



## DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN SOBRE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El 19 de febrero de 2010 se publicó el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, *por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio; y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.*

Esta norma deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, *por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.*

La derogación de dicho Real Decreto no disminuye el control oficial en la manipulación de los alimentos, sino que lo armoniza con el resto de las actividades de control y le dota de mayor coherencia con la legislación comunitaria en vigor. Por ello, la medida revierte en beneficio de una mayor eficiencia y eficacia en la seguridad de las prácticas relativas a la comercialización de alimentos.

La formación es un instrumento importante para garantizar una aplicación efectiva de las prácticas correctas de higiene y debe responder a necesidades concretas de cada empresa alimentaria. Sus objetivos son:

- Cumplir la legislación vigente en materia de formación a los trabajadores,
- Mejorar los hábitos de los manipuladores, mediante Prácticas Correctas de Higiene,
- Y mantener a los trabajadores, actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos y/o tecnológicos.

Actualmente, el marco legal de aplicación en relación con los manipuladores de alimentos es:

- El Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Concretamente, en el Capítulo VIII del Anexo II establece las condiciones de higiene personal de los trabajadores, y en el Capítulo XII del mismo Anexo II hace referencia a la formación que deben recibir los manipuladores de productos alimenticios.
- El Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal. Entre otros controles oficiales, se incluyen: la inspección de empresas alimentarias y de productos alimenticios, siendo necesario comprobar las condiciones de higiene y evaluar los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y manipulación, al objeto de garantizar el objetivo de este reglamento (“prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables cualquier riesgo en la seguridad alimentaria”).

En este contexto, nos vamos a centrar en el Reglamento (CE) 852/2004, al ser el marco legal de aplicación en relación con los trabajadores de las empresas alimentarias, no desarrollando en este documento el control oficial.

En el Capítulo XII del anexo II de dicho Reglamento se 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.*

El objetivo de este documento es facilitar a las empresas alimentarias orientaciones en el ámbito de los tres puntos establecidos en el campo de la formación.

**PUNTO 1: Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.**

Es responsabilidad de las empresas alimentarias garantizar que el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo.

A su vez, las empresas alimentarias para poder proporcionar las garantías de que no comercializan alimentos que no son seguros, deben implantar sistemas de autocontrol basados en el análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). En estos sistemas de autocontrol deben incluir la planificación de la formación que tienen establecida para los manipuladores de la empresa alimentaria.

La aplicación desde el 1 de enero de 2006 de la normativa comunitaria en materia de higiene de los alimentos y en particular del Reglamento (CE) nº 852/2004 establece la importancia de que el personal que manipula alimentos disponga de una formación adecuada a su puesto laboral.

La formación de los manipuladores podrá ser impartida por:

- La propia empresa Alimentaria
- Empresas o entidades formadoras (reconocidas o no reconocidas por organismos oficiales)



- 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, o decida no formar directamente a su personal, esta formación puede ser adquirida en alguna entidad o empresa externa (Asociaciones, Centros de formación, empresas de formación etc.) que les ofrezcan garantías.

La formación debe ser adaptada a cada empresa alimentaria según las necesidades detectadas y así se debe transmitir por el responsable de la empresa a la entidad formadora que la imparta, o bien formar por sí misma a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria.

Para cumplir con este punto 1, la empresa alimentaria deberá **supervisar** la actividad de los manipuladores, y también deberá **instruir o formar** a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo **con su actividad laboral**.

Cabe interpretar que la instrucción y la formación son vías igualmente eficientes para alcanzar los objetivos de higiene, y que ambas vías deben ser adecuadas al puesto de trabajo específico del manipulador. Es la empresa alimentaria quien tiene que decidir, de acuerdo con la actividad laboral de cada trabajador, que vía cumple el objetivo en cada caso.

Además, los operadores de empresas alimentarias asumen la responsabilidad de la instrucción o formación continua de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción.

Las empresas de alimentación deben detectar las necesidades de formación de su personal. Para ello, supervisarán las manipulaciones realizadas por sus trabajadores, detectando malas prácticas o prácticas incorrectas de higiene. Estas actuaciones las llevarán a cabo en el marco del autocontrol implantado en su establecimiento.

La revisión o actualización de la formación debe orientarse a la corrección de las prácticas incorrectas de higiene detectadas, y siempre a reforzar las Buenas Prácticas de Higiene generales y la formación específica para cada puesto de trabajo.

La formación debe dar respuesta a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria, y su objetivo fundamental debe ser inculcar a los manipuladores Prácticas Correctas de Higiene, además de mantenerles actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos.

En el programa de formación (prerrequisito del programa de autocontrol) se establecerán las actividades formativas previstas, los contenidos a desarrollar, la frecuencia prevista, los requisitos de formación o instrucción para la incorporación de un nuevo manipulador a la empresa alimentaria o para un cambio en el puesto de



trabajo y las medidas correctoras previstas ante la detección de malas prácticas de higiene.

Cabe la posibilidad de que los manipuladores se formen o instruyan por su cuenta, acudiendo a entidades o a través de sus propios medios; en este caso la empresa tendrá que valorar si la formación que justifica el manipulador es adecuada o no para el puesto de trabajo que va a desempeñar.

La acreditación de la formación se podrá realizar en cualquier formato, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de sus trabajadores concretos ha recibido instrucción o formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral concreta.

De la actualización de la formación quedará constancia documental en el programa de autocontrol, con la valoración de dicha formación. Quedará constancia documental de los aspectos relevantes que la empresa alimentaria ha incluido en el programa de actualización de la formación y/o instrucción de sus manipuladores.

La duración de esta actualización será igualmente establecida por la empresa alimentaria, siguiendo los principios del autocontrol, de forma que la empresa establezca una duración efectiva que cubra las necesidades detectadas. Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación ha sido adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas. Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación que los operadores de empresa alimentaria han definido en sus programas de autocontrol.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que el trabajador aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que el manipulador conoce dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse. En consecuencia, el control oficial se orientará a comprobar que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y a comprobar la forma como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerequisites exigidos.

Asimismo, de forma orientativa, se recogen en un anexo a este documento, diversas cuestiones a tener en cuenta por la empresa alimentaria para la planificación de la formación de sus manipuladores de alimentos.

A parte de dicho enfoque general, desarrollado en este punto 1, el *Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004* menciona



dos situaciones en que la simple instrucción no resultaría suficiente para garantizar que el trabajador dispone de la capacitación requerida para llevar a cabo su actividad.

- El personal encargado de llevar a cabo las actividades relativas al procedimiento basado en los principios del APPCC de la empresa. En este caso deberá acreditarse haber recibido formación específica en la materia.
- Los puestos de trabajo para los que existe una cualificación profesional prevista en la legislación. En este caso la formación que deberá acreditarse será la propiamente establecida para la cualificación profesional.

Los requisitos de formación en ambos casos son adicionales, pero igualmente deben estar sometidos a las actividades de supervisión que debe ejercer la empresa alimentaria.

**PUNTO 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.**

Como ya se ha indicado anteriormente, la formación del personal al que se refiere el punto 2, al igual que el resto, puede llevarse a cabo de diferentes maneras, lo que incluye la formación interna, la organización de cursos de formación, campañas de información de organizaciones profesionales o de las autoridades competentes, guías de prácticas correctas, etc.

El operador de la empresa alimentaria deberá asegurarse de que este personal está al corriente de los peligros identificados (de haberlos), los puntos críticos del proceso de producción, almacenamiento, transporte o distribución, las medidas correctoras, las medidas preventivas y los procedimientos de documentación aplicables en su empresa.

Los distintos sectores de la industria alimentaria deberán esforzarse por elaborar guías (genéricas) y material de formación sobre el APPCC para los operadores de empresas alimentarias.

El éxito de la aplicación de procedimientos basados en los principios de APPCC requerirá el compromiso y la cooperación plena de los trabajadores del sector alimentario. A tal fin, el personal debe recibir formación y es responsabilidad de las empresas alimentarias garantizar que los trabajadores dispongan de una formación adecuada a su actividad laboral.

El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria. No obstante, no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir los controles oficiales.

En lo que respecta a la formación del personal sobre el APPCC en pequeñas empresas, debe tenerse en cuenta que esta formación debe ser proporcional al tamaño y a la naturaleza de la empresa y estar relacionada con la manera en que se aplica el



APPCC en la empresa alimentaria. Si se utilizan guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC, la formación deberá tener como objetivo familiarizar al personal con el contenido de estas guías. En caso de que se permita en determinadas empresas alimentarias que la seguridad alimentaria se consiga mediante la aplicación de requisitos previos, la formación deberá adaptarse a esta situación.

A título orientativo, en función del tipo de establecimiento y tipo de actividad, y sin menoscabo de las vías no formales de formación, cabría tener en cuenta la existencia de la formación correspondiente a enseñanzas universitarias o a los niveles de cualificación de nivel 4 o superior de las cualificaciones profesionales establecidas en aplicación de la Ley 5/2002 por el Real Decreto 1128/2003, en cuyo currículo figure específicamente formación sobre la aplicación de los principios del APPCC. Por lo que respecta al nivel 3 o de técnico superior, podría considerarse a los efectos de la formación adecuada para el mantenimiento de un sistema APPCC, pero no su diseño o preparación.

No obstante se debe contemplar la debida adecuación al puesto de trabajo así como la revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción, llevándose a cabo el debido seguimiento o vigilancia.

**PUNTO 3: *El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.***

Esto conlleva que el titular del establecimiento habrá de conocer y respetar la normativa que el ordenamiento nacional establezca a tal efecto. Debe tenerse en cuenta, que la legislación nacional está constituida por la suma de disposiciones que provenientes de distintas fuentes normativas tienen fuerza de obligar a nivel estatal. A tal efecto, las normas jurídicas de origen comunitario, estatal, autonómico o local constituyen la legislación nacional.

Es decir, que si existiera normativa específica comunitaria, nacional, autonómica o local, el operador económico en aquello que resulte de obligado cumplimiento deberá respetar lo allí establecido.

Ello no significa que en todas y cada una de las fuentes del ordenamiento jurídico tengan que tener establecidas disposiciones específicas en materia de manipuladores de alimentos, pero cuando esta regulación se produzca, en la medida que le afecte, el operador económico vendrá obligado al cumplimiento de los requisitos que en la misma se establezca.

## ANEXO

### CUESTIONES A TENER EN CUENTA POR LA EMPRESA ALIMENTARIA PARA LA PLANIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN DE SUS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

#### RESPONSABLE

Es fundamental que se designe una persona cómo la responsable del cumplimiento de la planificación de la formación tal cómo está diseñada y de que la misma cumple su objetivo: Garantizar que todos los manipuladores disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos y que aplican los conocimientos adquiridos.

La planificación deberá prever actividades para que los manipuladores adquieran, de forma continuada, conocimientos, actitudes y motivación para realizar su trabajo de acuerdo a unas prácticas correctas de higiene.

Establecemos dos apartados que incluyan actividades relacionadas con la adquisición de formación y la aplicación de la misma.

#### ELEMENTOS DE FORMACIÓN

- **Responsable de la formación.**

Es el encargado de impartir las actividades de formación.

Se tendrá en cuenta que la formación se puede llevar a cabo directamente por personal de la propia empresa o por una entidad de formación externa.

- **Contenidos de la formación:**

Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria  
Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos  
Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias  
Papel dentro del sistema de autocontrol de la empresa

Es conveniente y necesario que la formación esté personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos asignados al manipulador (actividades y cometidos de cada uno).

- **Metodología de la formación**

Admisión de un nuevo trabajador (exigencia de formación/instrucción previa y formación/instrucción inicial).

Frecuencia de las actividades (formación continua)

- **Registro de las actividades**



## ELEMENTOS DE APLICACIÓN (SEGUIMIENTO -VIGILANCIA- Y CORRECCIONES)

Para asegurarnos que la planificación de la formación cumple su objetivo debemos efectuar comprobaciones directas sobre la realización de las prácticas correctas de higiene de los manipuladores para obtener información sobre el grado de capacitación y la aplicación de la misma, y para detectar desviaciones que deban ser corregidas. Estarán definidos:

- **Responsable (quién).**

El responsable del seguimiento o vigilancia debe observar el cumplimiento de las prácticas correctas de higiene y las aptitudes de los manipuladores de los alimentos. Debe tener capacidad para adoptar medidas correctoras cuando se observe alguna práctica incorrecta en la manipulación de alimentos.

(El responsable de la planificación de la formación, el de la impartición de la misma y el de la vigilancia pueden o no ser la misma persona).

- **Metodología**

Se deberá describir aspectos concretos que faciliten la **realización de la vigilancia** (qué y cómo se va a vigilar) y su frecuencia (continua, rotativa y/o por puestos de trabajo).

En relación a **las medidas correctoras** a tomar en caso de observar irregularidades se podrán definir aquellas que se pueden corregir sobre la marcha y las que implican actuaciones sobre el producto. Se podrán determinar actuaciones correctoras como adopción de nuevas acciones formativas, cambio o retirada de un determinado puesto de trabajo para un manipulador concreto...

- **Registro**

Se pueden realizar sólo el registro de aquellas actuaciones de vigilancia en las que se hayan detectado incidencias y de las medidas correctoras tomadas (en aras a la aplicación del principio de flexibilidad).

Documento ratificado en Comisión Institucional de 21 de julio de 2010