

## Manipuladores de alimentos: Formación y Verificación de la formación

La aplicación de 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*, conlleva la supresión de aquellos requisitos adicionales que no se encuentren contemplados en la normativa comunitaria, lo que implica que una empresa o entidad de formación o un monitor puede prestar su servicio a las empresas alimentarias con independencia de encontrarse o no entre las acogidas a la legislación nacional y, por ende, aunque no se encontrara autorizada por una Comunidad Autónoma pueda ofertarse a las empresas alimentarias para prestar ese servicio.

### Formación:

Las empresas alimentarias mantienen toda la responsabilidad de que su personal tenga la formación en materia de higiene adecuada y continuada, de acuerdo con su actividad laboral. A tal efecto, deberá disponer y aplicar, de manera permanente, un programa de formación actualizado en esta materia con la diferencia de que no existirá una lista de la Autoridad competente sanitaria de formadores o entidades de formación.

La formación de los manipuladores será impartida por:

- la propia empresa alimentaria
- formadores o empresas especializadas
- centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada)

Esto significa que cuando la propia empresa alimentaria no se encuentre capacitada para formar a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, ésta puede ser impartida por un formador o empresa especializada (Asociaciones, Centros de formación, etc.) que le ofrezca garantías.

Los formadores o empresas especializadas podrán extender aquellos documentos que avalen la formación impartida, pero no podrán hacer alusión a ninguna autorización sanitaria.

### Control:

El establecido en los Reglamentos (CE) nº 882/2004 y 854/2004. Es decir, dentro de las tareas de control oficial, los Técnicos Inspectores de Salud Pública, **supervisarán (validación)** los programas de formación de las empresas alimentarias con el fin de comprobar que se cumplen los requisitos del Capítulo XII del Reglamento (CE) nº 852/2004 y **verificarán** mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas de manipulación y en especial las de higiene, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

En el caso de incumplimiento las autoridades sanitarias adoptarán las medidas que procedan en aras de garantizar la seguridad de los alimentos.

## Procedimiento de comprobación vs validación y verificación

### 1.1. ¿Qué se comprueba?

Deben definirse las condiciones previamente definidas como objeto de la comprobación, así como sus valores de referencia.

Como ejemplos podemos citar:

- La aplicación de las actividades formativas previstas
- La asistencia y el aprovechamiento de las actividades formativas
- La capacitación del personal derivada de la aplicación de los conocimientos adquiridos (higiene del personal, hábitos higiénicos, instrucciones higiénicas de trabajo, etc.)

### **1.2. ¿Cómo se comprueba?**

Según el método definido a utilizar para hacer las comprobaciones. Como ejemplos podemos citar: hacer controles visuales, revisar las acreditaciones donde se constata la realización de la actividad formativa, revisar documentalente si se ha cumplido el programa (horas de formación, temas tratados, etc.), hacer exámenes escritos u orales, etc.

### **1.3. ¿Dónde se comprueba?**

Las comprobaciones se pueden hacer en las zonas de trabajo y/o en el archivo documental.

## **2. Frecuencia de las comprobaciones**

Para establecer la periodicidad de los controles hay que tener en cuenta las actividades formativas previstas y, en especial, su contenido.

## **3. Persona encargada de las comprobaciones**

Hay que designar a un responsable del establecimiento que lleve a cabo evaluaciones periódicas del Programa de Formación y Capacitación y compruebe que se aplica con eficacia.

## **4. Cómo registrar los resultados de las comprobaciones**

Hay que definir el sistema que se utilizará para registrar los resultados, las incidencias y las actuaciones derivadas de las actividades de comprobación y detallar las indicaciones que incluirán estos registros.

El Plan de Formación y Capacitación consta de los apartados siguientes: el Programa de Formación, incluidas las actividades de comprobación de su cumplimiento y eficacia, y los registros derivados.

Programas de Formación de Manipuladores de alimentos:

## Programa



### Documento descriptivo en el que se recoge el Programa de Formación y Capacitación del Personal, con los siguientes contenidos:

1. Responsable de la gestión del programa de formación del establecimiento.
2. Actividades formativas previstas.
3. Descripción de cada actividad formativa.
4. Programación en el tiempo de las actividades formativas (calendario).
5. Actividades de comprobación para constatar que las acciones previstas se cumplen y son eficaces, definiendo para cada actividad los siguientes apartados:
  - Procedimientos de comprobación (¿qué, cómo y dónde se comprueba?)
  - Frecuencia de las comprobaciones
  - Persona encargada de las comprobaciones
  - Cómo se registran los resultados de las comprobaciones

## Registros

Debe llevarse un registro de las comprobaciones realizadas y de los resultados para poder valorar su cumplimiento y eficacia.

Por lo que respecta a la aplicación de las actividades formativas previstas, hay que archivar la documentación dada a los asistentes junto con el programa o las características de la actividad realizada (horas docentes, contenidos, objetivos, etc.). Además, hay que disponer de un registro individual de cada trabajador en el que conste la formación que ha recibido y adjuntar una copia de las acreditaciones.

Las acreditaciones de las actividades formativas deben incluir:

Identificación de la persona o las personas que han recibido la formación.

Nombre de la actividad formativa que ha realizado el trabajador.

Fecha de la realización y duración en horas.

Persona o entidad que acredita la actividad formativa.

En caso de que se hayan evaluado los conocimientos, el resultado de esta evaluación.

También hay que registrar las incidencias detectadas y las acciones correctoras llevadas a cabo.

## Registros

✍ **Registro de las actividades formativas realizadas y sus características, con la documentación correspondiente**

✍ **Registro individual de las actividades formativas del programa que ha recibido cada trabajador, adjuntando las acreditaciones correspondientes. Estas acreditaciones deben incluir:**

1. Identificación del trabajador.
2. Nombre de la actividad formativa que ha realizado.
3. Fecha de realización y duración en horas.
4. Persona o entidad que acredita la actividad formativa.
5. En el caso de que se hayan evaluado los conocimientos, el resultado de esta evaluación.

✍ **Registro de los resultados de las comprobaciones realizadas. Para cada una de las actividades de comprobación hay que dejar constancia, como mínimo, de:**

- |   |   |
|---|---|
| 1. Datos del establecimiento.   | 7. Identificación del responsable (firma, nombre o iniciales) de hacer las comprobaciones.          |
| 2. Plan de prerrequisito al que pertenece.                                      | 8. Acciones correctoras en caso de detectar incidencias y fecha y hora, si procede, de realización. |
| 3. Actividad, objeto o parámetro de registro.                                   | 9. Identificación del responsable (firma, nombre o iniciales) de las acciones correctoras.          |
| 4. Fecha y hora, si procede, de la realización de la actividad de comprobación. |   |
| 5. Resultado de la comprobación.  |   |
| 6. Descripción de la incidencia, si procede.                                    |   |

### ¿Cómo repercute la derogación?

Con la mencionada derogación del RD 202/2000 se produce la inaplicabilidad de la Orden de 10 de julio de 2002, teniendo validez los documentos (carnés y certificados emitidos hasta la fecha que se indique en el documento), e incluso podrá tramitarse aquella documentación que afectase relativa a los cursos impartidos antes de de la entrada en vigor del Real Decreto 109/2010 y que estaba pendiente de tramitar se tramitará siguiendo el procedimiento hasta ahora utilizado.

#### Normativa:

REGLAMENTO (CE) NO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004 RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:226:0003:0021:ES:PDF>

#### ANEXO II

## REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA (EXCEPTO SI ES DE APLICACIÓN EL ANEXO I)

### CAPÍTULO VIII

#### Higiene del personal

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

### 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 mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes 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.

**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**