

I. — DISPOSICIONES GENERALES

NORMAS

Cód. Informático: 2013003592.

Orden Ministerial 11/2013, de 19 de febrero, sobre actuaciones en materia de higiene y seguridad alimentaria en el ámbito de las Fuerzas Armadas.

La higiene y la seguridad alimentaria son aspectos fundamentales para conservar la operatividad de las unidades militares, siendo responsabilidad de los Jefes de las mismas, velar por su cumplimiento. Las Fuerzas Armadas cuentan con los recursos humanos y materiales necesarios para la detección de los peligros alimentarios, tanto físicos, químicos o biológicos, así como para la evaluación y gestión de los riesgos relacionados con los alimentos. Los oficiales veterinarios del Cuerpo Militar de Sanidad, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 711/2010, de 28 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de especialidades fundamentales de las Fuerzas Armadas, son los responsables de realizar la inspección de alimentos.

Con la promulgación de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, se establece un marco legal básico común aplicable al conjunto de las actividades que integran la seguridad alimentaria y la consecución de hábitos nutricionales y de vida saludables. En su disposición adicional primera se establece que «las disposiciones de esta ley, cuando afecten a las Unidades, Centros y Dependencias pertenecientes al Ministerio de Defensa y sus organismos públicos, se aplicarán por sus órganos sanitarios competentes».

Por lo expuesto, se hace necesario, que el Ministerio de Defensa redacte unas normas de aplicación de la citada ley para el ámbito de la Defensa.

En su virtud,

DISPONGO:

Artículo 1. *Finalidad*

Esta orden tiene por finalidad dar cumplimiento a lo dispuesto en la disposición adicional primera de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, que establece que sus disposiciones, cuando afecten a las Unidades, Centros y Dependencias pertenecientes al Ministerio de Defensa y sus organismos públicos, se aplicarán por los órganos sanitarios competentes de ese departamento ministerial.

Artículo 2. *Ámbito de aplicación*

La aplicación de esta orden en el ámbito del Ministerio de Defensa comprende:

a) Todas las actuaciones desarrolladas para el mantenimiento de la higiene y seguridad alimentaria en las distintas etapas de producción, transformación y distribución de los alimentos, tanto en las instalaciones alimentarias militares como en las empresas alimentarias que suministren a las Fuerzas Armadas.

b) El mantenimiento de la seguridad alimentaria en las operaciones militares, que se realizará de acuerdo con las correspondientes órdenes, instrucciones técnicas y procedimientos logístico-operativos, todo ello teniendo en cuenta los principios de higiene y seguridad alimentaria enunciados en la normativa vigente y el cumplimiento de la misión asignada.

Artículo 3. *Definiciones*

1. A efectos de esta orden ministerial serán de aplicación las definiciones previstas en los artículos 2 y 3 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y las recogidas en el artículo 2 del Reglamento (CE) n.º 882/2004 del parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de

abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

2. Además se entenderá por:

a) Autoridad competente: la Inspección General de Sanidad de la Defensa, en adelante IGESANDEF, es la autoridad sanitaria competente en materia de higiene y seguridad alimentaria en el ámbito de las Fuerzas Armadas.

b) Agente de la autoridad sanitaria: el oficial veterinario en el ejercicio de sus funciones, desarrollando cometidos de control oficial. Podrá tomar muestras y practicar las pruebas, investigaciones o exámenes que considere necesarios, así como adoptar medidas especiales y cautelares para garantizar el mantenimiento de la higiene y seguridad alimentaria, teniendo en cuenta los principios de precaución y proporcionalidad. Asimismo, el oficial médico en el ejercicio de sus funciones desarrollando los cometidos de control de los manipuladores de alimentos tendrá la consideración de agente de la autoridad sanitaria.

c) Manipulador de alimentos: toda persona que, por su actividad laboral en relación con las Fuerzas Armadas, tiene contacto directo con los alimentos durante su obtención, preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, suministro o servicio.

d) Instalación alimentaria militar, en adelante IAM: toda área, dependencia y/o equipamiento, o conjunto de ellas, perteneciente a una Unidad, Centro u Organismo del Ministerio de Defensa, ubicada en acuartelamientos, bases, establecimientos, buques o aeronaves, en territorio nacional o desarrollando ejercicios u operaciones en el exterior, en la que se lleven a cabo una o varias actividades relacionadas con la producción, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y/o transporte de alimentos.

e) Operador de instalación alimentaria militar: el militar designado para la gestión de la IAM, en el caso de explotación propia, o la persona física o jurídica que la asuma, cuando se trate de explotación externalizada. En todo caso, será el responsable de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la instalación bajo su control.

f) Programa de control oficial: actividades de vigilancia y seguimiento para garantizar la higiene y seguridad alimentaria en el ámbito de las Fuerzas Armadas, diseñadas y dirigidas por la autoridad competente para su desarrollo durante un tiempo determinado.

g) Campaña de control oficial: la determinada por IGESANDEF con el objeto de evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de un alimento concreto en un periodo de tiempo limitado, ya sea con carácter preventivo o como consecuencia de una alerta alimentaria.

Artículo 4. *Control oficial*

1. Los controles oficiales de las IAM,s y de las empresas alimentarias que suministren a las Fuerzas Armadas, son necesarios para comprobar que los operadores de los mismos observan las normas de higiene y seguridad alimentaria, cumpliendo los criterios y objetivos establecidos en la legislación vigente.

2. Para efectuar el control oficial en cualquiera de las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos, se llevarán a cabo actividades de vigilancia, inspecciones, muestreos, análisis, verificaciones, auditorías, o de cualquier otro tipo que la autoridad competente considere necesario, basadas en los riesgos identificados y con la frecuencia apropiada.

3. Se establecerán procedimientos documentados, autorizados por la IGESANDEF, para garantizar que los controles oficiales se efectúan de una manera uniforme, eficaz y adecuada.

4. Los operadores de las IAM,s y de las empresas alimentarias colaborarán proporcionando toda la ayuda necesaria para garantizar que el control oficial efectuado por el agente de la autoridad sanitaria pueda realizarse de manera eficaz, facilitando el acceso a todos los edificios, locales e instalaciones u otras infraestructuras, y presentando la documentación o registros que la autoridad sanitaria considere necesarios para valorar la situación.

5. La IGESANDEF establecerá los programas y las campañas de control oficial, teniendo en cuenta las directrices que por la Comisión Europea se establezcan y en el marco del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria.

6. Se realizarán auditorías internas para verificar que los programas de control oficial se aplican de forma uniforme y efectiva y se alcanzan los objetivos deseados.

7. La IGESANDEF podrá delegar su competencia para realizar los controles oficiales en las Direcciones de Sanidad de los Ejércitos, o delegar tareas de control específicas, debiéndose garantizar en todo momento una coordinación y cooperación eficaces y efectivas entre aquellas.

8. En aquellas Bases, Unidades, Instalaciones, Centros y Organismos (BUICO,s), que no dispongan de oficial veterinario, y a petición de los respectivos Ejércitos, el control oficial se llevará a cabo mediante los apoyos necesarios con los destinados en otras unidades, centros y organismos de los Ejércitos o del Órgano Central. Los citados apoyos se realizarán mediante comisiones de servicio de oficiales del Cuerpo Militar de Sanidad, especialidad fundamental Veterinaria, propuestas por IGESANDEF a la Dirección General de Personal al objeto de su nombramiento y demás efectos administrativos que procedan.

Artículo 5. Asesoramiento en higiene y seguridad alimentaria

Dentro de los cometidos de los oficiales veterinarios en materia de higiene y seguridad alimentaria, además de desempeñar funciones de control oficial cuando sean designados para ello por la autoridad sanitaria, podrán desarrollar actividades de asesoramiento a los Jefes de los BUICO,s, en los siguientes aspectos:

a) Adquisición de alimentos y contratación de servicios de restauración, participando en la redacción de los pliegos de prescripciones técnicas y actuando como vocales técnicos en los órganos de contratación.

b) Diseño de las infraestructuras y equipamiento de las IAM,s.

c) Implantación de procedimientos y sistemas de autocontrol en aquellas IAM,s que no tengan el servicio de restauración externalizado, basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), junto a la aplicación de prácticas correctas de higiene y en la cualificación de los manipuladores de alimentos.

d) Participación en la redacción, modificación y aplicación del plan general de seguridad de los BUICO,s en lo correspondiente al ámbito alimentario.

e) Participación en la redacción de los Pliegos de Prescripciones Técnicas (PPT,s) con la finalidad de que las inspecciones y controles a las empresas contratadas para suministrar la alimentación en los acuartelamientos o las empresas suministradoras de productos alimenticios, queden claramente definidas y detalladas.

Artículo 6. Registro General Sanitario de instalaciones alimentarias militares de la Defensa

1. Se crea el Registro General Sanitario de IAM,s de la Defensa (RGSIAMD) en el que se inscribirán todas ellas.

2. Tendrá carácter público dentro del ámbito de la Defensa y se constituirá en una base de datos informatizada dependiente de la IGESANDEF.

3. Los jefes de los BUICO,s que dispongan de IAM sin autorización sanitaria de funcionamiento a la entrada en vigor de esta orden ministerial, deberán solicitar a la IGESANDEF, por el conducto regular en la estructura de los Ejércitos, la inscripción en el RGSIAMD.

Artículo 7. Sistema de información en seguridad alimentaria

1. El Ministerio de Defensa, a través de la IGESANDEF, participará en el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información de alertas alimentarias (SCIRI), coordinado a nivel nacional por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

2. La difusión de las alertas alimentarias, dentro del Ministerio de Defensa, se realizará desde la IGESANDEF a los puntos de contacto de las Direcciones de Sanidad de los Ejércitos, unidades del Órgano Central y aquellas otras que se determinen.

Artículo 8. *Gestión de crisis*

1. La IGESANDEF redactará un plan de emergencia operativo para la gestión de aquellas situaciones, en el ámbito de la higiene y la seguridad alimentaria, que entrañen un grave riesgo directo o indirecto para la salud humana y que no pueda prevenirse, eliminarse o reducirse a un grado aceptable mediante la aplicación de medidas especiales y cautelares.

2. En el plan de emergencia operativo se especificarán las autoridades que han de intervenir y se establecerán los procedimientos prácticos necesarios para gestionar la situación de crisis.

3. La IGESANDEF constituirá una célula de crisis que proporcionará asistencia científica y técnica y será la encargada de recopilar y evaluar toda la información pertinente y de determinar las opciones disponibles para prevenir, eliminar o reducir a un grado aceptable el riesgo para la salud humana de la manera más eficaz y rápida posible.

Artículo 9. *Actuaciones de formación*

1. La formación de los manipuladores de alimentos es uno de los requisitos del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).

2. El operador de la IAM deberá acreditar que:

a) Los manipuladores de alimentos han sido debidamente formados en cuestiones de higiene y seguridad alimentaria, siendo responsable del diseño de los contenidos de formación, según lo establecido en el anexo II, capítulo XII, del Reglamento (CE) n.º 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y en las instrucciones técnicas de la IGESANDEF al respecto.

b) Que quiénes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento de los procedimientos para garantizar la higiene y seguridad alimentaria o la aplicación de las guías pertinentes, hayan recibido una formación adecuada en lo referente a la aplicación de los principios del APPCC.

3. La formación inicial y continuada del personal militar que sea manipulador de alimentos, será impartida por oficiales del Cuerpo Militar de Sanidad autorizados por la IGESANDEF directamente o a través de las Direcciones de Sanidad de los Ejércitos, debiendo ser adaptada a cada IAM según las necesidades detectadas por el operador de la misma.

4. Cuando de trate de gestión externalizada de la IAM, la formación del personal civil manipulador de alimentos podrá ser impartida por la propia empresa alimentaria adjudicataria o por alguna entidad o empresa externa a la misma.

5. La IGESANDEF propondrá a los órganos competentes en materia de enseñanza los cursos de perfeccionamiento necesarios para la actualización de conocimientos de los agentes de la autoridad sanitaria.

6. En materia de reconocimiento de la formación de los manipuladores de alimentos se tendrán en cuenta lo establecido por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición de conformidad con lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 28.3 de la Ley 17/2011, de 5 de julio.

Artículo 10. *Guías de prácticas correctas de higiene*

1. En las IAM,s se emplearán guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), en las que se incluirán todas las obligaciones en relación a la higiene y seguridad alimentaria.

2. Las guías serán elaboradas teniendo en cuenta los códigos nacionales e internacionales de prácticas recomendadas en materia de higiene y seguridad alimentaria y los principios generales de higiene alimentaria del «Codex Alimentarius». En su redacción intervendrán los órganos del Ministerio de Defensa propuestos por la IGESANDEF y serán aprobadas por ésta.

Artículo 11. *Laboratorio de referencia del Ministerio de Defensa*

1. El Centro Militar de Veterinaria de la Defensa (CEMILVETDEF) actuará como laboratorio de referencia en asuntos de higiene y seguridad alimentaria en el ámbito de la Defensa.

2. La IGESANDEF promoverá las acciones necesarias para que el CEMILVETDEF alcance y mantenga los niveles adecuados para la realización de los cometidos asignados, y continúe acreditado en las técnicas analíticas precisas ante los órganos competentes de la Administración General del Estado.

Artículo 12. *Responsabilidades*

1. Los jefes de los BUICO,s que dispongan de IAM exigirán el cumplimiento de la legislación alimentaria a los operadores de éstas.

2. El operador de la IAM en el ámbito de la Defensa es el responsable de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de alimentos que tienen lugar en el mismo.

3. El operador de la IAM deberá mantener actualizada, en todo momento, la información relativa a su actividad que pudiera tener repercusión en la protección de la salud. La misma estará siempre a disposición de la autoridad sanitaria.

4. La IGESANDEF mantendrá un programa de controles oficiales y llevará a cabo otras actividades de vigilancia y control que cubran todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Artículo 13. *Medidas especiales y cautelares*

1. Con carácter excepcional y cuando existan motivos de extraordinaria gravedad o urgencia que afecten a la seguridad alimentaria, los agentes de la autoridad sanitaria adoptarán las medidas preventivas necesarias, informando a la IGESANDEF de forma urgente, a través del responsable de la estructura orgánica de las Fuerzas Armadas u operativa cuando se trate de operaciones militares en el exterior.

2. La IGESANDEF podrá adoptar, mediante Resolución motivada, las siguientes medidas preventivas:

a) Inmovilización y, si procede, decomiso de productos alimentarios, cuando se conozca que pueden ser inseguros, peligrosos o se sospeche razonablemente de la existencia de un riesgo inminente y extraordinario grave, directo o indirecto, para la salud pública y seguridad alimentaria. La adopción de esta medida comporta la prohibición de manipulación, traslado o disposición en cualquier forma de los productos inmovilizados sin autorización de la autoridad sanitaria.

b) Clausura o cierre de la IAM.

c) Cualquier otra medida ajustada a la legislación vigente si existen indicios racionales de riesgo para la salud de los consumidores de alimentos.

3. Las medidas se adoptarán respetando los principios de precaución y proporcionalidad y su duración no excederá del tiempo exigido por la situación de riesgo que las motivó, para realizar las diligencias oportunas o subsanar la falta de adecuación a la normativa.

Artículo 14. *Potestad sancionadora*

Las infracciones en materia de seguridad alimentaria contempladas en la Ley 17/2011, de 5 de julio, serán sancionadas por la IGESANDEF, como autoridad sanitaria competente del Ministerio de Defensa.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa*

Quedan derogadas la Orden Ministerial 590/1980, de 31 de enero, por la que se aprueba el Reglamento sobre vigilancia, control e inspección sanitaria de comedores



colectivos de las Fuerzas Armadas, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo que esta orden ministerial establece.

Disposición final primera. *Facultades de desarrollo*

Se faculta al Subsecretario de Defensa y al Inspector General de Sanidad de la Defensa a adoptar las medidas necesarias para el desarrollo y aplicación de esta orden ministerial.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor*

La presente orden ministerial entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Ministerio de Defensa».

Madrid, 19 de febrero de 2013.

PEDRO MORENÉS EULATE