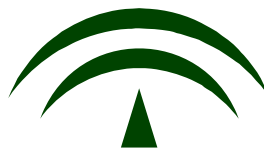


# MANIPULADORES DE ALIMENTOS SITUACIÓN ACTUAL



Secretaría General de Salud Pública  
y Participación.

*Sevilla, abril 2010*

## **ESTADO DE SITUACION Y ELEMENTOS A CONSIDERAR EN EL NUEVO MARCO DE LA FORMACION DE MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**

Tras la publicación de la Directiva 2006/123/CE relativa a los servicios en el mercado interior, y con motivo de la entrada en vigor de la **Ley 17/2009**, de 23 de noviembre, *sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio*, y la **Ley 25/2009**, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación, se ha publicado el **Real Decreto 109/2010**, de 5 de febrero (BOE 19/02/2010) , por el que se modifican una serie de disposiciones y en particular la disposición derogatoria única, **deroga expresamente el Real Decreto 202/2000**, de 11 de febrero, *por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, así como a cualquier otra norma de igual o menor rango que se oponga a lo recogido en aquel Real Decreto.*

En consecuencia, aún cuando se entiende que el Decreto 189/2001, de 4 de septiembre, por el que se establecen en Andalucía las normas de desarrollo del Real Decreto 202/2000, se encuentra ya tácitamente derogado, también se publicará en breve la derogación del mismo.

Estos cambios normativos revisten una importancia capital, en tanto que suponen que la Administración deja de tutelar la formación de los manipuladores de alimentos tanto por la ausencia de autorización previa de las empresas o entidades que se dedican a esta actividad, como, por la inexistencia de mínimos de formación tanto en lo relativo a contenidos como a metodología de la misma.

En realidad se da un paso más en cuanto a la adaptación al nuevo marco de responsabilidades de las empresas alimentarias, en lo concerniente, también, a la formación de los trabajadores de las mismas. Así se ha evolucionado desde una situación anterior a 2001, en que la formación era impartida directamente por la administración sanitaria, a la situación que ahora se supera en que la administración no impartía directamente la formación, si bien autorizaba previamente a las empresas que realizan tal actividad,

así como imponía, vía normativa, mínimos de contenidos e incluso metodología.

La nueva situación no afecta, sin embargo, a la responsabilidad que tienen las empresas alimentarias de poner en el mercado alimentos seguros; como parte de las garantías que deben ofrecer incluye la formación de los manipuladores acorde con su puesto de trabajo, tal como se recoge en el Reglamento 852/2004, y en este marco normativo y de responsabilidades es en donde conviene identificar el nuevo papel de cada uno de los actores y responsables en cuanto a la formación de los manipuladores de productos alimenticios en las cuestiones de higiene e inocuidad alimentaria.

Así, podemos diferenciar:

### ***FORMACION DE MANIPULADORES:***

La formación en materia de higiene alimentaria se reconoce como uno de los pilares básicos en el seno de la empresa alimentaria para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase o proceso y conseguir así la producción de alimentos seguros.

Este requerimiento, que tiene su reflejo en la normativa alimentaria (Reglamento CE nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios), no se ve en absoluto modificado por la reciente derogación del marco específico nacional y andaluz.

La citada derogación sólo afecta la autorización previa de empresas cuya actividad es la formación de manipulación y a la imposición de requisitos mínimos (contenidos, metodología, certificación...) por parte de la administración.

Todas las empresas alimentarias han de seguir asegurando la correcta formación de sus trabajadores, manipuladores de productos alimenticios, en tanto que por el control sanitario oficial en el curso de sus actividades (inspecciones, auditorias, etc) se seguirá comprobando la adecuación de dicha formación, y su

ausencia, o no adecuación, supondrá la adopción de cuantas medidas sancionadoras o cautelares que correspondan a l mismo nivel que cualquier otro incumplimiento.

## **EMPRESAS ALIMENTARIAS:**

Corresponde a los responsables de las empresas alimentarias garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo, que debe acreditarse documentalmente. La derogación de los textos legales citados no modifica esta obligación.

En relación con esta formación del personal de las empresas alimentarias, resulta de aplicación el **Reglamento (CE) nº 852/2004**, *relativo a la higiene de los productos alimenticios*, cuyo capítulo XII del Anexo II establece:

### **CAPÍTULO XII. Formación**

#### **Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:**

- 1) *La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*
- 2) *Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.*
- 3) *El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.*

De lo anterior se deduce que:

- a) La empresa alimentaria es la responsable de *la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores*, de acuerdo con su actividad laboral. Esta formación la podrá impartir la propia empresa alimentaria, otras entidades que ofrezcan este servicio y centros de

formación profesional o educación reconocidos por los organismos oficiales dentro de su formación reglada.

b) La empresa alimentaria es así mismo responsable de que las personas (manipuladores y no manipuladores) que tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada. La formación es un medio necesario para conseguir el objetivo de implantación y correcto funcionamiento del sistema APPCC o la aplicación de las guías oficiales de prácticas correctas de higiene.

c) El Reglamento europeo prevé que puedan establecerse programas de formación nacional para determinados sectores. Si bien hasta la fecha no se han establecido, no hay que descartar que puedan establecerse en un futuro. Cabe recordar que existen ciertas titulaciones o grados de formación profesional en cuyo currículo se da cumplida respuesta a las necesidades de formación de cualquier manipulador de productos alimenticios

En Andalucía, en el marco del *“Plan para la supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía”*, se ha entendido que la formación ha de contemplarse como un Plan General de Higiene (Prerrequisito) más, y como tal se ha definido en sus principales coordenadas y contenidos, (Ver *Documento orientativo de especificaciones de los Sistemas de Autocontrol*, 3ª edición) y en el mismo se tendrán que contemplar las actuaciones que den respuesta a los apartados a), b) y c)

Cabe concluir que son las empresas alimentarias las que han de acreditar en las visitas de control oficial que se cumplen estos requisitos de formación.

## **EMPRESAS DE FORMACION DE MANIPULADORES**

A partir del día 20 de febrero de 2010, fecha de entrada en vigor del Real Decreto 109/2010, las empresas y entidades de formación, no necesitan autorización administrativa previa, ni comunicación previa ante la administración sanitaria, para prestar sus servicios a las empresas alimentarias. Queriendo decir esto,

que pueden seguir impartiendo formación a manipuladores de productos alimenticios

- En el ámbito de un Plan de Autocontrol y relación contractual, en su caso, con las empresas alimentarias
- A manipuladores a nivel individual, cuando éstos no forman parte de una empresa alimentaria, o para dar respuesta a la formación de inicio exigida por las empresas como paso previo para la entrada en sus planes de formación.

Cualquier empresa que quiera impartir formación de manipuladores de productos alimenticios, podrá ofrecer sus servicios en el mercado con libertad de prestación y sin limitación temporal o territorial alguna.

Las empresas de formación de manipuladores de productos alimenticios actualmente autorizadas han de tener en cuenta:

1.- La autorización mantiene su vigencia hasta agotar el plazo concedido en la última resolución de autorización o renovación, al final del cual serán cancelados los asientos registrales que figuren en el Registro de Empresas y Entidades de formación de manipuladores de alimentos de Andalucía.

El mantenimiento de dicho Registro para justificar las situaciones existentes no supone ningún derecho ni obligación y se mantiene exclusivamente a efectos informativos y de forma transitoria.

2.- A efectos de que se pueda demostrar la formación recibida por parte de los manipuladores de productos alimenticios formados por una empresa de formación, éstas podrán emitir cualquier clase de documento acreditativo, sin que en ningún caso tengan que hacer referencia a autorización y/o registro administrativo que pueda considerarse como garantía sanitaria, ni estar sujetos a documento normalizado alguno. En ningún caso, este tipo de documentos tendrán carácter obligatorio, más allá del impuesto por el propio Plan de formación de cada empresa alimentaria.

3.- Los citados documentos acreditativos de la formación recibida, así como los emitidos con anterioridad a la derogación normativa, se considerarán válidos en tanto así se tenga previsto en el Plan de formación de cada empresa alimentaria, o bien hasta que como

consecuencia de una verificación interna o la realizada por la administración a través del control sanitario oficial, se entienda que el manipulador, en concreto, no demuestra una capacitación suficiente para garantizar un nivel de higiene suficiente en su puesto de trabajo y pierda su validez.