



Govern d'Andorra

MEMÒRIA 2025

Àrea de Seguretat Alimentària i Entorn

Ministeri de Salut
Andorra la Vella 24 de maig del 2026

Informe

ÍNDEX

CONTINGUT

<u>ÍNDEX</u>	<u>2</u>
<u>OBJECTIUS</u>	<u>3-5</u>
<u>ACTIVITATS REALITZADES</u>	<u>6-10</u>
<u>GESTIÓ ECONÒMICA I PRESSUPOSTÀRIA</u>	<u>11-12</u>
<u>ANNEXOS</u>	<u>13</u>

Objectius

Projecte 0212: Seguretat Alimentària

L'objectiu principal del projecte és garantir la protecció de la salut pública a través de la seguretat dels aliments i productes alimentaris consumits al país, assegurant que compleixin amb els estàndards de qualitat, higiene i traçabilitat establerts. En aquest marc, es defineixen els següents objectius específics:

1. Vetllar per la seguretat i la qualitat dels aliments i productes alimentaris que arriben a la ciutadania, assegurant-ne el proveïment mitjançant controls efectius i l'aplicació de criteris de qualitat i innocuïtat.
2. Assegurar el compliment de la normativa en matèria de seguretat alimentària, mitjançant accions de control oficial, inspeccions, presa de mostres i mesures correctores, amb l'objectiu de garantir que els operadors econòmics compleixin amb els requisits legals.
3. Prevenir i limitar els possibles riscos per a la salut de la població derivats de brots, denúncies o incidències alimentàries, activant protocols de vigilància i traçabilitat davant situacions amb risc alimentari potencial o declarat.
4. Gestionar les sol·licituds relatives a les autoritzacions sanitàries (AS) i al Registre Sanitari de Productes Alimentaris (RSPA), garantint l'avaluació correcta de les activitats alimentàries i la conformitat legal per a l'inici i desenvolupament de la seva activitat.
5. Assegurar l'obtenció higiènica de la carn a l'Escorxador Nacional d'Andorra, mitjançant la inspecció oficial durant totes les etapes del sacrifici i el feinejat dels animals, així com la verificació del compliment dels requisits de benestar animal durant l'estabulació i el sacrifici.
6. Realitzar el control oficial sobre les carns obtingudes, mitjançant la verificació de residus de medicaments veterinaris i altres substàncies prohibides o no autoritzades en aliments d'origen animal, amb l'objectiu de garantir la innocuïtat dels productes destinats al consum.

7. Gestionar les alertes alimentàries rebudes a través del Sistema d'Alerta Ràpida per a Aliments i Pinosos (RASFF) de la Unió Europea, coordinant les actuacions necessàries per prevenir i minimitzar els riscos per a la salut de les persones davant notificacions d'incidents alimentaris amb risc potencial o confirmat.

Projecte 0211: Salubritat del medi i condicions que afecten la salut (Entorn – Salut Ambiental)

L'objectiu fonamental del projecte és protegir la salut de la població mitjançant la vigilància, el control i la gestió sanitària dels factors ambientals que poden representar un risc per a la salut pública. En aquest marc, es defineixen els objectius específics següents:

1. Vetllar per la qualitat sanitària de l'aigua destinada al consum humà, mitjançant la vigilància de les xarxes públiques d'abastament i la supervisió de les captacions, amb l'objectiu de garantir que l'aigua subministrada a la població sigui segura i apta per al consum.
2. Desplegar i consolidar el Sistema Nacional d'Informació de l'Aigua de Consum Humà (SINACH) com a eina oficial per a la recollida, la gestió i la difusió de dades fiables i permanents sobre la qualitat de l'aigua de consum. Aquest sistema ha de facilitar la presa de decisions basada en evidències i contribuir a la transparència davant la ciutadania i els organismes internacionals.
3. Exercir la presidència i el secretariat de la Comissió Tècnica de l'Aigua de Consum Humà, òrgan responsable de valorar i emetre els informes tècnics que donen suport a les autoritzacions d'explotació de captacions d'aigua destinada al consum humà, en el marc del Reglament aprovat pel Decret 75/2024.
4. Realitzar la vigilància sanitària de les aigües de lleure, incloent piscines d'ús col·lectiu i zones de bany, amb l'objectiu de prevenir riscos per a la salut

associats a la seva utilització i garantir unes condicions sanitàries adequades per als usuaris.

5. Prevenir la proliferació i dispersió de *Legionella spp.* en instal·lacions de risc, mitjançant accions de control oficial com inspeccions, presa de mostres i assessorament tècnic a titulars d'instal·lacions susceptibles (torres de refrigeració, circuits d'aigua sanitària, etc.).
6. Garantir la correcta gestió dels residus en centres i serveis sanitaris, promovent pràctiques segures, traçables i respectuoses amb el medi ambient, i assegurant el compliment dels requeriments legals i normatius aplicables.
7. Dur a terme la vigilància sanitària d'altres factors ambientals que poden afectar la salut de la població.

Projecte -0213: ENNES – Estratègia Nacional Nutrició Esports i Salut

L'objectiu del projecte és promoure estils de vida saludables en la població, especialment pel que fa a l'alimentació equilibrada i la pràctica regular d'activitat física, com a eixos fonamentals per a la prevenció i el control de les malalties cròniques no transmissibles (MCNT), així com per a la millora del benestar general.

1. Potenciar els estils de vida saludable, amb un èmfasi especial en la millora de l'alimentació i la promoció de l'activitat física regular, mitjançant accions transversals de sensibilització, educació per a la salut i intervenció comunitària, amb l'objectiu de prevenir l'aparició de malalties cròniques i reduir-ne l'impacte en la salut de la població.

Projecte 0212: Seguretat Alimentària

Durant el període corresponent a la memòria 2025, s'han dut a terme un conjunt d'actuacions relacionades amb la vigilància sanitària dels aliments, el control oficial, la gestió del risc alimentari i el compliment del marc normatiu nacional i internacional. Aquestes activitats s'emmarquen en l'estratègia nacional de seguretat alimentària i donen resposta directa als objectius del projecte. A continuació es detallen les actuacions més rellevants:

1. Sistema nacional de vigilància i control alimentari

- Realització d'inspeccions i controls oficials a establiments alimentaris per verificar el compliment de les condicions higièniques i legals establertes.
- Investigació de brots de toxiinfeccions alimentàries i activació dels protocols de resposta sanitària.
- Gestió de denúncies relacionades amb possibles incompliments en matèria de seguretat alimentària.
- Incoació i tramitació d'expedients sancionadors, en aplicació de la Llei 14/2012 de salut animal i seguretat alimentària.
- Execució del programa de control de triquina en carn de caça destinada a autoconsum, per garantir la seguretat del producte.

Activitats realitzades

2. Inspecció veterinària oficial a l'Escorxador Nacional d'Andorra

- Supervisió del benestar animal durant el transport, l'estabulació i el sacrifici, amb intervencions correctores quan ha estat necessari.
- Inspeccions ante mortem i post mortem d'animals de producció per determinar la seva aptitud per al consum humà.

- Extracció i enviament de mostres oficials per a la recerca de patògens i residus, en el marc del Pla Nacional d'Investigació de Residus (PNIR).
- Col·laboració tècnica i documental amb el Ministeri d'Agricultura per al compliment dels requisits legals en matèria de seguretat alimentària d'origen animal.

3. Gestió d'alertes alimentàries internacionals

- Recepció i seguiment de notificacions a través del Sistema d'Alerta Ràpida per a Aliments i Pinsos (RASFF).
- Coordinació d'accions de retirada de productes del mercat, destrucció controlada, reetiquetatge o altres mesures d'intervenció.
- Execució de comunicacions oficials dirigides als operadors alimentaris i a la població per garantir una resposta ràpida i eficaç.

4. Formació de manipuladors d'aliments

- Registre i supervisió del compliment dels requisits tècnics i pedagògics establerts a la normativa vigent per part dels Centres de Formació de Manipuladors d'Aliments CFMA.

5. Relació amb la Unió Europea

- Coordinació tècnica amb la Secretaria d'Estat d'Afers Europeus per a l'avaluació i alineació del cabal comunitari (Annexos I i II) en matèria de seguretat alimentària, en el marc de l'associació d'Andorra a la Unió Europea.

6. Relació amb la Comissió Europea (DG SANTE)

- Elaboració i tramesa dels resultats del Pla Nacional d'Investigació de Residus (PNIR) 2024 als serveis de la Direcció General de Salut i Seguretat Alimentària de la Comissió Europea (DG SANTE).
- Presentació del PNIR 2025 per a la seva validació i aprovació, com a requisit previ per a l'aplicació del pla durant l'any següent.

Projecte 0211: Salubritat del medi i condicions que afecten la salut

Durant el període de la memòria 2025, s'han desenvolupat un conjunt d'actuacions destinades a garantir la protecció de la salut pública mitjançant la vigilància i el control dels factors ambientals amb potencial risc sanitari. Aquestes accions s'han estructurat en les següents línies de treball:

1. Vigilància de les xarxes de proveïment públic d'aigua de consum humà

- Control sanitari de les captacions i abastaments públics, amb seguiment continuat de les condicions d'infraestructura i manteniment.
- Control analític de la qualitat de l'aigua, amb especial atenció als paràmetres microbiològics i químics, així com a l'eficàcia de la desinfecció.
- Elaboració d'informes tècnics sobre noves estructures de captació, dipòsits i estacions de tractament (ETAPs).
- Desplegament del Sistema Nacional d'Informació de l'Aigua de Consum Humà (SINACH).
- Gestió d'incidències sanitàries relacionades amb la qualitat de l'aigua.

2. Vigilància de les aigües de lleure (piscines d'ús col·lectiu i spa's)

- Inspecció sanitària i de seguretat de les instal·lacions, incloent controls físics, químics i documentals.
- Reconeixement oficial de titulacions de socorrisme aquàtic i verificació del seu compliment normatiu.
- Valoració de projectes i reformes de noves piscines, amb l'emissió d'informes sanitaris tècnics.

3. Vigilància sanitària per a la prevenció i control de la legionel·losi

- Inspecció i control sanitari de les instal·lacions amb risc, incloent torres de refrigeració, circuits sanitaris i centres sensibles.

- Control analític de l'aigua en instal·lacions susceptibles de proliferació de *Legionella spp.*
- Investigació de brots i gestió de situacions d'emergència sanitària relacionades amb aquesta malaltia.
- Autorització i supervisió de cursos de formació i de les empreses de tractament i assessoria tècnica, així com dels centres formadors, conforme a la normativa sanitària vigent.

4. Vigilància dels centres i serveis generadors de residus sanitaris

- Inspecció i seguiment de la gestió, classificació, emmagatzematge i traçabilitat dels residus sanitaris, d'acord amb el reglament específic sobre residus de caràcter sanitari.

5. Vigilància sanitària de llocs de pública concurrència i habitatges amb sospita d'insalubritat

- Intervencions en espais públics, locals, habitatges i altres àmbits, arran d'inspeccions de rutina o denúncies ciutadanes, per avaluar condicions d'insalubritat que puguin suposar un risc per a la salut.

6. Participació en comissions interinstitucionals

- Participació activa i contribució tècnica a:
 - La Comissió del Pla Nacional de Residus (PNR).
 - La Comissió d'Informació i Vigilància del Centre de Tractament de Residus (CTR).
 - La Comissió Tècnica de l'Aigua de Consum Humà (CTACH), en qualitat de presidència i secretariat tècnic, especialment en relació amb les autoritzacions d'explotació de captacions.

Projecte- 0213 ENNES

Durant l'any 2025, s'han dut a terme diverses actuacions orientades a promoure estils de vida saludables i a sensibilitzar la població sobre la importància de l'alimentació equilibrada i la pràctica regular d'activitat física, en el marc de l'Estratègia Nacional de Nutrició, Esport i Salut (ENNES). Les actuacions més destacades són:

1. Accions en el marc de l'Estratègia Nacional de Nutrició, Esport i Salut

- Col·laboració en la celebració del Dia de l'Esport per a Tothom.
- Participació activa en el programa "Mou-te per la teva salut", contribuint a la difusió i dinamització d'activitats que promouen la mobilitat activa i els hàbits de vida saludables a través de l'exercici físic regular i adaptat.
- Manteniment i senyalització del Camí Saludable dels Drets Humans, com a eina educativa i de sensibilització per a la població. Aquesta acció ha consistit en l'adequació i visibilització del recorregut, així com en la seva vinculació a valors de salut, equitat i drets socials, amb l'objectiu de facilitar-ne l'ús com a itinerari actiu per a la promoció de la salut comunitària.

Gestió econòmica i pressupostària

PR0211 Salubritat del medi i de les condicions				
Exercici	Compte	Desc Posició pressupostària	Import Pressupostat	Import Executat
2025	11000	Sou base funcionaris	175.127,19 €	175.127,19 €
2025	11010	Triennis personal fu	21.486,42 €	21.486,42 €
2025	11030	Guàrdies i presència	4.856,29 €	4.856,29 €
2025	11040	Compen.treball supl.	64,02 €	64,02 €
2025	16010	Seg.Soc.pers.funcio.	31.237,73 €	31.237,73 €
	1	Despeses de personal	232.771,65 €	232.771,65 €
2025	22030	Llibres/publicacions	100,00 €	0,00 €
2025	22140	Vestuari	1.000,00 €	0,00 €
2025	22190	Altres subministram.	400,00 €	0,00 €
2025	22660	Reunions i curssets	3.611,75 €	0,00 €
2025	22760	Treb.realitz. estudi	1.000,00 €	537,13 €
2025	23000	Reemb.diet. funcion.	1.068,00 €	12,91 €
2025	23100	Locomoció/despla.	1.482,55 €	1.376,05 €
	2	Consum de béns corrents i serveis	8.662,30 €	1.926,09 €
2025	60390	Altra maq. i equip.	1.400,00 €	0,00 €
2025	60610	Equip. Proce. d'inf.	450,00 €	0,00 €
2025	61310	Rep/mill.Mat. equip.	1.250,00 €	0,00 €
	6	Inversions reals	3.100,00 €	0,00 €
	PR0211	Total	244.533,95 €	234.697,74 €
PR0212 Seguretat alimentària				
Exercici	Compte	Desc Posició pressupostària	Import Pressupostat	Import Executat
2025	11000	Sou base funcionaris	432.157,37 €	432.157,37 €
2025	11010	Triennis personal fu	79.132,02 €	79.132,02 €
2025	11020	Perman., Primes/Esp.	6.016,64 €	6.016,64 €
2025	11040	Guàrdies i presència	19.981,21 €	19.981,21 €
2025	16010	Seg.Soc.pers.funcio.	83.322,77 €	83.322,77 €
	1	Despeses de personal	620.610,01 €	620.610,01 €
2025	22010	Petit mobiliari/est.	480,00 €	0,00 €
2025	22140	Vestuari	1.201,78 €	573,36 €
2025	22160	Prod. farmacè./sani.	1.340,00 €	201,68 €
2025	22190	Altres subministram.	3.039,22 €	3.039,22 €
2025	22660	Reunions i curssets	2.000,00 €	0,00 €
2025	22700	Treballs empr. netej	1.060,75 €	1.060,75 €
2025	23000	Reemb.diet. funcion.	1.500,00 €	986,29 €
2025	23100	Locomoció/despla.	548,86 €	0,00 €
	2	Consum de béns corrents i serveis	11.170,61 €	5.861,30 €
2025	60390	Altra maq. i equip.	6.390,75 €	0,00 €
2025	60610	Equip. Proce. d'inf.	1.549,87 €	0,00 €
	6	Inversions reals	7.940,62 €	0,00 €
	PR0212	Total	639.721,24 €	626.471,31 €

PR0213 Estratègia Nacional, Nutrició, Esport				
Exercici	Compte	Desc Posició pressupostària	Import Pressupostat	Import Executat
2025	11000	Sou base funcionaris	106.618,34 €	106.618,34 €
2025	11010	Triennis personal fu	9.295,92 €	9.295,92 €
2025	11040	Guàrdies i presència	3.747,17 €	3.747,17 €
2025	16010	Seg.Soc.pers.funcio.	18.547,48 €	18.547,48 €
	1	Despeses de personal	138.208,91 €	138.208,91 €
2025	22620	Divulgació/Publicaci	888,25 €	888,25 €
2025	22683	Promoció esportiva	9.000,00 €	8.168,94 €
2025	22760	Treb.realitz. estudi	1.839,25 €	856,90 €
2025	23000	Reemb.diet. funcion.	629,80 €	0,00 €
2025	23100	Locomoció/despla.	704,59 €	0,00 €
	2	Consum de béns corrents i serveis	13.061,89 €	9.914,09 €
	PR0213	Total	151.270,80 €	148.123,00 €

Annexos

Projecte 0212: Seguretat Alimentària

Annex 1:

<https://www.govern.ad/ca/tematiques/salut/empreses-i-professionals/seguretat-alimentaria>

Projecte 0211: Salubritat del medi i condicions que afecten la salut (Entorn – Salut Ambiental)

Annex 2:

<https://www.govern.ad/ca/tematiques/salut/empreses-i-professionals/salut-ambiental>

Projecte 0213 ENNES

Annex 3:

<https://www.govern.ad/ca/ministeris-i-secretaries-d-estat/ministeri-de-salut/estrategia-nacional-per-a-la-nutricio-l-esport-i-la-salut>