

Sevilla, 2 de octubre 2001

Página núm. 16.405

1. Disposiciones generales

CONSEJERIA DE SALUD

DECRETO 189/2001, de 4 de septiembre, por

el que se regulan los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades, que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.

El Estatuto de Autonomía para Andalucía, establece en los artículos 13.21 y 20.1 respectivamente, que la Comunidad Autónoma de Andalucía tiene competencia exclusiva sobre sanidad e higiene, sin perjuicio de lo que establece el artículo 149.1.16ª de la Constitución, y que le corresponde el desarrollo legislativo y la ejecución de la legislación básica del Estado en materia de sanidad interior.

La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, en el artículo 19, apartado 7, dispone que la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía, en el marco de sus competencias, establecerá las normas y directrices para el control y la inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las actividades alimentarias, locales de convivencia colectiva y del medio ambiente en que se desenvuelve la vida humana.

En este sentido, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que traspuso a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, incluyendo una nueva concepción en materia de manipuladores, recoge en el Capítulo X de su Anexo, y con referencia a la formación, que las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de productos alimenticios dispongan de una formación adecuada en cuestiones de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral.

Asimismo, ajustándose a lo dispuesto en el Real Decreto citado en el párrafo anterior, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, en el artículo 4 apartado 3, señala que los programas de formación se desarrollarán o impartirán, por las propias empresas alimentarias o por empresas o entidades autorizadas por la autoridad sanitaria competente. En el mismo artículo, en los apartados 5 y 6, se recoge igualmente que la autoridad sanitaria competente podrá tener en consideración, a efectos de reconocimiento de 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, siempre que garanticen el nivel de conocimiento necesario, para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de

alimentos.

De otra parte, en el artículo 4 apartado 4, de la misma norma, se indica que la autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria. En el artículo 5 del Real Decreto de referencia, se indica 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.

Por último, en el apartado 2 del artículo 7 de la citada disposición, se dispone que las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias, deberán acreditar el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos, durante los cursos de formación en higiene alimentaria, mediante la expedición de certificados de formación a aquellos manipuladores de alimentos, cuyas empresas no puedan asumir dicha formación.

Es por tanto necesario establecer, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, el marco normativo que permita dar cumplimiento a las funciones que la Consejería de Salud debe cumplir, como competente tanto en las materias referidas a la aprobación, control y verificación de los planes de formación, con los que han de contar las empresas del sector alimentario, como lo relativo a la autorización y el registro de empresas o entidades, ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, 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, a propuesta de la Consejería de Salud, con la aprobación de la Consejería de Justicia y Administración Pública, oídas las entidades y organizaciones afectadas, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su reunión de 4 de septiembre de 2001,

D I S P O N G O

CAPITULO I

AMBITO DE APLICACION, OBJETO Y DEFINICIONES

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. Constituye el objeto del presente Decreto regular:

- a) La aprobación, el control y la verificación de los planes de formación con los que han de contar las empresas del sector alimentario, de manera que se garantice, en todo momento, que sus trabajadores disponen de una formación adecuada en higiene alimentaria, de acuerdo a la actividad laboral que desarrollan dentro de la empresa.
- b) La autorización y el registro de empresas o entidades, ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, con capacidad para desarrollar e impartir formación en el área de los manipuladores de alimentos, estableciendo los requisitos que

han de cumplir. Se regula igualmente la solicitud del reconocimiento de la formación, en los casos de centros o escuelas de formación profesional o educacional.

2. El presente Decreto será de aplicación a todas las empresas del sector alimentario ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente Decreto, se entenderá por:

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, venta, suministro y servicio.

2. Empresa del sector alimentario: Cualquier 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.

3. Manipuladores de mayor riesgo: Los manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.