

# Dictamen 26.2006



sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.





# Dictamen 26.2006

sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

**Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya**

Dictamen 26, 2006 sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural

I. Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural. II.

Titol

1. Indústria agroalimentària – Dret i legislació – Catalunya 2. Indústria agroalimentària – Catalunya – Control de qualitat 3. Aliments – Manipulació – Dret i legislació – Catalunya 4. Aliments – Indústria i comerç – Catalunya - Sanejament  
664:658.562(467.1)(094)

© Generalitat de Catalunya  
Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya  
Diputació, 284  
08009 Barcelona  
Tel. 93 270 17 80  
Adreces a Internet: [www.ctescat.cat](http://www.ctescat.cat)  
[www.larevistactesc.cat](http://www.larevistactesc.cat)

A/e: [ctescat@gencat.net](mailto:ctescat@gencat.net)

Barcelona, novembre de 2006  
Disseny gràfic: Cualesquiera Comunicació Visual  
Impressió: XB Cèltica Papel, s.l.

D.L.: B-51576-2006

## Índex

DICTAMEN 26/2006 sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural .....	3
PROJECTE DE DECRET pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural .....	9



# **DICTAMEN 26/2006 sobre el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.**

Atenent les competències atribuïdes al Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya per l'article 72.2 de l'Estatut d'autonomia de Catalunya i per la Llei 7/2005, de 8 de juny, la Comissió Executiva, en la sessió ordinària del dia 18 de setembre del 2006, aprova, per delegació del Ple, el següent

## **DICTAMEN**

### **I. ANTECEDENTS**

En data 5 de setembre del 2006 va tenir entrada al Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya un escrit tramès pel conseller del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya en què sol·licitava l'emissió, pel tràmit d'urgència, del dictamen de caràcter preceptiu, previ a la seva tramitació, del Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

La sol·licitud de dictamen va ser traslladada als membres del Ple. La Comissió de treball de Polítiques Sectorials es va reunir el dia 14 de setembre i va elaborar la proposta de dictamen.

### **II. CONTINGUT**

El Projecte de decret consta d'un preàmbul, vuit articles, una disposició transitòria, dues disposicions finals i dos annexos.

En el preàmbul es posa de manifest la diversitat de petits establiments agroalimentaris que es dediquen a la producció, elaboració i comercialització d'aliments i s'indica que tots han de complir els requeriments per garantir la seguretat alimentària i la protecció de la salut de les persones.

El marc normatiu comunitari estableix els principis informadors i destaca principalment que els establiments alimentaris han de mantenir procediments que es basin en les anàlisis de perills i en els punts de control crític, els quals s'han d'implementar amb flexibilitat per poder-los aplicar en totes les situacions.

Aquest Projecte de decret té per finalitat dictar normes per a l'elaboració i el reconeixement de guies sobre pràctiques correctes d'higiene basades en els principis del sistema d'anàlisi de perills i en els punts de control crític i també es preveuen actuacions de foment amb la finalitat de promoure la competitivitat dels establiments agroalimentaris en un entorn rural, així com per fomentar el teixit econòmic i social del món rural.

L'**article 1** fa referència a l'objecte de la llei, que és dictar normes per a l'elaboració i el reconeixement de les guies de pràctiques correctes d'higiene.

L'**article 2** defineix conceptes i expressions als efectes del Decret.

L'**article 3** estableix com s'acompleixen els requeriments en matèria d'higiene i autocontrol establerts a la normativa europea.

L'**article 4** estableix el caràcter voluntari de les guies.

L'**article 5** estableix el control oficial dels requeriments en matèria d'higiene i autocontrol.

L'**article 6** regula l'elaboració i el reconeixement de les guies.

L'**article 7** estableix la difusió de les guies.

L'**article 8** estableix mesures de foment.

La **disposició transitòria** estableix que les guies s'han de sotmetre a un procés de reconeixement i que la sol·licitud s'ha de presentar en el termini de sis mesos des de l'entrada en vigor del Decret.

La **disposició final primera** faculta els consellers d'Agricultura, Ramaderia i Pesca; de Treball i Indústria i de Salut per al desplegament i execució del Decret.

La **disposició final segona** disposa l'entrada en vigor de la Llei.

En l'**annex 1** es regulen els continguts mínims de les guies.

En l'**annex 2** es regula el procediment d'elaboració i reconeixement de les guies.

### III. OBSERVACIONS GENERALS

**Primera.** El CTESC considera essencial preservar el valor fonamental de vertebració social i territorial de Catalunya que comporta la gran diversitat de petits establiments rurals que enforteixen el nostre teixit econòmic a partir dels processos productius i de comercialització agroalimentària. Aquest és un teixit econòmic estratègic que cal potenciar a partir de polítiques públiques que permetin la seva dinamització i modernització. Al mateix temps, aquest Consell considera que cal garantir la seguretat alimentària i la salut en general de la ciutadania i és per això que es comparteix la finalitat del Projecte de decret de regular un seguit de requeriments, i que s'estableixin mesures de suport perquè es facin efectius, que permetin controlar de manera estricta tots els processos de producció i comercialització dels aliments per part dels petits establiments agroalimentaris.

**Segona.** En aquest sentit, el CTESC valora positivament que en aplicació de la normativa comunitària i dels reglaments esmentats en el preàmbul del Projecte de decret, es dictin un seguit de normes per a l'elaboració i reconeixement de les guies de pràctiques



correctes d'higiene que ajudin els petits productors a poder fer front de les obligacions relatives a la higiene dels productes alimentaris. Aquestes guies han de tenir en compte la gran diversitat de petits establiments i de productes, la qual cosa requereix plantejaments flexibles que facin possible, en cada cas, l'aplicació efectiva dels principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític que estableix la reglamentació europea. Al mateix temps, també és recomanable que en aquells casos específics de producció molt especialitzada s'hagin de preveure mesures excepcionals de detecció de perills més enllà del que recomanin les guies, que tenen un component més genèric i un caràcter voluntari.

**Tercera.** El CTEESC considera positiu que es dictin normes per a l'elaboració de les guies de pràctiques correctes d'higiene basades en els principis del sistema APPC (article 1). El CTEESC està d'acord amb el contingut de l'annex 1, referit als continguts mínims de les guies i de l'annex 2, referit al procediment d'elaboració i reconeixement de les guies.

**Quarta.** El CTEESC també valora positivament l'objecte expressat en el Decret respecte a la necessitat d'establir mesures de foment destinades a la millora de la qualitat i la seguretat dels productes alimentaris que produeixen i comercialitzen els petits establiments agroalimentaris. Amb això, es garantirà amb major eficàcia l'aplicació de la norma des del punt de vista de la higiene dels productes alimentaris i també es contribueix a la modernització del teixit productiu de l'economia rural. Tot i això, el CTEESC considera que en relació amb la previsió d'aquestes mesures de foment, en el Projecte de decret seria convenient establir una major concreció de les mesures i els criteris que se seguiran per fer-les efectives.

**Cinquena.** El CTEESC entén que aquest Projecte de decret respon a les demandes explicitades en el "Primer Congrés del Món Rural" en relació amb la conveniència de flexibilitzar la normativa sanitària sobre aquest tipus d'establiments.

Aquesta demanda no és contradictòria amb els continguts del Reglament 852/2004/CEE de 29 d'abril relatiu a la higiene dels productes alimentaris. La consideració 15 d'aquest Reglament estableix: Els requisits relatius a l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític) han de tenir en compte els principis inclosos en el Codex Alimentarius. Han de ser suficientment flexibles per poder-se aplicar en totes les situacions, incloent-hi les petites empreses. En particular, és necessari reconèixer que en determinades empreses alimentàries no és possible identificar punts de control crític i que, en alguns casos, les pràctiques higièniques correctes poden substituir el seguiment de punts crítics. De manera similar, el requisit d'establir "límits crítics" no implica que sigui necessari adoptar una xifra límit en cada cas. A més, el requisit de conservar documents ha de ser flexible per evitar càrregues excessives per a empreses molt petites.

**Sisena.** El CTEESC considera inicialment insuficients les partides expressades en l'estudi econòmic, ja que difícilment garantiran l'aplicació efectiva de la norma respecte a l'edició i distribució de les guies i molt especialment en relació amb les mesures de foment que estableix el Projecte de decret. Aspectes tan importants com aquests han de venir acompanyats d'una partida pressupostària inicial per poder fer una valoració de la incidència real del Projecte de decret en la millora que pot comportar per a aquestes petites explotacions.

**Setena.** Atès que aquest dictamen és preceptiu d'acord amb l'article 2.1.a) de la Llei

7/2005, de 8 de juny, del CTEESC, i que el Projecte de decret menciona el de la Comissió Jurídica Assessora, el CTEESC considera que seria convenient que en el preàmbul del Projecte de decret també es fes menció del present dictamen.

#### **IV. OBSERVACIONS A L'ARTICULAT**

1. El CTEESC considera que el títol de l'article 3 no és prou explícit amb el seu contingut, per la qual cosa es proposa el següent títol: "Requisits per al compliment de requeriments en matèria d'higiene i autocontrol".
2. El CTEESC considera que l'expressió "han de ser conscients", recollida en el segon paràgraf de l'article 3, és una expressió indeterminada que pot provocar indefensió als destinataris de la norma.
3. El CTEESC considera que en l'article 7, apartat 2, seria convenient substituir "poden donar a les guies la difusió que considerin convenient" per "donaran la difusió necessària per tal de garantir-ne la distribució".
4. El CTEESC considera insuficients les mesures previstes en l'article 8. Entre altres mesures, es considera rellevant preveure el disseny d'un pla formatiu per garantir la participació en cursos de formació dels petits productors i on es tinguin presents les dificultats d'accessibilitat d'aquests donada la seva localització dispersa en el territori. Addicionalment, el CTEESC proposa substituir, en el primer paràgraf, l'expressió "i podran consistir" per "consistiran".
5. El CTEESC vol fer constar un error de numeració en els apartats de l'Annex 1. El 6, aplicació simplificada, és en realitat el 5.
6. El CTEESC proposa suprimir de l'apartat 4 de l'Annex 2 el següent text.: "i els representants de qualssevol altres parts, els interessos de les quals puguin veure's afectats de manera substancial per l'aplicació de la Guia de què es tracti". Aquest text és indeterminat i no indica a quines parts es refereix, mentre que deixa entreveure que n'hi ha d'altres. Consultats els representants de les persones o empreses que es dediquen a l'elaboració de productes agroalimentaris i els dels consumidors, essent la pròpia autoritat competent la que les reconeix, l'exigència de la lletra a) del punt 1 de l'article 8 del Reglament (CE) 852/2004 ja queda suficientment completa. Aquesta indeterminació col·loca els promotors de la Guia, les empreses dedicades a l'elaboració de productes agroalimentaris que s'hagin acollit a la Guia i, fins i tot, la mateixa autoritat competent en una inseguretat jurídica, ja que qualsevol que consideri que hi té interessos podria recórrer per defecte de forma qualsevol Guia reconeguda per l'Agència.

## **V. CONCLUSIONS**

El Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya ha valorat el Projecte de decret pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural, i sol·licita al Govern que sigui receptiu a les recomanacions formulades en el present dictamen.

Barcelona, 18 de setembre del 2006

La presidenta  
Mercè Sala Schnorkowski

La secretària executiva  
Teresita Itoiz i Cruells



## **PROJECTE DE DECRET pel qual es dicten normes específiques en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.**

En els entorns rurals de Catalunya hi ha una gran diversitat de petits establiments agroalimentaris dedicats a la producció i/o elaboració i comercialització d'aliments destinats al consum humà. Són l'exponent d'un teixit econòmic i social tant lligat al seu entorn com el conreu dels camps o les explotacions ramaderes.

La dimensió, la complexitat i el volum d'activitat d'aquests establiments és molt variable. També els processos productius i de comercialització que empren són diversos, de manera que entre aquests establiments n'hi ha que operen sota sistemes tradicionals i d'altres que han incorporat noves tecnologies i equipaments sofisticats en el desenvolupament de les seves activitats o models de producció, transformació i distribució altament innovadors. Així mateix, en formar part de la cadena alimentària, tots ells estan sotmesos al compliment d'un seguit de requeriments que tenen per objectiu garantir la seguretat alimentària i, en últim terme, la protecció de la salut de les persones.

A aquests efectes, el marc normatiu ve establert per un conjunt de normes comunitàries, com ara el Reglament CE 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, i el Reglament CE 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, d'aplicació directa als Estats membres de la Unió Europea, així com per les lleis del Parlament de Catalunya 20/2002, de 5 de juliol, de seguretat alimentària; 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut, i 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària, inspirades totes elles en els mateixos principis informadors, entre els quals destaquen el principi d'autocontrol i el principi d'anàlisi del risc.

En aquest sentit, el Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix que els operadors d'establiments alimentaris han de prendre les mesures necessàries i crear les condicions adients per controlar els perills, i garantir l'aptitud per al consum humà dels aliments que produeixen, transformen i distribueixen, mitjançant el compliment d'uns requisits generals i específics en matèria d'higiene. Aquest Reglament comunitari preveu també que els operadors econòmics podran utilitzar guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) com a ajuda en el compliment de les esmentades obligacions i afegeix que els operadors d'establiments alimentaris han de posar a punt, implementar i mantenir procediments permanents basats en els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

El Reglament esmentat possibilita, així mateix, que els procediments basats en els principis del sistema d'APPCC s'implementin amb flexibilitat, per tal que es puguin aplicar en totes les situacions. En particular, l'objectiu d'identificar i controlar els perills significatius per a un determinat aliment es pot assolir per mitjans equivalents que substitueixin d'una manera simplificada però eficaç els set principis del sistema d'APPCC. Alhora estableix que les guies de pràctiques correctes d'higiene o les guies d'aplicació dels principis del sistema d'APPCC, són una manera simple però eficaç de vèncer les dificultats que determinats establiments alimentaris poden tenir a l'hora d'implementar un pro-

cediment d'APPCC. Amb la seva aplicació es considera que es compleix l'obligació establerta a l'efecte en el Reglament CE 852/2004.

La Direcció General de Salut i Protecció del Consumidor de la Comissió Europea va elaborar el mes de novembre de 2005 un document guia sobre l'aplicació de procediments basats en els principis del sistema d'APPCC i la facilitació de la implementació dels principis de l'APPCC en determinats establiments alimentaris. Aquest document, estableix criteris que permeten adoptar el principi de flexibilitat en els sistemes d'autocontrol dels petits establiments agroalimentaris en un entorn rural.

Per tot això, i amb l'objectiu de facilitar el compliment dels requisits d'higiene i la implantació dels autocontrols relatius a la seguretat alimentària en els petits establiments agroalimentaris en l'entorn rural, així com també el manteniment dels atributs dels productes que produeixen i/o elaboren i comercialitzen aquests establiments, tot tenint en compte les peculiars característiques i la diversitat d'aquests establiments en el territori de Catalunya i dels sectors agroalimentaris en els quals operen, es fa necessari dictar normes per a l'elaboració i el reconeixement de les guies de pràctiques correctes d'higiene basades en els principis del sistema d'APPCC, pel que fa als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural. Al mateix temps, escau preveure actuacions de foment amb la finalitat de promoure la competitivitat d'aquests establiments i fomentar el teixit econòmic i social del món rural.

Atesos els reglaments comunitaris i la legislació catalana abans esmentats, i d'acord amb el que disposen els articles 61 i següents de la Llei 13/1989, de 14 de desembre, d'organització, procediment i règim jurídic de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, ..... amb el dictamen de la Comissió Jurídica Assessora, a proposta dels consellers d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, de Treball i Indústria i de Salut, i amb la deliberació prèvia del Govern,

## **DECRETO:**

### ***Article 1. Objecte***

Mitjançant aquest Decret, es dicten normes per a l'elaboració i el reconeixement de les guies de pràctiques correctes d'higiene basades en els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), pel que fa als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural, i s'estableixen mesures de foment destinades a la millora de la qualitat i la seguretat dels productes alimentaris que produeixen i/o elaboren i comercialitzen aquests establiments.

### ***Article 2. Definicions***

Als efectes d'aquest Decret s'entén per:

- a) Petit establiment agroalimentari en un entorn rural: és l'establiment situat en un entorn rural, amb menys de deu treballadors i un volum de facturació inferior a 2.000.000 d'euros anuals, en el qual es produeixen i/o elaboren i comercialitzen productes agroalimentaris.

- b) Autocontrols: el conjunt d'obligacions de les persones físiques o jurídiques, subjectes a l'àmbit d'aplicació de la Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut, i/o a la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària, establertes amb la finalitat de garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes, les activitats i els serveis respectius.
- c) Guies de pràctiques correctes d'higiene i d'aplicació dels principis del sistema d'APPCC: combinació de pràctiques correctes d'higiene (BPH) i elements basats en l'APPCC, que descriuen d'una manera pràctica i simple els mètodes per controlar els perills, sense entrar necessàriament en detall sobre la natura dels perills i una identificació formal dels punts de control crític. Són elaborades i difoses pels sectors alimentaris.

Les guies són mitjans a disposició dels operadors dels petits establiments agroalimentaris, els quals poden optar voluntàriament per utilitzar-les, als efectes del compliment dels requeriments establerts en matèria d'higiene i d'aplicació dels principis del sistema d'APPCC.

- d) Prerequisits: les pràctiques i les condicions necessàries abans i durant la posada en marxa de l'APPCC, i que són essencials per a la seguretat i la qualitat de l'aliment.
- e) Sistema d'APPCC: sistema que permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per a la innocuïtat dels aliments.
- f) Autoritats competents en el control oficial en matèria de seguretat i qualitat agroalimentària:

Departament de Salut.

Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.

Agència de Protecció de la Salut.

Agència Catalana del Consum.

Agència de Salut Pública i Medi Ambient de Barcelona.

Municipis.

Consells comarcals.

Consell General d'Aran.

### ***Article 3. Requisits en matèria d'higiene i d'autocontrol***

Els petits establiments agroalimentaris de l'entorn rural poden donar compliment als requeriments en matèria d'higiene i d'autocontrol establerts al Reglament CE 852/2004, mitjançant l'implementació de les activitats previstes en una Guia de pràctiques correctes d'higiene i d'aplicació dels principis del sistema d'APPCC (en endavant Guia), reco-

neguda per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

No obstant això, els operadors d'establiments agroalimentaris que tinguin alguna especificitat en els seus processos o disposició de l'establiment, han de ser conscients que cal fer un examen addicional de la possible presència d'altres perills, a banda dels previstos per la Guia, així com aplicar mètodes per controlar-los.

#### ***Article 4. Caràcter voluntari de les guies***

4.1 La utilització d'una Guia per part dels operadors dels petits establiments agroalimentaris en un entorn rural als efectes de donar compliment als requeriments en matèria d'higiene i d'autocontrol establerts al Reglament CE 852/2004, esmentat, és voluntària.

4.2 Els operadors dels petits establiments agroalimentaris en un entorn rural que optin per utilitzar una Guia als efectes del que preveu l'apartat anterior, ho faran constar explícitament al pla d'autocontrol de l'establiment.

#### ***Article 5. Control oficial dels requeriments en matèria d'higiene i d'autocontrol***

5.1 Els requeriments establerts en matèria d'higiene alimentària i d'autocontrol, qualsevol que siguin els mitjans amb què s'apliquin, han de ser desenvolupats i implementats per i sota la responsabilitat dels operadors dels petits establiments agroalimentaris en un entorn rural. Les autoritats competents en el control oficial en matèria de seguretat alimentària n'han de supervisar el compliment.

5.2 L'avaluació dels establiments per part de les autoritats competents en el control oficial en matèria de seguretat alimentària, s'ha de fer tenint en compte els mitjans que aquests han escollit per garantir la conformitat amb els requeriments en matèria d'higiene i d'autocontrol establerts. Quan els establiments esmentats fonamentin el compliment dels requisits d'higiene i el seu autocontrol en guies, les autoritats competents en el control oficial en matèria de seguretat alimentària han d'avaluar aquests establiments mitjançant la contrastació amb les guies assenyalades, i les especificitats de l'establiment que determinin la possible presència de perills no identificats a les guies en qüestió.

#### ***Article 6. Elaboració i reconeixement de les guies***

6.1 Les guies, que s'han d'ajustar al contingut mínim que fixa l'annex 1 d'aquest Decret, les ha d'elaborar i proposar un gremi, associació, federació, organització professional agrària o qualsevol altra entitat representativa del sector agroalimentari corresponent, amb implantació a Catalunya, o diverses d'aquestes entitats, d'acord amb les pautes que determina l'article 8.1 del Reglament CE 852/2004.

6.2 Les guies han de ser reconegudes per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, d'acord amb el procediment que s'estableix a l'annex 2 d'aquest Decret.



## **Article 7. Difusió de les guies**

7.1 El gremi, l'associació, la federació, l'organització professional agrària o qualsevol altra entitat representativa del sector agroalimentari corresponent que promogui una Guia, n'ha de donar difusió entre els operadors dels petits establiments agroalimentaris en un entorn rural, així com també entre els restants agents afectats per la seva aplicació. L'entitat promotora ha de proposar a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, un pla de difusió de manera simultània a la sol·licitud de reconeixement.

7.2 L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i les altres autoritats competents en matèria de seguretat alimentària poden donar a les guies la difusió que considerin convenient, un cop aquestes hagin estat reconegudes, per tal de contribuir al seu coneixement i aplicació en ordre a la seguretat i qualitat alimentària i la protecció de la salut de les persones.

## **Article 8. Mesures de foment**

L'Administració podrà establir mesures de foment per als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural. Hauran de tenir com a finalitat la millora de la qualitat i la seguretat alimentària dels productes agroalimentaris, i podran consistir entre d'altres, en algunes de les següents:

- a) Elaboració i difusió de les guies.
- b) Assessorament per a la implantació de les guies.

## **DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA**

Les guies de pràctiques correctes d'higiene i d'aplicació dels principis del sistema d'APPCC pel que fa als petits establiments agroalimentaris promogudes per gremis, associacions, federacions, organitzacions professionals agràries, o qualssevol altres entitats representatives dels diversos sectors agroalimentaris actualment existents, s'han de sotmetre al procés de reconeixement establert a l'annex 2, tot i que s'hagin elaborat amb la col·laboració de les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària. A aquest efecte, la sol·licitud pertinent s'ha de presentar dins el termini de sis mesos comptat des de l'entrada en vigor d'aquest Decret.

## **DISPOSICIONS FINALS**

### **1. Desplegament i execució**

Es faculta els consellers o les conselleres d'Agricultura, Ramaderia i Pesca; de Treball i Indústria, i de Salut, perquè dictin les disposicions i adoptin les mesures oportunes, en l'àmbit de les seves competències respectives, per al desplegament i l'execució d'aquest Decret.

## **2. Entrada en vigor**

Aquest Decret entrarà en vigor l'endemà de la seva publicació al DOGC.

Barcelona,

Pasqual Maragall i Mira  
President de la Generalitat de Catalunya

Jordi William Carnes i Ayats  
Conseller d'Agricultura, Ramaderia i Pesca

Jordi Valls i Riera  
Conseller de Treball i Indústria

Marina Geli i Fàbrega  
Consellera de Salut

## **ANNEX 1**

### **CONTINGUTS MÍNIMS DE LES GUIES**

L'objectiu de les guies, d'acord amb el que estableix el capítol III del Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, és facilitar el compliment dels requisits en matèria d'higiene i d'autocontrol que s'estableixen en aquesta mateix Reglament. Amb aquesta finalitat, les guies hauran d'incloure com a mínim els punts que s'indiquen a continuació. En el supòsit que per les especificitats de l'activitat a la qual va dirigida la Guia, algun d'aquests punts no s'hagi de desenvolupar, caldrà motivar-ho.

#### **1. Camp d'aplicació**

Descripció del tipus d'establiment i del producte o productes objecte de l'activitat, del diagrama de flux del procés o processos que es desenvolupin en els establiments en qüestió, i dels perills sanitaris significatius que es poden presentar en funció dels productes elaborats i els processos utilitzats.

No són objecte de reconeixement les guies que no facin referència a aspectes de seguretat alimentària, malgrat que les mateixes poden incloure requeriments relacionats amb els atributs dels aliments, així com amb els processos.

#### **2. Requisits d'infraestructura i d'equipaments**

Descripció dels requisits d'infraestructura i equipaments específics del sector, amb referència expressa al manteniment de les instal·lacions i equips.

#### **3. Prerequisits adaptats a l'activitat del sector**

Descripció de les activitats i dels autocontrols del sector per garantir l'aplicació i el manteniment, així com el sistema de registres, dels prerequisits següents:

- a) Pla de control de l'aigua.
- b) Pla de neteja i de desinfecció.
- c) Pla de control de plagues i altres animals indesitjables.
- d) Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària. S'ha de fer esment de la higiene i salut del personal.
- e) Pla de control de proveïdors i requisits de la matèria primera.
- f) Pla de traçabilitat.
- g) Pla de control de manteniment de temperatures.

#### **4. Pràctiques correctes específiques del tipus d'activitat objecte de la Guia**

Identificació de les pràctiques correctes d'higiene per controlar els perills específics relacionats amb l'activitat.

Identificació de les pràctiques incorrectes més habituals a eliminar i les seves repercussions sobre la seguretat alimentària.

#### **6. Aplicació simplificada dels principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).**

Quan no sigui possible controlar tots els perills associats a l'activitat d'un sector agroalimentari a través dels requisits, de manera que aquests poden originar punts crítics a controlar, per a aquests perills cal aplicar els set principis del sistema d'APPCC. Aquests principis estan recollits a l'article 5 del Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Per aquest motiu, les guies dirigides a aquestes activitats, a banda de desenvolupar els punts anteriors, han de donar resposta als set principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític. La simplificació que facin dels principis anteriors ha de ser proporcionada i basada en el risc de l'activitat a la qual fa referència la Guia, a la naturalesa del procés i la mida de l'establiment. Els processos estàndards faciliten en gran mesura el procés de simplificació.

Els camps susceptibles de simplificació són:

- a) La identificació dels perills: per a certs tipus d'establiments es poden predeterminar perills que necessiten ser controlats, inclosos els relacionats amb productes adreçats a persones amb una susceptibilitat especial en front de determinats components. En aquests casos les guies han d'incloure aquests perills i el seu control.
- b) Els límits crítics: un límit crític en un punt de control crític no implica sempre que s'hagi de fixar un valor numèric. Aquest és, en particular, el cas dels procediments de vigilància que es basen en l'observació visual.
- c) Els procediments de vigilància: poden constituir un sistema simple com és la comprovació visual, sigui d'un instrument o de les característiques de l'aliment mateix.
- d) La documentació relacionada amb el sistema d'APPCC: les guies poden substituir les documentacions individuals sobre els procediments basats en l'APPCC.
- e) Els registres: les guies poden establir el període de temps durant el qual els registres s'han de mantenir, així com els criteris que determinen el contingut dels registres.

#### **6. Manual d'ús**

En aquest apartat s'inclouran les instruccions d'ús de la Guia i els consells dirigits a facilitar la implantació dels seus continguts.

## **ANNEX 2**

### **PROCEDIMENT D'ELABORACIÓ I RECONeixEMENT DE LES GUIES**

#### **1. Principis**

1.1 L'elaboració i reconeixement de les guies de pràctiques correctes d'higiene i d'aplicació dels principis del sistema d'APPCC pel que fa als petits establiments agroalimentaris en un entorn rural, es fonamenta en els principis d'excel·lència científica, economia processal, audiència, transparència i gratuïtat.

1.2 El procediment de reconeixement ha de garantir que en l'elaboració de les guies s'ha consultat els representants de les parts interessades de les quals poden veure's afectats de manera substancial per la seva aplicació, s'han tingut en compte els codis de pràctiques pertinents del Codex Alimentarius i les recomanacions establertes a la part B de l'annex 1 del Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril, si escau, així com també que l'aplicació del seu contingut sigui viable per al sector agroalimentari corresponent, i adequat per donar compliment a les obligacions dels operadors dels petits establiments agroalimentaris de l'entorn rural quant als requisits generals i específics d'higiene i per a l'aplicació dels principis del sistema d'APPCC.

#### **2. Qui ha de sol·licitar el reconeixement d'una Guia**

2.1 La sol·licitud per reconèixer una Guia l'ha de formular un gremi, associació, federació, organització professional agrària o qualsevol altra entitat representativa del sector agroalimentari corresponent amb implantació a Catalunya, o diverses d'aquestes entitats, que n'hagin promogut l'elaboració.

2.2 No podran sol·licitar el reconeixement d'una Guia les empreses alimentàries individualment, ni tampoc les entitats que no siguin representatives de qualsevol dels sectors agroalimentaris o que no tinguin implantació a Catalunya.

2.3 L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, amb la finalitat d'assolir la major homogeneïtat possible, ha d'adoptar les mesures oportunes per tal de promoure l'existència d'una única Guia reconeguda per a cada sector agroalimentari.

#### **3. Requisits, formalització i tramitació de les sol·licituds de reconeixement**

3.1 Les sol·licituds de reconeixement de les guies, que han de complir els requisits establerts a l'article 70.1 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, es presentaran per escrit, a través de qualsevol dels mitjans que estableix l'article 38.4 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, o bé per mitjans electrònics, informàtics o telemàtics, sempre que aquests permetin deixar constància fefaent de la seva tramesa i recepció, i se'n garanteixi la procedència, autenticitat, integritat i conservació.

3.2 Les sol·licituds han d'anar acompanyades de la proposta de Guia de la qual se'n vol

obtenir el reconeixement, d'un pla de difusió entre els operadors dels petits establiments agroalimentaris en un entorn rural, i els restants agents afectats per la seva aplicació, i d'una descripció del procediment d'implantació i seguiment en l'àmbit del sector agroalimentari al qual va dirigida la Guia.

3.3 La sol·licitud de reconeixement, acompanyada de la resta de la documentació preceptiva, s'adreçarà a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

3.4 L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària verificarà que la sol·licitud reuneix els requisits establerts i que s'acompanya dels documents preceptius, i l'admetrà a tràmit, si escau. En el supòsit que la sol·licitud no reuneixi aquests requisits o bé hi manqui algun dels documents preceptius, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària requerirà l'interessat perquè, en un termini de deu dies, esmeni el defecte o acompanyi els documents que manquen, amb indicació que, si no ho fes així, se'l tindrà per desistit de la seva sol·licitud.

3.5 La sol·licitud de reconeixement d'una Guia s'entendrà admesa a tràmit si transcorre el termini d'un mes des de la seva presentació a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària l'interessat no ha rebut l'oportuna notificació al respecte.

#### **4. Desenvolupament del procés de reconeixement**

4.1 L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ha de verificar que en el procés d'elaboració de les guies s'han consultat els gremis, les associacions, les federacions i les organitzacions professionals agràries, o qualsevol altra entitat representativa del sector agroalimentari corresponent amb implantació a Catalunya, les associacions de consumidors i usuaris més representatives de Catalunya i els representants de qualssevol altres parts els interessos de les quals puguin veure's afectats de manera substancial per l'aplicació de la Guia de què es tracti.

4.2 L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària garantirà que en el procés de reconeixement hi participin les diferents autoritats competents en l'àmbit de la seguretat alimentària a Catalunya en el camp de la Guia en qüestió.

4.3 Així mateix, durant el procés de reconeixement es verificaran els restants requeriments que estableix l'apartat 1.2 anterior. A aquests efectes, es comprovarà que el contingut de la Guia s'ajusta al contingut mínim que es fixa a l'annex 1, i en revisarà el contingut.

4.4 D'acord amb les observacions rebudes dels diferents departaments i/o administracions, així com dels interessats, els interessos de les quals puguin veure's afectats pel contingut de la Guia, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària podrà requerir al promotor de la Guia en qualsevol moment, perquè incorpori les esmenes i observacions que siguin escaients als efectes del seu reconeixement.

4.5 El document definitiu que es reconegui, haurà de tenir l'aprovació expressa dels diferents departaments i administracions que han intervingut en el procés.

## **5. Finalització del procés**

5.1 Efectuats els tràmits a què es refereixen els apartats anteriors, i un cop verificat el compliment dels requisits establerts i l'adequació del seu contingut, el director de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària dictarà resolució reconeixent la Guia proposada o desestimant la sol·licitud.

5.2 Aquesta resolució es notificarà al promotor de la Guia i als restants interessats que figurin a l'expedient, si escau, i s'informarà de la seva emissió als òrgans de l'Administració de la Generalitat i a la resta d'administracions públiques implicades.

## **6. Durada del procés**

El termini màxim per resoldre i notificar la resolució sobre el procediment de reconeixement és de sis mesos comptat des de la data de la sol·licitud. Transcorregut aquest termini sense que l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària hagi notificat al promotor de la Guia la resolució oportuna, s'entendrà reconeguda per silenci administratiu positiu.

## **7. Recursos**

Contra la resolució del director o la directora de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, es podrà interposar el pertinent recurs d'alçada davant el conseller o la consellera de Salut, en el termini d'un mes des que s'hagi notificat la resolució.

## **8. Procediment de modificació**

8.1 El contingut de les guies es podran modificar quan l'evolució dels coneixements científics i dels processos tecnològics ho facin necessari.

8.2 La sol·licitud de modificació la pot iniciar el promotor de la Guia, o si escau l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, d'ofici o a instància de qualsevol altre agent implicat en l'aplicació i reconeixement de la Guia. En aquest cas, l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària ho ha de comunicar prèviament al promotor de la Guia, per tal que pugui fer alegacions durant un període de deu dies.

8.3 En tot cas, el procediment de modificació s'ajustarà al procediment d'elaboració i reconeixement de les guies establert als apartats anteriors.

## **9. Normes supletòries**

En tot el que no preveuen les normes anteriors, el procediment de reconeixement de les guies es regirà per les previsions incloses a la legislació sobre procediment administratiu.

**Aquest text és transcripció del document de treball lliurat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.**





## ÚLTIMES PUBLICACIONS EDITADES

### Col·lecció Estudis del CTESC

- 10. El treball de les dones a Catalunya: cap a una igualació creixent.
- 11. L'impacte en l'economia catalana de la globalització i de la integració econòmica. Volum 1.
- 12. L'impacte en l'economia catalana de la globalització i de la integració econòmica. Volum 2.

### Col·lecció Llibres del CTESC

- 7. Productivitat i flexibilitat.
- 8. La responsabilitat empresarial: una resposta rendible.
- 9. El sistema financer a Catalunya.

### Col·lecció Tesis doctorals

Efectes de la composició sectorial, les dimensions i l'origen del capital de les empreses industrials espanyoles en la situació de la innovació tecnològica a Espanya i en la política tecnològica. Natalia Ortega Gómez

Teletreball, gènere i territori. Una comparació entre Catalunya, Ardèche i Quèbec. Asunción Blanco Romero

## Memòria socioeconòmica i laboral de Catalunya 2005

### Informe de gestió 2005

### Col·lecció Dictàmens



Per a més informació: [www.ctescat.cat](http://www.ctescat.cat) • [ctescat@gencat.net](mailto:ctescat@gencat.net)

Punts de venda a les llibreries de la Generalitat:

Barcelona	Rambles, 118	-----	93 302 64 62
Barcelona	Rocafort, 120	-----	93 292 54 17
Girona	-----	-----	972 22 72 67
Lleida	-----	-----	973 28 19 30
Madrid (Blanquerna Llibreria Catalana)	-----	-----	91 431 00 22



Consell de Treball,  
Econòmic i Social  
de Catalunya





