

III.- Posteriormente, por Acuerdos de Consejo de Gobierno de fecha 20 de julio de 2007, y 27 de julio de 2007, publicados en los Boletines Oficiales Extraordinario n.º 14, de fecha 21 de julio de 2007 y n.º 4423, de fecha 7 de agosto de 2007, respectivamente, se atribuye a la Consejería de Bienestar Social y Sanidad, en materia de Seguridad e Higiene, entre otras: "h) la Seguridad alimentaria.

IV.- El Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, que establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos señala en su artículo 4, que la formación de los manipuladores de alimentos se llevara a cabo por las empresas del sector alimentario o por empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente.

También se indica en el citado texto que la autoridad sanitaria competente aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas, y verificará que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

V.- Con fecha 29 de agosto de 2006 se publicó en el Boletín Oficial de la Ciudad de Melilla n.º 4325, el Decreto n.º 3240, de fecha 14 de agosto de 2006, del Reglamento Regulador de la autorización, control y supervisión de los Centros y Programas de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad Autónoma de Melilla en cuya Disposición Adicional Unica "Desarrollo Reglamentario" se señala que: "se faculta, al amparo de lo dispuesto en el artículo 17.2 de la Ley Orgánica 2/1995 de 13 de marzo, de Estatuto de Autonomía de la Ciudad de Melilla, al Consejo de Gobierno para dictar las disposiciones de desarrollo de este Reglamento que resulten necesarias".

Por todo ello, y a la vista de lo dispuesto en el art. 10 c) del Reglamento del Gobierno y de la Administración de la Ciudad Autónoma de Melilla, ELEVO LA SIGUIENTE PROPUESTA DECRETO DE CONSEJO DE GOBIERNO DE DESARROLLO REGLAMENTARIO DEL REGLAMENTO REGULADOR DE LA AUTORIZACION, CONTROL Y SUPERVISION DE LOS CENTROS Y PROGRAMAS DE FORMACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA CIUDAD AUTONOMA DE MELILLA:

Primero.- En el artículo 2.4 que define los Manipuladores de Mayor riesgo, incluir los siguientes: Elaboradores de hielo, Fabricantes de helados y Pescaderos.

Segundo.- En el artículo 5.2 dedicado al Registro se incluirá la estructura de codificación del mismo con las siguientes características:

"5.2.-El registro, cuya codificación estará formada por las iniciales CF-ML/ seguidas de 4 dígitos y el año de inscripción, con el siguiente formato: CF-ML/0000/200.

Las empresas que hayan sido autorizadas en otra Comunidad Autónoma o la Ciudad de Ceuta, previa presentación de la documentación requerida en el presente Reglamento, mantendrán su n.º de inscripción en la Comunidad de origen y el asiento de la inscripción tendrá el siguiente formato: CF-HOM/n.º de registro de la CCAA de origen."

Tercero.- Al objeto de disponer de los datos específicos de los alumnos, el artículo 8.5 quedará redactado de la siguiente forma:

"Los centros de formación de manipuladores de alimentos, al finalizar cada Curso y, en todo caso, 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) Relación de alumnos que han superado las pruebas de evaluación con indicación del DNI/ Tarjeta de residencia y domicilio.
- d) Relación de empresas alimentarias a las que se le ha diseñado e impartido el programa de formación.
- e) Tipo de Certificado obtenido por cada alumno con indicación si es o no de Mayor riesgo.

Cuarto.- En el Anexo I, incluir en el apartado B la opción de "CONVALIDACIÓN".

Quinto.- Los Certificados emitidos por las empresas autorizadas tendrán una validez de cinco años y se hará constar en los Anexos II y III.

Sexto.- En el Anexo IV relativo al Contenido de los Programas de Formación, se hará constar que las horas mínimas lectivas para los Cursos en el caso de la Formación inicial, serán todas presenciales y en el caso de la Formación continuada tendrán una duración mínima de tres horas y se realizarán al menos cada cinco años.