

Consejería de Sanidad

518 *DECRETO 10/2001, de 25 de enero, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.*

El artículo 27.4 del Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid confiere a la misma, en el marco de la legislación básica del Estado, el desarrollo legislativo, la potestad reglamentaria y la ejecución en materia de Sanidad e Higiene y, dentro de esta materia genérica, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1359/1984, de 20 de junio, sobre transferencia de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad de Madrid en materia de Sanidad, fueron atribuidas las competencias de control sanitario de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y otros productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación humana, cuando estas actividades se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

La Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid establece como derechos básicos de los consumidores, la protección frente a los riesgos que puedan afectar a su salud y seguridad.

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 a adoptar las medidas preventivas que se estimen pertinentes, en el supuesto de riesgos o daño para la salud.

El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, regula las normas relativas a los manipuladores de alimentos, y, en su artículo 4, establece que la formación de los manipuladores de alimentos se llevará a cabo por las empresas alimentarias 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.

En el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, también 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.

En el artículo 7 del citado Decreto, 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.

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 censo de establecimientos que, en la Comunidad de Madrid, preparan, fabrican, transforman, elaboran, envasan, almacenan, transportan, distribuyen y venden alimentos supera la cifra de 53.000, generando en la misma un alto porcentaje de empleo con trabajadores que manipulan alimentos y que presenta, además, un elevado índice de rotación. La realización de prácticas correctas de higiene por parte de todo el personal que interviene en la manipulación a lo largo de la cadena alimentaria, constituye uno de los pilares en los que se asienta la higiene y seguridad de los alimentos, por lo que es procedente que se regulen los requisitos de formación que deben recibir los manipuladores de alimentos en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

El presente Decreto ha sido consultado con las entidades y sec-

tores afectados a través del Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid, e informado favorablemente por la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Sanidad y de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 25 de enero de 2001.

DISPONGO

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Decreto tiene por objeto regular los requisitos que deben cumplir las empresas o entidades de la Comunidad de Madrid 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 de los manipuladores de alimentos y el control y supervisión de la formación por la autoridad competente.

2. Esta disposición obliga en el territorio de la Comunidad de Madrid a los manipuladores de alimentos y a las empresas del sector alimentario en 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 al consumidor, así como a los centros de formación.

Artículo 2

Definiciones

Con independencia de las definiciones que se recogen en el artículo 2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, se definen como:

1. Centros de Formación: Asociaciones empresariales del sector alimentario y otras entidades y empresas dedicadas a diseñar, impartir y evaluar programas de formación destinados a los manipuladores de alimentos, y que deberán estar autorizados y registrados por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

2. Programa de Formación: 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.

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 acuerdo con su actividad laboral.

Las empresas alimentarias dispondrán de un plazo máximo de un mes para impartir la formación a los trabajadores que se incorporen por primera vez a esta actividad. En dicho período, el trabajador desempeñará sus funciones bajo la supervisión y control de personal cualificado en materia de higiene alimentaria. En todo caso, las empresas garantizarán que todos los manipuladores de alimentos han recibido la formación antes de que finalice su relación laboral, incluso, si ésta tuviera una duración inferior a un mes, salvo que los trabajadores acrediten haber recibido la formación de acuerdo con lo estipulado en este Decreto.

3.2. Los programas de formación 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 Sanidad. La empresa incluirá el programa de formación en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos o lo aplicará como instrumento complementario de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene.