

seva publicació al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Reglament de quota especial d'autoritzacions d'immigració temporals per a les activitats de temporada d'hivern en les estacions d'esquí

Article 1

Objecte del Reglament

De conformitat amb el que preveu l'article 24.6 de la Llei qualificada d'immigració, el Govern fixa en el present Reglament la quota especial d'autoritzacions d'immigració temporal o de treball temporal de fronterer per a les activitats de la temporada d'hivern 2002-2003 en les estacions d'esquí.

Article 2

Activitats laborals concernides

1. Les activitats laborals concernides per la present quota especial són totes aquelles que depenen directament de les estacions d'esquí i que s'exerceixen en les condicions següents:

a) La societat que explota l'estació d'esquí gestiona directament l'activitat concernida i contracta els treballadors temporers.

b) Les activitats es limiten a la temporada d'esquí i no tenen continuïtat al llarg de l'any.

c) L'horari d'atenció al públic correspon a l'horari d'obertura de l'estació d'esquí.

2. A efectes d'aplicació del present Reglament, el Servei d'Immigració comprova i determina quina és la qualificació d'una activitat laboral amb independència de les dades que sobre la mateixa s'hagin fet constar en la demanda d'autorització d'immigració.

Article 3

Nombre d'autoritzacions

1. El nombre màxim d'autoritzacions d'immigració temporal o de treball temporal de fronterer que es poden

lliurar en el marc de la present quota és de 1.500 (mil cinc-cents) autoritzacions.

2. Dins del nombre global fixat a l'apartat anterior, es poden concedir un màxim de 780 (set-cents vuitanta) autoritzacions en aplicació de l'excepció prevista a l'article 40 de la Llei qualificada d'immigració. Les autoritzacions de treball temporal de fronterer s'atorguen sempre que el sol·licitant sigui nacional d'un dels estats ressenyats a l'article 39 de la mateixa Llei.

Article 4

Condicions de concessió i durada de vigència de les autoritzacions

1. Aquestes autoritzacions se sol·liciten a partir del dia 15 de novembre de l'any 2002.

2. La durada de vigència de les autoritzacions lliurades en el marc de la present quota és fins al dia 30 d'abril de l'any 2003.

Article 5

Condicions per al canvi de lloc de treball

Les autoritzacions concedides en el marc de la present quota permeten al seu titular canviar de lloc de treball, durant el període de vigència de l'autorització, sempre que es tracti d'exercir una de les activitats laborals definides a l'article 2 del present Reglament.

Disposició final

Aquest Reglament entrarà en vigor el mateix dia de la seva publicació al BOPA.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 6 de novembre del 2002

Marc Forné Molné
Cap de Govern

Decret

d'aprovació del Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats d'elaboració, distribució i comercialització de plats preparats

Exposició de motius

El sector de la restauració al Principat d'Andorra ha estat regulat per normes de caràcter general (horitzontals) com ara el Reglament d'higiene i control dels aliments, del 21 d'abril de 1993, derogat pel Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000.

És notòria la contribució d'aquesta normativa en la millora de les condicions higienicosanitàries dels establiments dedicats a les activitats alimentàries, inclosos els del sector de la restauració. En particular, cal destacar el decidit pas endavant que ha suposat el Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries en incorporar al dret andorrà les normes fonamentals d'higiene dels aliments i els mateixos principis de vigilància i de control alimentari que regeixen en els països de la Unió Europea.

No obstant això, la necessitat de regular de manera específica el sector de la restauració és manifesta ateses les moltes particularitats d'aquesta activitat, amb múltiples i diversos tractaments, preparacions i manipulacions dels aliments que poden comportar un augment dels riscos sanitaris.

També cal tenir en compte l'àmplia extensió i diversitat del sector (establiments comercials, menjadors d'escoles, residències, hospitals, etc.), la seva expansió constant (augment del nombre d'àpats fora de la llar per activitats socials i de lleure, laborals, etc.) i les noves modalitats d'elaboració i venda de plats preparats (venda a domicili, venda de plats per emportar, cuines centrals).

D'altra banda, no es pot ignorar la importància turística i econòmica del sector al Principat d'Andorra.

En el context descrit i per donar una resposta satisfactòria a les necessitats plantejades, aquest Reglament s'ajusta a les normes del Codex Alimentarius, emanades de l'Organització Mundial de la Salut i als principis exposats en la Llei general de sanitat. Incorpora els requisits tècnics, sanitaris i higiènics dirigits a disminuir i eliminar les pràctiques incorrectes, que estan considerades factors de contribució en l'aparició de malalties d'origen alimentari, i fa expressa l'obligatorietat de desenvolupar i aplicar sistemes d'autocontrol basats en l'aplicació de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), anteriorment conegut com a Anàlisi del Risc i Controls de Punts Crítics (ARICPC).

Atenent doncs a les consideracions exposades que fan necessària la regulació específica de les activitats destinades a la fabricació i l'elaboració de plats preparats, més comunament conegut com a sector de la restauració;

Considerant que s'han examinat les valoracions dels sectors afectats, en particular de les associacions professionals i organismes relacionats amb la restauració col·lectiva existents al Principat d'Andorra;

Considerant l'apartat b) de l'article 36 del capítol cinquè sobre la higiene dels aliments del títol cinquè, sobre programació en matèria d'higiene i de salut pública, de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989;

Considerant la normativa sanitària vigent en matèria alimentària i en particular el Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000;

A proposta del ministeri encarregat de la salut, el 6 de novembre de 2002, el Govern aprova el Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats d'elaboració, distribució i comercialització de plats preparats.

Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats d'elaboració, distribució i comercialització de plats preparats, que entrarà en vigor al cap de sis mesos de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats d'elaboració, distribució i comercialització de plats preparats

Capítol I. Objecte i àmbit d'aplicació

Article 1

L'objecte d'aquest Reglament és:

1. Definir i fixar les condicions tècniques i higienicosanitàries que s'han de complir durant la fabricació, l'elaboració, la transformació, la manipulació, l'emmagatzematge, la conservació, el condicionament, el transport, la distribució, la importació, l'exportació, l'intercanvi comercial, la comercialització, la venda directa al consumidor amb o sense repartiment a domicili, a tercers o amb màquines expenedores, el subministrament i/o el servei de plats preparats.

2. Establir els sistemes d'autocontrol que han de realitzar les mateixes empreses basats en l'aplicació de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

Article 2

Les normes d'aquest Reglament s'apliquen a totes les empreses, de titularitat pública o privada, de caràcter social o comercial, permanents o temporals, que facin qualsevol de les activitats assenyalades a l'apartat a) de l'article anterior.

Article 3

Ultra les disposicions d'aquest Reglament i per als aspectes que no s'hi

regulen, és aplicable la legislació vigent al Principat d'Andorra.

Capítol II. Disposicions generals

Secció primera. Definicions

Article 4

A efectes d'aquest Reglament s'entén per:

1. Plat preparat: qualsevol preparació, freda o calenta, sòlida o líquida, obtinguda per barreja o condimentació de productes alimentaris d'origen animal i/o vegetal, crus, cuinats o precuinats, amb l'addició d'altres substàncies autoritzades o sense, condicionada o no, i disposada per ser consumida, bé directament o bé després d'un tractament culinari addicional.

2. Plat preparat amb antelació: plat preparat sotmès a un procés de conservació segons l'establert en aquest Reglament, el consum del qual pot ser diferit en:

a) el temps, quan el consum té lloc com a molt aviat l'endemà de la seva preparació i/o cocció;

b) l'espai, quan el consum es realitza en un lloc diferent de l'establiment que l'ha preparat.

3. Plat preparat de consum immediat: plat preparat sotmès a un procés de conservació segons el que estableix aquest Reglament i que es consumeix el mateix dia de la seva preparació.

4. Establiment: té la consideració d'establiment, qualsevol indústria, centre, local o instal·lació, fix o mòbil, públic o privat, permanent o temporal, en el qual es desenvolupen activitats de fabricació, elaboració, transformació, manipulació, emmagatzematge, conservació, condicionament, transport, distribució, comercialització, venda, subministrament i servei de plats preparats, amb consum en el mateix establiment o sense.

5. Col·lectivitat: conjunt de consumidors amb unes característiques semblants, que demanen un servei de plats preparats.

6. Menjadors col·lectius: establiments públics o privats, amb finalitat mercantil

o social, que tenen com a activitat elaborar i/o proporcionar plats preparats, inclosos tant els establiments que tenen cuina pròpia com els que no en tenen, tinguin o no instal·lacions a l'aire lliure.

Aquests establiments poden tenir entitat pròpia i independent o formar part d'empreses, centres, institucions i organismes des dels quals constitueixin una activitat accessòria.

7. Establiments temporals: els establiments, fixos o mòbils, que elaboren i/o serveixen plats preparats i que se situen en vies públiques o en qualsevol altra zona d'accés públic o els que es puguin muntar per raó de moviments o concentracions de població (manifestacions esportives, concentracions religioses, culturals, fires, etc.) i desenvolupen aquestes activitats de forma puntual.

8. Cuines centrals o càterings: menjadors col·lectius que fabriquen i/o elaboren plats preparats, complets o no, per distribuir-los o comercialitzar-los posteriorment. Aquests plats no van destinats directament al consumidor final sinó a terceres persones que a la seva vegada desenvolupen activitats de venda i/o servei de plats preparats.

9. Contaminació creuada: procés pel qual un aliment es pot contaminar per una substància biòtica o abiòtica present en altres aliments, majoritàriament vehiculada per contacte directe entre els aliments, a través dels manipuladors, dels utensilis o de les superfícies emprades en la manipulació.

10. Traçabilitat: la capacitat de seguir el procés complet, al llarg de totes les etapes de fabricació o elaboració, transformació, distribució i comercialització o servei d'un producte destinat al consum humà i que permet:

- a) disposar d'una identificació exacta i a temps d'un aliment, en particular el seu origen i procedència, la seva ubicació dins la cadena alimentària i la seva destinació immediata; i
- b) la retirada immediata i eficient de la cadena alimentària, quan sigui necessari.

11. Autoritat sanitària competent: el ministeri encarregat de la salut.

Secció segona. Classificacions

Article 5

Els menjadors col·lectius, en funció de la finalitat per a la qual s'han creat, es classifiquen en:

1. Menjadors col·lectius comercials:

Els menjadors col·lectius que tenen finalitat comercial com poden ser els establiments tipus càtering o cuines centrals, hotels, hostals, residències, pensions, apartaments, restaurants, càmpings, albergs, snacks, bars, granges i altres establiments similars en els quals es fabriquen, s'elaboren, es transformen, es manipulen, es conserven, s'emmagatzemen, es distribueixen, es comercialitzen i se serveixen plats preparats.

2. Menjadors col·lectius socials:

Els menjadors col·lectius que tenen finalitat social com poden ser les escoles i centres educatius, guarderies, hospitals, residències de gent gran, centres d'acolliment, centres penitenciaris, cases de colònies, menjadors de personal d'empresa i qualsevol altre centre o establiment de caràcter sanitari o social.

Article 6

Els establiments, en funció del tipus d'instal·lacions de què disposen, es classifiquen en les quatre categories següents:

1. Categoria A: Cuines centrals o càterings

Establiments definits en l'apartat 8 de l'article 4.

Ultra els requisits generals establerts en el capítol tercer, aquests establiments han de complir també els requisits que consten en el capítol I de l'annex I.

2. Categoria B: Establiments amb cuina diferenciada

Establiments que elaboren o serveixen plats preparats que es consumeixen o no en el mateix centre, i que disposen de cuina diferenciada de la resta de les instal·lacions.

Ultra els requisits generals establerts en el capítol tercer, aquests establiments han de complir també els requisits que consten en el capítol II de l'annex I.

3. Categoria C: Establiments sense cuina diferenciada

Establiments que elaboren o serveixen plats preparats, que es consumeixen o no al mateix centre, amb la cuina o zona d'elaboració no diferenciada de la resta de les instal·lacions i els establiments que únicament realitzen l'activitat de preparació final o servei de plats preparats que s'han elaborat en un altre establiment.

4. Categoria D: Establiments temporals

Establiments definits en l'apartat 7 de l'article 4.

Secció tercera. Registre Sanitari

Article 7

1. Sense perjudici del que estableix la normativa vigent en matèria alimentària i en particular al Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000, s'han d'inscriure al Registre Sanitari del Principat d'Andorra (RSPA):

Els establiments de la categoria A i els establiments de la categoria B en els quals els plats preparats no es consumeixen en el mateix centre que s'han elaborat.

2. Queden exclosos d'inscriure's al RSPA la resta d'establiments no inclosos a l'apartat 1 d'aquest article.

Capítol III. Condicions generals dels establiments

Secció primera. Condicions tecnosanitàries

Sense perjudici del que estableix la normativa vigent en matèria alimentària i en particular al Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000, i ultra les disposicions establertes en l'annex I, tots els establiments han de complir els requisits generals següents:

Article 8

1. Tots els locals i les instal·lacions dels establiments destinats a la fabricació o elaboració, l'emmagatzematge i la

conservació de plats preparats han d'estar degudament diferenciats i aïllats de qualsevol possible focus de contaminació.

2. Han de disposar d'aigua potable corrent, freda i calenta, en quantitat suficient per realitzar correctament les activitats alimentàries i per netejar els locals, d'acord amb la reglamentació vigent en matèria de potabilitat de l'aigua destinada al consum humà.

3. Han de disposar de serveis higiènics completament separats de la zona de manipulació i d'elaboració d'aliments i degudament equipats amb un rentamans, un dispensador de sabó líquid i un sistema d'eixugamans d'un sol ús.

4. Han de disposar, en funció de les necessitats, de locals o recintes destinats a vestidors, suficientment espaiosos i reservats per a ús exclusiu del personal manipulador, equipats i concebuts de forma que s'eviti qualsevol possible risc de contaminació de la roba de treball.

5. Han de disposar de locals, instal·lacions i elements de treball adequats a les activitats desenvolupades i d'una capacitat proporcional al volum de treball realitzat.

6. A fi d'evitar contaminacions creuades, s'ha de permetre una progressió contínua i lineal en l'espai de les diferents operacions destinades a l'elaboració dels plats preparats (*marxa endavant en l'espai*), llevat que estiguin clarament definits, aplicats i respectats els procediments de funcionament específics que solucionin de manera eficaç aquesta concepció dels locals, separant les diferents operacions en el temps després d'una fase de neteja i desinfecció (*marxa endavant en el temps*).

7. Els locals i les instal·lacions s'han de construir, condicionar o reparar utilitzant materials idonis per desenvolupar la seva funció i, en cap cas, susceptibles d'originar intoxicacions o contaminacions.

8. Els terres han d'estar construïts amb materials que siguin de fàcil neteja i desinfecció, no absorbents, imputrescibles, resistents i antilliscants. En cas de disposar de trasegadors han de tenir un grau d'inclinació suficient que

permeti l'evacuació de líquids i han d'estar proveïts de dispositius adequats (sifons) per evitar el retrocés de matèries orgàniques, olors, accés de rosegadors, insectes o altres animals i equipats amb reixetes fàcilment desmuntables per facilitar-ne la neteja. Aquests han d'estar connectats directament a la xarxa d'evacuació d'aigües residuals.

9. Els sostres i les parets han de ser d'un material llis, resistent, impermeable i no absorbent, imputrescible, preferiblement de color clar i que permeti una neteja i una desinfecció adequades.

10. La il·luminació, natural o artificial, ha de ser la suficient per desenvolupar còmodament i de manera segura totes les activitats necessàries. Els llums han d'estar degudament protegits per evitar que, en cas de trencament, es contaminin els aliments o ocasionin lesions a les persones. La fixació al sostre o a la paret s'han de fer de manera que se'n faciliti la neteja i s'eviti l'acumulació de pols i brutícia.

11. La ventilació, natural o forçada, ha de ser l'adequada segons les necessitats i la capacitat del local. Els elements que desprenguin calor i que així ho requereixin, han d'estar situats sota un sistema d'extracció de materials, amb unes dimensions i potència adequades i suficients per impedir l'acumulació de fums i vapors.

12. Les obertures a l'exterior i les finestres s'han de protegir amb teles mosquiteres per tal d'evitar l'entrada d'insectes i altres animals indesejables o agents externs.

Article 9

1. Han de disposar de locals, instal·lacions o recintes diferenciats destinats a l'emmagatzematge de productes no peribles i d'instal·lacions frigorífiques (neveres, cambres frigorífiques, cambres de manteniment de congelats, vitrines expositors, etc.) per als productes que necessiten conservació en fred. La capacitat i les dimensions d'aquests locals, instal·lacions i recintes han de ser suficients i proporcionals al volum de servei que s'efectui.

2. Les sales de màquines i els motors de refrigeració han d'estar

convenientment protegits i aïllats de la resta d'instal·lacions.

3. Les superfícies interiors de les cambres de refrigeració o congelació han de ser de materials adequats que garanteixin una neteja i una desinfecció fàcils. Els terres han de ser resistents i amb un grau d'inclinació suficient que permeti l'evacuació de líquids.

4. Les instal·lacions i els equips utilitzats per a la conservació dels productes alimentaris a temperatura regulada han de disposar de sistemes de control i de lectura directa de temperatura (termòmetres).

5. Les superfícies de treball (taules, superfícies de tall, etc.) han de ser de materials inalterables, llisos i polits, no porosos i que permetin una neteja i una desinfecció fàcils.

6. La maquinària, utilitats de treball i prestatgeries han d'estar construïts amb materials innocus, impermeables i resistents a la corrosió. S'han de poder desmuntar fàcilment i s'han d'instal·lar de manera que es faciliti una neteja i una desinfecció correctes. S'ha de vigilar el seu estat de conservació i s'han d'eliminar o substituir quan perdin les condicions requerides per al seu ús.

7. La zona de fabricació, elaboració, transformació o manipulació de plats preparats ha de disposar d'un nombre suficient de rentamans, segons la capacitat de l'establiment. Aquests rentamans han d'estar dotats d'aigua calenta i freda i han d'estar equipats de sabó líquid i d'un sistema d'eixugamans d'un sol ús.

8. Tots els establiments, excepte els establiments temporals, han de disposar de màquines per rentar la vaixel·la que assegurin que la temperatura de l'aigua de rentat assoleixi els + 82 °C com a mínim. Aquests equips han de disposar de sistemes de control de temperatura (termòmetres) i han de ser fàcilment desmuntables per fer la neteja i el manteniment posteriors.

9. Han de disposar d'un nombre suficient de contenidors per a residus i deixalles, en funció del seu volum. Aquests contenidors han de ser de materials higiènics, de neteja i desinfecció fàcils. Han d'estar proveïts

de tapes amb un sistema d'obertura no manual i han d'estar equipats amb bosses de material impermeable. S'han d'evacuar en funció del volum de treball i com a mínim un cop al dia.

Quan sigui necessari aquests contenidors han d'estar emmagatzemats en un local reservat exclusivament per a aquest ús i, si escau, refrigerat.

Amb tot, les condicions d'emmagatzematge dels residus de l'establiment abans d'evacuar-los no han de suposar una font d'insalubritat ni de contaminació dels productes alimentaris, de l'aigua potable, dels equipaments i altres locals o instal·lacions de l'establiment i han d'evitar la proliferació d'insectes, rosegadors i altres animals.

Secció segona. Higiene de les instal·lacions, els locals, la maquinària i l'utilatge

Article 10

Tots els locals, maquinària i utilatge s'han de mantenir en correcte estat de neteja i desinfecció mitjançant els mètodes més apropiats per evitar aixecar pols o produir alteracions i contaminacions en els aliments.

Article 11

La neteja i la desinfecció dels locals no s'ha de fer mai si hi ha aliments exposats.

Article 12

Als locals no hi ha d'haver objectes inapropiats o no relacionats amb les activitats que s'hi desenvolupen.

Article 13

Després de cada jornada de treball, o abans si és necessari, s'ha de netejar i desinfectar el terra, superfícies de treball i tots els estris i maquinària que s'han utilitzat. Els utilatges i la maquinària que no s'utilitzen quotidianament s'han de rentar i desinfectar abans de ser utilitzats de nou.

Article 14

Els productes i els estris utilitzats en la neteja, desinfecció, desinsectació i desratització han d'estar etiquetats correctament (dosi de producte, instruccions d'utilització, etc.), i emmagatzemats lluny de les zones de manipulació i

preparació d'aliments i degudament separats dels aliments i dels productes alimentaris.

Secció tercera. Zona de consum

Article 15

Les zones destinades al consum de plats preparats (menjador, zona de barra, etc.) han de reunir els requisits següents:

1. Han d'estar en perfecte estat de neteja i desinfecció proveïdes, si escau, d'un nombre suficient de papereres per poder ser utilitzades pel públic.

2. Els aliments exposats al públic han d'estar degudament protegits mitjançant el sistema més adequat en funció de la naturalesa dels productes, de forma que se n'asseguri una conservació correcta.

3. La vaixella, cristalleria, coberteria, etc. han d'estar sempre en perfecte estat de conservació i neteja. Els altres paraments de taula (estovalles, tovallons, etc.) s'han de trobar en perfecte estat de neteja.

4. Els terres, els sostres i les parets han d'estar sempre en perfectes condicions de neteja.

Secció quarta. Condicions del personal

Article 16

El personal dedicat a la fabricació, elaboració i, en general, manipulació dels aliments ha de complir, en tot moment, les condicions que es fixen en la reglamentació vigent en matèria de manipuladors d'aliments.

Capítol IV. Requisits dels plats preparats

Article 17

En l'elaboració dels plats preparats es pot fer servir qualsevol producte alimentari apte per al consum humà i que compleixi els requisits previstos en les seves normes específiques.

Les matèries primeres, tant envasades com no envasades, han d'estar correctament identificades d'acord amb la

reglamentació vigent en matèria d'etiquetatge i publicitat dels aliments i productes alimentaris.

Article 18

Les matèries primeres, productes intermedis i productes finals, s'han de fabricar, elaborar, transformar, manipular, emmagatzemar, conservar, condicionar, distribuir, transportar, comercialitzar, subministrar i servir en condicions tals que s'eviti qualsevol possible alteració, deteriorament o contaminació susceptible de convertir-los en impropis per al consum humà o perillosos per a la salut.

Article 19

La congelació dels productes alimentaris s'ha de realitzar respectant els requisits següents:

1. El procés de congelació s'ha de realitzar amb l'ajuda d'un equipament industrial adequat per aconseguir un descens ràpid de la temperatura del producte, de manera que es redueixin al mínim les modificacions químiques, bioquímiques i físiques no desitjables dels productes.

2. Per a la congelació de plats preparats és obligatòria la utilització d'una cèl·lula de congelació.

3. Només s'autoritzen com a substàncies congelants en contacte directe amb els aliments l'aire, el nitrogen i l'anhídrid carbònic.

4. Les matèries primeres destinades a ser congelades han de ser d'una qualitat correcta, tant des del punt de vista sanitari, com legal i comercial, i no han d'haver sofert cap principi d'alteració, deteriorament o contaminació.

5. Les matèries primeres i els plats congelats preparats han d'estar degudament condicionats amb materials adequats i identificats, com a mínim, amb el nom del producte i la data de congelació.

Article 20

La descongelació dels productes alimentaris ha de realitzar-se respectant el procediment següent:

1. S'ha d'efectuar mitjançant mètodes que evitin qualsevol contaminació dels productes.

2. Els productes alimentaris descongelats s'han d'elaborar immediatament o s'han de conservar en refrigeració a temperatura adequada de manera que se n'eviti qualsevol possible alteració, deteriorament o contaminació, i en particular el possible desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines. Amb tot, la durada dels productes descongelats no pot excedir de tres dies inclòs el dia de la seva descongelació.

3. Les matèries primeres descongelades destinades a elaborar plats preparats, així com els plats preparats descongelats, no es poden tornar a congelar.

Article 21

El fraccionament de les matèries primeres, productes intermedis i productes finals amb la finalitat de ser utilitzats o presentats per al seu consum o venda, s'ha de realitzar en funció de les necessitats de treball o demanda, de manera que s'utilitzin les quantitats més reduïdes possibles per a la seva elaboració, consum o venda immediata i en condicions d'higiene que n'evitin qualsevol possible alteració, deteriorament o contaminació, sense perdre en cap moment del procés la identificació i la traçabilitat dels productes.

Article 22

Els plats preparats de consum immediat s'han d'elaborar amb la mínima antelació possible al seu servei.

Article 23

Els plats preparats de consum immediat s'han de conservar fins a ser servits o lliurats al consumidor a les temperatures següents:

1. Els plats preparats refrigerats s'han de conservar a una temperatura $\leq +5$ °C
2. Els plats preparats calents s'han de conservar a una temperatura $\leq +65$ °C

Aquests plats s'han de consumir el mateix dia de la seva preparació i cocció.

Article 24

Els plats preparats amb antelació destinats a ser conservats en refrigeració o congelació han de complir els requisits següents:

1. Seguir un procés de refredament tan ràpid com sigui possible, de manera que entre l'acabament del darrer tractament tèrmic i l'obtenció d'una temperatura al centre del producte de $+10$ °C no passin més de dues hores.

2. Des de l'acabament del procés de refredament:

- a) Els plats preparats amb antelació destinats a ser conservats en refrigeració, s'han de conservar a una temperatura inferior o igual a $+3$ °C en el centre del producte.
El període de conservació d'aquests plats ha de ser igual o inferior a 5 dies.
- b) Els plats preparats amb antelació destinats a ser congelats, s'han de congelar immediatament després del procés de refredament, i la temperatura en el centre del producte ha de ser igual o inferior a -18 °C.

3. Els plats preparats amb antelació i conservats mitjançant un procés de refrigeració o congelació s'han de regenerar immediatament abans del seu consum mitjançant procediments adequats de manera que la temperatura en el centre dels productes augmenti fins a les temperatures indicades a l'article 23, i s'han de mantenir a aquestes temperatures fins al moment de servir-los.

Article 25

Els additius utilitzats en la fabricació o l'elaboració de plats preparats s'han d'ajustar a la normativa vigent en matèria d'additius i coadjuvants alimentaris.

Article 26

Quan s'hagi d'utilitzar gel per a la preparació o el manteniment dels productes alimentaris, s'ha d'elaborar a partir d'aigua potable i ha de ser manipulada i emmagatzemada de manera que s'eviti qualsevol possible contaminació directa o indirecta dels productes alimentaris. En cas de ser trossejat o picat, aquestes operacions s'han de realitzar de manera que es garanteixin en tot moment les condicions higièniques adequades.

Article 27

Els plats preparats han d'estar exempts de matèries estranyes o de qualsevol substància que pugui representar un perill per a la salut humana o que sigui

capaç de modificar-ne desfavorablement les característiques organolèptiques.

Article 28

Tots els plats preparats han de complir els paràmetres microbiològics establerts a l'annex II.

Capítol V. Condicions d'emmagatzematge i conservació de les matèries primeres

Article 29

Les matèries primeres utilitzades per a la fabricació o l'elaboració dels plats preparats s'han de conservar en condicions de temperatura i humitat relativa adients segons el tipus de producte, estat físic, etc. de manera que no se'n modifiquin les característiques inicials. Les temperatures màximes de conservació dels diferents productes són les fixades a l'annex III.

Article 30

Els aliments i els productes alimentaris s'han d'emmagatzemar correctament estibats, mantenint les distàncies adequades entre ells i les parets, el terra i el sostre dels locals o de les instal·lacions de fred, per procurar-ne el correcte manteniment, la circulació d'aire i la rotació correcta dels estocs.

Article 31

Només poden emmagatzemar-se simultàniament en el mateix element de fred aliments de diferent origen quan estiguin en contenidors adequats i tancats o bé separats entre si i degudament protegits.

Article 32

Les temperatures de conservació fixades per a cada aliment han de ser compatibles entre si i s'ha d'adoptar sempre la temperatura de conservació del producte més restrictiu.

Capítol VI. Condicionament dels plats preparats

Article 33

Un cop finalitzat el seu tractament culinari, els plats preparats amb antelació han de ser condicionats adequadament per evitar-ne qualsevol alteració o contaminació, en funció del procediment de conservació que

s'apliqui i del sistema que s'utilitzi en la seva distribució i comercialització.

Article 34

Els recipients, contenidors, envasos, tapes o d'altres elements de protecció han de reunir els requisits següents:

1. Han de ser de materials idonis i degudament autoritzats per a ús alimentari.

2. S'han d'emmagatzemar de manera que restin protegits de qualsevol possible contaminació.

3. Poden ser d'un sol ús o bé reutilitzables. En aquest darrer cas, s'han de netejar i desinfectar acuradament després de cada ús i abans de reutilitzar-los de nou si és necessari. Aquests recipients no poden ser utilitzats per a cap altre ús que l'alimentari.

Capítol VII. Transport dels plats preparats

Article 35

Sense perjudici del que disposa la legislació vigent en matèria de transport de productes alimentaris, els vehicles emprats en el transport i la distribució de plats preparats han d'estar degudament condicionats i han de garantir el manteniment dels plats preparats a les temperatures requerides durant tota la duració del transport i la distribució.

Article 36

Poden transportar-se simultàniament diferents plats preparats sempre que les temperatures fixades per a cada un d'ells siguin compatibles entre si, i cal adoptar la del producte més restrictiu i vigilar que cap dels productes alteri, deteriori o contamini els altres.

Article 37

Les persones que efectuen el transport i la distribució de plats preparats estan sotmeses a les condicions que es fixen per als manipuladors d'aliments en la reglamentació vigent en matèria de manipuladors d'aliments.

Capítol VIII. Sistemes de control

Article 38

Sense perjudici del que estableix la normativa vigent en matèria alimentària i en particular al Reglament pel qual es

regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000, els responsables dels establiments estan obligats a aplicar sistemes permanents d'autocontrol, seguint els principis del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC). Aquests autocontrols han de permetre garantir la conformitat de les instal·lacions i del funcionament dels establiments a les disposicions del Reglament, així com la conformitat de les matèries primeres i dels productes finals a les normes sanitàries corresponents.

Per establir la natura i la periodicitat dels autocontrols, s'han d'identificar tots els aspectes que siguin determinants per a la salubritat dels aliments i establir procediments escrits de seguretat apropiats, que puguin ser aplicables, respectats i actualitzables.

Article 39

Aquests autocontrols s'han d'adaptar al tipus d'aliments, als processos i als tractaments als quals s'han de sotmetre aquests aliments i a la naturalesa de les activitats desenvolupades per l'establiment.

Els plans d'autocontrol s'han de sotmetre a la consideració de l'autoritat sanitària competent per a la seva valoració. Els procediments utilitzats, degudament documentats, justificant l'aplicació dels autocontrols han d'estar sempre a disposició dels serveis oficials d'inspecció de l'autoritat sanitària competent.

Article 40

Els responsables dels establiments poden utilitzar les Guies de Bones Pràctiques, elaborades pel ministeri encarregat de la salut, com a instrument que els permeti orientar el seu sistema d'autocontrol i aplicar convenientment les normes sanitàries previstes en aquest Reglament.

Article 41

L'autoritat sanitària competent, en funció del risc que presenti un establiment, del tipus d'elaboracions que realitzi, del seu sistema d'autocontrol i dels consumidors als quals vagin destinats els plats preparats, pot exigir als responsables d'aquests establiments, que disposin d'exemplars

de mostres testimoni que representin els diferents plats preparats servits als consumidors diàriament.

Els menjadors col·lectius comercials, segons la definició que consta en l'apartat 1 de l'article 5, han de disposar de mostres testimoni únicament quan elaborin i serveixin plats preparats per a banquets o menús per a grups.

Els menjadors col·lectius socials segons la definició que consta en l'apartat 2 de l'article 5 han de disposar constantment de mostres testimoni.

Les mostres testimoni han de reunir els requisits mínims següents:

1. La quantitat de la mostra ha de ser suficient per poder realitzar una anàlisi microbiològica i, en cas necessari, fisicoquímica.

2. La quantitat de la mostra ha de correspondre a una ració individual i ha d'incloure tots els components del plat (salses d'acompanyament, guarnicions, etc.).

3. Les mostres han d'estar clarament identificades, datades i conservades adequadament en refrigeració o congelació durant un mínim de cinc dies des de l'última presentació al consumidor.

Capítol IX. De les toxiinfeccions alimentàries

Article 42

Els responsables dels menjadors col·lectius socials estan obligats a comunicar a l'autoritat sanitària competent qualsevol afecció ocorreguda als consumidors que freqüenten habitualment el seu establiment quan existeixin almenys dos casos que presentin una simptomatologia similar que pugui està relacionada amb el consum d'aliments.

A fi de facilitar l'enquesta oficial, el responsable de l'establiment ha de posar a disposició dels serveis oficials d'inspecció qualsevol documentació o informació necessària per a l'enquesta epidemiològica, així com els menús servits i les mostres testimoni dels plats preparats servits abans de l'aparició dels símptomes.

Capítol X. Importació, exportació i intercanvi comercial

Article 43

Les importacions, exportacions i intercanvis comercials de plats preparats resten sotmeses a la normativa vigent en matèria alimentària i en particular a les condicions fixades pel Reglament d'aplicació de la Decisió 2/99 del Comitè Mixt CE - Andorra pel qual es regulen els intercanvis, les importacions i les exportacions d'animals vius i productes d'origen animal destinats al consum humà, del 7 de juny del 2000, i pel Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000.

En qualsevol cas, els plats preparats importats d'altres països han de complir condicions equivalents a les establertes aquest Reglament.

Capítol XI. Prohibicions

Article 44

Es prohibeix:

1. La realització d'activitats alimentàries diferents a les autoritzades.

2. Utilitzar els locals, instal·lacions o equipaments per a usos diferents als previstos en les autoritzacions sanitàries.

3. Exercir les activitats alimentàries de manera simultània amb altres que per la seva natura puguin comportar un perill per a la seguretat i la salubritat dels aliments.

4. La presència no justificada de persones alienes a l'activitat alimentària als locals on es desenvolupa, excepte en les sales de venda o serveis autoritzats. Per al cas de la presència justificada s'han de prendre les precaucions adequades.

5. La presència d'animals en els locals, les instal·lacions i qualsevol zona de l'establiment en la qual s'emmagatzemin, es conservin, es preparin i en general es manipulin aliments o productes alimentaris.

6. L'emmagatzematge d'aliments juntament amb productes d'ús no alimentari en condicions tals que puguin suposar un perill per a la seguretat i la salubritat dels aliments.

7. Incomplir les condicions i les temperatures de conservació fixades per als plats preparats.

8. La transformació, manipulació, condicionament, distribució, transport, comercialització, tinença o emmagatzematge amb vistes a la venda, així com la mateixa venda, cessió o utilització de plats preparats que hagin estat elaborats en establiments que no disposin de l'autorització sanitària de funcionament corresponent.

9. Tota forma de presentació, indicació o signe susceptible d'induir a error al consumidor sobre la natura, origen, composició, pes, volum, data d'elaboració, data de consum preferent o de caducitat dels plats preparats.

10. La utilització de serradures i l'escombrat en sec en els locals on es manipulen, es preparen o s'emmagatzemen aliments no condicionats.

11. El traspàs de productes de neteja, desinfecció, desinsectació, desratització o de qualsevol altra substància perillosa a contenidors que puguin donar lloc a confusions respecte al seu contingut, en particular, a qualsevol contenidor que hagi contingut o pugui contenir aliments.

12. La utilització d'envasos que hagin contingut substàncies no alimentàries per emmagatzemar i conservar aliments.

Capítol XII. Infraccions i sancions

Article 45

L'incompliment de qualsevol de les disposicions, obligacions o prohibicions establertes en aquest Reglament són sancionades de conformitat amb l'establert al títol desè de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989.

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

Disposicions transitòries

Primera

Els establiments en funcionament s'han d'adaptar als requisits establerts en aquest Reglament en el termini d'1 any a partir de la data de la seva entrada en vigor, excepte pels requisits establerts en

la secció primera del capítol III, relativa a les condicions tecnicosanitàries dels establiments i al que estableix l'article 38 i 39 del capítol VIII relatiu als sistemes d'autocontrol, requisits pels quals es disposa d'un termini de 2 anys a partir de la data d'entrada en vigor d'aquest Reglament.

Segona

El Govern pot acordar pròrrogues individuals als terminis establerts a la disposició transitòria primera, a petició dels establiments per causes tècniques justificades.

Tercera

Els establiments que es creïn a partir de la data d'entrada en vigor d'aquest Reglament han de respectar-ne tots els requisits enunciats.

Quarta

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

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 6 de novembre del 2002

Marc Forné Molné
Cap de Govern

Annex I

Condicions específiques dels establiments

Capítol I. Sobre les condicions específiques dels establiments de la categoria A

A més de complir les condicions generals previstes en el capítol tercer, els establiments de la categoria A han de complir les condicions específiques següents:

1. Han de disposar de locals, instal·lacions o recintes específics i separats per realitzar cada una de les operacions destinades a l'elaboració dels

plats preparats en funció de les seves activitats, si cal refrigerats, i en particular per a:

- a) La recepció, selecció, preparació i, si escau, neteja de les matèries primeres.
- b) L'emmagatzematge de productes no peribles.
- c) L'emmagatzematge d'envasos i embalatges.
- d) L'elaboració pròpiament dita dels plats preparats, amb tres zones diferenciades: zona d'elaboració de preparacions fredes, zona d'elaboració de preparacions calentes i zona de neteja.
- e) Condicionament dels plats preparats.
- f) Emmagatzematge de plats preparats en espera de la seva expedició.
- g) Recepció de contenidors utilitzats o retornats, amb tres zones diferenciades: zona d'eliminació o buidat de restes de menjars, zona de neteja i desinfecció dels contenidors.

L'absència dels apartats a, e i g es pot tolerar si una anàlisi específica dels riscos propis d'aquestes operacions mostra que s'han posat en marxa procediments de treball i controls adequats per esmenar aquestes absències.

2. Han de disposar de cambres de refrigeració diferenciades per a matèries primeres i productes elaborats amb la capacitat suficient per evitar-ne la sobrecàrrega.

3. Totes les cambres de congelació i les cambres frigorífiques de capacitats iguals o superiors als 10 metres cúbics han de disposar de sistemes de registre de temperatura en continu.

4. Tots els locals han de disposar d'angles d'unió arrodonits entre el terra i les parets (cantells sanitaris) per evitar l'acumulació de brutícia i facilitar les tasques de neteja i de desinfecció.

5. Han de disposar de mètodes de desinfecció o d'esterilització que garanteixin la correcta desinfecció del material i utilatge.

6. Han de disposar d'abatidors de temperatures per aconseguir el refreda-

ment dels plats preparats en els terminis de temps reglamentàriament fixats.

7. Han de disposar d'un nombre suficient de rentamans d'ús exclusiu i d'accionament no manual.

8. Han d'equipar-se amb contenidors hermètics de materials adients per a la distribució de plats preparats, que mantinguin la temperatura adequada durant el seu transport i distribució (contenidors isoterms).

9. Han de disposar de locals destinats a vestidors degudament separats de la zona de manipulació i d'elaboració d'aliments.

10. Els plats preparats, llevat els denominats de consum immediat, s'han d'expendre degudament envasats i etiquetats segons els requisits de la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat, d'acord amb el que disposa el punt 6 de l'article 6 del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000. En particular han d'incloure les dades que s'especifiquen a continuació:

denominació del producte
llista d'ingredients en ordre decreixent quantitat neta
lot de fabricació
data de consum preferent o de caducitat
nom o raó social de l'establiment elaborador
número d'inscripció de l'establiment al Registre Sanitari del Principat d'Andorra o el marcatge oval de salubritat en cas d'establiments homologats
recomanacions de conservació i d'ús

Capítol II. Sobre les condicions específiques dels establiments de la categoria B

A més de complir les condicions generals previstes en el capítol tercer, els establiments de la categoria B han de complir les condicions específiques següents:

1. Han de disposar de locals, instal·lacions o recintes específics i separats per realitzar cada una de les operacions destinades a l'elaboració dels plats preparats en funció de les seves activitats, si cal refrigerats, i en particular per a:

a) La recepció, selecció, preparació i, si escau, neteja de les matèries primeres.

b) L'emmagatzematge de productes no peribles.

c) L'emmagatzematge d'envasos i embalatges.

d) L'elaboració pròpiament dita dels plats preparats, amb tres zones diferenciades: zona d'elaboració de preparacions fredes, zona d'elaboració de preparacions calentes i zona de neteja.

L'absència de l'apartat a) es pot tolerar si una anàlisi específica dels riscos propis d'aquestes operacions mostra que s'han posat en marxa procediments de treball i controls adequats per esmenar aquestes absències.

2. Totes les cambres de congelació i les cambres frigorífiques de capacitats iguals o superiors als 10 metres cúbics han de disposar de sistemes de registre de temperatura en continu.

3. Tots els locals han de disposar d'angles d'unió arrodonits entre el terra i les parets (cantells sanitaris) per evitar l'acumulació de brutícia i facilitar les tasques de neteja i de desinfecció.

4. Han de disposar d'un nombre suficient de rentamans d'ús exclusiu i d'accionament no manual.

5. En cas de realitzar servei a domicili dels plats preparats, cal disposar de contenidors hermètics de materials adients per a la distribució de plats preparats, que mantinguin la temperatura adequada durant el seu transport i distribució (contenidors isoterms).

Annex II Paràmetres microbiològics per a plats preparats

1. A efectes d'aquest annex, els plats preparats es classifiquen en els grups següents:

Grup A: Plats preparats sense tractament tèrmic i plats preparats amb tractament tèrmic que porten ingredients no sotmesos a tractaments tèrmics

Grup B: Plats preparats amb tractament tèrmic

Grup C: Plats preparats sotmesos a esterilització

2. Els plats preparats dels grups A i B han de complir les normes microbiològiques següents:

Paràmetres microbiològics	Grup A	Grup B
Recompte total aerobis mesòfils	< 10 ⁵ UFC/g	< 10 ⁴ UFC/g
<i>Enterobacteriaceas</i>	< 10 ³ UFC/g	< 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g	Absència /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g
<i>Salmonella sp.</i>	Absència / 25 g	Absència / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 UFC/g	Absència / 25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	Absència /g	Absència /g

3. Els plats preparats esterilitzats (grup C) han d'haver sofert un tractament tèrmic que garanteixi la destrucció de les formes vegetatives, les espores de bacteris patògens o toxigènics i els microorganismes capaços d'alterar el producte.

4. El plats preparats no han de contenir cap microorganisme patògen ni les seves toxines en quantitats que puguin afectar la salut dels consumidors, i, en cas de superar-se els límits fixats, s'han de retirar i excloure del consum humà.

5. La presa de mostres s'ha de realitzar en el producte acabat i preparat per a la seva comercialització, venda o subministrament.

6. Els programes de mostreig s'han d'establir segons la naturalesa dels productes i els sistemes de control establerts en el capítol VIII.

7. Els resultats dels plans de mostreig es poden utilitzar com a factors orientatius, segons els criteris bàsics següents:

a) Els recomptes d'aerobis mesòfils i d'enterobacteris serveixen d'ajuda per valorar el bon funcionament de l'establiment i el procés d'autocontrol aplicat en l'elaboració dels plats preparats.

b) Recomptes d'*Escherichia coli* i *Staphylococcus aureus* (indicadors de manca d'higiene), superiors als establerts en aquest annex, han d'implicar la revisió dels mètodes de vigilància aplicats en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) de l'establiment.

Annex III**Temperatures de
conservació dels aliments**

Productes	Temperatura màxima de conservació (1)
Productes congelats (excepte gelats)	-18°C
Gelats	-20°C
Productes refrigerats	
Carns fresques (carns fresques de boví, oví, caprí, equí, porcí, aviram, conill i carns d'espècies de caça)	+4°C
Carns picades (incloses la salsitxa i la botifarra crues)	+2°C
Menuts comestibles i preparats a base de carn que en continguin	+3°C
Ous:	
Frescos	+7°C
Pasteuritzats	+6°C
Ovoproductes amb l'excepció dels productes UHT	+4°C
Làctics:	
Llet pasteuritzada	+6°C
Derivats làctics (iogurts, flams, formatge fresc, etc.)	Segons especificacions del fabricant
Vegetals i preparats de vegetals crus	Entre +8 °C i +12 °C o segons especificacions del fabricant
Semiconserves	+5°C
Productes carnis cuits	+5°C
Peixos i productes de pesca condicionats (a excepció de productes vius)	+3°C

(1) Temperatura de conservació màxima dels productes: és necessari conservar els productes alimentaris com a màxim a aquestes temperatures, excepte si el fabricant indica una temperatura diferent.