

La Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública INFORMA

CONSULTA PÚBLICA PRÈVIA

Basant-se en el que estableix l'article 133 de la "Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques", procedix realitzar consulta pública a fi de demanar l'opinió dels ciutadans i organitzacions representatives, durant un termini de **15 dies** a partir de la publicació del present anunci, donat l'impacte que suposarà l'elaboració per esta Conselleria del projecte de Decret pel qual s'estableix un sistema per a garantir la transparència dels controls oficials per mitjà de la creació d'un programa de qualificació per als establiments de menjars preparats basat en el grau de compliment de la normativa alimentària.

L'objecte de la futura norma és garantir la transparència sobre els resultats dels controls oficials efectuats en els establiments de restauració així com, la creació d'un sistema de qualificació dels establiments basant-se en els resultats dels controls oficials efectuats relacionats amb el compliment de la normativa de seguretat alimentària, garantint l'equitat, coherència i transparència del procés de qualificació.

Les aportacions i opinions al projecte es poden remetre fins al dia 18 de desembre de 2020 a l'adreça de correu electrònic s.g.alimentaria_sp@gva.es

DIRECCIÓ GENERAL DE SALUT PÚBLICA I ADDICCIONS
CONSELLERIA DE SANITAT UNIVERSAL I SALUT PÚBLICA

Antecedents de la norma

La publicació del Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats realitzades per a garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes de salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris, ve a derogar el Reglament (CE) 882/2004.

Este nou Reglament en l'article 11, indica que les autoritats competents realitzaran els controls oficials amb un elevat nivell de transparència i, almenys una vegada a l'any, posaran a disposició del públic, també per mitjà de publicació en internet, informació pertinent sobre l'organització i realització dels controls oficials. Així mateix, vetllaran per que es publique amb regularitat i en temps oportú informació sobre: el tipus, el número i el resultat dels controls oficials; el tipus i el nombre de casos d'incompliment detectats; el tipus i el nombre de casos en què les autoritats competents hagen adoptat mesures, i el tipus i el nombre de casos en què s'hagen imposat les sancions.

A més les autoritats competents establiran procediments per a garantir que tota inexactitud en la informació que es pose a disposició del públic es rectifique de manera adequada i podran publicar, o posar a disposició del públic d'una altra forma, informació sobre la qualificació dels operadors individuals basant-se en els resultats d'un o més controls oficials, sempre que es complisquen les condicions següents: que els criteris de qualificació siguen objectius, transparents i estiguen públicament disponibles, i que s'hagen adoptat les mesures apropiades per a garantir l'equitat, coherència i transparència del procés de qualificació.

<p>Problemes que es pretenen solucionar amb la nova norma</p>	<ul style="list-style-type: none">• Millorar l'estat sanitari dels establiments, ja que s'establixen incentius per als operadors d'establiments amb un bon historial de compliment.• El decret preveu l'ús d'un programa de qualificació per a augmentar la transparència al llarg de la cadena alimentària i fer accessible al consumidor la informació sobre el resultat dels controls oficials efectuats als operadors. L'establiment d'un sistema d'avaluació de les empreses de restauració per mitjà de l'aplicació d'un procediment de qualificació relacionat amb el compliment de les normes de seguretat alimentària exigibles, tracta de comunicar d'una manera senzilla el resultat dels controls oficials en matèria d'higiene en estos establiments de manera que el públic puga valorar eixa informació per a prendre decisions informades sobre on menjar.
--	---

<p>Necessitat i oportunitat de la seua aprovació</p>	<p>És necessari crear un instrument útil per a garantir un alt grau de seguretat alimentària, incrementar la qualitat dels establiments i aportar més transparència als consumidors.</p> <p>En este sentit es configura com un programa semblant als denominats internacionalment com "Food Hygiene Rating Systems" que operen en distints països i que han demostrat un impacte positiu en la millora de la seguretat alimentària en el sector de la restauració col·lectiva.</p>
---	--

<p>Objetius de la norma</p>	<p>Elaborar una norma a fi de garantir la transparència sobre els resultats dels controls oficials efectuats en els establiments de restauració i els dedicats a l'elaboració de menjars preparats per a portar, així com, la creació d'un sistema de qualificació dels establiments basant-se en els resultats dels controls oficials efectuats relacionats amb el compliment de la normativa de seguretat alimentària, garantint l'equitat, coherència i transparència del procés de qualificació.</p> <p>Millorar l'estat sanitari dels establiments, ja que s'establixen incentius per als operadors d'establiments amb un bon historial de compliment.</p> <p>Que la publicació sobre el resultat dels controls oficials relatius a operadors individuals, es realitze complint amb les obligacions de confidencialitat establides en el Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell relatiu als controls i altres activitats oficials i, sempre que l'operador interessat tinga la possibilitat de presentar les seues observacions sobre la informació que l'autoritat competent es propose publicar. En la informació que es publique es tindran en compte les observacions presentades per l'operador interessat o bé, eixa informació es publicarà junt amb les dites observacions.</p>
------------------------------------	---

<p>Possibles solucions, alternatives reguladores i no reguladores</p>	<p>No</p>
--	-----------

