

Región de Murcia

Consejería de Presidencia

DECRETO 66/2001, de 14 de septiembre, por el que se regula la formación continuada obligatoria de los manipuladores de alimentos.

BORM 22 septiembre 2001

El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos considera la formación en materia de higiene de los alimentos como el instrumento más eficaz para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos, y además hace constar que dicha formación esté de acuerdo con su actividad laboral.

Asimismo, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, en su Capítulo X, relativo a la Formación, determina que las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de productos alimenticios dispongan de una formación adecuada en cuestiones de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral.

El establecimiento de un procedimiento adecuado para la regulación de la formación continuada del personal manipulador de la industria alimentaria, va a suponer un mayor beneficio y un acercamiento a los ciudadanos de nuestra Región, obligados por la actividad que desarrollan a la obtención de la citada formación.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo Jurídico de la Región de Murcia y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión del día 14 de septiembre de 2001,

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto.

El presente Decreto tiene por objeto la regulación del procedimiento para la formación continuada del manipulador de alimentos en materia de higiene alimentaria, así como de los procedimientos de autorización de los programas de formación de empresas del sector alimentario y de autorización de las entidades colaboradoras para la formación de manipuladores de alimentos en materia de higiene alimentaria.

Artículo 2. Formación continuada de los manipuladores.

1. Los manipuladores de alimentos tendrán acceso a formación continuada a través de programas que garanticen el nivel de conocimientos necesario para posibilitar unas prácticas

correctas de higiene y manipulación de alimentos, los cuales deberán desarrollarse y, en su caso, impartirse por:

- a. La propia empresa alimentaria.
- **b.** Una entidad colaboradora autorizada por la Consejería de Sanidad y Consumo.
- **2.** La Consejería de Sanidad y Consumo, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir programas de formación en higiene alimentaria.

Artículo 3. Programas de formación.

- 1. Los programas de formación continuada estarán considerados como parte fundamental del Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico instaurado en las empresas del sector alimentario.
- 2. Los programas de formación de los manipuladores de alimentos podrán ser presentados, para su autorización, ante la Consejería, de Sanidad y Consumo, por las propias empresas del sector alimentario, así como por las entidades colaboradoras de conformidad con lo establecido en los artículos siguientes.
- **3.** El contenido de los distintos programas de formación de los manipuladores de alimentos estará directamente relacionado con la tarea que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. El Consejero de Sanidad y Consumo podrá, cuando así lo estime procedente, detallar mediante Orden, el contenido concreto y mínimo de los programas de formación.
- **4.** No obstante lo anterior, los programas de formación, que, en todo caso, deberán ajustarse a lo establecido en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, sobre normas de higiene en los productos alimenticios, o norma que en el futuro le sustituya, y demás reglamentación sectorial, contendrán, con carácter obligatorio, las siguientes materias:
 - a. El proceso salud-enfermedad. Alimentación y salud.
 - **b.** Contaminación de los alimentos; sus consecuencias para la salud.
 - **c.** Papel de los manipuladores de alimentos en la génesis de las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas.
- **5.** Las entidades colaboradoras y empresas del sector alimentario que impartan los programas de formación, deberán elaborar y desarrollar el material didáctico (audiovisual, impreso, etc.) necesario para asegurar la calidad de los cursos de formación.
- **6.** Los programas de formación tendrán carácter permanente o periódico, dependiendo del tipo de formación impartida.

Artículo 4. Autorización de entidades colaboradoras.

- 1. La Consejería de Sanidad y Consumo podrá autorizar como entidades colaboradoras para impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria a empresas, entidades y Corporaciones Locales. La autorización como entidad colaboradora conllevará, asimismo, la del programa de formación del sector de la industria alimentaria al que se va a dirigir.
- 2. Para la obtención de la autorización como entidad colaboradora, los interesados deberán cursar solicitud por su representante legal, dirigida al Consejero de Sanidad y Consumo, haciendo constar necesariamente los datos referentes a:
 - a. Director o coordinador de los cursos: datos personales y titulación académica.
 - **b.** Personal docente: datos personales y titulación académica. Esta última deberá pertenecer al ámbito de las Ciencias de la Salud, y además acreditar, mediante curriculum, suficientes conocimientos en higiene alimentaria.
 - **c.** Disponibilidad de locales, medios audiovisuales, así como de cualquier otro material pedagógico.
 - **d.** Sectores de la industria alimentaria a los que se van a dirigir los programas de formación.
 - **e.** Memoria o unidad didáctica de los programas de formación. En ésta debe constar el número de horas lectivas, jornadas de impartición, estructura y contenidos teorico-prácticos, material pedagógico a utilizar y sistema de evaluación. Deberá presentarse una memoria por cada uno de los sectores de la industria alimentaria a los que se van a dirigir los programas de formación.
- **3.** El procedimiento de autorización finalizará por Orden del Consejero de Sanidad y Consumo, que habrá de ser dictada y notificada a los interesados en el plazo máximo de tres meses.
- **4.** Concedida la autorización, cualquier variación que se produzca en los datos aportados deberá ser comunicada a la Dirección General de Salud Pública. Toda alteración en las condiciones tenidas en cuenta para la autorización como entidad colaboradora podrá dar lugar a la modificación de la misma, pudiendo conllevar su pérdida en el caso de que dicha variación sea sustancial.
- **5.** La autorización como entidades colaboradoras para impartir programas de formación en higiene alimentaria deberá ser renovada cada cuatro años, previa solicitud del representante legal de la empresa, entidad o Corporación Local interesada.

Artículo 5. Autorización de los programas de formación de empresas del sector alimentario.

- **1.** La Consejería de Sanidad y Consumo podrá autorizar los programas de formación impartidos por las empresas del sector alimentario.
- 2. Las solicitudes de autorización del programa de formación de las empresas alimentarias, suscritas por su representante legal, se dirigirán al Consejero de Sanidad y Consumo haciendo constar necesariamente los datos descritos en el apartado 2 del artículo 4 del presente Decreto.
- **3.** El procedimiento de autorización finalizará por Orden del Consejero de Sanidad y Consumo, que habrá de ser dictada y notificada a los interesados en el plazo máximo de tres meses.
- **4.** Concedida la autorización, cualquier variación que se produzca en los datos aportados deberá ser comunicada a la Dirección General de Salud Pública. Toda alteración en las condiciones tenidas en cuenta para la autorización del programa de formación podrá dar lugar a la modificación de la misma, pudiendo conllevar su pérdida en el caso de que dicha variación sea sustancial.
- **5.** La autorización del programa de formación impartido por la propia empresa del sector alimentario deberá ser renovada cada cuatro años, previa solicitud del representante legal de la empresa alimentaria interesada.

Artículo 6. Manipuladores de mayor riesgo.

Se consideran manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

- **a.** Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
- **b.** Elaboración y manipulación de productos de pastelería en cuya composición figuren cremas y/o natas.
 - c. Industrias lácteas dedicadas a la elaboración y manipulación de queso fresco.
 - d. Establecimientos que elaboran preparados de carne y productos cárnicos.
- **e.** Aquellas otras actividades que, mediante Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo, puedan calificarse como de mayor riesgo, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

Artículo 7. Acreditación de la formación.

Las empresas del sector alimentario deberán disponer de la documentación que a continuación se relaciona con el fin de acreditar la formación de sus trabajadores:

1. Autorización:

- **a.** Si la empresa alimentaria imparte su propio programa de formación: Autorización del programa de formación emitida por la Consejería de Sanidad y Consumo, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del presente Decreto.
- **b.** Si la empresa alimentaria recurre a una entidad colaboradora para impartir el programa de formación: Autorización de la entidad colaboradora emitida por la Consejería de Sanidad y Consumo, que conllevará la del programa de formación correspondiente, de conformidad con lo establecido en el artículo 4 del presente Decreto.
- **2.** Relación nominal de los manipuladores incluidos en el programa de formación, con las siguientes especificaciones:
 - Nombre, apellidos y D.N.I.
 - Fase del programa en el que se encuentra cada manipulador, expresando si ya ha recibido formación, si se encuentra en espera de la organización de un nuevo curso y fechas de impartición de los cursos de formación, entre otras situaciones
- **3.** Si la empresa pertenece a uno de los sectores de mayor riesgo, además de lo anterior, la empresa acreditará la formación de sus manipuladores mediante el carné de manipulador expedido por la Dirección General de Salud Pública.
- **4.** Si la empresa alimentaria no pertenece a uno de los sectores de mayor riesgo, bien la propia empresa alimentaria, si imparte su propio programa de formación, bien la entidad colaboradora, si el programa de formación es impartido por una entidad colaboradora autorizada, expedirá una certificación que garantice que los manipuladores incluidos en el programa disponen de una formación en higiene de los alimentos adecuada a su actividad laboral, en la que deberá constar, necesariamente, el sector en el que el manipulador tiene acreditada dicha formación.

Artículo 8. Comunicación de la programación de cursos de formación.

- 1. Las empresas del sector alimentario o las entidades colaboradoras estarán obligadas a comunicar a la Dirección General de Salud Pública, con una antelación de al menos 15 días, la programación de los cursos que vayan a impartir, especificando a qué sector va dirigido, fechas, horario, lugar de impartición y número de asistentes.
- 2. Cuando el grupo de manipuladores de alimentos pertenezca a uno de los sectores de los incluidos en el artículo 6 del presente Decreto, las empresas del sector alimentario o las entidades colaboradoras solicitarán, en la comunicación establecida en el apartado anterior, la

realización de las pruebas de aptitud para la obtención del carné de manipulador. En ella se hará constar el lugar, fecha, hora de examen, número de manipuladores a examinar, que en ningún caso superará las 40 personas, y sector a qué pertenecen.

- 3. El contenido mínimo de las pruebas de aptitud será determinado mediante Orden del Consejero de Sanidad y Consumo. La realización de las pruebas de aptitud será coordinada y evaluada por la Dirección General de Salud Pública, en colaboración con el director del curso o persona en quien éste delegue. El resultado final de la evaluación determinará a cada uno de los examinados la calificación de apto o no apto.
- **4.** A los alumnos que reciban la calificación de apto se les expedirá por la Dirección General de Salud Pública, el correspondiente carné de manipulador de alimentos, que será entregado a los interesados por la empresa alimentaria o entidad colaboradora solicitante de la prueba de aptitud.
- 5. Sin perjuicio de las solicitudes de las empresas para la realización de las pruebas de aptitud, el procedimiento para verificar dicha aptitud y expedir el carnet se iniciará de oficio, siendo aplicable lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. El procedimiento para la obtención del carné de manipulador de alimentos finalizará con la expedición de éste por el Director General de Salud Pública, que deberá realizarse y notificarse a los solicitantes de la prueba de aptitud en el plazo máximo de tres meses.

Artículo 9. Control y supervisión de la autoridad sanitaria.

- 1. De conformidad con el artículo 37 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, por incumplimiento de las condiciones establecidas en la autorización, la Consejería de Sanidad y Consumo, previa incoación del oportuno expediente, podrá dejar sin efecto la autorización del programa de formación de la empresa alimentaria, o, en su caso, la autorización de reconocimiento como entidad colaborador.
- 2. De conformidad con el artículo 37 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en el caso de incumplimiento por parte del manipulador de las prácticas correctas de higiene contenidas en el artículo 3.1 y 2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, la Dirección General de Salud Pública, previa incoación del oportuno expediente, podrá retirarle la acreditación de la formación (carné o certificación) y, en consecuencia, habrá de abstenerse de realizar las tareas de manipulación hasta que acredite que ha recibido un nuevo ciclo o curso de formación que garantice que dispone de los conocimientos adecuados en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.
- **3.** En el ejercicio de sus competencias, los Ayuntamientos podrán inspeccionar los lugares en los que se produzca la manipulación de alimentos y acordar, como medida cautelar, la retirada o suspensión provisional de la certificación o carné de manipulador de alimentos cuando advierta el incumplimiento de las prácticas correctas de higiene o alguna de las situaciones previstas en el artículo 3 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- **4.** Lo dispuesto en el presente artículo debe entenderse sin perjuicio de la aplicación, en su caso, del régimen de infracciones y sanciones previsto en la Ley General de Sanidad.

Artículo 10. Exámenes médicos.

Para el desarrollo de la actividad laboral de manipulador de alimentos no será necesaria la realización de exámenes médicos o analíticos. No obstante, cuando las circunstancias epidemiológicas o el nivel de riesgo para la población lo aconsejen, la Dirección General de Salud Pública, podrá acordar su realización al personal manipulador de alimentos.

DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA

Atribución de competencias

Las atribuciones que en el presente Decreto se hacen a la Consejería de Sanidad y Consumo y a la Dirección General de Salud Pública, se entenderán referidas a la Consejería y Dirección General que tenga atribuidas, en cada momento, las competencias en materia de sanidad e higiene de los alimentos.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA PRIMERA

Autorizaciones en vigor de entidades colaboradoras

Las entidades colaboradoras que a la entrada en vigor del presente Decreto estén legalmente autorizadas, según la Orden de la Consejería de Sanidad de 7 de febrero de 1991 por la que se regula el procedimiento para la obtención y renovación del carné de manipulador de alimentos, deberán proceder a la renovación de la autorización a que hace referencia el artículo 4.5 en el plazo de seis meses.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA SEGUNDA

Carnés de manipulador

Los carnés o certificaciones de manipulador de alimentos expedidos con anterioridad a la entrada en vigor del presente Decreto seguirán teniendo validez hasta que transcurran cuatro años desde la fecha de su expedición, momento en el cual deberán renovarse con arreglo a lo dispuesto en este Decreto.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

Derogación normativa

A la entrada en vigor del presente Decreto, queda derogada la Orden de la Consejería de Sanidad de 7 de febrero de 1991 por la que se regula el procedimiento para la obtención y renovación del carné de manipulador de alimentos, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el mismo.

DISPOSICIÓN FINAL

Entrada en vigor

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, 14 de septiembre de 2001.- El Presidente, Ramón Luis Valcárcel Siso.- El Consejero de Sanidad y Consumo, Francisco Marqués Fernández.

