



CIUDAD AUTÓNOMA  
DE  
**MELILLA**

Consejería de Políticas Sociales y Salud Pública  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

## ANEXO I

### SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE CENTROS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

#### A.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre o razón social:			
CIF:		Domicilio:	
Nº	Población	Provincia	C.P.:
Teléfono:		e-mail:	
En representación de (*)			

#### B.- SOLICITUD DE: AUTORIZACIÓN / RENOVACIÓN / CONVALIDACIÓN

A esta solicitud se adjuntará la documentación requerida en el artículo 4 del Reglamento regulador de la autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de manipuladores de alimentos de la Ciudad de Melilla.

Declaro, bajo mi responsabilidad, la exactitud de los datos reseñados en la presente solicitud.

En ..... a ..... de ..... de .....

Representante legal (firma y sello)

Consiente el tratamiento de los datos personales de este formulario para los fines recogidos en el mismo.

**PROTECCIÓN DE DATOS:** La Dirección General de Salud Pública es la **responsable** del tratamiento de los datos personales incluidos en este formulario que serán incorporados al tratamiento denominado “Salud Pública”. La **finalidad** del mismo es la tramitación de su solicitud, incorporación al expediente y resolución del mismo. La **legitimación** del tratamiento es el consentimiento del afectado e interés público, marcando la casilla destinada al efecto. Los datos sólo podrán ser **cedidos** a terceros cuando ello resulte necesario por motivos de control o gestión de sus competencias y al amparo de una norma que lo legitime. Los **derechos** de los interesados relacionados en los artículos 15 a 21 del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 podrán ejercerse utilizando los medios recogidos en la [Política de Privacidad de la Ciudad Autónoma de Melilla](#). Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos <https://sede.melilla.es> y en el [Registro de Actividades de Tratamiento](#) indicados anteriormente en ésta página.

(\*) Se adjuntará la documentación que justifique la personalidad jurídica de la entidad o de la organización a la que pertenece y relación de las personas responsables de la empresa o entidad.



CIUDAD AUTÓNOMA  
DE  
**MELILLA**

Consejería de Políticas Sociales y Salud Pública  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

## ANEXO II

### CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D./Dña. ...., con DNI nº .....  
como Director o responsable de la empresa o entidad ..... , autoriza mediante Orden  
de la Consejería de Políticas Sociales, Salud Pública y Bienestar Animal nº ..... de fecha ..... de  
..... de ..... , con nº de registro de Centro de Formación .....

#### CERTIFICA que:

Con fecha ..... D./Dña. ....  
..... con DNI nº ..... ha recibido la formación general y específica  
en la actividad de ..... correspondiente a **MANIPULADORES DE  
ALIMENTOS** o **MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO** (la que corresponda), acreditando su aprovechamiento de  
acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 202/2000 y en el Reglamento regulador de la autorización, control y supervisión  
de los centros y programas de formación de manipuladores de alimentos de la ciudad de Melilla.

Y para que conste firmo el presente en ....., a ..... de ..... de .....

Firma y sello de la entidad

Consiente el tratamiento de los datos personales de este formulario para los fines recogidos en el mismo.

**PROTECCIÓN DE DATOS:** La Dirección General de Salud Pública es la **responsable** del tratamiento de los datos personales incluidos en este formulario que serán incorporados al tratamiento denominado "**Salud Pública**". La **finalidad** del mismo es la tramitación de su solicitud, incorporación al expediente y resolución del mismo. La **legitimación** del tratamiento es el consentimiento del afectado e interés público, marcando la casilla destinada al efecto. Los datos sólo podrán ser **cedidos** a terceros cuando ello resulte necesario por motivos de control o gestión de sus competencias y al amparo de una norma que lo legitime. Los **derechos** de los interesados relacionados en los artículos 15 a 21 del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 podrán ejercerse utilizando los medios recogidos en la [Política de Privacidad de la Ciudad Autónoma de Melilla](#). Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos <https://sede.melilla.es> y en el [Registro de Actividades de Tratamiento](#) indicados anteriormente en ésta página.

\* El presente certificado tendrá una validez de CINCO años a partir de la fecha de expedición.



CIUDAD AUTÓNOMA  
DE  
**MELILLA**

Consejería de Políticas Sociales y Salud Pública  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

### ANEXO III

## CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D./Dña. ...., con DNI nº .....  
como Director o responsable de la empresa alimentaria ....., dedicada a la actividad de  
....., con nº de R.S.I. (si procede),  
.....

### CERTIFICA que:

Con fecha ..... D./Dña. ....  
..... con DNI nº ..... ha recibido la formación general y específica  
en la actividad de ..... correspondiente a **MANIPULADORES DE  
ALIMENTOS** o **MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO** (la que corresponda), acreditando su aprovechamiento de  
acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 202/2000 y en el Reglamento regulador de la autorización, control y supervisión  
de los centros y programas de formación de manipuladores de alimentos de la ciudad de Melilla.

Y para que conste firmo el presente en ....., a ..... de ..... de .....

Firma y sello de la entidad

Consiente el tratamiento de los datos personales de este formulario para los fines recogidos en el mismo.

**PROTECCIÓN DE DATOS:** La Dirección General de Salud Pública es la **responsable** del tratamiento de los datos personales incluidos en este formulario que serán incorporados al tratamiento denominado “**Salud Pública**”. La **finalidad** del mismo es la tramitación de su solicitud, incorporación al expediente y resolución del mismo. La **legitimación** del tratamiento es el consentimiento del afectado e interés público, marcando la casilla destinada al efecto. Los datos sólo podrán ser **cedidos** a terceros cuando ello resulte necesario por motivos de control o gestión de sus competencias y al amparo de una norma que lo legitime. Los **derechos** de los interesados relacionados en los artículos 15 a 21 del Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016 podrán ejercerse utilizando los medios recogidos en la [Política de Privacidad de la Ciudad Autónoma de Melilla](#). Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos <https://sede.melilla.es> y en el [Registro de Actividades de Tratamiento](#) indicados anteriormente en ésta página.

**\* El presente certificado tendrá una validez de CINCO años a partir de la fecha de expedición.**



## ANEXO IV

### CONTENIDO DE FORMACIÓN A IMPARTIR POR LAS EMPRESAS

La formación de manipulación de alimentos comprenderá un mínimo de 12 horas lectivas para los Manipuladores de Mayor Riesgo y de 7 para el resto de manipuladores, todas ellas presenciales en el caso de la Formación inicial. La formación estará dividida en 2 fases:

#### **1.- Formación inicial: (todas presenciales) que a su vez comprenderá.**

##### A) Parte común:

- I. Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos como consecuencia de una incorrecta manipulación de los mismos. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- II. Alteración y contaminación de los alimentos: concepto, causas y factores contribuyentes.
- III. Fuentes de contaminación de los alimentos: física, química y biológica.
- IV. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- V. Métodos principales de conservación de alimentos.
- VI. Materiales en contacto con los alimentos.
- VII. Manejo de residuos.
- VIII. Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- IX. Limpieza y desinfección: concepto y diferencia.
- X. Control de plagas: desinfección y desratización.
- XI. Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos.
- XII. La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria:
  - a) Calidad higiénico-sanitaria: concepto, enfoque actual.
  - b) Autocontrol: aspectos generales de los sistemas de APPCC y GPCH.

B) Parte específica: En esta parte se hará especial hincapié para la formación a impartir a aquellas personas que pretendan ser Manipuladores de Mayor Riesgo.

- 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: (mínimo 3 horas, todas presenciales, y al menos cada 5 años) 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 y constará de un mínimo de tres horas de duración.



## 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 adecuado 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.
- i. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

#### **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 y otros objetos.

#### **Artículo 4. Autorización de los centros de formación**

4.1.- Los centros de formación que deseen ser autorizados para impartir formación en higiene alimentaria a manipuladores de alimentos, deberán presentar una solicitud, según contemplado en el Anexo I, dirigida a la Consejería de Presidencia y Salud Pública.

4.2.- La solicitud de autorización deberá ir acompañada de la siguiente documentación:

- a) Entidad solicitante: CIF, escritura de constitución debidamente registrada y documentación acreditativa de la representación del firmante.
- b) Nombre, DNI, y titulación del/los responsable/s del diseño y aplicación del programa de formación.
- c) Memoria descriptiva del programa de formación de manipuladores de alimentos que incorporará la información siguiente:



# CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Políticas Sociales y Salud Pública  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

- c.1. Contenido general y específico teórico-práctico del programa de formación a impartir según los sectores empresariales.
  - c.2. Metodología utilizada: material y métodos.
  - c.3. Sistemas de evaluación.
  - c.4. Modelo de certificación de la formación según Anexo II.
  - c.5. Recursos materiales y didácticos de apoyo con que cuenta.
- d) Características del local o locales donde se pretenda impartir la formación.
- e) Las Empresas ubicadas y autorizadas en otra Comunidad Autónoma o en la Ciudad Autónoma de Ceuta deberán presentar además copia compulsada de estas autorizaciones otorgadas y el correspondiente registro.
- 4.3.- A la vista de la documentación aportada, previo informe de los servicios técnicos, la Consejería de Presidencia y Salud Pública resolverá concediendo o denegando la autorización solicitada y otorgando un número de registro. La resolución será dictada en el plazo máximo de tres meses, a contar desde la fecha de presentación de la solicitud y de la documentación establecida en el punto 4.2.
- 4.4.- Dicha autorización tiene una validez de cinco años, transcurridos los cuales se renovará la misma mediante la presentación de la documentación referida en el artículo 4.2, salvo que se produjeran con anterioridad cambios que afectaran a las circunstancias documentales iniciales, que se comunicarán inmediatamente.
- 4.5.- Serán causas de retirada de la autorización de Centro de Formación las siguientes:
- a) Falsedad en cuanto a las personas que imparten los cursos de formación.
  - b) Incumplimiento del programa de formación de manipuladores de alimentos.
  - c) Falsedad de los datos facilitados para la inscripción la empresa.