

I. DISPOSICIONES GENERALES

Consejería de Sanidad y Consumo

■ **1220 ORDEN de 10 de julio de 2002, por la que se regulan las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos y el régimen de autorización y registro.**

El Real Decreto 2.207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen, con carácter de norma básica, las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, del Consejo, de 14 de junio, introduciendo una nueva concepción en materia de formación de manipuladores consistente en imponer a las empresas del sector alimentario -como una aplicación más del principio general de que son las citadas empresas las responsables de la higiene de sus establecimientos- la obligación de garantizar que los manipuladores de productos alimenticios dispongan de una formación adecuada en cuestiones de higiene de los alimentos, con la responsabilidad adicional de desarrollar programas de formación de acuerdo con la actividad laboral de que se trate.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en el ordenamiento comunitario pusieron de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa estatal que existía en materia de formación de los manipuladores de alimentos. Así, por Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, se establecen las normas básicas para todo el Estado relativas a los manipuladores de alimentos de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley General de Sanidad. Este Decreto dispone en su artículo 4, que las empresas del sector alimentario garantizarán la formación en materia de higiene de los manipuladores de alimentos, desarrollando e impartiendo los programas de formación, bien directamente, o a través de otra empresa o entidad de formación autorizada por la autoridad sanitaria competente, pudiendo esta última, cuando lo considere necesario, desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria.

Asimismo, el citado Real Decreto 202/2000 atribuye a la autoridad sanitaria competente el control y supervisión de los citados programas de formación debiendo aprobarlos y controlarlos así como verificar, mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas de higiene, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos (artículo 5). Además, los contenidos de los programas de formación de manipuladores han de ser acordes a la especificidad de las tareas y riesgos asociados a sus actividades, y deben tener como referencia el sistema de autocontrol implantado en la empresa alimentaria, basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos o las Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

El artº. 32.10 del Estatuto de Autonomía, Ley Orgánica 10/1982, de 10 de agosto, reformada por Ley Orgánica 4/1996, de 30 de diciembre, atribuye a la Comunidad Autónoma de Canarias competencia para el desarrollo legislativo y ejecución en materia de sanidad e higiene.

Mediante Orden de 23 de julio de 1984 de la extinta Consejería de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, sobre manipuladores de alimentos, se reguló el sistema de formación, encargándose básicamente a las autoridades competentes, con un enfoque por tanto

distinto del que informa las disposiciones vigentes ya citadas que atribuyen esta responsabilidad a las empresas.

La Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias, atribuye a la Administración pública sanitaria la función de promoción y protección de la salud alimentaria y la prevención de los factores de riesgo en este ámbito [artículo 23.1.g)]. Asimismo le otorga la competencia para establecer, de acuerdo con la normativa básica del Estado, prohibiciones y requisitos mínimos obligatorios, así como para establecer, controlar e inspeccionar las condiciones higiénico-sanitarias de funcionamiento y desarrollo de actividades [artículo 24.d) y f)].

Por todo lo expuesto procede una nueva regulación en esta materia que establezca en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, el marco normativo que permita dar cumplimiento a las funciones que el Servicio Canario de la Salud debe cumplir como competente tanto para la aprobación, control y verificación de los programas de formación, con los que han de contar las empresas del sector alimentario, como para la autorización y registro de empresas, entidades y monitores, ubicados en nuestro territorio, con capacidad para desarrollar e impartir formación de los manipuladores de alimentos y requisitos que han de cumplir para llevarla a cabo.

En su virtud, previa audiencia de los sectores afectados, y en uso de las competencias que legalmente tengo atribuidas por los artículos 32.c) y 37 de la Ley 1/1983, de 14 de abril, del Gobierno y de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias, artículo 29.1.a) de la Ley 14/1990, de 26 de julio, de Régimen Interno de las Administraciones Públicas de Canarias, y artículo 53.h) de la Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias,

D I S P O N G O:

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación.

1. Es objeto de la presente Orden:

a) Regular la formación de los manipuladores de alimentos y su forma de acreditación así como establecer las obligaciones que deben cumplir en esta materia las empresas del sector alimentario ubicadas en esta Comunidad Autónoma estableciendo las condiciones de aprobación, control y verificación de los programas de formación con los que han de contar las citadas empresas, de manera que se garantice que sus trabajadores disponen de una formación adecuada en higiene alimentaria, de acuerdo a la actividad laboral que desarrollan dentro de la empresa.

b) Asimismo es objeto de esta norma establecer el sistema de autorización y registro de las entidades de formación y de los monitores responsables con capacidad para impartir formación en el área de manipuladores de alimentos, estableciendo los requisitos que han de cumplir y el procedimiento para el control e intervención administrativa en esta materia.

2. La presente Orden es de aplicación a todas las empresas del sector alimentario que desarrollen su actividad en la Comunidad Autónoma de Canarias independientemente de donde tengan establecido su domicilio social, y a los manipuladores de alimentos que trabajan en ellas.

Artículo 2.- Definiciones.

A los efectos de esta Orden se establecen las definiciones siguientes:

1. Manipuladores de alimentos: todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.
2. Manipuladores de mayor riesgo: aquellos 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) Elaboración de quesos.
 - d) Elaboración de productos lácteos obtenidos con leche que no haya sufrido tratamiento térmico.
 - e) Elaboración de carnes picadas y preparados a base de carne.

La Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud podrá determinar según datos epidemiológicos, científicos y técnicos, la ampliación o reducción de los supuestos de consideración de manipuladores de mayor riesgo.

3. Entidades de formación: son aquellas organizaciones, empresas, empresarios individuales, asociaciones empresariales, centros sanitarios asistenciales, Corporaciones Locales e instituciones, tanto públicas como privadas, ubicadas en la Comunidad Autónoma de Canarias y autorizadas por la Dirección General de Salud Pública para desarrollar e impartir programas de formación de manipuladores de alimentos.

4. Programa de formación: conjunto de contenidos y actividades que se deberán desarrollar, y en su caso impartir por la propia empresa del sector alimentario, o por una entidad autorizada para la formación con el fin de asegurar que los manipuladores de alimentos adquieran los conocimientos suficientes para garantizar la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral dentro de la empresa.

CAPÍTULO II

FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo 3.- Obligaciones de las empresas.

3.1. Las empresas del sector alimentario garantizarán que sus manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada y continuada en higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral. A tal efecto, deberán disponer y aplicar, de manera permanente, un programa de formación actualizado en esta materia.

3.2. Las empresas del sector alimentario 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 formación a aquellos que se incorporen por primera vez a esa actividad, de conformidad con lo dispuesto en esta norma. Durante este tiempo, el manipulador desempeñará sus funciones bajo la supervisión y control de personal cualificado en materia de higiene. En todo caso y salvo que los manipuladores acrediten haber recibido formación de acuerdo con lo estipulado en la presente Orden, las empresas garantizarán que todos los manipuladores de alimentos han recibido la formación antes de que finalice su relación laboral.

3.3. Las empresas incluirán el programa de formación de manipuladores de alimentos en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), o en las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Artículo 4.- Contenido mínimo de los programas de formación.

4.1. Los programas de formación deberán adaptarse, como mínimo, al contenido que se establece en el anexo VI de esta Orden.

4.2. En todo caso, los programas de formación garantizarán, mediante los cursos de formación básica o específica, el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Artículo 5.- Desarrollo de los programas y de los cursos de formación.

5.1. Los programas de formación se deberán desarrollar y en su caso impartir por la propia empresa del sector alimentario o por otra entidad de formación debidamente autorizada conforme al procedimiento establecido en esta Orden. En todo caso existirá uno o varios monitores autorizados y registrados de acuerdo con el artículo de esta Orden, que serán los responsables de la formación.

5.2. Los cursos de formación impartidos por las empresas del sector alimentario, deberán estar dirigidos por un responsable, personal de la empresa, en el que ésta delegue, siendo su labor la de supervisar y coordinar, junto con el monitor o la entidad de formación, la acción formativa de acuerdo al programa de formación establecido.

5.3. Los programas se adecuarán a los aspectos técnicos y sanitarios directamente relacionados con la actividad específica que se desarrollen.

Artículo 6.- Obligación de garantizar formación continuada.

La empresa asume 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 el APPCC o en las GPCH y, en especial, cuando surjan modificaciones de tipo tecnológico, productivo, estructural o legal.

Artículo 7.- Financiación.

Los gastos derivados de la impartición de los cursos y de la elaboración y desarrollo de los programas de formación de manipuladores de alimentos impartidos por o para las empresas del sector alimentario a los que se refiere esta Orden serán financiados por la propia empresa del sector alimentario, que no podrá, en ningún caso, repercutirlos a los trabajadores que reciban la formación.

CAPÍTULO III

AUTORIZACIÓN DE ENTIDADES DE FORMACIÓN

Y DE MONITORES

Artículo 8.- Autorización. Requisitos.

8.1. Las entidades de formación y monitores, para ejercer actividades de formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Canarias, están sujetas al trámite de autorización administrativa, previa solicitud de los interesados.

8.2. Para obtener la autorización administrativa las entidades y monitores tienen que cumplir necesariamente los requisitos siguientes:

- Disponer de los recursos materiales y personales adecuados para realizar las actividades de formación.
- Disponer de un sistema continuado de formación del personal formador/docente que asegure la permanente adecuación de éste a las funciones a realizar.
- Cualquier otro requisito administrativo, de organización, de calidad del personal, de los medios, de los equipamientos y de la metodología que se considere necesario para el correcto desarrollo de la formación.

Artículo 9.- Tramitación del procedimiento.

9.1. Para ser autorizado y registrado como entidad de formación o monitor en la educación de manipuladores de alimentos se deberá presentar, treinta días antes del inicio de la actividad formativa, solicitud según el modelo normalizado que se establece en los anexos I y II respectivamente.

9.2. La solicitud se presentará ante la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud o ante los registros competentes para recibirla según la Ley de

Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (Ley 30/1992, de 26 de noviembre).

9.3. En el caso de entidades de formación, a la solicitud se deberá acompañar la siguiente documentación:

- Memoria con breve resumen de las acciones formativas básicas y/o específicas para cada sector que debe contener, como mínimo, los objetivos generales y específicos, contenido y actividades de los módulos, metodología utilizada, material y métodos, número máximo de alumnos por curso, duración por módulos, criterios de evaluación, perfil del monitor.
- Modelo de certificado de formación para el manipulador y de registro de formación para la empresa alimentaria, de acuerdo con los anexos IV y V.
- Alta en el Impuesto de Actividades Económicas (IAE), documentación acreditativa de la representación de la persona que firma la solicitud y en el caso de sociedades mercantiles, escritura de constitución.
- Nombre y titulación del responsable de la dirección, coordinación y desarrollo de las acciones formativas.
- Descripción del equipo formativo, con indicación de nombre y titulación, y acreditación de su experiencia profesional y/o docente en materia de higiene alimenticia y descripción del programa continuado de formación de este personal.
- El o los programas de formación de manipuladores de alimentos que se pretendan impartir, que se entenderán aprobados por la Dirección General de Salud Pública con el otorgamiento de la autorización. Los programas podrán ser incorporados por las empresas del sector alimentario en su sistema de autocontrol, estando a disposición de la Autoridad Sanitaria, que podrá en cualquier momento supervisarlos y evaluarlos.

9.4. En el caso de monitores, a la solicitud se deberá acompañar la siguiente documentación:

- Copia de la titulación universitaria.
- Currículum vitae que acredite la experiencia profesional, experiencia docente, cualificación en relación con la formación a impartir, formación específica en higiene de los alimentos y formación pedagógica.

9.5. Si la documentación aportada se considerara insuficiente para valorar la adecuación de los recursos del solicitante para la idoneidad de las funciones formativas que se quieren ejercer podrá requerirse cualquier documentación complementaria.

9.6. La Dirección General de Salud Pública es el órgano competente para resolver, concediendo o no la autorización, mediante resolución de su titular.

9.7. El plazo máximo para resolver y notificar es de tres meses a contar desde que la solicitud haya tenido entrada en los registros del órgano competente para resolver, o

desde el momento en que se complete la documentación exigible, sin perjuicio de las suspensiones del plazo que procedan en los casos previstos en la legislación de procedimiento administrativo común.

9.8. Contra la Resolución dictada por el titular de la Dirección General de Salud Pública se podrá interponer recurso de alzada ante el Consejero competente en materia de sanidad, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de la notificación.

Artículo 10.- Vigencia, caducidad y renovación de la autorización.

10.1. La autorización administrativa para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos tendrá una vigencia de cinco años.

10.2. A no ser que se produjeran cambios que afecten a las circunstancias documentales declaradas inicialmente, la renovación de las citadas autorizaciones se realizará cada 5 años, procediendo para ello de la forma siguiente: el titular de la autorización podrá solicitar, dentro del plazo de treinta días anteriores a la finalización del período de vigencia de la autorización, la renovación de la autorización administrativa, presentando una nueva solicitud acompañada de una declaración responsable en la que se haga constar que se continúan cumpliendo como mínimo, las mismas condiciones que se le exigieron para la autorización inicial.

10.3. Se producirá la caducidad de la autorización cuando habiendo transcurridos cinco años desde la fecha de la resolución de autorización administrativa, no se haya presentado solicitud de renovación, conforme a lo establecido en el apartado anterior.

10.4. El titular de la autorización podrá en cualquier momento solicitar que se declare extinguida la autorización por haber cesado en la actividad de formación de manipuladores de alimentos.

Artículo 11.- Revocación de la autorización.

El incumplimiento, por parte del titular de la autorización administrativa de cualquiera de los requisitos exigidos para su otorgamiento, en especial, del programa de formación, provocará la revocación de la autorización mediante resolución del Director General de Salud Pública, previa la instrucción del oportuno expediente, y la consiguiente cancelación de la inscripción registral.

Artículo 12.- Monitor responsable de la formación.

12.1. Un monitor, titulado universitario, licenciado o diplomado, debidamente cualificado y experimentado en áreas de conocimiento de la salud pública, preferentemente en veterinaria, farmacia y en tecnología de los alimentos, con acreditada experiencia profesional y/o docente, será el responsable de impartir los programas de formación de acuerdo a los conocimientos específicos que posea. Para ser autorizado y registrado como monitor presentará en la Dirección General de Salud Pública la documentación establecida en el anexo II de esta Orden.

12.2. Determinados aspectos prácticos del programa de formación podrán ser impartidos, bajo la supervisión del monitor, por otro personal que acredite conocimientos y experiencia suficiente en la materia.

Artículo 13.- Memoria anual.

Los titulares de autorización administrativa para la formación de manipuladores de alimentos presentarán, dentro de los primeros 30 días de cada año a las Direcciones de Área de Salud correspondientes, una memoria de las actividades realizadas en el año anterior, con el contenido mínimo que establece el anexo III de esta Orden.

CAPÍTULO IV

ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN

Artículo 14.- Medios de acreditación.

Las empresas alimentarias, las entidades de formación y las autoridades sanitarias competentes, acreditarán el aprovechamiento de la formación establecida en esta norma de la siguiente forma:

- a) Mediante la expedición del certificado de formación según modelo establecido en el anexo V de esta Orden, que se entregará a aquellos alumnos que hayan superado la evaluación del curso. El certificado de formación tendrá una validez indefinida, sin perjuicio de las obligaciones de las empresas del sector alimentario de realizar la formación continuada de los manipuladores de alimentos.
- b) En caso de manipuladores de mayor riesgo que hayan superado la evaluación del curso mediante el carné de manipulador de alimentos. A tal fin, la Dirección General de Salud Pública establecerá el modelo correspondiente.

Artículo 15.- Expedición de carnés.

Para la expedición de los carnés, las entidades autorizadas, así como las empresas alimentarias, presentarán en la Dirección de Área de Salud correspondiente, la documentación establecida en el anexo IV junto con los carnés debidamente cumplimentados. Partiendo de la valoración de esta documentación y de acuerdo con los criterios y directrices establecidas a tal fin por la Dirección General de Salud Pública, la Dirección del Área de Salud, completará el trámite de diligenciación del carné, validando el mismo, mediante firma y sello.

La Dirección General de Salud Pública, mediante resolución, podrá autorizar la validación del carné de manipulador a entidades expresamente habilitadas para ello.

Artículo 16.- Vigencia del carné.

El carné de manipulador de alimentos tendrá una validez máxima de 4 años, en todo el territorio nacional. Transcurrido este tiempo si el titular no ha recibido una formación continuada equivalente y específica acreditada con los correspondientes registros para que pueda ser convalidada, deberá renovarlo mediante el correspondiente curso de

formación específica, que tendría una duración mínima de 8 horas lectivas, destinadas a realizar la revisión y actualización de los conocimientos teóricos y prácticos correspondientes a su actividad laboral.

Para la expedición de los carnés renovados se procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 15.

Artículo 17.- Excepciones.

Se podrá exceptuar de disponer de certificado de formación o de carné de manipulador de alimentos, a aquellos trabajadores que cuenten con una formación profesional específica y equivalente. Para ello, se tendrán en consideración, tanto a efectos del reconocimiento de la formación individual, como de los programas de formación en higiene alimentaria, los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales o que firmen convenios específicos a tal fin con el órgano competente del Servicio Canario de la Salud, siempre que se garantice lo establecido en el artículo 4. El reconocimiento deberá solicitarse ante la Dirección General de Salud Pública, acompañando el programa teórico-práctico y el título a reconocer.

CAPÍTULO V

CONTROL Y SUPERVISIÓN

DE LA FORMACIÓN IMPARTIDA

Artículo 18.- Medidas de autocontrol.

Los responsables de las empresas del sector alimentario y de las entidades de formación, deberán disponer de la documentación que acredite la formación impartida a los manipuladores según los modelos establecidos en los anexos V y/o VI. Además, las empresas del sector alimentario dispondrán de los documentos que evidencien la periodicidad de los mismos, así como los correspondientes a la supervisión de las prácticas de manipulación. Asimismo están obligadas a facilitar a cada manipulador el original del certificado de formación individual o del carné de manipulador de mayor riesgo que acredite la formación recibida.

Estos documentos se archivarán durante un período no inferior a 5 años y deberán estar en todo momento a disposición de la autoridad sanitaria.

Artículo 19.- Supervisión de la Autoridad Sanitaria.

19.1. Los Inspectores de Salud Pública supervisarán en las empresas alimentarias los programas de formación y la periodicidad con que los realiza, verificando mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas de higiene, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos y cumplen con los requisitos establecidos en el artículo 3 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero.

19.2. En caso de que se detecte el incumplimiento de estas prácticas, además de poder proponer el inicio del procedimiento sancionador correspondiente, se podrá requerir la exclusión temporal del manipulador en los procesos de manipulación de alimentos y proponer la repetición de la formación y/o la reforma del programa de formación de acuerdo con lo establecido en el Capítulo II.

CAPÍTULO VI

REGISTRO DE ENTIDADES DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES Y DE MONITORES

Artículo 20.- Registro de Entidades y Monitores.

Se crea el registro de monitores y entidades de formación de manipuladores adscrito a la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud, en el que se tienen que inscribir todas las entidades de formación y monitores autorizados para el ejercicio de actividades de formación en materia de higiene alimentaria, con sede en dicho Centro Directivo.

Artículo 21.- Objeto del Registro.

Serán objeto de inscripción en este registro, las autorizaciones administrativas previas a la actividad formativa así como las incidencias que afecten a las mismas durante el tiempo de su vigencia, su renovación, caducidad o revocación.

Artículo 22.- Clases de asientos.

22.1. Las inscripciones a practicar podrán ser:

- De autorización: en ellas deberán hacerse constar la fecha de solicitud de la autorización administrativa previa, el solicitante de la misma, identificación de la persona física o jurídica que se autoriza, datos domiciliarios, fecha de la resolución de autorización y el número de registro que se atribuya a la autorización concedida.

- Marginales: en ella se hará constar cualquier tipo de incidencia que considere de interés.

- De cancelación: en ellas se hará constar la fecha en la que finaliza la vigencia de la autorización otorgada, así como el motivo de esa finalización, bien sea por caducidad, extinción o revocación.

22.2. Las citadas inscripciones se practicarán de oficio una vez otorgada la correspondiente autorización administrativa, por la Dirección General de Salud Pública.

22.3. A los efectos de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y otras normas que resulten de aplicación, este registro está sujeto a medidas de seguridad de nivel básico.

Artículo 23.- Responsable y funciones.

23.1. La Dirección General de Salud Pública es la responsable del registro ante la que podrán ejercitarse los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición.

23.2. Las funciones que en esta materia llevará a cabo, son las siguientes:

- a) Velar por el buen funcionamiento del registro.
- b) Calificar los documentos sujetos a inscripción, decidiendo si pueden ser inscritos, atendiendo a su contenido.
- c) Notificar al solicitante de la autorización, la concesión o denegación de la misma, así como el número de registro dado, caso de su otorgamiento.
- d) Expedir las certificaciones de las correspondientes inscripciones.

CAPÍTULO VII

INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 24.- Procedimiento.

24.1. El incumplimiento de lo establecido en la presente Orden podrá ser constitutivo de infracción y objeto de la correspondiente sanción administrativa, previa instrucción del oportuno expediente administrativo y de acuerdo con lo previsto en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 11/1994, de 26 de julio, de Ordenación Sanitaria de Canarias y demás normas legales de pertinente aplicación.

24.2. Considerando que el programa de formación se integra en el APPCC de la empresa alimentaria, las infracciones alimentarias, por no ajustarse a lo contenido en esta Orden, se considerarán un incumplimiento de las exigencias establecidas en el artículo 3 del Real Decreto 2.207/1995, de 28 de diciembre.

Artículo 25.- Medidas cautelares.

Las autoridades sanitarias competentes podrán adoptar la medida de suspender las actividades de las entidades de formación que no cuenten con la autorización preceptiva, hasta que no se enmiende el defecto. Esta medida no tendrá carácter de sanción.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- La Administración Sanitaria continuará impartiendo formación a los manipuladores que lo soliciten mientras no se desarrolle lo estipulado en esta Orden y hasta que exista una oferta formativa suficiente, a juicio de la Dirección General de Salud Pública.

Segunda.- Los carnés expedidos conforme a la Orden de 23 de julio de 1984, de la Consejería de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, sobre manipuladores de alimentos que continúen en vigor a la publicación de la presente Orden, quedan equiparados, a

todos los efectos, a los certificados de formación individual y a los carnés regulados en la presente Orden, teniendo validez hasta la fecha de vencimiento que figure en los mismos. A partir de esa fecha, para continuar ejerciendo como manipulador de alimentos deberá acreditar la formación de acuerdo con lo establecido en la presente Orden. No obstante, los manipuladores que los posean se incorporarán a los programas de formación que de acuerdo con esta Orden tengan establecidos las empresas del sector alimentario.

Tercera.- Las personas físicas o jurídicas que a la entrada en vigor de la presente Orden, estén autorizadas por la Dirección General de Salud Pública o por las Áreas de Salud para impartir formación a los manipuladores de alimentos, deberán proceder en un plazo de 3 meses a renovar su autorización de acuerdo con lo establecido en esta Orden.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.- Aquellas entidades de formación que hayan obtenido la autorización para impartir programas de formación en otra Comunidad Autónoma, presentarán, a efectos de ser reconocidas y registradas en la Dirección General de Salud Pública del Servicio Canario de la Salud, escrito solicitándolo y copia compulsada de la mencionada autorización. Estas entidades reconocidas quedan obligadas a cumplir con lo dispuesto en la presente Orden.

La formación de manipuladores de alimentos recibida en otra Comunidad Autónoma tendrá validez siempre que se pueda acreditar mediante certificados de formación o mediante el propio carné de manipulador. No obstante, estos manipuladores deberán integrarse en los Programas de Formación de las empresas alimentarias, responsabilizándose éstas de la continuidad de la formación que garantice el nivel adecuado en materia de higiene alimentaria.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única.- Queda derogada la Orden de 23 de julio de 1984 de la Consejería de Trabajo, Sanidad y Seguridad Social, sobre manipuladores de alimentos.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- La Dirección General de Salud Pública podrá dictar las resoluciones que estime precisas para el mejor cumplimiento de esta Orden.

Segunda.- La presente Orden entrará en vigor a los 90 días de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias.

Las Palmas de Gran Canaria, a 10 de julio de 2002.

EL CONSEJERO DE

SANIDAD Y CONSUMO,

José Rafael Díaz Martínez.

[< Ver anexos - Página/s 13959-13967 >](#)