

Govern

Disposicions de caràcter general

Decret

Vist l'article 25 de la Llei qualificada de la nacionalitat andorrana de data 5 d'octubre de 1995,

Atès que les persones interessades han acreditat fefaentment que han perdut la nacionalitat d'origen, i han emès la declaració jurada corresponent,

El Govern,

Decreta

Reconèixer la nacionalitat andorrana amb plenitud de drets polítics a les persones relacionades a la llista següent:

Barrufet Beltran, Jaime Sebastian
Bosch Rasigade, Alexandra
Lopez Gallego, Juan
Pascual Tercero, José Ramón

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 normes relatives als manipuladors d'aliments

Exposició de motius

Els factors i els agents que poden intervenir en les malalties transmeses pels aliments són molts i variats, entre ells hi ha els manipuladors d'aliments.

Així, doncs, per prevenir aquestes malalties una de les mesures utilitzades és el control dels manipuladors. En els països del nostre entorn, s'havien emprat tradicionalment diferents mètodes o sistemes per efectuar aquest control. La major part d'aquests mètodes

estaven centrats en exàmens mèdics i en proves de capacitat del personal.

Aquests sistemes es caracteritzaven per una visió estàtica, parcial i puntual de les situacions, no permetien una continuïtat en la formació del personal ni en l'avaluació sanitària de les activitats alimentàries desenvolupades i podien provocar una sensació de falsa seguretat i per tant una relaxació dels hàbits higiènics.

En aquest sentit, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut s'orienten cap a la supressió d'aquests sistemes i el desenvolupament de programes de formació i d'educació en higiene dels aliments.

L'experiència acumulada ha permès confirmar el paper fonamental de l'educació sanitària dels manipuladors d'aliments (amb un èmfasi especial en les pràctiques higièniques de la manipulació i en els hàbits d'higiene personal) en la prevenció de les malalties de transmissió alimentària.

Aquest nou enfocament del control dels manipuladors està, a més, en plena consonància amb els principis generals de vigilància alimentària que s'apliquen tant als països del nostre entorn com al mateix Principat d'Andorra, i que estan recollits en el Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000.

D'acord amb aquests principis és la mateixa empresa alimentària que, com a responsable de les seves activitats, ha de desenvolupar els mitjans necessaris per garantir la seguretat d'aquestes activitats i a aquest efecte ha d'assegurar, entre d'altres aspectes, una correcta formació del personal manipulador.

Atenent, doncs, les consideracions exposades que fan necessària la regulació de les condicions d'exercici de les activitats de manipulador d'aliments;

Considerant que s'han examinat les valoracions dels sectors afectats, en particular les associacions professionals i organismes relacionats amb l'àmbit alimentari existents al Principat d'Andorra;

Considerant l'apartat d) de l'article 36 del capítol V sobre la higiene dels aliments del títol 5è, sobre programació

en matèria d'higiene i de salut pública, de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989;

Considerant la reglamentació sanitària vigent i en particular l'establert al capítol I del títol 6è del 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 del 2002, el Govern aprova el Reglament pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments, que entrarà en vigor al cap de quinze dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

Reglament pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments

Capítol I. Disposicions generals

Secció primera. Objecte i àmbit d'aplicació

Article 1

L'objecte d'aquest Reglament és:

1. Establir les normes generals d'higiene i els requisits sanitaris que han de complir els manipuladors d'aliments.

2. Determinar les responsabilitats que tenen els empresaris del sector alimentari per garantir una formació adequada dels manipuladors en temes d'higiene alimentària.

3. Establir les condicions que han de complir els centres dedicats a activitats de formació dels manipuladors d'aliments.

Article 2

Les normes d'aquest Reglament s'apliquen a:

1. Tota persona que intervé mitjançant la seva activitat laboral en la producció,

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, la cessió, el servei i en general l'ús o tinença de productes alimentaris destinats al consum humà.

2. Totes les empreses que realitzen activitats alimentàries.

3. Totes les persones naturals o jurídiques, públiques o privades, que desenvolupen activitats formatives dirigides als manipuladors d'aliments.

Article 3

Ultra les disposicions d'aquest Reglament i per als aspectes que no s'hi regulen, és d'aplicació la legislació vigent al Principat d'Andorra.

Secció segona. Definicions

Article 4

A efectes del present Reglament s'entén per:

1. 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 alimentaris i/o alimentaris destinats al consum humà així com al seu ús, comerç o tinença amb aquesta finalitat immediata o futura.

2. Establiment alimentari: qualsevol centre públic o privat dedicat habitualment, temporalment o puntualment a qualsevol activitat alimentària.

3. Manipuladors d'aliments: totes les persones que per la seva activitat laboral habitual o temporal entren en contacte amb els aliments com a conseqüència d'intervenir, encara que sigui de forma circumstancial, en qualsevol activitat alimentària.

4. Manipuladors d'aliments d'alt risc: els manipuladors d'aliments les pràctiques dels quals poden ser

determinants per a la seguretat i la salubritat dels aliments.

Es consideren manipuladors d'alt risc les persones que:

a) es dediquen a les activitats de producció, fabricació, elaboració, transformació, manipulació i condicionament de plats preparats per a la venda, subministrament i servei directe al consumidor o a col·lectivitats (menjadors col·lectius socials o comercials);

b) estan en contacte directe amb productes frescos no envasats; i

c) tots els altres així catalogats per l'autoritat sanitària competent d'acord amb dades epidemiològiques, científiques o tècniques disponibles.

5. Portadors: totes les persones que alberguen de forma transitòria o crònica un agent infeccios específic d'una malaltia i que la poden propagar.

Aquestes persones poden manifestar o no símptomes clínics d'aquesta malaltia.

6. Higiene alimentària: el conjunt de mesures necessàries per garantir la seguretat i la salubritat dels productes alimentaris 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.

7. Centres de formació de manipuladors d'aliments: associacions professionals del sector alimentari, entitats i/o empreses dedicades a elaborar, impartir i avaluar programes de formació destinats als manipuladors d'aliments i que han d'estar degudament autoritzats i registrats per exercir al territori nacional segons l'establert al present Reglament.

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

Capítol II. Requisits sanitaris i d'higiene dels manipuladors d'aliments

Article 5

Sense perjudici de l'establert a la normativa vigent en matèria alimentària, els manipuladors d'aliments han de complir les normes següents:

1. Mantenir en tot moment la màxima pulcritud, en concret rentar-se les mans amb aigua calenta i sabó o amb un 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 comensa específica o que puguin suposar una font de contaminació dels productes.

2. Mantenir un grau elevat d'higiene personal.

3. Portar roba neta i d'ús exclusiu i, quan es requereixi, calçat adequat a la seva activitat laboral.

4. Portar tots els cabells recollits i protegits per un casquet o còfia en cas de ser considerat manipulador d'alt risc.

5. En cas de requerir l'ús de guants i/o careta, mantenir-los nets i canviar-los sempre que ho requereixin les condicions de treball i almenys un cop al dia.

6. Tractar adequadament les lesions cutànies que puguin entrar en contacte directe o indirecte amb els aliments i cobrir-les amb una protecció impermeable.

7. Complir les normes d'higiene quant a actitud, hàbits i comportament.

8. Conèixer i complir les instruccions de treball establertes per l'empresa, per garantir la seguretat i la salubritat dels aliments.

9. Tot manipulador d'aliments que pateixi qualsevol dolença, patiment o malaltia de transmissió alimentària o que estigui afectat per altres patologies que puguin causar la contaminació directa o indirecta dels aliments, està obligat a posar-ho en coneixement del responsable de l'establiment que ha de prendre les mesures necessàries.

Article 6

Els responsables dels establiments alimentaris, amb presentació prèvia de la certificació mèdica corresponent, estan obligats a excloure temporalment de qualsevol activitat directament relacionada amb els aliments el manipulador que pateixi una malaltia de transmissió alimentària o que sigui portador de gèrmens patògens. Aquesta exclusió s'ha de mantenir fins al seu guariment clínic o bacteriològic o fins a la desaparició de la condició de portador.

Article 7

Durant el desenvolupament d'activitats alimentàries es prohibeix:

1. Beure, menjar, fumar i mastegar xiclet o tabac.
2. Realitzar qualsevol activitat que pugui ser causa de deteriorament, alteració i/o contaminació dels aliments, com ara esternudar o tossir sobre els aliments.
3. Portar objectes personals que puguin entrar en contacte directe amb els aliments, com poden ser anells, polseres, rellotges o similars.

Capítol III. Formació dels manipuladors**Article 8**

Els manipuladors d'aliments han de rebre formació segons el que disposa aquest Reglament.

Els responsables dels establiments alimentaris han de garantir que els manipuladors d'aliments disposin d'una formació adequada al seu lloc de treball i de coneixements en temes d'higiene alimentària d'acord amb l'activitat laboral que desenvolupen.

Article 9

Els programes de formació s'han de desenvolupar i impartir pel mateix establiment alimentari o per mitjà d'un centre de formació degudament autoritzat per l'autoritat sanitària competent segons l'establert en el capítol IV del present Reglament. Aquests programes s'han d'incloure en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPPC) de l'establiment.

L'autoritat sanitària competent pot tenir en consideració, als efectes de

reconeixement de programes de formació en higiene alimentària, els cursos o activitats que s'hagin impartit a manipuladors d'aliments en centres i escoles de formació professional reconeguts per organismes oficials, sempre que s'ajustin als requisits establerts en aquest Reglament.

Article 10

L'autoritat sanitària competent, quan ho cregui necessari, pot impartir els programes de formació en higiene alimentària als manipuladors d'aliments, d'acord amb els requisits que s'estableixen en aquest Reglament.

Article 11

1. Tots els programes de formació que s'imparteixin han de garantir el nivell de coneixements necessaris per possibilitar unes bones pràctiques d'higiene i de manipulació d'aliments.

2. El contingut dels programes s'ha d'ajustar, com a mínim, als objectius següents:

- a) Proporcionar coneixements bàsics sobre els perills alimentaris i les mesures preventives per al seu control.
- b) Proporcionar coneixements sobre les principals malalties d'origen alimentari i les mesures de prevenció.
- c) Donar a conèixer les pràctiques correctes d'higiene en la manipulació dels aliments.
- d) Donar a conèixer les normes d'higiene personal per adquirir actituds i hàbits correctes.
- e) Facilitar el coneixement de la legislació alimentària aplicable a l'activitat desenvolupada.

Article 12

Els programes de formació s'han de realitzar de forma continuada, revisant i actualitzant els continguts del programa quan s'introdueixin canvis tecnològics, estructurals o de productes, així com les possibles modificacions i evolucions de la normativa sanitària.

Capítol IV. Centres de formació de manipuladors d'aliments**Secció primera. Autorització i registre dels centres de formació de manipuladors d'aliments****Article 13**

Per ser autoritzat com a centre de formació de manipuladors d'aliments, s'ha de disposar de:

1. Un director tècnic, responsable de la formació, que sigui titulat superior amb formació en higiene alimentària.
2. Personal docent amb formació acadèmica oficialment reconeguda en matèria d'higiene alimentària.
3. Recursos pedagògics i tècnics per a la correcta execució dels programes de formació.
4. Programes de formació validats per l'autoritat sanitària competent.

Article 14

1. Per obtenir l'autorització per exercir com a centre de formació de manipuladors cal presentar una sol·licitud mitjançant un imprès oficial adreçada al Govern d'Andorra.

2. La sol·licitud ha d'anar acompanyada de la documentació següent:

- a) Còpia del document d'identitat del representant legal de l'empresa i del director tècnic.
- b) Còpia autenticada del títol acadèmic del director tècnic i del personal que imparteixi la formació.
- c) Memòria descriptiva dels programes de formació que han d'incorporar el contingut general i específic teòric-pràctic: unitats didàctiques, amb indicació de les hores assignades a cada unitat didàctica, metodologia utilitzada per impartir la formació, sistema d'avaluació i model de certificació de la formació.

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

Article 15

1. En cas que no s'hagi presentat la sol·licitud i/o la documentació neces-

sària o que els òrgans competents considerin que la documentació aportada no és suficient o correcta, s'insti el sol·licitant perquè, en el termini d'un mes, aportï la documentació complementària o un nou expedient.

2. En el cas que en el termini establert no es presenti la documentació o el nou expedient requerits, es procedeix a arxivar l'expedient.

Article 16

1. Un cop valorada la documentació aportada, s'emet l'informe tècnic favorable o desfavorable respecte a la sol·licitud.

2. L'expedient es resol atorgant o denegant l'autorització sanitària corresponent.

3. L'atorgament de l'autorització sanitària comporta la inscripció, d'ofici, en el Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments del Principat d'Andorra.

Article 17

L'autorització sanitària s'ha de renovar cada cinc anys, seguint el procediment previst per a l'autorització inicial.

La falta de renovació determinarà la caducitat de l'autorització inicial i la consegüent cancel·lació de la inscripció registral.

Article 18

Qualsevol modificació que afecti la titularitat, direcció tècnica, ubicació, condicions tècniques o organitzatives, personal docent o programes de formació, s'ha de comunicar a l'autoritat sanitària competent perquè sigui aprovada.

Article 19

L'autorització administrativa queda sense efecte, a petició de l'interessat o d'ofici, quan es comprovi l'incompliment de les condicions que van motivar-ne la concessió i/o quan es constati que no s'assoleixen els objectius dels programes de formació.

Són preceptius i vinculants els informes tècnics de l'àrea del ministeri encarregat de la salut competent en matèria de vigilància i control alimentari:

Els informes tècnics sobre el contingut general i específic de la formació obliguen el centre a realitzar les modificacions necessàries en un període de sis mesos, sense necessitat de tancament de les instal·lacions. Transcorregut aquest període, si no s'han efectuat els canvis indicats, s'ha d'iniciar l'expedient administratiu de revocació de l'autorització.

Secció segona. Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments

Article 20

1. Es crea el Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments del Principat d'Andorra, en el qual s'han d'inscriure aquests centres d'acord amb les condicions establertes en el present Reglament.

2. El Registre és públic i té caràcter administratiu.

3. La gestió d'aquest Registre la realitza el ministeri encarregat de la salut, que ha de dur a terme les actuacions oportunes per garantir l'eficàcia i l'exactitud del Registre i, en particular, ha de vetllar per la revisió de les inscripcions efectuades i per requerir els interessats perquè aportin les dades que s'estimin necessàries.

4. A efectes de coneixement general, la relació de centres inscrits al Registre es publiquen cada any al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra mitjançant una ordre del ministeri encarregat de la salut.

Article 21

Es prohibeix desenvolupar l'activitat de centre de formació de manipuladors d'aliments sense disposar de la preceptiva autorització sanitària i de la inscripció al Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments del Principat d'Andorra.

Tot centre que no estigui degudament autoritzat i registrat té la consideració de clandestí.

Capítol V. Acreditació de la formació

Article 22

L'aprofitament de la formació rebuda pels manipuladors d'aliments durant els cursos de formació impartits pels centres de formació o per les autoritats sanitàries competents, si escau, s'ha d'acreditar mitjançant l'expedició d'un certificat de formació individualitzat a tots els manipuladors d'aliments que hagin superat l'avaluació del curs, que inclourà com a mínim les dades recollides en l'annex I.

Article 23

Els establiments alimentaris que realitzin la formació dels seus manipuladors han d'acreditar el nivell de formació que els ha estat impartit mitjançant la documentació que demostrï el tipus de programes impartits, la seva periodicitat i l'assistència als cursos. Aquesta documentació s'ha d'incloure en el Pla d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític de l'establiment.

Capítol VI. Control i verificació dels programes de formació

Article 24

Els programes de formació impartits pels establiments alimentaris i pels centres de formació de manipuladors d'aliments són objecte de control per assegurar que el nivell de formació és l'adequat d'acord amb l'activitat desenvolupada.

Article 25

1. Els programes de formació impartits pels centres de formació de manipuladors són objecte d'aprovació per l'autoritat sanitària competent a fi de comprovar-ne l'adequació als requisits fixats en el present Reglament.

2. Els centres de formació de manipuladors han de tenir a disposició del servei competent en matèria de vigilància i de control alimentari, als efectes del control oficial, la documentació que demostrï els tipus de programes de formació impartits i que acrediti l'assistència i l'aprofitament dels cursos.

3. Els centres de formació de manipuladors d'aliments han d'elaborar

anualment, a partir de la seva data d'autorització, una memòria de les activitats realitzades que ha de ser presentada a l'autoritat sanitària competent. Aquesta memòria ha de contenir, com a mínim, el nombre de cursos realitzats, i el nombre d'alumnes acreditats segons l'activitat laboral del manipulador, dels quals n'han d'esmentar nom i cognoms i l'establiment per al qual treballen, així com qualsevol altra activitat formativa dirigida a aquest personal.

Article 26

Els programes de formació impartits pels establiments alimentaris són controlats per l'àrea competent en matèria de vigilància i control alimentari del ministeri encarregat de la salut.

Article 27

1. L'àrea competent en matèria de vigilància i de control alimentari del ministeri encarregat de la salut ha de verificar que els manipuladors apliquen els coneixements adquirits a través dels programes de formació.

2. En cas d'incompliment de les pràctiques correctes d'higiene per part dels manipuladors, els serveis d'inspecció han d'adoptar les mesures necessàries per garantir la seguretat i la salubritat dels aliments, inclosa la proposta a l'autoritat sanitària competent de la realització de noves activitats formatives.

Article 28

En el cas de manipuladors d'aliments d'alt risc o en situacions especials, l'autoritat sanitària competent pot requerir formació complementària en higiene alimentària.

Article 29

L'autoritat sanitària competent pot exigir els exàmens mèdics i les anàlisis que consideri oportunes per preservar la salut dels consumidors. D'acord amb els resultats pot adoptar les mesures necessàries per al control dels malalts o dels portadors, de les persones que hi estiguin o hi hagin estat en contacte, així com de les que consideri necessàries en cas de risc de caràcter transmissible.

Capítol VII. Infraccions i sancions

Article 30

L'incompliment de qualsevol de les disposicions, obligacions o prohibicions establertes en el present Reglament és sancionat de conformitat amb l'establert al títol 10è 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.

Capítol VIII. Competències

Article 31

L'òrgan competent de l'Administració per a l'adopció de les mesures regulades en aquest Reglament és 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. Atorgar les autoritzacions dels centres de formació de manipuladors d'aliments i inscriure'ls i assentar-ne els canvis produïts al Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments del Principat d'Andorra.

3. Formular els requeriments necessaris per a les autoritzacions dels centres de formació, d'acord amb l'establert a l'article 15.

4. En el cas d'haver impartit formació de manipuladors, expedir els certificats que acreditin l'aprofitament d'aquesta formació.

5. En el cas que es determini que s'incomplixen les pràctiques correctes d'higiene, exigir la realització de noves activitats formatives per als manipuladors concernits.

Article 32

Correspon a l'àrea del ministeri encarregat de la salut competent en matèria de vigilància i de control alimentari:

1. Emetre els informes tècnics per a l'atorgament de les autoritzacions sanitàries dels centres de formació de manipuladors d'aliments, així com de les modificacions i/o revocacions de l'autorització.

2. Gestionar el Registre de Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments del Principat d'Andorra.

3. Desenvolupar les funcions de vigilància, control i supervisió dels programes de formació per a manipuladors d'aliments impartits pels centres de formació i pels establiments alimentaris.

4. Executar qualsevol altra funció que l'autoritat sanitària competent estimi oportuna i convenient.

Disposicions transitòries

Primera

Els centres de formació actualment en funcionament disposen de sis mesos a partir de la data d'entrada en vigor d'aquest Reglament per regularitzar la seva autorització i el registre conforme al que es disposa en el capítol IV del present Reglament.

Segona

Els establiments alimentaris disposen del termini d'un any a partir de la data d'entrada en vigor del present Reglament per adaptar-se a les disposicions relatives a la formació dels manipuladors d'aliments.

Tercera

El Govern pot acordar pròrrogues individuals als terminis establerts a les disposicions transitòries primera i segona a petició dels centres de formació de manipuladors d'aliments i dels establiments alimentaris per causes tècniques justificades.

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

Continguts mínims que han de constar en el certificat acreditatiu de la formació impartida als manipuladors d'aliments segons l'establert a l'article 22 del capítol V del present Reglament

Dades d'identificació del centre que ha impartit la formació

Dades d'identificació del director tècnic responsable de la formació

Data d'autorització, número de resolució i número de registre del centre de formació

Denominació del programa de formació

Dades del manipulador d'aliments: nom, cognoms, número de passaport/document d'identitat, activitat laboral

Lloc i data d'expedició del certificat

Tots els certificats han d'estar signats pel responsable de la formació o representant legal del centre i degudament segellats.

Decret de mesures complementàries en relació amb el cessament de qualsevol activitat de combustió en el forn incinerador de la Comella

Vist el Decret del 21 d'octubre del 2002 pel qual s'ordena el cessament de qualsevol activitat de combustió en el forn incinerador de la Comella i es defineixen mesures complementàries;

Vist que els resultats dels estudis mostren nivells de dioxines en els sòls de les zones geogràfiques delimitades amb els números 4, 3 i 2b, cosa que fa aconsellable prohibir temporalment la recol·lecta de productes i d'animals comestibles (bolets, cargols, fruits del bosc...) de les zones esmentades;

Vista la Llei general de sanitat, del 20 de març del 1989, i particularment els articles 58 i 59 del títol novè sobre la intervenció del Govern en casos especials;

A proposta de la ministra de Salut i Benestar i de la ministra d'Agricultura i Medi Ambient, el Govern, en la sessió del 6 de novembre del 2002, aprova el Decret següent:

Article primer

Es prohibeix la recol·lecta de productes i d'animals comestibles (bolets, cargols, fruits del bosc...) de les zones delimitades com a 4, 3 i 2b en el Decret del 21 d'octubre del 2002 que ordenà el cessament de qualsevol activitat de combustió en el forn incinerador de la Comella.

Article segon

S'acorda procedir a la instal·lació de cartells indicadors en la zona afectada perquè la població conegui millor aquesta mesura.

Disposició final

El present Decret entra en vigor el mateix dia de la seva publicació al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

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 de quota especial d'autoritzacions temporals per a activitats determinades amb dèficit conjuntural de mà d'obra en el sector hotelier

Exposició de motius

En l'exercici de les competències que li confereix la Llei qualificada d'immigració, el Govern ha efectuat les consultes oportunes prop de la Cambra de Comerç, Indústria i Serveis i de la Unió Hotelera per avaluar les previsions de les empreses del sector hotelier per als propers mesos.

A la vegada, ha contrastat aquesta informació amb els seus serveis especialitzats per tal de valorar el més objectivament possible les necessitats reals del mercat de treball.

Es constata que el sector hotelier genera entre els mesos de novembre i abril un increment significatiu d'activitat i de llocs de treball de caràcter totalment conjuntural.

Tot i que existeix un creixement d'any en any dels llocs de treball del sector hotelier durant aquest període, s'observa que el nombre de documents provisionals de sojorn i treball lliurats els darrers dos anys supera amb escreix les xifres de llocs de treball temporals que genera el sector durant els mesos de novembre a abril.

Aquesta situació atípica s'explica per l'alt índex de mobilitat específic al sector, que permanentment registra un percentatge important de baixes del país, i també de canvis de sector, tant pel que fa als residents permanents com als residents titulars d'una autorització d'immigració temporal.

És objectiu prioritari del Govern en matèria d'immigració la preservació d'un accés prioritari als llocs de treball de les persones de nacionalitat andorrana i dels residents al Principat.

El Govern, conscient que la mobilitat excessiva perjudica greument la qualitat del servei prestat, així com la integració al país dels residents permanents i multiplica de forma alarmant el recurs sistemàtic a la immigració per satisfer les ofertes d'ocupació, pretén limitar al màxim l'excés de mobilitat.

Considera, en aquest cas, que cal respondre a la demanda del sector hotelier per cobrir l'increment conjuntural d'activitat que correspon al nombre efectiu de llocs de treball que el sector generarà entre els mesos de novembre del 2002 i l'abril del 2003.

Per tant, el Govern fixa una quota especial d'autoritzacions d'immigració temporals que cal regular de conformitat amb l'article 24.7 de la Llei qualificada d'immigració.

Almenys en una primera fase no es preveu un complement d'autoritzacions