

Manipuladores de Alimentos: Concepto y Requisitos de Formación

Las condiciones que deben cumplirlos manipuladores de alimentos, tanto en lo relativo a las prácticas de manipulación e higiene como a la expedición de los carnés de manipuladores, estaban recogidas en el Reglamento de manipuladores de alimentos, aprobado mediante el [Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto](#).(DEROGADO)

Las prioridades de este [Real Decreto 2505/1983](#) se dirigían a fomentar y desarrollar programas de formación en higiene alimentaria al colectivo de manipuladores en detrimento de los exámenes médicos periódicos. De esta forma, se produjo un cambio radical en la concepción de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, entendiéndose que las medidas idóneas para dicha prevención eran unas prácticas y hábitos de higiene adecuados por parte de todos los implicados en el sector alimentario.

Por su parte, la Organización Mundial de la Salud, en el documento métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos de 1989, confirma el criterio del [Real Decreto 2505/1983](#), es decir, recomienda la eliminación de la utilización de reconocimientos médicos como medio para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria. Los resultados de pruebas de laboratorios negativos podrían originar una peligrosa sensación de seguridad y dar lugar a una relajación de los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas comunitarias han puesto de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos se plasmó en el Real Decreto 202/2000 que ya estableció la obligación de los empresarios del sector alimentario de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria y, a su vez, reserva a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores de alimentos. Además, este Real Decreto, se reafirma en la poca o escasa utilidad de los exámenes médicos previos como medio para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

El Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio deroga el [Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos](#), suprimiéndose por tanto dos de los elementos esenciales del mismo que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes (en general, las comunidades autónomas) de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades. Así, para garantizar los fines perseguidos por dichas autorizaciones, siguiendo lo establecido en el 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, que en su anexo II, capítulo XII, que incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar *la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria* se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores

de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

¿Quien/es es/son los manipuladores de alimentos?

REF ^a	CONCEPTO MA
FAO/OMS	Toda persona del comercio alimentario o asociado profesionalmente a éste, por ejemplo un inspector, que en su trabajo corriente entra en contacto directo con el alimento en el curso de su producción, su tratamiento, su envasado, o su distribución , incluidos los productores de leche cruda para el consumo directo.

MA VOCACIONALES: en los que su trabajo no supone generalmente una carga añadida el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias.

MA OCASIONALES: que ocupan los cargos laborales más bajos y en los que el trabajo en este ramo es una actividad accidental y en la mayoría de las veces, incluso de temporada.

Requisitos de Formación sanitaria vs EDUCACION SANITARIA

EDUCACION SANITARIA	Información Formación Motivación
---------------------	--

La formación sanitaria como prerrequisito APPC: Plan de Formación sanitaria del personal manipulador de alimentos:

Se considera uno de los prerrequisitos ya que las empresas y los establecimientos de cualquier sector alimentario deben garantizar que todas las personas que intervengan en la obtención, la transformación, la distribución y la venta de alimentos reciban una formación apropiada en materia de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

El objetivo del Plan de Formación es conseguir que los manipuladores reciban la formación básica y continuada necesaria sobre la seguridad de los alimentos para que así sean capaces de aplicar estos conocimientos en su lugar de trabajo y se puedan responsabilizar de las operaciones que realicen. Constituye un elemento esencial para la transmisión y la aplicación de las instrucciones higiénicas de trabajo, las cuales, sin la información y la formación necesarias sobre el significado de la higiene, pueden desembocar en la falta de colaboración y aplicación de las medidas higiénicas por parte de los trabajadores.

Programa de Formación y Capacitación del Personal en Seguridad Alimentaria

El Programa de Formación y Capacitación consiste en la descripción detallada de todas las acciones que deben llevarse a cabo en el establecimiento para conseguir el objetivo mencionado. Debe dar respuesta a las necesidades formativas de los manipuladores de manera periódica y continuada.

En general, el programa debe considerar los términos siguientes:

1.- Conocimientos generales y específicos, para cada lugar de trabajo, en materia de higiene e inocuidad alimentaria:

CONTENIDO	Higiene personal Manipulación higiénica alimentos
HIGIENE PERSONAL	Ropa exclusiva Facilidades: duchas, jabón, agua Normas básicas higiene individual
NORMAS BASICAS HIGIENE INDIVIDUAL **	Lavado de manos y uñas Protección de las heridas Protección del cabello: gorro No Fumar, masticar chicle, comer No Estornudar, hablar
MANIPULACION HIGIENICA ALIMENTOS	FACTORES CONTRIBUYENTES TIAC MEDIDAS DE HIGIENE ALIMENTARIA REGLAS DE ORO MANIPULACION HIGIENICA

**

- *Higiene personal:* higiene corporal, lavado de manos, limpieza y uso exclusivo de la ropa de trabajo, etc.
- *Estado de salud:* síntomas, lesiones o enfermedades que pueden repercutir en la seguridad alimentaria. Deben quedar bien definidos los motivos de salud que obligan a tomar medidas de protección (guantes, mascarillas, etc.) o a retirar al personal de su lugar de trabajo habitual, así como los criterios para suspender las protecciones o volver al lugar de trabajo. También hay que definir a quién, cómo y cuándo debe comunicar el manipulador de alimentos las incidencias relacionadas con su estado de salud.
- *Conductas y hábitos higiénicos:* el trabajador debería saber desde el momento que entra en el establecimiento qué conductas le están permitidas y cuáles no (por ejemplo, en qué locales se puede fumar y en cuáles no).
- *Prácticas higiénicas de trabajo:* el trabajador debe conocer las prácticas higiénicas de su lugar de trabajo para aplicarlas de una manera higiénicamente correcta. Por ejemplo, instrucciones relativas al mantenimiento de la cadena de frío, el almacenaje de materias primas, la descongelación de alimentos, la

higienización de vegetales para el consumo en crudo, el manejo de un pasteurizador, la gestión interna de residuos y su correcta manipulación y eliminación, etc.

2.- Conocimientos sobre el Sistema de APPCC y los planes de prerequisites.

3.- Conocimientos sobre los requisitos sanitarios y las condiciones establecidas en la normativa vigente para llevar a cabo la actividad que realizan.