



- \* La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- \* Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento de procedimientos basados 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 esos principios.
- \* El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación, para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.



Por último, 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 la supresión explícita de la autorización de las entidades de formación de manipuladores de alimentos para poder ejercer su actividad en cualquier comunidad autónoma.

#### **¿Quiere esto decir que ya no es necesaria la formación de los manipuladores de alimentos?**

De ninguna manera. Las empresas alimentarias mantienen toda la responsabilidad y deben garantizar que el personal de su empresa tenga formación suficiente en materia de higiene, de acuerdo con su actividad laboral.

#### **¿Cómo deben asumir dicha formación las empresas alimentarias?**

Como hasta ahora, con la diferencia de que se suprime cualquier trámite administrativo (autorización, renovación, modificaciones de actividad, bajas, etc.). Es decir, la formación de los manipuladores debe ser impartida por: la propia empresa alimentaria, empresas o entidades externas, asociaciones, centros o escuelas de formación profesional o educativa, reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada) o por cualquier otro medio, siempre que se asegure la consecución del objetivo. Los responsables de las empresas del sector alimentario, deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión y vigilancia de las prácticas de manipulación, que habrán de acreditar en las visitas de control oficial. Podrá seguirse utilizando el material de formación como herramienta para la formación de manipuladores.

#### **¿Cuál será el papel de la Autoridad Sanitaria a partir de ahora?**

El contemplado en los Reglamentos (CE) nº 882/2004 y 854/2004 sobre controles oficiales, es decir, los servicios oficiales de inspección de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios de cada Comunidad Autónoma, en el ámbito de su competencia, supervisarán 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 detectar incumplimientos, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas que procedan en aras de garantizar la seguridad de los alimentos, y en concreto, podrán requerir la revisión de los programas de formación de las empresas.

#### **Entonces ¿qué es lo que cambia?**

Sólo aquellos aspectos que se refieren a la necesidad de autorización y registro de las empresas de formación de manipuladores de alimentos.

#### **¿Qué va a pasar con los certificados emitidos hasta la fecha por las empresas autorizadas o los centros de formación?**

Los certificados emitidos hasta la fecha no pierden su vigencia. Sin embargo, a partir de este momento, en los certificados de formación expedidos no se incluirá el número de registro de autorización otorgado por la Comunidad Autónoma. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha elaborado un documento de orientación de criterios mínimos para la for-

mación de los manipuladores de alimentos.

#### **La educación en higiene alimentaria en las Fuerzas Armadas**

La Jefatura de Apoyo Veterinario, de la Inspección General de Sanidad, a través del Servicio de Sanidad Ambiental del Instituto de Medicina Preventiva, y de los oficiales veterinarios destinados en las unidades de los diferentes ejércitos, es la responsable de las funciones de control y vigilancia de los manipuladores de alimentos en el ámbito de la Defensa.

Las actividades de formación e información que realiza esta Jefatura de Apoyo Veterinario, van dirigidas a los miembros de las Fuerzas Armadas involucrados en el sector de la restauración colectiva en general, y de forma particular a los manipuladores de alimentos a través de los cursos programados de "Manipuladores de Alimentos".

Para garantizar una adecuada cobertura en el caso de la educación a consumidores y manipuladores de alimentos en el ámbito de las Fuerzas Armadas, se utilizan medios tales como: folletos divulgativos, póster, charlas, etc.

La finalidad de esta acción educativa es la de disminuir el número de brotes de toxoinfecciones alimentarias, a través de la información al personal sobre las condiciones higiénicas que se deben tener en cuenta al adquirir productos alimenticios, al conservarlos y al prepararlos en las instalaciones de cocina comedor para que a la hora de consumirlos en establecimientos de restauración, presenten condiciones higiénicas adecuadas.