

RESPUESTAS A LAS DUDAS QUE PUDIERAN SURGIR TRAS LA DEROGACIÓN DEL REAL DECRETO 202/2000 Y LA INAPLICABILIDAD DE LA ORDEN DE 10 DE JULIO DE 2002

Con fecha 19 de febrero de 2010 se ha publicado el Real Decreto 109/2010 mediante el cual se deroga el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

La normativa que regula la formación del personal que manipula alimentos ha ido modificándose a lo largo de los años en función de la evolución y el progreso de la legislación en materia de seguridad alimentaria.

De una fase inicial, en la cual las Administraciones asumían la totalidad de la responsabilidad de la salud y la formación de los manipuladores con emisión del correspondiente “carné de manipulador”, a una segunda fase en la cual, tras la experiencia adquirida y el nuevo enfoque de la legislación en materia de seguridad alimentaria, conllevó la necesidad de renovar y actualizar la normativa en materia de formación de manipuladores de alimentos y que se cristalizó en la normativa derogada.

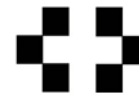
En ese devenir, ya el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorporó una *nueva concepción en materia de formación de manipuladores*, consistente en que *las empresas del sector alimentario asumieran la responsabilidad de desarrollar programas de formación en cuestiones de higiene de los alimentos*.

En ese contexto, el Real Decreto 202/2000 ha supuesto una fase de tránsito hacia los nuevos mandatos de la legislación comunitaria.

En el Reglamento (CE) nº 178/2002, se establece el reparto de responsabilidades entre las empresas alimentarias y las Administraciones para los diferentes aspectos relacionados directa o indirectamente con la seguridad alimentaria. De tal forma que la empresa alimentaria es la responsable de no comercializar alimentos que no sean seguros (*Artículo 17*).

A su vez, las empresas alimentarias para poder proporcionar las garantías a las Administraciones sanitarias de que no comercializan alimentos que no son seguros, disponen de una herramienta que es el sistema de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) o en las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH), en el que deberá figurar tanto el programa de formación como los registros correspondientes.

La aplicación desde el 1 de enero de 2006 de la normativa comunitaria en materia de higiene de los alimentos (“Paquete de higiene”) y en particular del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, identificó nuevamente las coordenadas en las que la empresa alimentaria debe moverse para asumir sus responsabilidades en materia de seguridad alimentaria y, en



particular, en la importancia de que el personal que manipula alimentos disponga de una formación adecuada a su puesto laboral.

De forma concreta el capítulo XII del Anexo II del mencionado Reglamento establece:

CAPÍTULO XII. Formación

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
2. Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
3. El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Por otro lado, la aplicación de la *Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio*, conlleva la supresión de aquéllos requisitos adicionales que no se encuentren contemplados en la normativa comunitaria, lo que implica que una empresa o entidad de formación o un monitor puede prestar su servicio a las empresas alimentarias con independencia de encontrarse o no entre las acogidas a la legislación nacional y, por ende, aunque no se encontrara autorizada por una Comunidad Autónoma pueda ofertarse a las empresas alimentarias para prestar ese servicio.

¿Quiere eso decir que ahora las empresas alimentarias pueden obviar la formación del personal que trabaja en su empresa?

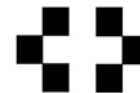
Al contrario, las empresas alimentarias mantienen toda la responsabilidad de que su personal tenga la formación en materia de higiene adecuada y continuada, de acuerdo con su actividad laboral. A tal efecto, deberá disponer y aplicar, de manera permanente, un programa de formación actualizado es esta materia.

¿Cómo pueden las empresas alimentarias abordar la formación de sus trabajadores?

De igual manera que hasta la fecha actual, con la diferencia de que no existirá una lista de la Autoridad competente sanitaria de formadores o entidades de formación.

Es decir, la formación de los manipuladores será impartida por:

- la propia empresa alimentaria



- formadores o empresas especializadas
- centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada)

Esto significa que cuando la propia empresa alimentaria no se encuentre capacitada para formar a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria, ésta puede ser impartida por un formador o empresa especializada (Asociaciones, Centros de formación, etc.) que le ofrezca garantías.

¿Cuál será el papel de la Administración Sanitaria a partir de ahora?

El establecido en los Reglamentos (CE) nº 882/2004 y 854/2004 Es decir, dentro de las tareas de control oficial, los Técnicos Inspectores de Salud Pública, **supervisarán** los programas de formación de las empresas alimentarias con el fin de comprobar que se cumplen los requisitos del Capítulo XII del Reglamento (CE) nº 852/2004 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.

En el caso de incumplimiento las autoridades sanitarias adoptarán las medidas que procedan en aras de garantizar la seguridad de los alimentos.

¿Cómo repercute la derogación del RD 202/2000 en la Orden de 10 de julio de 2002?

Con la mencionada derogación se produce la inaplicabilidad de la Orden.

¿Los certificados y carnés de manipuladores emitidos por las empresas o las entidades de formación hasta el momento actual mantendrán su vigencia?

Si, hasta la fecha que se indica en el carné de manipulador.

¿Qué se debe hacer con la documentación relativa a los cursos impartidos antes de de la entrada en vigor del Real Decreto 109/2010 que esté pendiente de tramitar?

Se tramitará siguiendo el procedimiento hasta ahora utilizado

¿En adelante se podrán extender certificados y registros de formación a los manipuladores y empresas alimentarias?

Si. Los formadores o empresas especializadas podrán extender aquellos documentos que avalen la formación impartida, pero no podrán hacer alusión a ninguna autorización sanitaria.