

6.3.- Cuando la formación sea impartida por la propia empresa alimentaria, ésta deberá disponer de documentación sobre los programas de formación impartidos, la periodicidad con que los realiza así como la supervisión de las prácticas de manipulación emitiendo un certificado acreditativo de la formación recibida por el manipulador, según el modelo detallado en el Anexo III.

Artículo 7. Requisitos de los manipuladores de alimentos

7.1.- Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto 202/2000, los manipuladores de alimentos en la ciudad de Melilla cumplirán los requisitos estipulados en el Anexo V del presente Reglamento, y en cualquier caso, todo manipulador de alimentos trabajará siempre con las máximas garantías de higiene.

7.2.- En el caso de manipuladores de alimentos de mayor riesgo, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.3 del Real Decreto 202/2000, en relación con el artículo 2.4 precedente, las autoridades sanitarias podrán requerir formación complementaria en higiene alimentaria, así como exigir la realización de exámenes médicos y/o pruebas analíticas.

CAPÍTULO IV

CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA FORMACIÓN Y RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 8. Control y supervisión de la formación por la autoridad competente

8.1.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios:

a) Los servicios oficiales de la Consejería de Bienestar Social y Sanidad de la Ciudad Autónoma de Melilla supervisarán los programas de formación de los centros autorizados, con el fin de comprobar que se está impartiendo el nivel de formación adecuado a los manipuladores.

b) Los servicios oficiales de inspección de la Consejería de Bienestar Social y Sanidad de la Ciudad Autónoma de Melilla, supervisarán los programas de formación de las empresas alimentarias 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.

8.2.- En el caso de incumplimiento de las prácticas correctas de manipulación e higiene por parte del manipulador, las autoridades sanitarias adopta-

rán las medidas que procedan en aras a garantizar la salubridad de los alimentos y la seguridad de los consumidores.

8.3.- Los responsables de las empresas del sector alimentario y los centros de formación de manipuladores de alimentos autorizados, tendrán a disposición de la autoridad sanitaria competente toda la documentación relativa a los programas de formación impartidos a los trabajadores.

8.4.- Las empresas asumen la responsabilidad de la formación continuada de sus manipuladores de alimentos, revisando y actualizando sus conocimientos mediante los cursos correspondientes, tanto en aspectos técnicos como prácticos. Esta actualización de la formación se realizará siempre que se evidencie un abandono manifiesto en el cumplimiento de los requisitos recogidos en el artículo 3 del Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero por el que se establecen las normas relativas a manipuladores de alimentos, o alguna modificación en los APPCC o en las GPCH y, en especial cuando surjan modificaciones de tipo tecnológico, productivo, estructural o legal. La Consejería de Bienestar Social y Sanidad, en el transcurso de sus inspecciones y en función del resultado de las mismas, podrá exigir que se lleve a cabo la mencionada actualización.

8.5.- Los centros de formación de manipuladores de alimentos, anualmente, deberán presentar en la Consejería de Bienestar Social y Sanidad una memoria de las actividades realizadas que contendrá, al menos, la información siguiente:

- a) Número de cursos realizados.
- b) Número de alumnos asistentes.
- c) Número de alumnos que han superado las pruebas de evaluación.
- d) Relación de empresas alimentarias a las que se le ha diseñado e impartido el programa de formación.

8.6.- Los centros de formación de manipuladores de alimentos mantendrán durante un periodo de cinco años toda la documentación relativa a la formación impartida.

Artículo 9. Régimen Sancionador

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Reglamento serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y la Ley 16/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumido-