

## Decret

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

#### Exposició de motius

A Andorra el sector de les empreses que duen a terme activitats relacionades amb l'elaboració i el servei de plats preparats, més conegudes com a ram de la restauració, ha estat regulat tradicionalment per normes de caràcter general (també anomenades normes horitzontals), la contribució de les quals ha estat notòria per a la millora de les condicions higienicosanitàries dels establiments dedicats a aquestes activitats alimentàries. En particular, el Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, de l'any 2000, va suposar un pas endavant decidit, atès que incorporava al dret andorrà, les normes fonamentals d'higiene dels aliments amb els mateixos principis de vigilància i control alimentari que regeixen en els països del nostre entorn geogràfic més proper.

No obstant això, les característiques pròpies d'aquestes activitats, que comporten múltiples i variades operacions per a la preparació culinària dels aliments amb els perills sanitaris associats conseqüents, feien necessària una regulació concreta de les condicions sanitàries de totes les activitats relacionades. Així doncs, el novembre del 2002, s'aprova un reglament específic que establia, per primer cop, les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats d'elaboració, distribució i comercialització de plats preparats, una normativa que avui, havent transcorregut un termini considerable des de la seva aplicació i després d'escoltar els principals representants i entitats dels sectors econòmics concernits, se sotmet novament a revisió i modificació a fi de millorar-ne alguns aspectes tècnics i aclarir certs conceptes, i també per revisar els terminis de compliment

d'alguns requisits, que en fan difícil el compliment real i efectiu.

Aquest nou Reglament aclareix la regulació dels tipus d'establiments i estableix el concepte de cuina central en lloc dels fins ara també anomenats càterings, un concepte més genèric i més referit a un servei complementari de l'activitat pròpia del servei de plats preparats, que no pas a un tipus concret d'establiment. Alhora, defineix noves modalitats cada dia més esteses, com ara la venda automàtica de plats preparats per mitjà de màquines expenedores, i en crea, a més, la categoria corresponent.

Igualment, per facilitar els tràmits administratius d'autorització i registre d'aquestes activitats, el nou Reglament s'adapta a la normativa vigent i en particular a la modificació del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries aprovada l'abril del 2003, en relació amb el qual estableix únicament l'obligació d'inscripció al Registre Sanitari del Principat d'Andorra (RSPA) dels establiments que distribueixin plats preparats fora de les seves dependències en altres establiments o centres que alhora desenvolupen activitats alimentàries (establiments o centres de remesa indirecta), amb l'objectiu d'evitar contradiccions entre normes jurídiques del mateix rang. En aquest mateix sentit, també és procedent derogar certs apartats del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries que fan referència específicament a les condicions sanitàries dels plats preparats amb antelació, que en el seu moment van omplir el buit legal existent en la matèria.

Actualment, però, amb aquest Reglament, aquests requisits queden clarament recollits i regulats de tal manera que prevalen sobre la normativa més general del mateix rang, que si no es derogés, podria aportar alguna confusió.

Altrament, a fi de facilitar l'adaptació dels establiments als requisits tècnics de conservació dels plats preparats, es modifiquen les toleràncies de certes temperatures de conservació dels plats preparats, que s'eleva a valors que científicament estan reconeguts com a suficients per mantenir les condicions de conservació degudes dels plats preparats i que, per tant, garanteixen les característiques sanitàries dels menjars, i al

mateix temps permeten l'adaptació dels establiments als requisits tècnics enunciats.

Tenint en compte la gran varietat d'establiments existents, així com els múltiples i variats serveis que es poden oferir en aquest sector (cartes i bufets entre altres) s'aclareixen i es milloren els requisits relatius a la guarda i custòdia de mostres testimoni, una obligació que només s'estableix de manera sistemàtica per als menjadors de caràcter social, com ara escoles, guarderies, residències de gent gran, hospitals i altres de similars.

En els menjadors de caràcter comercial, aquest requisit només és obligatori quan s'ofereixen menjars per a grups mitjançant menús contractats o bé per mitjà de banquets o àpats que se solen oferir amb motiu de celebracions o festivitats familiars, com ara bodes, comunions, bateigs i altres, i també en el cas d'àpats o menjars d'empresa, i en general sempre que s'ofereixi qualsevol servei col·lectiu prèviament concertat, tant si es defineixen els plats o menjars de l'àpat contractat com si no s'acorden.

Finalment, aquesta modificació del Reglament incideix novament en els terminis necessaris per adaptar-se plenament al que s'hi estableix.

En primer lloc, s'estableixen els terminis per adaptar-se a les condicions tecnicosanitàries generals dels establiments, uns requisits que sovint fan necessàries modificacions importants de les estructures, les instal·lacions i els equipaments de cuina i locals annexos i inversions econòmiques i treballs de certa importància.

En segon lloc, també es defineixen terminis per desenvolupar el anomenats plans d'autocontrol, perquè les mateixes empreses (o, quan per motius de dimensió no sigui possible, serveis tècnics externs) puguin desenvolupar i implantar els plans d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), i esdevinguin les primeres responsables de la salubritat dels menjars que fabriquen, elaboren i en general, comercialitzen o serveixen.

L'anàlisi de perills i punts de control crític és el sistema recomanat pels organismes internacionals com l'OMS i aplicat en els països europeus per assegurar la quali-

tat sanitària des aliments. La seva aplicació efectiva als establiments implicats al Principat d'Andorra, representa un canvi substancial de la cultura sanitària i comportarà esforços importants per part de les mateixes empreses. Els terminis fixats per aquest concepte han de permetre desenvolupar, conjuntament amb les associacions professionals i les entitats dels sectors concernits, activitats informatives i formatives, amb vista a implantar aquest sistema de manera progressiva perquè realment esdevingui una eina d'autocontrol sanitari en benefici del sector i, sobretot, de la salut dels consumidors o usuaris que reben els productes objecte del present Reglament.

Ateses les consideracions exposades i d'acord amb els apartats a i 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;

A proposta del Ministeri de Salut i Benestar, el Govern, en la sessió de 27 d'abril del 2005, acorda:

#### Article únic

S'aprova el Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats de fabricació, elaboració, distribució, comercialització i servei de plats preparats, que entra en vigor al cap de 15 dies de ser publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra.

## **Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats de fabricació, elaboració, distribució, comercialització i/o servei de plats preparats.**

### **Capítol I. Objecte i àmbit d'aplicació**

#### Article 1

##### *Objecte*

L'objecte d'aquest Reglament és:

a) 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 repartiment a domicili o sense, a tercers o amb màquines expenedores, el subministrament i/o el servei de plats preparats.

b) 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

##### *Àmbit d'aplicació*

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

##### *Regulació subsidiària*

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. Definicions, classificació i registre dels establiments**

#### Article 4

##### *Definicions*

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, bé després d'un tractament culinari addicional.

2. Plat preparat amb antelació: plat preparat sotmès a un procés de conservació segons el que estableix aquest Reglament, el consum del qual es realitza

posteriorment a les 24 hores de la seva elaboració i/o preparació.

3. Plat preparat de consum immediat: plat preparat sotmès a un procés de conservació segons el que estableix aquest Reglament, la vida útil del qual es fixa com a màxim per un període de 24 hores a partir de la seva elaboració i/o preparació.

4. Establiment: qualsevol indústria, centre, local o instal·lació, fix o mòbil, públic o privat, permanent o temporal, amb finalitat comercial i/o social, en el qual es desenvolupen activitats de fabricació, elaboració, transformació, manipulació, emmagatzematge, conservació, condicionament, transport, distribució, comercialització, venda, subministrament i servei de plats preparats, tant si es consumeixen en el mateix establiment com si no s'hi consumeixen.

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

6. 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.

7. Cuines centrals: establiment l'activitat del qual consisteix, totalment o parcialment, en la fabricació i/o elaboració de plats preparats, complets o no, per distribuir-los o comercialitzar-los posteriorment en altres establiments. També tenen aquesta consideració els establiments que ofereixen el servei de plats preparats per a col·lectivitats fora de les seves dependències.

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

9. Traçabilitat: capacitat de seguir el procés complet, al llarg de totes les etapes de la cadena alimentària, des de la producció, fabricació i/o elaboració, fins

a la transformació, preparació, distribució i comercialització o servei, d'un plat preparat o d'un ingredient o substància destinada a ser-hi incorporada o amb probabilitats de ser-ho, que permet:

a) disposar d'una identificació exacta i a temps d'un aliment, en particular el seu origen i/o 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.

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

11. Màquines expenedores de plats preparats: màquines o instal·lacions mecàniques mitjançant les quals s'efectua l'exposició i la venda de plats preparats.

12. Establiments de caràcter comercial: establiments que tenen finalitat comercial, com ara les cuines centrals, els hotels, els hostals, les residències, les pensions, els apartohotels, els restaurants, els càmpings, els albergs, els snacks bars, els bars, les granges i altres establiments similars.

13. Establiments de caràcter social: establiments que tenen finalitat social, com ara les escoles i centre educatius, guarderies, hospitals, clíniques, 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 5

##### *Classificació d'establiments*

Els establiments, en funció dels tipus d'instal·lacions de què disposen i de les activitats que desenvolupen, es classifiquen en les cinc categories següents:

##### 1. Categoria A: Cuines centrals

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

##### 2. Categoria B: Establiments amb cuina diferenciada

Establiments en els quals la cuina i zones annexes estan diferenciades de la resta d'instal·lacions i que elaboren, envasen, emmagatzemen, serveixen i, si

escau, venen plats preparats directament al consumidor final, en el mateix local, amb lliurament a domicili o sense.

##### 3. Categoria C: Establiments sense cuina diferenciada

Establiments que no disposen de cuina ni zones annexes pròpiament diferenciades de la resta d'instal·lacions i que elaboren, envasen, emmagatzemen, serveixen i, si escau, venen plats preparats directament al consumidor final, en el mateix local, amb lliurament a domicili o sense.

També es consideren establiments sense cuina diferenciada els establiments que no elaboren plats preparats i que es proveeixen en altres centres o establiments degudament autoritzats i únicament es fan càrrec de l'emmagatzematge, la preparació final i la conservació amb vista a servir-los o vendre'ls directament al consumidor final, en el mateix local, amb lliurament a domicili o sense.

##### 4. Categoria D: Establiments temporals

Establiments definits en l'apartat 6 de l'article 4.

##### 5. Categoria E: Màquines expenedores de plats preparats

Màquines o instal·lacions definides en l'apartat 11 de l'article 4.

#### Article 6

##### *Inscripció al Registre Sanitari*

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

### **Capítol III. Condicions generals dels establiments**

#### Article 7

##### *Requisits generals de tots els establiments*

Sense perjudici del que estableixen les disposicions establertes a l'annex I del present Reglament, tots els establiments han de complir els requisits generals establerts en aquest capítol.

#### Article 8

##### *Aïllament i separació dels locals*

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

3. 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.

4. 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).

#### Article 9

##### *Materials, terres i sostres*

1. 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.

2. El terra ha d'estar construït amb materials que siguin de fàcil neteja i desinfecció, no absorbents, imputrescibles, resistents i antilliscants. En cas de disposar de transvasadors 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. Han d'estar connectats directa-

ment a la xarxa d'evacuació d'aigües residuals.

3. 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.

#### Article 10

##### *Aigua, il·luminació i ventilació*

1. 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.

No obstant això, amb caràcter excepcional, es pot autoritzar una instal·lació que proporcioni aigua no potable per a la producció de vapor, l'extinció d'incendis i la refrigeració dels equips, sempre que els conductes instal·lats amb aquesta finalitat no permetin la utilització d'aquesta aigua per a altres usos i no presentin cap risc de contaminació dels aliments, dels productes alimentaris, de les instal·lacions, dels equips i de qualsevol altre estri o utilatge emprat per manipular aliments. Els conductes d'aigua no potable han d'estar degudament separats i identificats de forma que no es puguin confondre amb els conductes d'aigua potable.

2. 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'ha de fer de manera que se'n faciliti la neteja i s'eviti l'acumulació de pols i brutícia.

3. 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 ho requereixin han d'estar situats sota un sistema d'extracció, si escau mecànic, amb unes dimensions i potència adequades i suficients per impedir l'acumulació de fums i vapors.

4. 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 indesitjables o agents externs.

#### Article 11

##### *Neteja i desinfecció*

1. Els establiments 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.

2. 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.

3. Tots els establiments han de disposar de màquines per rentar la vaixel·la i els estris que garanteixin una temperatura eficaç de neteja. Aquests equips han de ser fàcilment desmuntables per facilitar-ne la seva neteja i el manteniment.

4. Per a la neteja de les instal·lacions, maquinària i utilatge, els establiments han de disposar d'un pla de neteja i desinfecció. Aquest pla s'ha d'incloure en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) de l'establiment.

5. Els establiments han de disposar de plans de prevenció, detecció i si escau tractament contra els insectes i rosegadors. Aquests plans s'han d'incloure en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) de l'establiment.

Els productes utilitzats a aquest efecte han d'estar degudament autoritzats per a aquests usos, s'han d'emprar segons les prescripcions del fabricant i durant la seva manipulació i aplicació s'han de prendre les mesures preventives i de seguretat necessàries.

A fi d'evitar transmetre propietats nocives o característiques estranyes als menjars, en cap cas, aquests productes poden entrar en contacte amb els aliments, les superfícies, els estris, i en general qualsevol element en el qual es manipulin productes alimentaris.

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

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

8. Els productes utilitzats en la neteja, desinfecció, desinsectació i desratització o qualsevol altra substància perillosa han d'estar correctament etiquetats, identificats i s'han d'emmagatzemar en un lloc separat de tal manera que no existeixi risc de contaminació dels aliments i dels productes alimentaris.

9. Els productes utilitzats per a la desinfecció han de disposar del corresponent registre oficial del país d'origen o procedència i han de ser aptes per a l'ús en la indústria alimentària.

10. Els estris utilitzats en la neteja i desinfecció han d'estar emmagatzemats en un lloc separat de manera que no existeixi risc de contaminació dels aliments i dels productes alimentaris.

#### Article 12

##### *Superfícies, utilatge i instal·lacions de treball*

1. Les superfícies de treball han de ser de materials inalterables, llisos i polits, no porosos i que permetin una neteja i una desinfecció fàcils.

2. La maquinària, utilatges de treball i prestatgeries han d'estar construïts amb materials innocus, impermeables i resistent 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.

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

#### Article 13

##### *Instal·lacions frigorífiques i equips de conservació*

1. Han de disposar de locals, instal·lacions o recintes diferenciats destinats a l'emmagatzematge de productes no pe-



ribles i d'instal·lacions frigorífiques 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 instal·lacions frigorífiques han de disposar d'un sistema d'evacuació d'aigua que eviti qualsevol possibilitat de contaminació creuada. Les superfícies interiors han de ser de materials que garanteixin una neteja i una desinfecció fàcils.

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).

#### Article 14

##### *Emmagatzematge de residus i contenidors*

1. 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.

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

3. 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 plagues i animals.

#### Article 15

##### *Zones de consum*

Les zones destinades al consum de plats preparats han de reunir els requisits següents:

a) Han d'estar en perfecte estat de neteja i desinfecció i proveïdes, si escau, d'un nombre suficient de papereres perquè el públic les pugui utilitzar.

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

c) La vaixel·la, la cristalleria, els coberts, i en general tot els paraments de taula han d'estar sempre en un estat de conservació i neteja perfectes.

d) El terra, el sostre i les parets han d'estar sempre en unes condicions de neteja perfectes.

#### Article 16

##### *Personal*

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.

#### Article 17

##### *Màquines expenedores*

1. Les màquines expenedores han d'estar degudament identificades mitjançant una etiqueta o qualsevol altre mitjà que sigui de lectura fàcil i estigui ubicat en un lloc fàcilment visible a la part exterior de la màquina, on consti, almenys, el nom o l'adreça de la persona física o jurídica o de l'empresa responsable del proveïment i el manteniment.

2. Els plats preparats disposats en màquines expenedores s'han de reposar amb la freqüència necessària per la seva vida útil, i cal respectar sempre les dates de caducitat o de consum preferent. Igualment, s'han de mantenir, quan escaigui, a les temperatures indicades en els articles 25 i 26.

3. La persona responsable de les màquines expenedores ha d'establir i aplicar un sistema de control dels apa-

rells d'acord amb les disposicions del capítol VIII.

### **Capítol IV. Requisits dels plats preparats**

#### Article 18

##### *Components dels plats preparats*

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 primeres matèries, 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 19

##### *Condicions generals de precaució*

Les primeres matèries, productes intermedis i productes finals s'han de fabricar, elaborar, transformar, manipular, emmagatzemar, conservar, condicionar, distribuir, transportar, comercialitzar, subministrar i servir en unes 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 20

##### *Primeres matèries d'origen vegetal destinades a ser consumides en cru*

Les primeres matèries d'origen vegetal que es consumeixin en cru han de desinfectar-se. Si es fa servir lleixiu per a aquestes operacions, el lleixiu ha de ser apte per a la desinfecció d'aigües de consum.

#### Article 21

##### *Congelació dels aliments*

La congelació dels aliments s'ha de fer respectant els requisits següents:

a) El procés de congelació s'ha de fer 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.

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

c) Les primeres matèries 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.

d) Les primeres matèries 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 22

##### *Descongelació dels aliments*

La descongelació dels aliments s'ha de realitzar respectant el procediment següent:

a) S'ha d'efectuar mitjançant mètodes que evitin qualsevol contaminació dels productes, conservant-los en condicions de refrigeració durant tot el procés de descongelació fins al moment d'utilitzar-los.

b) Els aliments descongelats o bé s'han d'elaborar immediatament o bé 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 tres dies (inclòs el dia de la seva descongelació).

c) Ni les primeres matèries descongelades destinades a elaborar plats preparats ni els plats preparats descongelats no es poden tornar a congelar.

No obstant l'establert en els apartats a i b, es pot utilitzar un altre mètode de descongelació o superar el límit de tres dies de durada dels productes descongelats, sempre que existeixi evidència científica i tècnica que garanteixi la seguretat i la salubritat dels aliments descongelats i, en qualsevol cas, aquests mètodes hagin estat verificats per l'autoritat competent.

#### Article 23

##### *Fraccionament dels productes*

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

#### Article 24

##### *Plats preparats de consum immediat*

Els plats preparats de consum immediat han de ser elaborats amb la mínima antelació possible al moment de servir-los, i la seva vida útil és inferior o igual a 24 hores.

#### Article 25

##### *Conservació dels plats preparats de consum immediat*

Els plats preparats de consum immediat destinats a ser conservats a temperatura regulada han de complir els requisits següents:

1. S'han de sotmetre al més aviat possible, un cop finalitzada la fase final d'elaboració, als tractaments adequats per assolir les temperatures establertes en l'apartat següent.

2. Les temperatures d'emmagatzematge, transport, exposició, venda i, si és el cas, servei són les següents:

a) de 0 a +8°C, per als plats preparats de consum immediat refrigerats.

b) Superior o igual a +65°C, per als plats preparats de consum immediat calents.

Aquests plats tenen una vida útil de 24 hores com a màxim a partir del moment de l'elaboració o la preparació.

#### Article 26

##### *Conservació dels plats preparats amb antelació*

Els plats preparats amb antelació destinats a ser conservats a temperatura re-

gulada han de complir els requisits següents:

1. Han de 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 +8°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 mantenir a una temperatura inferior o igual a +3°C al centre del producte. El període de conservació d'aquests plats ha de ser inferior o igual a 5 dies. Aquests plats han d'anar identificats correctament, com a mínim, amb el nom del producte i la data d'elaboració o amb qualsevol altre mètode que garanteixi el compliment d'aquestes condicions.

b) Els plats preparats amb antelació destinats a ser congelats, s'han de congelar immediatament després del procés de refredament, i la temperatura del centre del producte ha de ser igual o inferior a -18°C.

No obstant l'establert en els punts a i b, es poden fixar unes temperatures i períodes de conservació diferents, sempre que estiguin fonamentades en evidències científiques o tècniques i hagin estat verificades per l'autoritat competent.

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 del centre dels productes augmenti fins a les temperatures indicades a l'article 25, i s'han de mantenir a aquestes temperatures fins al moment de servir-los.

#### Article 27

##### *Additius*

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 28

*Gel*

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 manipulats i emmagatzemat de manera que s'eviti qualsevol possible contaminació directa o indirecta dels productes alimentaris. Les operacions de trossejar o picar, si n'hi ha, s'han de fer de manera que es garanteixin en tot moment les condicions higièniques adequades.

## Article 29

*Salubritat i característiques organolèptiques*

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 30

*Paràmetres microbiològics*

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

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

## Article 31

*Conservació*

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

## Article 32

*Requisits d'emmagatzematge*

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

## Article 33

*Emmagatzematge simultani de productes*

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 34

*Temperatures d'emmagatzematge*

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 35

*Condicionament posterior al tractament culinari*

Un cop finalitzat el tractament culinari, els plats preparats han de ser condicionats (envasats i embalatges) 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 36

*Envasos i embalatges*

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

- Han de ser de materials idonis i degudament autoritzats per a ús alimentari.
- S'han d'emmagatzemar de manera que estiguin protegits de qualsevol possible contaminació.
- 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 no sigui l'alimentari.

**Capítol VII. Transport dels plats preparats**

## Article 37

*Condicionament i temperatura dels vehicles*

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 durada del transport i la distribució.

## Article 38

*Transport simultani de plats preparats diferents*

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 39

*Personal de transport*

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 40

*Principi d'autocontrol*

D'acord amb els principis de responsabilitat, diligència i precaució, 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 present Reglament, així com la conformitat de les primeres matèries 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 fixar procediments escrits de seguretat apropiats, que puguin ser aplicables, respectats i actualitzables.

#### Article 41

##### *Adaptació i inspecció del sistema d'autocontrol*

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

El pla d'autocontrol elaborat per l'establiment ha de ser sotmès a l'avaluació per part del personal inspector i a l'aprovació posterior per part de l'autoritat sanitària competent. Els procediments utilitzats, degudament documentats, que justifiquen l'aplicació dels autocontrols han d'estar sempre a disposició dels serveis oficials d'inspecció de l'autoritat sanitària competent.

#### Article 42

##### *Guies de bones pràctiques*

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 43

##### *Mostres testimoni*

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 a les persones responsables d'un establiment, que disposin d'exemplars de mostres testimoni que representin els diferents plats preparats servits als consumidors diàriament.

Els establiments de caràcter comercial, d'acord amb la definició de l'article 4.12, han de disposar de mostres testimoni únicament quan elaborin i serveixin plats preparats per a banquets o menús per a grups.

Els establiments de caràcter social, d'acord amb la definició de l'article 4.13,

han de disposar constantment de mostres testimoni.

Les mostres testimoni han de reunir els requisits mínims següents:

- a) La quantitat de la mostra ha de correspondre a una ració individual i ha d'incloure tots els components del plat.
- b) 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. Importació, exportació i intercanvi comercial**

#### Article 44

##### *Importació, exportació i intercanvi comercial*

1. Les operacions d'importació, exportació i intercanvi comercials de plats preparats, resten sotmeses a la normativa vigent en matèria alimentària i en particular a les condicions fixades en virtut dels acords o convenis internacionals adoptats per Andorra i llurs disposicions d'aplicació.

2. En qualsevol cas, els plats preparats importats d'altres països o territoris han de satisfer condicions, com a mínim, equivalents a les establertes en el present Reglament.

### **Capítol X. Prohibicions, infraccions i sancions**

#### Article 45

##### *Prohibicions*

Es prohibeix:

1. Realitzar activitats alimentàries diferents de les autoritzades.
2. L'ús dels locals, de les instal·lacions o dels equipaments per a usos diferents dels previstos en les autoritzacions sanitàries.
3. L'exercici de 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 lo-

cals on es desenvolupa, excepte en les sales de venda o serveis autoritzats. En cas de 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 què 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 unes condicions tals que puguin representar un perill per a la seguretat i la salubritat dels aliments.

7. L'incompliment de les condicions i les temperatures de conservació fixades per als plats preparats.

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

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

10. La utilització de serradures i l'escombrada 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.



## Article 46

*Infraccions i sancions*

L'incompliment de qualsevol de les disposicions, obligacions o prohibicions establertes en aquest Reglament són sancionades de conformitat amb el que estableix el títol X sobre infraccions i sancions de la Llei general de sanitat, del 20 de març de 1989.

**Disposició addicional primera**

Endemés dels establiments de nova creació que sol·licitin l'autorització sanitària administrativa corresponent, també han de complir els requisits establerts en el present Reglament des de la seva entrada en vigor, tots els establiments per als quals se sol·liciti un canvi o ampliació d'activitat, un trasllat de domicili comercial o un canvi de titular administratiu.

**Disposició addicional segona**

Les inscripcions que figuren actualment al Registre Sanitari del Principat d'Andorra (RSPA) tenen validesa plena sense perjudici que es facin d'ofici, si és necessari, les correccions oportunes dels assentaments registrats per acomodar-se al que disposa el present Reglament, amb la informació consegüent a les persones interessades mitjançant notificació escrita als efectes oportuns.

**Disposició transitòria**

Els establiments degudament autoritzats i que ja es trobin en funcionament quan entri en vigor aquest Reglament, s'han d'adaptar als requisits que s'hi estableixen en els terminis següents:

- a) Abans de l'1 de juny del 2007, excepte pel que fa als requisits establerts en l'apartat 1 de l'article 8, en l'apartat 1 de l'article 10, en els apartats 1 i 4 a 10 de l'article 11, en l'apartat 3 de l'article 12, en els articles 15 i 16 del capítol III, relatiu a les condicions generals dels establiments, en els articles 17 a 38 dels Capítols IV, V, VI i VII relatius als requisits dels plats preparats, a les condicions d'emmagatzematge i conservació de les primeres matèries, el condicionament i transport de plats preparats i l'article 43 del Capítol VIII, relatiu a sistemes de control, requisits que són aplicables a partir de la data

d'entrada en vigor del present Reglament.

- b) Abans de l'1 de juny del 2008 pel que fa als requisits establerts als articles 40 i 41 del capítol VIII relatiu a l'aplicació de sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

**Disposició derogatòria primera**

Queden derogats els apartats 26, 27 i 28 de l'article 5 del títol I, disposicions generals, i els articles 21, 22, 23, 24 i 25 del capítol IV, relatiu als plats preparats amb antelació del títol II, sobre els aliments i productes alimentaris, del Reglament pel qual es regulen les activitats alimentàries, del 12 de juliol del 2000, publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra núm. 38, any 12, de 19 de juliol del 2000.

**Disposició derogatòria segona**

Queda derogat el Reglament pel qual s'estableixen les condicions tècniques i higienicosanitàries per a les activitats d'elaboració, distribució i comercialització de plats preparats, del 6 de novembre del 2002, publicat al Butlletí Oficial del Principat d'Andorra núm. 86, any 14, de 13 de novembre del 2002.

**Disposició derogatòria tercera**

En general, queden derogades totes les disposicions anteriors de rang igual o inferior al present Reglament, en tot el que s'oposin, contradiguin o resultin incompatibles amb el que s'hi estableix.

Cosa que es fa pública per a coneixement general.

Andorra la Vella, 27 d'abril del 2005

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 III, 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 primeres matèries.
- 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 buidatge 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 primeres matèries 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 desinfecció correcta del material i l'utilitatge.

6. Han de disposar de refrigeradors ràpids per aconseguir el refredament dels plats preparats en els terminis de temps fixats reglamentàriament.

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 les temperatures establertes durant el seu transport i la seva distribució, d'acord amb el que es disposa en els articles 25 i 26 del present Reglament.

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 dels denominats de consum immediat, s'han d'expedir 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

g) número d'inscripció de l'establiment al Registre Sanitari del Principat d'Andorra o el marcatge oval de salubritat en cas d'establiments homologats

h) instruccions i recomanacions per a la seva conservació i recomanacions per a la seva preparació.

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

12. Els establiments que ofereixen el servei de plats preparats per a col·lectivitats fora de les seves dependències han de disposar dels equipaments i l'utilitatge adequats i necessaris per garantir-ne la conservació correcta durant totes les fases: des de l'elaboració o la preparació fins al servei, i en particular durant la distribució i el transport, operacions per a les quals s'han d'utilitzar, ultra el que estableix l'apartat 8 d'aquest annex, mitjans de transport degudament equipats i condicionats d'acord amb la normativa vigent en matèria de transport de productes peribles.

## **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:

- La recepció, la selecció, la preparació i, si escau, la neteja de les primeres matèries.
- L'emmagatzematge de productes no peribles.
- L'emmagatzematge d'envasos i embalatges.
- 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 aquesta absència.

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 adequats per a la distribució de plats preparats, que mantinguin les temperatures establertes durant el transport i la distribució, d'acord amb el que disposen els articles 25 i 26 del present Reglament.

## **Annex II paràmetres microbiològics per a plats preparats**

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

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

b) Grup B: Plats preparats amb tractament tèrmic.

c) 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 de la cadena comercial i excloure del consum humà.

5. La presa de mostres s'ha de fer en el producte acabat i preparat per ser comercialitzat, venut o subministrat o servit.

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

7. Els resultats dels plans de mostreig es poden utilitzar com a factors orientatius, d'acord amb 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) Els 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 <sup>(1)</sup>            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Productes congelats</b> (excepte gelats)                                                          | -18°C                                                       |
| Gelats                                                                                               | -20°C                                                       |
| <b>Productes refrigerats</b>                                                                         |                                                             |
| Carn fresca (carn fresca de boví, oví, caprí, equí, porcí, aviram, conill i carn d'espècies de caça) | +4°C                                                        |
| Carn picada (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                                                                                     | Segons especificacions del fabricant                        |
| Vegetals i preparats vegetals crus                                                                   | Entre +8 °C i +12 °C o segons especificacions del fabricant |
| Semiconserves                                                                                        | +5°C                                                        |
| Productes carnis cuits                                                                               | +5°C                                                        |
| Peix i productes de la pesca condicionats (a excepció dels productes vius)                           | +3°C                                                        |

(1) Temperatura de conservació màxima dels productes: és necessari conservar els aliments com a màxim a aquestes temperatures, excepte si existeix una normativa específica que estableixi temperatures de conservació diferents o si el fabricant indica o especifica una temperatura de conservació diferent.