

rresponda, 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.

*El presente certificado tendrá una validez máxima de cinco años a partir de la fecha de expedición.

ANEXO III

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D.Dña..... con
DNI n.º como Director o responsable de la empresa alimentaria....., dedicada a la actividad de, con n.º de R.S.I. (si procede),

CERTIFICA que:

Con fech..... D./Dña.....

..... con
D.N.I. n.º 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

*El presente certificado tendrá una validez máxima de cinco años a partir de la fecha de expedición

ANEXO IV

CONTENIDO DE FORMACIÓN A IMPARTIR

POR LAS EMPRESAS

La formación de manipuladores de alimentos comprenderá un mínimo de 12 horas lectivas para los

Manipuladores de Mayor Riesgo y de 7 para el resto de Manipuladores, divididas en 2 fases:

1.- Formación inicial: que a su vez comprendrá.

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.