

I. Profundizar en aquellos aspectos higiénico-sanitarios y técnicos directamente relacionados con su actividad o sector al que va dirigido el curso.

II. Profundizar en el análisis del sistema APPCC y/o GPCH de la empresa y/o actividad concreta.

III. Características específicas de los alimentos de dicho sector o actividad y motivos de su peligrosidad.

IV. El programa contemplará tanto cuestiones teóricas como prácticas, trabajando los aspectos cognitivos, de actitud y de motivación.

V. Al finalizar la formación, el manipulador deberá superar una evaluación, obligatoriamente en soporte escrito para los Manipuladores de Mayor Riesgo, que acredite haber adquirido los conocimientos suficientes y necesarios a lo largo del curso.

2.- Formación continuada: los empresarios asumen la responsabilidad de la formación continuada de sus trabajadores.

Se realizará una revisión y actualización de todos los contenidos cuando existan cambios tecnológicos, estructurales y de productos, revisando los sistemas de autocontrol, así como las posibles modificaciones normativas.

En cualquier caso, dicha revisión y actualización se llevará a cabo, al menos, cada cinco años.

#### ANEXO V

#### REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1.- Los manipuladores de alimentos deberán:

a. Recibir y acreditar la formación en higiene alimentaria, según lo previsto en los artículos 3 y 6.

b. Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

c. Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

d. Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta y calzado adecuados limpios y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, cubrecabeza y mandil limpios y de color claro.

e. En caso de precisar el uso de guantes y mascarilla, se mantendrán en condiciones de higiene

y se cambiarán al menos una vez al día, y siempre que se considere necesario.

f. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

g. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

h. Mantener la higiene de los utensilios propios de la actividad que desempeñan.

2.- Igualmente, durante el ejercicio de la actividad los manipuladores no podrán:

a. Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

b. Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

CONSEJERÍA DE BIENESTAR

SOCIAL Y SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL

DEL MENOR Y LA FAMILIA

ANUNCIO

**1970.-** No habiéndose podido notificar a los interesados las Ordenes, Resoluciones y Notificaciones correspondientes a los años 2005/2006 con los números que se relacionan a continuación, por resultar su domicilio desconocido, por encontrarse ausente del mismo o por rehusar la pertinente comunicación, según notificación del Servicio de Correos, mediante el presente anuncio, conforme a lo establecido en el apartado 4 del artículo 59 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, redactado conforme a la Ley 4/1999, de 13 de enero de modificación de la misma, se les notifica mediante publicación en el B.O.ME.