

**REGLAMENTO REGULADOR DE LA AUTORIZACIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN
DE LOS CENTROS Y PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE
ALIMENTOS DE LA CIUDAD DE MELILLA****EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

La Constitución Española en su artículo 43, reconoce el derecho a la protección de la salud y establece la competencia de los poderes públicos en la organización y tutela de la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

Por su parte, el Estatuto de Autonomía de Melilla, aprobado por Ley Orgánica 2/1995, de 13 de marzo, atribuye a la Ciudad de Melilla en su artículo 21.1.19., el ejercicio de competencias en materia de sanidad e higiene, con el alcance previsto en el apartado 2 del mismo artículo.

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, establece en el artículo 3.1 que los medios y actuaciones del sistema sanitario estarán orientados prioritariamente a la promoción de la salud y a la prevención de las enfermedades, y, en sus artículos 24, 25 y 26, faculta a los órganos competentes a realizar actuaciones administrativas y adoptar las medidas preventivas que se estimen pertinentes, en el supuesto de riesgo o daño para la salud.

El Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre, regula las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorporando al ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE de 14 de junio, que incluye una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario asuman la responsabilidad de desarrollar programas de formación en higiene de los alimentos.

El Real Decreto 202/2000 de 11 de febrero, que establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos insiste en esa misma línea, señalando en su artículo 4, que la formación de los manipuladores de alimentos se llevará a cabo por las empresas del sector alimentario o por empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. En el mismo artículo se recoge, igualmente, que dicha autoridad sanitaria, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria y podrá tener en consideración, a efectos de formación, los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales.

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. En el artículo 7 se indica que las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias competentes, deberán acreditar el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos durante los cursos de formación.



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social y Sanidad

De todo lo anteriormente expuesto se desprende la necesidad de dotar a la administración de los instrumentos normativos específicos necesarios que le permitan cumplir con el deber de asegurar la protección de la salud individual y colectiva, ejerciendo los controles necesarios en materia de seguridad de los alimentos y concretamente en materia de su manipulación.

En este contexto, y al amparo de lo dispuesto en el Decreto del Consejo de Gobierno de 13 de enero de 2006, publicado en BOME núm. 4266, de 3 de febrero, de atribución a la Consejería de Bienestar Social y Sanidad de las funciones y servicios en materia de sanidad e higiene traspasadas de la Administración General de Estado a la Ciudad Autónoma de Melilla por Real Decreto 1515/2005 de 16 de diciembre, BOE núm. 313 de 31 de diciembre, con la redacción del presente, dicha Consejería, en cumplimiento de lo acordado por el Consejo de Gobierno en sesión ejecutiva ordinaria celebrada el 10 de febrero de 2006, (extracto en BOME núm. 4270 de 17 de febrero) pretende abordar la adaptación y desarrollo de las disposiciones sobre la materia y su adecuación a la organización específica de la Ciudad.

En su virtud, la Excma. Asamblea de la Ciudad Autónoma de Melilla, ha prestado su aprobación al siguiente Reglamento.



ÍNDICE

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

CAPÍTULO I, DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

Artículo 2. Definiciones

CAPÍTULO II, FORMACIÓN, AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE CENTROS

Artículo 3. Formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos

Artículo 4. Autorización de los centros de formación

Artículo 5. Registro

CAPÍTULO III, CONTENIDO DE LOS PROGRAMAS, ACREDITACIÓN Y REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo 6. Contenido de los programas de formación y acreditación de la formación impartida

Artículo 7. Requisitos de los manipuladores de alimentos

CAPÍTULO IV, CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA FORMACIÓN Y RÉGIMEN SANCIONADOR

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

Artículo 9. Régimen Sancionador

Disposición Adicional Única. desarrollo reglamentario

Disposición Transitoria Primera. Plazo de adaptación de los centros de formación de manipuladores de alimentos

Disposición Transitoria Segunda. Vigencia de los carnés de manipuladores

Disposición Final Única

ANEXO I, SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE CENTROS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ANEXO II, CERTIFICADO DE FORMACIÓN

ANEXO III, CERTIFICADO DE FORMACIÓN

ANEXO IV, CONTENIDO DE FORMACIÓN A IMPARTIR POR LAS EMPRESAS

ANEXO V, REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS



CAPÍTULO I DISPOSICIONES DE CARÁCTER GENERAL

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1.1.- El presente Reglamento tiene por objeto regular los requisitos que deben cumplir las empresas o entidades de la ciudad de Melilla para impartir formación a los manipuladores de alimentos, así como la autorización y registro de los centros, el contenido de los programas de formación, los requisitos que deberán cumplir los manipuladores de alimentos y el control y supervisión de la formación por la autoridad competente.

1.2.- Esta disposición obliga en el territorio de la ciudad de Melilla a los manipuladores de alimentos y a las empresas del sector donde éstos presten sus servicios, y será de aplicación a los aspectos referidos a la preparación, fabricación transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios, así como a los centros de formación de manipuladores de alimentos.

Artículo 2. Definiciones

De acuerdo con las determinaciones del artículo 2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, y como complemento al mismo, se definen como:

2.1.- Centros de formación de manipuladores de alimentos: Asociaciones empresariales del sector alimentario así como otras entidades y empresas ubicadas en el ámbito de la ciudad de Melilla dedicadas a diseñar y/o impartir programas de formación destinados a los manipuladores de alimentos, y que deberán estar autorizados y registrados por la Consejería de Bienestar Social y Sanidad de la Ciudad Autónoma de Melilla.

2.2.- Programa de formación de manipuladores de alimentos: Conjunto de requisitos y contenidos de la formación de manipuladores de alimentos que asegura que éstos adquieren los conocimientos suficientes en higiene alimentaria para manipular alimentos con garantías higiénico sanitarias.

2.3.- Manipuladores de Alimentos: Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con alimentos durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro, y servicio.

2.4.- Manipuladores de Mayor Riesgo: Aquellos manipuladores cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. A estos efectos se considerarán manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:



- a. Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
- b. Elaboración de productos de pastelería, bollería y repostería.
- c. Manipuladores de carnes frescas de cualquier especie.
- d. Todos aquellos que la Consejería de Bienestar Social y Sanidad pueda declarar como tales mediante resolución motivada, previo informe de los servicios técnicos.

2.5.- Empresa del sector alimentario: Aquella empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: Preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.

CAPÍTULO II

FORMACIÓN, AUTORIZACIÓN Y REGISTRO DE CENTROS

Artículo 3. Formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos

3.1 La responsabilidad de la formación de los manipuladores de alimentos en materia de higiene y seguridad alimentaria recae en las empresas del sector alimentario que garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de esa formación de forma adecuada y continuada de acuerdo con su actividad laboral.

3.2 Las empresas alimentarias dispondrán de un plazo máximo de un mes a contar desde la fecha efectiva de comienzo de la actividad laboral de los manipuladores para impartir la formación a los trabajadores que se incorporen por primera vez a esta actividad. A estos efectos, la inspección sanitaria podrá recabar la documentación acreditativa correspondiente. En dicho periodo, el trabajador desempeñará sus funciones bajo la supervisión y control de personal cualificado en materia de higiene alimentaria, garantizando las empresas que todos los manipuladores de alimentos reciban la formación suficiente, salvo que los trabajadores acrediten haberla recibido ya de acuerdo con lo estipulado en este Reglamento.

3.3 En aquellos establecimientos o empresas en los que sólo ejerza su actividad un trabajador, quedará sujeto a la acreditación de la formación necesaria según lo especificado en este Reglamento, con carácter previo al comienzo de su actividad.

3.4 Los planes de formación de las empresas del sector alimentario se presentaran durante la tramitación de la licencia de apertura, siendo aprobados los mismos por la Consejería de Bienestar Social y Sanidad, con carácter previo a la concesión de la licencia solicitada.



3.5 Los programas de formación de manipuladores de alimentos se deberán desarrollar y, en su caso, impartir por la propia empresa o a través de un centro de formación autorizado por la Consejería de Bienestar Social y Sanidad. La empresa incluirá el programa de formación en el plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (en adelante APPCC) o lo aplicará como instrumento complementario de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (en adelante GPCH).

3.5.1 Cuando la formación se realice directamente por las empresas alimentarias, el programa de formación será diseñado e impartido por personal cualificado en higiene de los alimentos o con la experiencia suficiente en este campo. Todo ello se acreditará documentalmente ante la Inspección Sanitaria.

3.5.2 Cuando la formación se realice por un centro de formación de manipuladores de alimentos, éste deberá encontrarse registrado con arreglo a los artículos 4 y 5 de este Reglamento.

En este caso, los responsables del diseño y docencia del programa de formación serán titulados que acrediten documentalmente ante la inspección sanitaria los conocimientos necesarios y experiencia docente en materia de higiene alimentaria. En los aspectos prácticos del programa de formación, podrá participar personal que acredite documentalmente ante la inspección sanitaria conocimientos y experiencia en la materia, bajo la supervisión de los responsables de docencia.

3.5.3 Tanto en lo contemplado en este artículo como en lo referente al artículo 4.2 los responsables de la formación, caso de no acreditar la cualificación necesaria para impartir la formación específica, podrán adquirirla mediante la realización del curso de formación de formadores en higiene alimentaria que, en su caso, organice o autorice la Consejería de Bienestar Social y Sanidad.

3.6 La Consejería de Bienestar Social y Sanidad, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos, de acuerdo con los requisitos que se establecen en este Reglamento.

3.7 La Consejería de Bienestar Social y Sanidad podrá tener en consideración, a efectos de reconocimiento de programas de formación en higiene alimentaria, los cursos y actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales, siempre que garanticen el nivel necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con los contenidos descritos en el Anexo IV.

3.8 Se reconocerán aquellas certificaciones de formación válidamente emitidas por las Autoridades Sanitarias del resto de Comunidades Autónomas y de la Ciudad Autónoma de Ceuta.

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 el modelo contemplado en el Anexo I, dirigida a la Consejería de Bienestar Social y Sanidad.

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:

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. Sistema 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 Bienestar Social y Sanidad 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.

Artículo 5. Registro

5.1.- Se crea el Registro de Centros de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Ciudad de Melilla, en el que deberán inscribirse los centros sujetos al ámbito de aplicación de este Reglamento y cuya gestión se encomienda a la Consejería de Bienestar Social y Sanidad. La inscripción de aquellos centros de formación de manipuladores de alimentos ya autorizados se registrará por lo dispuesto en la Disposición Transitoria Primera.

5.2.- El registro contendrá, al menos, la información siguiente:

- a) Datos de identificación del titular o representantes de la entidad: nombre o razón social, DNI o CIF y domicilio.
- b) Datos de la entidad: número de registro que se asigna, denominación de la entidad, dirección de la misma, fecha de inscripción en el registro, y fecha de finalización de vigencia de la autorización otorgada y su renovación o cancelación.

5.3.- El asiento de la inscripción se cancelará, sin perjuicio de las actuaciones administrativas a que hubiera lugar, por alguna de las siguientes causas: la retirada de la autorización, la ausencia de renovación de la misma y la baja voluntaria.

5.4.- La información contenida en el Registro quedará sujeta a lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal así como al Real Decreto 944/1999 de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de medidas de seguridad de los ficheros automatizados que contengan datos de carácter personal, estando este registro sujeto a medidas de seguridad de nivel básico.

CAPÍTULO III CONTENIDO DE LOS PROGRAMAS, ACREDITACIÓN Y REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo 6. Contenido de los programas de formación y acreditación de la formación impartida

6.1.- Los programas de formación que realicen las empresas alimentarias o los centros de formación de manipuladores de alimentos, se ajustarán como mínimo a lo estipulado en el Anexo IV al presente.



6.2.- Los centros de formación de manipuladores de alimentos autorizados expedirán la documentación acreditativa de la formación impartida mediante certificado personal a todos los manipuladores de alimentos que hayan superado la evaluación del curso, según el modelo recogido en el Anexo II.

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 adoptarán 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 Consumidores y Usuarios, así como en el Real Decreto 1945/1983 por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y en el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del Procedimiento para el ejercicio de la Potestad Sancionadora.

Disposición Adicional Única. desarrollo reglamentario



Se faculta, al amparo de lo dispuesto en el artículo 17.2 de la Ley Orgánica 2/1995, de 13 de marzo por la que se aprueba el Estatuto de Autonomía de la ciudad de Melilla, al Consejo de Gobierno para dictar las disposiciones de desarrollo de este Reglamento que resulten necesarias.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Disposición Transitoria Primera. Plazo de adaptación de los centros de formación de manipuladores de alimentos

Las empresas o entidades autorizadas en la ciudad de Melilla para impartir formación a los manipuladores de alimentos antes de la entrada en vigor del presente Reglamento, deberán ajustarse a lo establecido en el mismo en el plazo máximo de tres meses desde su entrada en vigor. No obstante, su inscripción en el Registro se realizará de oficio por Orden de la Consejería de Bienestar Social y Sanidad.

Disposición Transitoria Segunda. Vigencia de los carnés de manipuladores

La vigencia de los actuales Carnés de Manipuladores de Alimentos expedidos por la Autoridad Sanitaria competente no sufrirá modificación y tendrán plena eficacia hasta la expiración del plazo temporal de validez especificado en el mismo.

Disposición Final Única

El presente Reglamento se publicará conforme a lo dispuesto en el artículo 71.1 del Reglamento de la Asamblea de Mellilla, en el Boletín Oficial de la Ciudad de Melilla, y entrará en vigor transcurridos quince días hábiles de su íntegra publicación, debiendo ser asimismo objeto de publicación en la página web oficial de esta Administración.



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social y Sanidad

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	CP:
Teléfono	e-mail	En representación de (*)	

B.- SOLICITUD DE: AUTORIZACIÓN / RENOVACIÓN

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)

.- CONSEJERÍA DE BIENESTAR SOCIAL Y SANIDAD.

(*) 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 Bienestar Social y Sanidad

ANEXO II

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D./Dña....., con DNI nº como Director o responsable de la empresa o entidad, autorizada mediante Orden de la Consejería de Bienestar Social y Sanidad nº de fecha de de y con nº de registro de Centro de Formación

CERTIFICA que:

Con fechaD./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.

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



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social y Sanidad

ANEXO III

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D.Ñña.....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 fechaD./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

***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 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 higiénicos-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 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.

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.