexos i vehicles.
2. Examen dels aliments i productes alimentaris, auxiliars tecnològics i altres productes utilitzats per a les activitats alimentàries.
3. Examen dels procediments, mètodes i sistemes de tractament dels aliments i productes alimentaris.
4. Control dels productes i procediments de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització aplicats.
5. Control de l'etiquetatge i presentació dels aliments i productes alimentaris.
6. Presa de mostres i anàlisis.
7. Control de la higiene dels manipuladors: compliment de les normes relatives a la higiene personal, a la roba de treball i a la resta de requisits exigibles als manipuladors d'aliments. Aquestes controls s'han de realitzar sense perjudici dels reconeixements mèdics que escaiguin.
8. Comprovació i investigació de la documentació relativa a l'activitat empresarial.
9. Comprovació dels sistemes d'autocontrol aplicats per les empreses i dels resultats que se'n desprenguin.
10. Anàlisi i avaluació del compliment dels programes de control i vigilància.
11. Adopció de mesures derivades de les actuacions anteriors, inclosa la imposició de sancions i l'exigència de responsabilitats administratives, civils i/o penals.

Article 62

Les funcions derivades de la legislació vigent en matèria d'higiene alimentària les exerceix el personal adscrit al ministeri encarregat de la salut, amb la qualificació tècnica adequada, a través del servei encarregat de la vigilància i el control alimentari.

Controls en origen

Article 63

Els agents de l'autoritat competent realitzen els controls necessaris per comprovar que els establiments i les indústries dedicats a activitats alimentàries així com els seus productes compleixen les condicions tècniques i higienicosanitàries establertes per la legislació vigent.

Article 64

Les inspeccions realitzades poden incloure a més una avaluació general dels riscos que presenten potencialment les activitats de l'establiment/indústria per a la seguretat alimentària, atenent especialment els punts crítics de control

detectats per les empreses, per tal de comprovar si les operacions d'autocontrol es realitzen correctament.

Article 65

Si com a conseqüència dels controls realitzats, es detecta qualsevol inobservança de les normes sanitàries, es prenen les mesures pertinents, entre les quals s'inclouen la intervenció, immobilització i/o comís dels productes, el cessament d'activitats total o parcial i/o el tancament de l'empresa durant el període convenient, en funció dels riscos per a la seguretat dels consumidors. Les despeses derivades d'aquest procés van a càrrec de l'establiment/indústria afectat.

Controls a destinació

Article 66

Per a la vigilància de les importacions i dels intercanvis comercials, s'apliquen les mesures de control següents:

L'agent de l'autoritat sanitària pot verificar en als llocs de destinació de la mercaderia, mitjançant controls de sondeig i de caràcter no discriminatori, el compliment de les normes higienicosanitàries aplicables als productes i als establiments o indústries, i pot realitzar amb aquesta finalitat qualsevol de les actuacions descrites als apartats corresponents d'aquest títol.

A més, quan es disposi d'elements d'informació que permetin suposar que es comet una infracció, poden efectuar-se controls durant el transport de mercaderies inclòs el control de conformitat dels vehicles de transport.

Article 67

1. Si en efectuar un control al lloc de destinació o durant el transport es comprovés:

a) Que hi ha la presència d'agents causants d'una malaltia, d'una zoonosis o malaltia o de qualsevol causa que pugui constituir un perill greu per a la salut pública o que els productes procedeixen d'una regió contaminada per una malaltia epizootica, s'ordena la destrucció del lot o qualsevol altre ús previst en la normativa vigent.

Fins a l'aplicació efectiva d'aquestes mesures, els productes afectats resten sota intervenció, immobilització o comís.

Excepte per a aquells la normativa específica des quals estableixi unes altres condicions, l'importador o destinatari és responsable de l'execució de les mesures establertes per l'autoritat competent en els terminis fixats, i les despeses derivades de la destrucció dels productes o de la utilització per a altres usos, van a càrrec seu.

b) Que la mercaderia no reuneix les condicions exigides per la normativa higienicosanitària aplicable. Si les condicions de salubritat o de policia sanitària així ho permeten, l'expedidor o el seu representant podent optar per: destruir les mercaderies, o utilitzar-les per a altres finalitats, inclosa la reexpedició amb prèvia autorització de l'autoritat competent del país de l'establiment d'origen i eventualment dels països per on ha de transitar la mercaderia

Fins a l'aplicació efectiva d'aquestes mesures, els productes afectats resten sota intervenció, immobilització o comís cautelar.

L'importador o destinatari és responsable de l'execució de les mesures establertes per les autoritats sanitàries en els terminis fixats i les despeses derivades de la destrucció, l'emmagatzematge, la utilització per a altres usos o la reexpedició dels productes van a càrrec seu.

2. En el cas que s'observin incompliments en els certificats i/o en la documentació d'acompanyament de les mercaderies, es pot atorgar un termini

de temps per regularitzar-los abans de recórrer a alguna de les possibilitats esmentades en l'apartat anterior. Els productes resten sota intervenció, immobilització i/o comís mentre no es resolgui aquest fet.

3. En el cas de productes que presentin dubtes sobre la seva aptitud per al consum humà, es procedeix a intervenir-los, immobilitzar-los i/o comissar-los i a executar les mesures escaients per definir l'aptitud per al consum. En cas que no resultin aptes per al consum es procedeix, segons el cas, d'acord amb l'exposat en l'apartat 1 del present article.

Article 68

Sempre que ho sol·liciti l'interessat, les decisions adoptades per l'autoritat sanitària, li han de ser notificades per escrit, amb menció dels recursos previstos per la legislació vigent, i de les seves formes i terminis de presentació.

Autocontrols

Article 69

1. D'acord amb els principis de responsabilitat, diligència i precaució, les persones responsables de qualsevol activitat alimentària estan obligades a realitzar, en el marc de la seva activitat i de la responsabilitat que els pertoqui, els autocontrols pertinents per verificar la conformitat dels aliments/productes alimentaris i establiments/indústries a les normatives vigents.

2. Per establir el tipus i la periodicitat dels autocontrols, cal que identifiquin qualsevol aspecte de la seva activitat que sigui determinant per a la seguretat dels productes, i que vetllin perquè es defineixin, es posin en pràctica, es compleixin i s'actualitzin procediments de seguretat adequats als processos i tractaments als quals se sotmeten els productes en el seu establiment, basant-se en els principis del sistema d'anàlisi de riscos i control de punts crítics (ARiCPC):

Identificar en el temps i en l'espai els riscos específics associats als processos i tractaments als quals se sotmeten els productes al seu establiment, avaluant la possibilitat de que es produeixi aquest fet i identificant les mesures preventives per a controlar-ho.

Determinar les fases, els procediments i/o els punts operacionals que poden controlar-se per eliminar riscos o reduir al màxim la probabilitat que es produeixin (punts crítics)

Establir el límit crític (per a un paràmetre donat en un punt en concret i en un aliment en concret) que no s'ha de sobrepassar per assegurar que el punt crític està sota control.

Establir un sistema de vigilància per assegurar el control dels punts crítics mitjançant el programa adequat.

Establir les mesures correctores adequades que han d'adoptar-se quan un punt crític no estigui sota control (s'hagi sobrepassat el límit crític).

Establir els procediments de verificació per comprovar que el sistema d'autocontrol funciona correctament.

Establir el sistema de documentació de tots els procediments i els registres apropiats a aquests principis i a la seva aplicació.

3. Aquests controls s'han d'adaptar als tipus de productes i a les activitats desenvolupades per l'empresa, segons es detalla a l'annex III.

4. El pla d'autocontrol elaborat per l'establiment/indústria ha de ser sotmès a l'aprovació de les autoritats sanitàries competents.

5. Els responsables dels establiments han de poder posar en coneixement dels serveis oficials de control i inspecció el tipus, la periodicitat i el resultat de les verificacions realitzades.

6. Els responsables han de portar els registres degudament actualitzats de

cadascuna de les operacions de control efectuades.

Article 70

Si, d'acord amb els autocontrols realitzats, les persones titulars d'activitats alimentàries detecten qualsevol inobservança de les condicions higienicosanitàries que pugui comprometre la seguretat, salubritat o aptitud per al consum dels aliments, estan obligades a:

1. Retirar immediatament de la venda el/els producte/s afectat/s i mantenir-lo/los convenientment separat/s de la resta de productes aptes per al consum.
2. Retirar del mercat la totalitat dels productes obtinguts en condicions tecnològicament semblants, que puguin presentar els mateixos riscos.
3. Fer una relació que inclogui el tipus de producte, el/s número/s de lot/s, la quantitat de producte, l'establiment de procedència, la destinació dels productes i una descripció de la inobservança detectada. Aquesta relació s'ha de lliurar al més aviat possible a l'autoritat sanitària competent, que ha de procedir a adoptar les mesures pertinents.
4. Revisar i corregir els processos i tractaments dels productes que hagin pogut ser causa dels problemes detectats.
5. Revisar i corregir les incidències en els locals, les instal·lacions, els elements que hagin pogut ser causa dels problemes detectats.

L'autoritat competent ha de comprovar mitjançant controls per sondeig el compliment d'aquests autocontrols.

Capítol II. Inspecció

Article 71

Per accedir a l'establiment o la indústria on hagi d'exercir la seva tasca, el personal inspector ha d'acreditar la seva condició mitjançant la credencial corresponent, lliurada pel ministeri encarregat de la salut, degudament segellada.

Article 72

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 és sancionada de conformitat amb les disposicions vigents en matèria disciplinària.

Article 73

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

Article 74

Els funcionaris que exerceixin 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 75

A més de l'establert en el capítol I del present títol, en les seves actuacions el personal inspector pot:

1. Accedir a les empreses dedicades a activitats alimentàries de manera lliure i sense necessitat de notificació prèvia.
2. Accedir als vehicles destinats al transport d'aliments i productes alimentaris i a qualsevol altre sempre que existeixin sospites que pot estar realitzant el

transport i/o la distribució d'aliments o productes alimentaris.

3. Accedir, en les seves actuacions, a la documentació comercial, mercantil, industrial i comptable de les empreses objecte d'inspecció.

4. Prendre mostres dels productes o mercaderies de les empreses a què es refereixen els apartats anteriors.

5. Decretar la intervenció cautelar d'aliments i/o productes alimentaris.

6. Procedir a intervenir, immobilitzar, comissar o destruir productes o fer cessar cautelarment les activitats d'un establiment o indústria, mitjançant el precinte, el segellat, etc., acompanyats si escau d'altres agents de l'autoritat competent.

7. Assistir amb altres agents de l'autoritat competent al tancament o a la clausura d'establiments o indústries.

8. Requerir tota la informació que es jutgi necessària amb vista a l'aclariment dels fets objecte de la inspecció.

9. Controlar la higiene del personal manipulador.

10. Procedir a les proves, investigacions, exàmens i a totes aquelles accions necessàries per al compliment de les funcions d'inspecció.

Article 76

1. Quan amb motiu d'una inspecció es constati que existeix una situació d'il·legalitat per no ajustar-se l'establiment, la indústria, el mitjà de transport, els aliments, els productes alimentaris i/o els manipuladors a la legislació establerta, l'autoritat sanitària competent, a proposta de l'inspector, pot optar per iniciar un expedient sancionador o bé requerir l'interessat perquè en un termini de temps raonable (excepte en cas de riscos greus i immediats per a la salut pública) esmeni les incorreccions detectades.

2. Si transcorregut aquest termini de temps no s'ha esmenat la situació d'il·legalitat, l'inspector ha d'eleva el cas a l'òrgan corresponent per tal que procedeixi a adoptar les mesures més adequades, sempre vetllant per a la protecció de la salut pública.

Article 77

En l'acta d'inspecció s'ha de consignar:

El lloc, la data i l'hora de la inspecció.

La identificació del funcionari o els funcionaris que exerceixen les tasques inspectores i que subscriuen l'acta.

El nom o la raó social i el número de registre de l'establiment, indústria o el model i la matrícula del mitjà de transport objecte d'inspecció.

El nom i els cognoms del titular administratiu de l'establiment, indústria o mitjà de transport inspeccionats.

El nom, els cognoms i el caràcter de la representació de la persona que atén les actuacions inspectores.

Descripció dels fets constatats.

Si escau, una relació dels fets presumiblement constitutius d'infracció, amb les seves referències documentals, o amb remissió de totes les diligències que s'hagin practicat en el curs de la inspecció.

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.

Mesures cautelars, si escau, acordades per l'inspector i/o proposades per a la resolució dels òrgans competents, la seva classe i les actuacions relacionades.

Mesures correctores i terminis per adoptar-les.

Article 78

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

siguin procedents efectuar segons els casos, entre les quals s'inclouen:
L'ampliació de la diligència.
La retirada de mostres.
La pràctica de noves inspeccions.
L'obertura d'un expedient.
L'arxiu de les actuacions.

Article 79

Les persones físiques o jurídiques dedicades a l'activitat objecte de control i vigilància alimentàries estan obligades a requeriment dels òrgans competents o dels funcionaris que exerceixen les funcions a:

1. Accedir a la inspecció de l'establiment o indústria.
2. Subministrar les dades reals i exactes que els siguin requerides sobre l'activitat que exerceixen, els locals, les instal·lacions i els establiments/indústries i en relació amb els productes i serveis.
3. Exhibir la documentació real i exacta que acrediti les transaccions comercials portades a terme.
4. Facilitar una còpia o reproducció de la documentació esmentada.
5. Accedir a la presa de mostres dels productes.
6. Accedir a les proves, investigacions, exàmens i qualsevol altra cosa que se'ls sol·liciti per al compliment de les funcions d'inspecció.
7. En general, a donar tota classe de facilitats per al desenvolupament de les funcions de control i vigilància alimentàries.

Article 80

Quan per haver-se acordat mitjançant algun acord internacional, el Principat d'Andorra cooperi amb altres instàncies internacionals, com per exemple els estats membres de la Unió Europea o la Comissió Europea, en la realització d'inspeccions in situ per experts nomenats de mutu acord aquests s'han d'atenir, quant a procediment, a l'establert en aquests acords i han d'anar sempre acompanyats durant la inspecció per representants de les autoritats sanitàries competents del Principat, els quals els hi han de prestar tota l'ajuda necessària per al compliment de la seva missió.

Capítol III. Prohibicions

Article 81

Es prohibeix:

Incomplir les mesures d'intervenció, immobilització, comís, cessament d'activitats i/o tancament de l'establiment o indústria.

Títol VIII. Presa de mostres i de les anàlisis

Article 82

1. En el transcurs de les actuacions programades per al control i la vigilància alimentària o per qualsevol de les causes que puguin comportar l'inici de les activitats d'inspecció d'acord amb l'establert al títol VII, els agents de l'autoritat poden procedir a la presa de mostres gratuïta amb caràcter prospectiu amb l'objecte:
 - a) d'avaluar i/o verificar el compliment de les normes higienicosanitàries i/o
 - b) de comprovar la qualitat, el tipus i la composició dels aliments, dels productes alimentaris i de les substàncies que s'hi empren relacionades directament o indirectament amb el consum humà.
2. En funció dels resultats d'aquestes anàlisis s'han de prendre les mesures pertinents dirigides a vetllar per la salut pública.

Article 83

1. S'utilitza el mostreig per triplicat com a procediment oficial per determinar l'aptitud per al consum d'aliments/productes alimentaris en cas d'indicis que els productes poden haver estat objecte de falsificació, adulteració, alteració, deteriorament, contaminació, ser impropis, no idonis o no aptes per al consum, perillosos i/o nocius.
2. El mostreig per triplicat també és realitzat pels agents de l'autoritat sanitària de manera gratuïta, segons les condicions que s'estableixen al present títol.
3. Quan es realitzi aquest mostreig i fins a determinar l'aptitud per al consum dels productes, aquests resten sota intervenció, immobilització o comís cautelar.

Article 84

1. Totes presa de mostres es realitza d'acord amb l'establert a la normativa aplicable en cada cas o, en la seva absència, atenent a criteris de mostreig internacionalment reconeguts, prenent sempre el número suficient de mostres elementals i totals i la quantitat necessària per tenir una representativitat adequada del lot o partida de producció i per a la realització de les anàlisis fixades.
2. En cas de que no hi hagi cap referència reconeguda o oficial, la presa de mostres es fa atenent a les instruccions dictades pels òrgans competents.

Article 85

Tota 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, en absència d'aquests, davant qualsevol altre representant. En l'acta s'hi han de transcriure íntegrament totes les dades i circumstàncies que siguin necessàries per identificar les mostres i les seves característiques.

Article 86

En el cas del mostreig per triplicat, cada mostra total 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 i el seu contingut, durant tot el temps que s'hagin de conservar.

Article 87

Un dels exemplars recollits i condicionats de la manera abans esmentada, ha de quedar en poder de l'establiment o indústria afectats, sota dipòsit, juntament amb una còpia de l'acta, amb l'obligació de conservar-lo en perfecte estat per a utilitzar-lo posteriorment com a prova contradictòria si és necessari. Els altres dos exemplars de la mostra han de restar en poder de l'autoritat sanitària, i n'ha de trametre un al Laboratori Central de Salut Pública per fer l'anàlisi inicial.

Article 88

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

Article 89

Les proves pericials analítiques s'han de realitzar en laboratoris oficials o en laboratoris privats degudament autoritzats per l'Administració per a aquests fins.

Aquestes anàlisis s'han d'efectuar d'acord amb els mètodes científicament

reconeguts i en particular els que estiguin oficialment aprovats per la normativa vigent o en el seu defecte els que estiguin definits a la normativa comunitària o els acceptats internacionalment.

Article 90

El Laboratori Central de Salut Pública ha d'examinar la documentació que acompanya les mostres 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 analitzat 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 91

91.1. Si amb el resultat de l'anàlisi inicial es confirma que els productes no són correctes sanitàriament, i se'n deriven infraccions a les disposicions vigents, es pot procedir a incoar l'expedient corresponent i a establir la destinació dels productes si aquesta s'ha acordat dins la instrucció d'informació reservada. En tot cas, s'ha de comunicar el fet a l'interessat.

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

a) En el termini de cinc dies hàbils, comptats a partir de la notificació del resultat de l'anàlisi inicial, o de la notificació d'obertura d'expedient si és el cas, designar un perit autoritzat 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. A aquests efectes li han de ser comunicades a l'interessat la data i l'hora en què es realitzarà l'anàlisi.

b) En el termini de 8 dies hàbils a partir de la notificació del resultat de l'anàlisi inicial, o de la notificació d'obertura de l'expedient si és el cas, justificar davant l'autoritat competent que l'exemplar de la mostra contradictòria ha estat presentat a un laboratori oficial o privat autoritzat perquè el tècnic que designi aquest laboratori practiqui l'anàlisi contradictòria utilitzant les mateixes tècniques emprades en l'anàlisi inicial. El resultat analític, i si escau, l'informe tècnic complementari s'han de remetre a l'autoritat competent en el termini màxim d'un mes a partir de la notificació de les anàlisis inicials o de la notificació de l'obertura de l'expedient si és el. Transcorregut aquest termini sense haver-se practicat l'anàlisi o sense comunicar els resultats a l'autoritat competent, s'entén que la persona interessada deixa de tenir-hi dret.

91.3. 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, transcorreguts els terminis assenyalats a l'apartat anterior, l'empresa no designa el seu perit.

Article 92

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

Article 93

93.1. En el supòsit de productes peribles o alterables i/o en els casos en què

sigui necessària una actuació urgent, o en què 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.

93.2. Quan concorri una situació de perill per a la salut, quan la importància econòmica dels productes objecte d'anàlisi així ho aconselli o sigui necessari per raons tècniques, 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 94

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 infracció, l'infractor resta obligat a reemborsar-les.

Article 95

També es podran realitzar proves en el mateix lloc de la inspecció si així ho requereix, ho permet o ho aconsella el tipus de producte o mercaderia. Si procedeix, s'ha d'oferir la possibilitat en el mateix acte de realitzar la prova contradictòria conforme a qualsevol de les possibilitats establertes en els articles anteriors.

Títol IX. De l'autorització, de la inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra i de la homologació dels establiments i indústries dedicats a activitats alimentàries.

Capítol I. Autorització i inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra dels establiments i indústries dedicats a activitats alimentàries

Article 96

Tots els establiments i les indústries dedicats a activitats alimentàries al Principat queden subjectes a l'obtenció d'una autorització sanitària en els casos d'obertura, trasllat del domicili comercial, modificació d'activitats, canvi de titular administratiu, canvi de nom comercial i/o baixa d'activitats.

Article 97

Els establiments i indústries enumerats a l'article 104 estan subjectes a més, en tots els casos esmentats a l'article 96 a inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra (RSPA), adscrit al ministeri encarregat de la salut. Aquesta inscripció s'ha de revalidar cada cinc anys i cada cop que s'introdueixin modificacions en els locals, les instal·lacions o en els processos fonamentals dels tractaments als quals se sotmeten els productes.

Article 98

Correspon al ministeri encarregat de la salut, atorgar les autoritzacions sanitàries i les inscripcions al Registre Sanitari del Principat d'Andorra.

Article 99

Sense aquesta autorització i inscripció al Registre Sanitari, quan escaigui, els establiments/indústries tenen la consideració de clandestins.

Article 100

En el cas dels establiments i indústries mencionats a l'article 104 la demanda d'autorització sanitària es fa de manera simultània a la d'inscripció o

assentament dels canvis produïts al RSPA.

Un cop obtinguda l'autorització, si escau, es fa la inscripció al RSPA atorgant un número d'identificació per a cada establiment/indústria.

Article 101

Els establiments i les indústries no poden realitzar cap altra activitat alimentària que aquella per a la qual estiguin expressament autoritzats i que tinguin registrada.

Article 102

L'autorització sanitària i la inscripció al RSPA, quan escaigui, és prèvia, preceptiva i vinculant per obtenir qualsevol altra autorització que requereixin els establiments o indústries per a desenvolupar la seva activitat, d'acord amb la normativa vigent.

Article 103

1. El Registre Sanitari del Principat d'Andorra és l'òrgan administratiu en què s'han d'inscriure els establiments i les indústries indicats a l'article 104 radicats en el territori andorrà.

2. El Registre Sanitari té per objecte:

a) establir un instrument de treball que faciliti informació actualitzada sobre les activitats, els locals, les instal·lacions i els mètodes de treball de cada establiment/indústria a fi de poder realitzar els controls oportuns, vetllar per la seguretat alimentària i adoptar les mesures de protecció de la salut adequades.

b) constituir una font de dades per a estudis alimentaris, sanitaris, nutritius, tecnològics i comercials.

c) permetre el contacte amb els empresaris per promocionar les bones pràctiques de manipulació

3. Té caràcter nacional i públic i és la base d'informació per a totes les inspeccions en matèria alimentària.

4. Les dades del registre es faciliten prèvia sol·licitud adreçada a l'autoritat sanitària competent, amb la finalitat exclusiva de protegir la salut. En matèria d'inspecció l'accés és sense límits de continguts.

Article 104

1. Estan subjectes a inscripció, els establiments i les indústries dedicats a les activitats de fabricació, elaboració, transformació, conservació, envasament, condicionament, emmagatzematge, transport, distribució, importació i exportació de:

a) aliments destinats al consum humà

b) productes alimentaris

2. Els locals de les indústries o establiments esmentats en aquest article i destinats a l'emmagatzematge d'aliments o productes alimentaris per a ús propi ubicats en una parròquia diferent d'aquella on es troba la indústria o establiment titular també estan subjectes a inscripció al Registre Sanitari.

Article 105

Queden exclosos de la inscripció al Registre Sanitari (sense perjudici del que disposin les autoritzacions sanitàries preceptives):

a) els locals de les indústries o establiments indicats a l'article anterior destinats a l'emmagatzematge d'aliments o productes alimentaris per a ús propi sempre que estiguin ubicats a la mateixa parròquia on es troba situada la indústria o l'establiment titular. Aquests locals han de figurar anotats en l'expedient d'inscripció al Registre Sanitari de la indústria o l'establiment titular;

b) els establiments que elaborin productes per a ser consumits exclusivament

dins dels seus locals;

c) els establiments d'escassa entitat o que no disposin de locals i instal·lacions permanents;

d) els establiments de comerç minorista o detallista.

Article 106

Són objecte d'assentament al Registre Sanitari:

a) les inscripcions inicials d'establiments i indústries

b) el trasllat del domicili comercial

c) la modificació d'activitats

d) el canvi de titular administratiu

e) el canvi de nom comercial de l'establiment

f) la baixa d'activitats

g) la revalidació de la inscripció

h) la cancel·lació de la inscripció

i) la revocació de la inscripció

j) les sancions fermes de caràcter administratiu motivades per infraccions en matèria de protecció de la salut dels consumidors

Article 107

L'omissió del requeriment d'autorització sanitària o l'incompliment dels requisits que s'hi estableixen per a obtenir-la suposa la no inscripció en el Registre Sanitari quan es tracti d'una obertura, o bé implica el no assentament dels canvis registrals, sense perjudici de les sancions previstes en la legislació vigent.

Article 108

Les dades d'identificació dels establiments i indústries que figurin en els envasos, etiquetes, precintes, rètols i a qualsevol altra part o document relacionat amb l'aliment/producte alimentari han de coincidir exactament amb les que constin al Registre Sanitari.

Article 109

1. El ministeri encarregat de la salut ha de portar a terme les actuacions oportunes per garantir l'eficàcia i exactitud del registre, com a garantia que els establiments i les indústries estan sotmesos a vigilància periòdica per tal que es mantinguin en els seus locals, les seves instal·lacions i en les seves activitats les condicions higienicosanitàries i d'idoneïtat precises en cada cas.
2. En particular ha de vetllar per la revisió de les inscripcions efectuades i per requerir als interessats perquè aportin les dades que s'estimin necessàries.
3. Els establiments i les indústries han de facilitar tota la informació que se'ls sol·liciti per complir aquesta finalitat.

Article 110

En els casos mencionats a l'article 96, per a obtenir l'autorització sanitària i la inscripció al Registre Sanitari quan escaigui, s'han de presentar les sol·licituds respectives mitjançant un imprès oficial adreçades al Govern.

Article 111

Per a obtenir l'autorització sanitària i per a la inscripció al Registre Sanitari quan escaigui, s'exigeix el compliment dels requisits administratius i tècnico-sanitaris propis de cada establiment o indústria.

Article 112

En el cas d'obertura, trasllat de domicili i/o modificació d'activitats, cal adjuntar

a la sol·licitud per a obtenir l'autorització sanitària i per a la inscripció al Registre Sanitari quan s'escaigui, la documentació que s'especifica a continuació:

1. Descripció acurada de les activitats que es realitzen, on es detallin si escau: Les diferents fases de fabricació, elaboració, transformació i/o condicionament dels productes, les operacions realitzades en cada fase, els mètodes, els equipaments i les matèries utilitzades.
 2. Relació de l'equipament i utillatge utilitzat, especificant en cada cas: El nombre d'unitats de cada element, el tipus de material de l'utillatge i l'equipament, així com la documentació tècnica que justifiqui l'adequació dels aparells a les normes en matèria d'higiene alimentària, quan se sol·liciti.
 3. Relació de productes comercialitzats
 4. Relació de productes fabricats, elaborats, transformats i/o condicionats, amb indicació en aquest cas, de la composició qualitativa i quantitativa de cada producte.
 5. Model d'etiquetatge dels productes fabricats, elaborats, transformats, condicionats a l'establiment o indústria.
 6. Certificacions d'homologació dels envasos i/o embalatges que s'utilitzen per entrar en contacte amb els productes fabricats, elaborats, transformats i/o condicionats a l'empresa, conforme són aptes per entrar en contacte amb els aliments.
 7. Plànol de les instal·lacions de l'empresa (representació gràfica de les instal·lacions, disposició dels equips i distribució de les àrees de treball).
 8. Descripció dels sistemes d'autocontrol realitzats per l'empresa.
 9. Descripció dels mètodes de prevenció, detecció i tractament contra els insectes i els rosegadors.
- La sol·licitud amb la documentació adjunta corresponent compon l'expedient.

Article 113

En el cas que no s'hagi presentat la sol·licitud i/o la documentació necessària o que els òrgans competents considerin que la documentació aportada no és suficient o correcta, s'insta la persona responsable de l'empresa o sol·licitant perquè, en un termini d'un mes, aporti la documentació complementària o un nou expedient.

Article 114

1. Un cop presentada la sol·licitud, els inspectors adscrits al servei responsable del control i la vigilància alimentària han d'efectuar la inspecció prèvia a l'autorització i el registre, en la qual es comprova si es compleixen els requisits establerts legalment.
2. L'inspector ha de fer constar aquesta conformitat o si escau les deficiències i/o irregularitats observades en una acta d'inspecció.
3. Un cop complerts els tràmits administratius i d'inspecció i un cop examinada la documentació continguda en l'expedient, s'emet l'informe tècnic favorable o desfavorable respecte a la sol·licitud presentada.

Article 115

L'expedient es resol, atorgant o denegant l'autorització sanitària i si escau la corresponent inscripció al Registre Sanitari.

Article 116

1. Per a la presentació de la sol·licitud de revalidació de la inscripció es disposa del termini de dos mesos a partir de la data de venciment de la inscripció inicial.
2. Transcorregut aquest termini, si no s'ha formalitzat la presentació de la sol·licitud, l'autoritat competent formula un requeriment escrit perquè el titular administratiu de l'establiment/indústria procedeixi a presentar la sol·licitud de

revalidació en el termini d'un mes.

Article 117

1. La cancel·lació de la inscripció al Registre sanitari es realitza a petició de la persona interessada o d'ofici per raons d'exactitud en el Registre si no s'ha sol·licitat la revalidació, després del termini de temps preceptiu per formular la sol·licitud corresponent.
2. En cas de detectar incompliments greus o molt greus de les exigències fixades per a l'obtenció del registre, l'autoritat sanitària procedeix a la revocació de la inscripció al Registre.

Capítol II. De la homologació d'establiments o indústries alimentaris

Article 118

1. En aquells supòsits en que, per acord entre la Comunitat Europea i el Principat d'Andorra, s'hagin d'homologar conforme a la legislació comunitària productes, establiments o indústries, l'interessat ha de sol·licitar la seva homologació al ministeri responsable de la sanitat, el qual a través dels òrgans de coordinació amb la Comunitat Europea tramitarà l'expedient conforme al que determinin les normes aplicables.
2. Seran objecte d'homologació totes i cada una de les activitats desenvolupades per l'establiment o indústria afectats pels acords entre la Comunitat Europea i el Principat d'Andorra, havent-se de renovar l'homologació cada cop que s'introdueixin noves activitats o quan es produeixi qualsevol modificació en els locals, instal·lacions o processos fonamentals per als tractaments als quals se sotmeten els productes.
3. Tot establiment o indústria que no estigui homologat no podrà destinar cap dels seus productes a intercanvis comunitaris.

Article 119

L'homologació és atorgada pel ministeri encarregat de la salut a proposta del servei competent en el control alimentari, en les condicions previstes en els articles 120, 121, 122, 123, 124 i 125 del present Reglament.

Un cop obtinguda, s'atorga un número d'identificació a l'establiment o indústria, que es correspon amb el número d'inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra.

Article 120

No poden existir incompatibilitats entre les activitats que un establiment o indústria té inscrites al Registre Sanitari i aquelles que té homologades.

Tot establiment o indústria per homologar-se ha d'estar prèviament inscrit al

Registre sanitari.

Article 121

1. Per a obtenir l'homologació s'exigeix el compliment dels requisits administratius i tecnicosanitaris propis de cada establiment o indústria.
2. No obstant això, si es tracta d'un establiment nou, en el qual la inspecció no ha permès constatar les condicions d'higiene durant el seu funcionament en les condicions normals d'activitat, l'homologació pot atorgar-se a títol provisional per un període de tres mesos.
3. Transcorregut aquest període, si les condicions tecnicosanitàries són satisfetes es confirma l'homologació. En cas contrari, l'homologació provisional es pot prolongar per un nou període de tres mesos o bé retirar-se.

Article 122

Per sol·licitar l'homologació, el titular administratiu de l'establiment o indústria interessat ha de presentar una sol·licitud mitjançant un imprès oficial adreçada

al Govern, que inclogui la informació següent:

1. Nom i adreça de l'establiment / indústria.
2. Titular administratiu de l'establiment/indústria: identitat i domicili en cas de les persones físiques, raó social i nom del representant legal en cas de les persones jurídiques.
3. Tipus d'activitat/s desenvolupada/es: les diferents fases de fabricació, elaboració, transformació i/o condicionament dels productes, les operacions realitzades en cada fase, els mètodes, els equipaments i les matèries utilitzades.
4. Un plànol de la situació de l'establiment/indústria a escala 1/1000 indicant en ell els seu límits físics, les fonts d'aprovisionament d'aigua potable i, si és el cas, d'aigua no potable, així com el seu circuit d'evacuació d'aigües residuals.
5. Una declaració de la potabilitat de l'aigua o en el seu defecte un comprovant de l'embranchement a la xarxa pública.
6. Un plànol dels locals i instal·lacions a escala 1/100 i a 1/300 segons la grandària dels locals, indicant la disposició de les sales de treball i dels locals d'utilització del personal.
7. La descripció detallada dels locals destinats a: la recepció i emmagatzematge de matèries primeres, a l'emmagatzematge dels materials d'envasament i embalatge, a la preparació dels productes, al seu condicionament i a l'emmagatzematge dels productes acabats.
8. La capacitat d'emmagatzematge de les matèries primeres i dels productes acabats així com el volum de producció diària previst.
9. La llista precisa dels productes elaborats, indicant en aquest cas, per a cada producte la composició qualitativa i quantitativa.
10. Model d'etiquetatge dels productes fabricats, elaborats, transformats, condicionats a l'establiment o indústria.
11. Certificacions d'homologació dels envasos i/o embalatges que s'utilitzen per entrar en contacte amb els productes fabricats, elaborats, transformats i/o condicionats a l'empresa, que atestin que són aptes per entrar en contacte amb els aliments/productes alimentaris.
12. Relació de l'equipament i utilitatge utilitzat, especificant en cada cas: El nombre d'unitats de cada element, el tipus de material de l'utilitatge i l'equipament, així com la documentació tècnica que justifiqui l'adequació dels aparells a les normes en matèria d'higiene alimentària, quan se sol·liciti.
13. Descripció del pla de neteja i desinfecció de l'empresa.
14. Descripció dels sistemes d'autocontrol realitzats per l'empresa.
15. Descripció dels mètodes de prevenció, detecció i tractament contra els insectes i els rosegadors.
16. Descripció del pla de formació del personal.

La sol·licitud amb la documentació adjunta corresponent compon l'expedient.

Article 123

En el cas que no s'hagi presentat la sol·licitud i/o la documentació necessària o que els òrgans competents considerin que la documentació aportada no és suficient o correcta, s'insta la persona responsable de l'empresa o sol·licitant perquè, en un termini d'un mes, procedeixi a aportar la documentació complementària o un nou expedient.

Article 124

1. Un cop presentada la sol·licitud, els inspectors adscrits al servei responsable del control i la vigilància alimentària han d'efectuar la inspecció prèvia a l'homologació, en la qual s'ha de comprovar si es compleixen els requisits establerts legalment.
2. L'inspector ha de fer constar aquesta conformitat o si escau les deficiències

i/o irregularitats observades en una acta d'inspecció.

3. Un cop complerts els tràmits administratius i d'inspecció i un cop examinada la documentació continguda en l'expedient, s'emet l'informe tècnic favorable o desfavorable respecte a la sol·licitud presentada.

Article 125

L'expedient es resol, atorgant o denegant l'homologació.

Article 126

En el cas d'haver de renovar l'homologació de l'establiment o indústria, i si aquest no ha formalitzat els tràmits administratius previstos a l'efecte, l'autoritat competent formula un requeriment escrit perquè el titular administratiu de l'establiment o indústria procedeixi a presentar la sol·licitud corresponent en el termini de dos mesos.

Article 127

En cas de detectar incompliments greus o molt greus de les exigències fixades per a l'obtenció de l'homologació, l'autoritat sanitària pot procedir a revocar-la.

Capítol III. Prohibicions relatives al que s'estableix al present Títol

Article 128

Es prohibeix realitzar activitats alimentàries sense disposar de la corresponent autorització sanitària, inscripció al Registre Sanitari i/o homologació, segons s'escaigui en funció de l'establert al present títol.

Resta prohibit destinar aliments/productes alimentaris a intercanvis, sense la preceptiva homologació de l'establiment/indústria.

Títol X. Infraccions i sancions

Article 129

1. Sense perjudici de la legislació aplicable, i d'acord amb els criteris establerts al títol desè, capítol 1 de la Llei general de sanitat, les infraccions comeses contra el que s'estableix al present Reglament tindran el caràcter d'infraccions sanitàries.

2. Excepte norma especial, són responsables de les infraccions comeses els qui per acció o omissió hagin participat en elles.

Article 130

Sense perjudici de la legislació aplicable, i d'acord amb els criteris establerts al títol desè, capítol 1 de la Llei general de sanitat, constitueixen infracció en la realització d'activitats alimentàries:

En general, qualsevol acció u omissió que produeixi riscos o danys efectius per a la salut pública, ja sigui de forma deliberada o conscient, ja sigui per abandonament de la diligència i precaucions exigibles a l'activitat, servei o instal·lacions.

Incomplir les mesures de salvaguarda establertes.

a) Respecte als aliments / productes alimentaris

1. La fabricació, l'elaboració, la transformació, la manipulació, l'emmagatzematge, la conservació, el condicionament, la distribució, el transport, la importació, l'exportació, l'intercanvi comercial, la comercialització, la venda i/o la cessió d'aliments o productes alimentaris no conformes a les condicions establertes a la normativa vigent i/o que incompleixin les prohibicions establertes.

2. Són responsables de les infraccions comeses en aquesta matèria:

2.1. En les infraccions comeses en els productes envasats, la firma o la raó social que figura en l'etiquetatge es considera responsable, llevat que es

demostris la falsificació, l'adulteració, l'alteració, el deteriorament, la manipulació i/o la mala conservació del producte per part del tenidor, i que s'especifiquin en l'envàs les condicions de conservació.

Es considera responsable la firma o el titular que consta en l'envàs si se'n prova la connivència amb el propietari de la marca.

2.2. Si el producte envasat no porta les dades necessàries per identificar el responsable, segons el que estableix la normativa vigent, es consideren responsables els que han comercialitzat el producte, llevat que se'n pugui identificar el responsable.

2.3. En les infraccions comeses en els productes que es venen sense envasar el tenidor és considerat com a responsable, llevat que es pugui demostrar la responsabilitat d'un tenidor anterior.

b) Respecte a les condicions en què es realitzen els intercanvis comunitaris, les importacions i les exportacions d'aliments/productes alimentaris

1. Posar en consum aliments o productes alimentaris que no disposin del corresponent certificat sanitari i per als quals estigui fixat reglamentàriament que n'han de disposar.

2. Es considera responsable el tenidor dels productes.

També constitueix infracció l'incompliment de les condicions establertes per a realitzar intercanvis comunitaris i importacions d'aliments o productes alimentaris d'origen animal segons l'establert al Reglament d'aplicació de la Decisió 2/99 del Comitè Mixt CE - Andorra mitjançant el qual es regulen les importacions, les exportacions i els intercanvis d'animals vius i productes d'origen animal destinats a consum humà.

Aquestes infraccions es sancionaran segons l'establert en el mencionat Reglament.

c) Respecte a les condicions dels establiments o indústries dedicats a activitats alimentàries

1. No disposar de locals, instal·lacions i/o elements conformes a les condicions establertes per la normativa vigent i/o incomplir les prohibicions establertes.

2. És responsable de les infraccions en aquesta matèria el titular administratiu de l'establiment o indústria.

d) Respecte al transport d'aliments/productes alimentaris

1. L'incompliment de les condicions tècniques i higienicosanitàries establertes a la normativa vigent i/o de les prohibicions establertes.

2. És responsable de les infraccions comeses en aquesta matèria el titular administratiu de l'empresa responsable dels mitjans de transport.

e) Respecte als manipuladors d'aliments

1. L'incompliment de les condicions establertes per al desenvolupament de l'activitat laboral de manipulador d'aliments en la normativa vigent.

2. És responsable de les infraccions comeses en aquesta matèria:

2.1. En les infraccions dels articles 51, 52 ó 55, el manipulador d'aliments.

2.2. En la resta de casos, el titular administratiu de l'establiment o indústria.

f) Respecte al control, la vigilància i la inspecció

1.1. En general, l'incompliment de les obligacions i/o prohibicions establertes al Títol VII del present Reglament.

1.2. L'incompliment de les mesures d'autocontrol a realitzar per la pròpia indústria o establiment conforme al Títol VII Capítol I.

1.3. L'incompliment de les obligacions de l'inspeccionat conforme al Títol VII Capítol II.

1.4. La resistència, la coacció o la temptativa contra el personal facultat per exercir oficialment la funció de control i vigilància alimentària.

1.5. L'incompliment o la transgressió dels requeriments formulats pel personal facultat per exercir la funció de control i vigilància alimentària o per les autoritats sanitàries i/o l'incompliment en els terminis pactats.

1.6. L'incompliment de les mesures d'intervenció, immobilització, comís, cessament d'activitats i/o tancament de l'establiment o indústria.

2. És responsable de les infraccions comeses en aquesta matèria el titular administratiu de l'establiment o indústria.

g) Respecte a l'autorització, registre i homologació d'empreses

1. L'incompliment dels requisits, obligacions i/o prohibicions establerts a la normativa vigent.

2. És responsable de les infraccions comeses en aquesta matèria el titular administratiu o bé la persona responsable en el cas de les empreses no autoritzades.

Article 131

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 títols II, IV, V i VI d'aquest Reglament i en la legislació que es dicti en desenvolupament dels mateixos, així com l'incompliment de les prohibicions establertes al capítol II del Títol III, sempre que no es produeixin riscos greus i directes per a la salut pública i que hagi estat comesa per primera vegada.

b) Es consideren infraccions greus:

1. L'incompliment de les mesures de salvaguarda.

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

3. L'incompliment o transgressió dels requeriments formulats pel personal facultat per exercir la funció d'inspecció o per les autoritats sanitàries i/o l'incompliment en els terminis pactats.

4. L'incompliment del que es disposa al títol VII d'aquest Reglament.

5. L'incompliment del que es disposa en el títol IX d'aquest Reglament.

6. La reincidència o reiteració en la comissió d'infraccions considerades lleus.

7. La inobservança dels preceptes continguts en els títols II, IV, V i VI així com l'incompliment de les prohibicions establertes al capítol II del Títol III d'aquest Reglament quan es produeixin riscos greus i directes per a la salut pública.

c) Es consideren infraccions molt greus:

1. L'incompliment del que es disposa en els títols II, IV, V, VI, VII i IX, de les prohibicions establertes al capítol II del Títol III d'aquest Reglament, així com l'incompliment de les mesures de salvaguarda.

2. L'incompliment o transgressió dels requeriments formulats pel personal facultat per exercir la funció d'inspecció o per les autoritats sanitàries i/o l'incompliment en els terminis pactats, quan es produeixin danys efectius a la salut pública.

3. La reincidència o reiteració en una infracció considerada greu.

Article 132

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

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.

Títol XI. Procediment sancionador

Article 133

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. La prescripció s'interromp en el moment en què el procediment es dirigeixi contra el presumpte infractor.

Article 134

1. El procediment sancionador s'ha d'incoar d'ofici, mitjançant acta i/o informe de la inspecció del servei responsable del control i la vigilància alimentària.
2. Rebuda l'acta de la inspecció i/o l'informe respecte a la suposada infracció administrativa, l'autoritat sanitària competent pot ordenar la instrucció d'una informació reservada, abans de dictar la providència, mitjançant la qual es decideixi l'obertura de l'expedient o, si escau, l'arxiu de les actuacions.
3. La realització d'aquestes actuacions interromp el termini de prescripció de les infraccions eventualment comeses.
4. En el supòsit que l'obertura d'expedient estigui motivada pels resultats de les anàlisis practicades sobre mostres, aquests resultats s'han de notificar a l'interessat dins el tràmit corresponent.

Article 135

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 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.
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 fer-hi les al·legacions que estimin oportunes.

Article 136

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 ordenar les mesures preventives adequades, que seran proporcionals als objectius perseguits.

Article 137

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.

Títol XII. De les competències

Article 138

Els òrgans competents de l'Administració per a l'adopció de les mesures regulades en aquest Reglament són:

a) el ministeri encarregat de la salut, al qual correspon:

1. Establir les mesures oportunes per al control de les malalties transmissibles a través dels aliments.
2. Acordar la immobilització, el comís o la destrucció d'aliments o productes alimentaris.
3. Acordar el cessament temporal d'activitats dels establiments o indústries.
4. Atorgar les autoritzacions dels establiments o indústries, procedir a la seva inscripció i/o assentament dels canvis produïts al Registre Sanitari i procedir quan escaigui a l'homologació dels establiments o indústries.
5. Formular requeriments per a les autoritzacions, inscripcions i homologacions dels establiments o indústries.

6. Facilitar les dades que figuren al Registre Sanitari.
 7. Designar el laboratori que ha de fer l'anàlisi diriment, en els casos previstos al títol VIII.
 8. Designar i convocar el perit que ha de fer l'anàlisi diriment en els casos previstos al títol VIII.
 9. 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.
 3. L'establiment de mesures de salvaguarda.

Article 139

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.
2. L'adopció de les mesures esmentades al paràgraf anterior són competència del Govern.

Disposicions addicionals

Primera

El ministeri responsable de la sanitat queda facultat per dictar, en l'àmbit de les seves competències, les disposicions necessàries per a l'organització i el funcionament intern del Registre Sanitari.

Segona

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'estableix al present Reglament.

En particular queden derogats el Reglament d'Higiene i Control dels Aliments de data 29 d'abril de 1993 i el Reglament de la Inspecció Sanitària de Duanes de data 6 de juny de 1991.

Disposicions transitòries

Primera

Els litigis i actes administratius iniciats abans de l'entrada en vigor del present Reglament i encara no decidits, s'han de resoldre aplicant la norma més favorable a l'administrat.

Segona

Les inscripcions que figuren actualment al Registre Sanitari del Principat d'Andorra tenen plena validesa sense perjudici de realitzar d'ofici si és necessari, les correccions oportunes per acomodar-se al que es disposa en aquest Reglament.

Disposició final

Aquest Reglament entrarà en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Andorra la Vella, 12 de juliol del 2000

Annex I

Annex II



1739.pdf

Annex III

1. Autocontrols a realitzar pels establiments/indústries que fabriquen, elaboren, transformen i/o condicionen aliments o productes alimentaris.

a) Control de les matèries primeres:

Conservar les factures, albarans, certificats i qualsevol altre document que permeti identificar clarament i exactament els productes importats i/o adquirits, com a mínim durant un període de sis mesos.

En cas de realitzar operacions d'importació / exportació, conservar el DUA que acompanya els productes en el moment del seu despatx.

Verificar que els productes objecte d'importació o d'adquisició en arribar a l'empresa s'ajusten a les condicions higienicosanitàries exigides, en particular pel que fa al seu origen, identificació, marques de salubritat, dates de caducitat, temperatures de conservació, estiba en els mitjans de transport...

Comprovar les condicions sanitàries de les matèries primeres (inclosa l'aigua), ja sigui mitjançant la demanda d'anàlisis a les empreses proveïdores, ja sigui realitzant per compte propi les proves analítiques necessàries.

Garantir una rotació correcta dels estocs.

Assegurar una estiba i conservació correcta dels productes durant el seu emmagatzematge.

b) Control dels locals, de les instal·lacions i elements:

Verificar les condicions tècniques i higienicosanitàries dels locals, de les instal·lacions i dels elements.

Verificar el correcte funcionament i calibratge dels aparells.

Establir i aplicar un pla de neteja i desinfecció.

Establir i aplicar un pla de lluita per a la prevenció, detecció i eliminació dels insectes, els rosegadors i altres animals indesejables.

c) Control dels mètodes de producció:

Establir la correcta formulació dels productes.

Establir les instruccions a seguir en les diferents operacions.

Registrar i controlar els punts crítics i els paràmetres a controlar en cada un d'ells.

Establir un sistema de seguiment dels productes en el curs del seu processament.

Registrar les dades relatives a cada jornada de producció.

d) Control dels productes acabats:

Definir els paràmetres a controlar en els productes finals i la periodicitat de les proves.

Realitzar les analítiques corresponents.

e) Control dels estocs dels productes acabats:

Establir sistemes de traçabilitat dels productes.

Establir un registre on es faci constar totes les informacions que permetin remuntar a l'origen dels productes i establir la seva destinació immediata.

Garantir una rotació correcta dels estocs.

Garantir una estiba i conservació correcta dels productes.

f) Formació del personal:

Establir i aplicar un pla de formació tècnica actualitzada i específica per a la feina que realitza cada persona.

Establir i aplicar un pla de formació sobre condicions higiènicosanitàries (Bones Pràctiques de Manipulació).

2. Autocontrols que han de realitzar els establiments/indústries dedicats a activitats alimentàries consistents en la importació, intercanvi comunitari emmagatzematge, conservació, distribució, transport, comercialització i venda d'aliments o productes alimentaris així com pels establiments dedicats a la restauració comercial.

a) Control dels productes:

Conservar les factures, albarans, certificats i qualsevol altre document que

permeti identificar clarament i exactament els productes importats, intercanviats i/o adquirits, com a mínim durant un període de 6 mesos.

Conservar el DUA que acompanya els productes en el moment del seu despatx duaner.

Verificar que els productes objecte d'importació / intercanvi comunitari / adquisició en arribar a l'empresa s'ajusten a les condicions higiènicosanitàries exigides, en particular pel que fa a la seva identificació, origen, dates de caducitat, marques de salubritat, temperatures de conservació, estiba en els mitjans de transport, etc.

b) Control dels estocs:

Garantir una rotació correcta dels estocs.

Garantir una estiba i conservació correcta dels productes.

Establir sistemes de traçabilitat dels productes.

Establir un registre on es facin constar totes les informacions que permetin remuntar a l'origen dels productes i establir-ne la destinació immediata.

c) Control dels locals, de les instal·lacions i elements:

Verificar les condicions tècniques i higiènicosanitàries dels locals, de les instal·lacions i elements

Verificar el correcte funcionament i calibratge dels aparells.

Establir i aplicar un pla de neteja i desinfecció.

Establir i aplicar un pla de lluita per a la prevenció, detecció i eliminació dels insectes, els rosegadors i altres animals indesejables.

d) Formació del personal

Establir i aplicar un pla de formació tècnica actualitzada i específica per a la feina que realitza cada persona.

Establir i aplicar un pla de formació sobre condicions higiènicosanitàries (Bones Pràctiques de Manipulació).

A més de l'exposat en aquest annex, les autoritats sanitàries es reserven la possibilitat de sol·licitar qualsevol altre autocontrol complementari adequat al tipus de tractament al qual se sotmeten els productes i a les d'activitats desenvolupades.