

## **ESTABLECE LAS NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

REAL DECRETO 11-2-2000, núm. 202/2000  
BOE 25-2-2000, núm. 48

DECRETO 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón,  
BOA nº 50, de 25 de abril de 2005

Las condiciones que deben cumplir los manipuladores de alimentos, tanto en lo relativo a las prácticas de manipulación e higiene como a la expedición de los carnés de manipuladores, estaban recogidas en el Reglamento de manipuladores de alimentos, aprobado mediante el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto ([RCL 1983\2005](#) y ApNDL 11246).

Las prioridades de este Real Decreto 2505/1983 se dirigían a fomentar y desarrollar programas de formación en higiene alimentaria al colectivo de manipuladores en detrimento de los exámenes médicos periódicos. De esta forma, se produjo un cambio radical en la concepción de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, entendiéndose que las medidas idóneas para dicha prevención eran unas prácticas y hábitos de higiene adecuados por parte de todos los implicados en el sector alimentario.

En este sentido, el Real Decreto 2505/1983, citado, ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de programas de formación y de educación en higiene de los alimentos, confirmándose la repercusión favorable de la educación sanitaria en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Por su parte, la Organización Mundial de la Salud, en el documento Métodos de vigilancia sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos de 1989, confirma el criterio del Real Decreto 2505/1983, es decir, recomienda la eliminación de la utilización de reconocimientos médicos como medio para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria. Los resultados de pruebas de laboratorios negativos podrían originar una peligrosa sensación de seguridad y dar lugar a una relajación de los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas comunitarias han puesto de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre ([RCL 1996\675](#)), por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio ([LCEur 1993\2254](#)), 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 cuestiones de higiene de los alimentos. Por el contrario, el Real Decreto

2505/1983, hacía recaer, fundamentalmente en las autoridades competentes, el cometido de formar y expedir los carnés de manipuladores de alimentos.

El presente Real Decreto se ajusta a lo dispuesto en el Real Decreto 2207/1995 y mantiene ciertos aspectos del Real Decreto 2505/1983; establece la obligación de los empresarios del sector alimentario de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria y, a su vez, reserva a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores de alimentos. Además, este Real Decreto, se reafirma en la poca o escasa utilidad de los exámenes médicos previos como medio para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Por último, en orden a mantener homogeneidad con la terminología adoptada en el marco internacional, concretamente en el seno de la Comisión del «Codex Alimentarius», para expresar correctamente el contenido del sistema de autocontrol conocido hasta hoy, en idioma español, como «análisis de riesgos y control de puntos críticos», resulta oportuno sustituir esta expresión por la nueva adoptada, «análisis de peligros y puntos de control crítico», en ésta y las anteriores disposiciones que sea preciso.

El presente Real Decreto tiene carácter de norma básica y se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16º de la Constitución (RCL 1978\2836 y ApNDL 2875) y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril (RCL 1986\1316), General de Sanidad.

En su elaboración han participado las comunidades autónomas, han sido oídos los sectores afectados y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 11 de febrero de 2000, dispongo:

#### Artículo 1. Objeto de la norma.

1. El presente Real Decreto establece las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

2. Esta disposición obliga 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.

#### Artículo 2. Definiciones.

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.

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) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

En cualquier caso, la autoridad sanitaria competente, tendrá en cuenta los resultados del Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico, así como, en su caso, de las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) de los establecimientos del sector alimentario.

4. Autoridad sanitaria competente: los órganos de las comunidades autónomas y de las Administraciones locales en el ámbito de sus competencias.

### Artículo 3. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

1. Los manipuladores de alimentos deberán:

a) Recibir formación en higiene alimentaria, según lo previsto en el artículo 4.

b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.

e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

2. Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán:

a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

Las personas de las que el responsable del establecimiento sepa o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en zonas de manipulación de alimentos.

#### Artículo 4. Formación continuada de los manipuladores.

1. Las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

2. La formación y supervisión de los manipuladores de alimentos, estarán relacionadas con la tarea que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. Para ello, la empresa incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico o lo aplicará como instrumento complementario de las GPCH.

3. Los programas de formación se deberán desarrollar y, en su caso, impartir: por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente.

4. La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria.

5. 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 lo regulado en el apartado siguiente de este artículo.

6. Los programas de formación impartidos por la autoridad sanitaria competente, entidades autorizadas o empresas del sector alimentario, garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Estos programas tendrán carácter permanente o periódico, dependiendo del tipo de formación impartida.

#### Artículo 5. Control y supervisión de la autoridad competente.

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero ([RCL 1993\435](#)), por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, la autoridad sanitaria competente:

a) Aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas con el fin de comprobar que se está impartiendo el nivel de formación adecuado a los manipuladores.

b) Verificará, mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas de higiene, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

2. Los responsables de las empresas del sector alimentario, deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión de las prácticas de manipulación.

3. En el caso de incumplimiento de las prácticas correctas de higiene por parte del manipulador, la autoridad sanitaria competente podrá adoptar las

medidas que correspondan para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

#### Artículo 6. Exámenes médicos.

En situaciones de carácter extraordinario y sin perjuicio de lo dispuesto en este Real Decreto y en las disposiciones comunitarias de aplicación, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger la salud de los consumidores.

#### Artículo 7. Acreditación de la formación.

A los efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 5:

1. Las empresas del sector alimentario que formen a sus trabajadores en higiene alimentaria, se ajustarán a lo previsto en esta disposición y acreditarán el nivel de formación que les haya sido impartido, en función del artículo 4.2, mediante la documentación indicada en el artículo 5.2.

2. Las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias competentes acreditarán 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.

3. En el caso de manipuladores de mayor riesgo, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir, en su ámbito territorial, que la formación específica de aquéllos sea acreditada mediante un carné de manipulador, expedido en las condiciones que dichas autoridades establezcan.

El carné de manipulador será expedido por la autoridad competente o por la entidad autorizada, cuando aquella lo delegue y será válido en todo el territorio nacional. Llevará inscrito, como mínimo, el nombre y los apellidos del manipulador, su número de documento nacional de identidad y la actividad a la que se dedique.

#### Artículo 8. Régimen sancionador.

El incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa instrucción del oportuno expediente administrativo, 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 el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio ([RCL 1983\1513](#), 1803, 2247, 2343 y ApNDL 11245), por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria y demás normas legales de aplicación.

#### Disposición adicional primera. Título competencial.

El presente Real Decreto, que tiene carácter de norma básica, se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16º de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Disposición adicional segunda. Sustitución de referencias en diversas disposiciones.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, la expresión «análisis de riesgos y control de puntos críticos» se sustituirá por la siguiente: «análisis de peligros y puntos de control crítico» en las disposiciones siguientes:

a) Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre ([RCL 1993\443](#)), por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

b) Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio ([RCL 1994\2664](#)), por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

c) Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre ([RCL 1996\675](#)), por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimentarios.

d) Real Decreto 1916/1997, de 19 de diciembre ([RCL 1997\56](#)), por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparados de carne.

e) Real Decreto 618/1998, de 17 de abril ([RCL 1998\1073](#)), por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

f) Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre ([RCL 1998\2752](#)), por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, queda derogado el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto ([RCL 1983\2005](#) y ApNDL 11246), por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el mismo.

Disposición final primera. Facultades de desarrollo.

Se faculta al ministro de Sanidad y Consumo para dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

DECRETO 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón,  
BOA nº 50, de 25 de abril de 2005

## **REGLAMENTO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN.**

*(Incluye CORRECCIÓN de errores publicada en BOA nº 64, de 30 de mayo de 2005)*

### Texto

Las condiciones que deben cumplir los manipuladores de alimentos estaban reguladas por el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, complementado en Aragón por el Decreto 2/1984, de 24 de enero, de la Diputación General de Aragón, por el que se aprueban las normas complementarias para la expedición del carné de manipulador de alimentos. El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, en el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, sobre esta materia. De este modo, se introdujo una nueva concepción en materia de formación de los manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario deben asumir la responsabilidad de la formación de aquellos, adecuando dicha formación a las características específicas de la actividad de cada manipulador. Las autoridades competentes mantienen, no obstante, la potestad de formar a determinados grupos de manipuladores de alimentos.

El marco creado por el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, estableciendo las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas, permite, como norma básica, una regulación complementaria por las autoridades competentes, desarrollo hasta ahora no ejercitado en Aragón. El artículo 35.1.40 del Estatuto de Autonomía de Aragón, otorga a la Comunidad Autónoma de Aragón, la competencia exclusiva en materia de sanidad e higiene.

Inspirado en los principios rectores de la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud en Aragón, cuyo artículo 36.g) obliga a la Administración Sanitaria de la Comunidad Autónoma en el marco de sus competencias a realizar actuaciones en orden a establecer 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 el que se desenvuelve la vida humana, el contenido del presente Decreto es beneficiario de la experiencia acumulada desde la entrada en vigor del Decreto 2/1984 hasta este momento, con la aplicación progresiva de novedosos sistemas de formación específica para los puestos de trabajo de los manipuladores, que incluyeron métodos eminentemente prácticos y muy

cercanos a la actividad de aquellos, tanto en el espacio como en la especialidad laboral. Estos métodos se han visto refrendados en el tipo de formación que posteriormente ha propugnado el R.D. 202/2000, ratificando así la línea emprendida en nuestra Comunidad Autónoma.

El presente Decreto concreta los sistemas posibles de formación de manipuladores, incluyendo entre ellos los centros docentes del sistema educativo que imparten enseñanzas relacionadas con la manipulación de los alimentos.

Las características de la formación han sido desarrolladas con detalle, con el fin de facilitar su puesta en práctica y aportar un marco homogéneo para todas las empresas implicadas. Se ha diferenciado entre los requisitos de las entidades de formación, cuya actividad, y a la vez objetivo, es la educación o formación de los alumnos manipuladores y, por otro lado, los de las empresas o establecimientos alimentarios, cuyo objetivo y actividad, en cambio, es la obtención o servicio de alimentos. Por razones obvias, las exigencias son diferentes, aunque no por ello menos importantes unas que otras. Los establecimientos alimentarios, en línea con los criterios de la Directiva 93/43/CEE, deben asumir un mayor grado de responsabilidad y autocontrol.

El texto incluye, por primera vez en una norma de estas características, la necesidad de un conocimiento mínimo sobre algunos procesos nosológicos, de tipo principalmente metabólico, que se caracterizan por estar tan estrechamente ligados a la alimentación que, hoy por hoy, la dieta puede suponer su único tratamiento eficaz, como en la enfermedad celíaca. En este caso, la correcta manipulación, tanto de los alimentos como de los utensilios utilizados, representa un elemento de protección frente a la enfermedad, del mismo rango que en otras enfermedades de origen infeccioso transmitidas por alimentos.

Mediante la presente norma, se crean los Registros de Entidades de formación de manipuladores de alimentos de la Comunidad Autónoma de Aragón y de Programas de formación en higiene alimentaria.

Por último, se concretan, además de los sistemas válidos de acreditación de la formación, el procedimiento de autorización, reconocimiento y registro de entidades y programas, así como los sistemas de control y verificación por parte de los servicios de inspección.

El Reglamento se estructura en seis capítulos.

En el Capítulo I está dedicado a disposiciones generales.

En el Capítulo II se establecen los requisitos de formación de los manipuladores de alimentos

En el Capítulo III está dedicado a la manipulación higiénica de los alimentos y la supervisión de las prácticas correctas de manipulación.



En el Capítulo IV se regula la autorización, reconocimiento y registro de las entidades de formación.

El Capítulo V recoge las facultades de control y verificación por parte de los Servicios de Inspección sanitaria.

El Capítulo VI recoge el régimen de infracciones y sanciones.

En ejercicio de la competencia otorgada con carácter general por la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, que en su Disposición Final Cuarta faculta al Gobierno de Aragón para que dicte las normas de carácter general y reglamentario necesarias para el desarrollo y aplicación de la Ley, se hace necesario establecer las normas relativas a los manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón, a propuesta de la Consejera de Salud y Consumo, de conformidad con el Dictamen de la Comisión Jurídica Asesora del Gobierno de Aragón, y previa deliberación del Gobierno de Aragón en su reunión del día, 12 de abril de 2005,

DISPONGO:

Artículo único: Se aprueba el Reglamento de los manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón, incorporándose como anexo a este Decreto.

Disposición Adicional. Entidades de formación autorizadas por otras Comunidades Autónomas, Ceuta o Melilla

1. Las entidades de formación de manipuladores de alimentos autorizadas por otras Comunidades Autónomas, ciudades dotadas de Estatuto de Autonomía, de conformidad con el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, podrán desarrollar e impartir programas de formación en la Comunidad Autónoma de Aragón, siempre que cumplan con los requisitos de formación establecidos en el presente Decreto. A estos efectos, con carácter previo al inicio de su actividad acreditarán la autorización y el cumplimiento de los requisitos ante el Departamento de Salud y Consumo, debiendo convalidar su actividad cada 5 años.

2. Aquellos certificados de formación presencial realizada fuera del territorio de Aragón por entidades autorizadas por otras Comunidades Autónomas, Ceuta o Melilla, de conformidad con el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, tendrán validez en el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón mientras dure la vigencia establecida en los mismos o en la normativa al respecto de la Comunidad Autónoma de origen.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera Plazo de adaptación de las industrias y establecimientos alimentarios.

Las industrias y establecimientos alimentarios con autorización sanitaria de funcionamiento a la entrada en vigor del presente Decreto dispondrán de un plazo de un año para adaptarse al mismo, debiendo incluir su programa de formación en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Segunda. Plazo de adaptación de las entidades y centros docentes de formación.

Las entidades de formación autorizadas y centros docentes de formación que tengan programas de formación reconocidos a la entrada en vigor del presente Decreto, dispondrán de un plazo de 6 meses para adaptarse al mismo. Dentro de dicho plazo, deberán presentar, en el Servicio Provincial de Salud y Consumo correspondiente, la memoria descriptiva de todos y cada uno de los programas de formación que desarrollan, según lo establecido en el artículo 12.

Disposición Derogatoria Unica.

A partir de la entrada en vigor de este Decreto queda derogado el Decreto 2/1984, de 24 de enero, de la Diputación General de Aragón, por el que se aprueban normas complementarias para la expedición del carné de manipuladores de alimentos así como el Decreto 177/1985, de 19 de diciembre, modificador del mismo y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a los mismos.

#### DISPOSICIONES FINALES

Primera- Desarrollo normativo.

Se faculta a la Consejera de Salud y Consumo para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Decreto y del Reglamento que se aprueba, así como a poder modificar el contenido de los Anexos I a IV del Reglamento.

Segunda.- Entrada en vigor.

El presente Decreto y el Reglamento que se aprueba entrarán en vigor en el plazo de un mes a partir de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, a 12 de abril de 2005.

El Presidente del Gobierno de Aragón, MARCELINO IGLESIAS RICO

La Consejera de Salud y Consumo,

LUISA M<sup>a</sup> NOENO CEAMANOS

ANEXO

# REGLAMENTO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

## CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

### Artículo 1. Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto establecer las normas relativas a los manipuladores de alimentos, el procedimiento de autorización y registro de las entidades que deseen impartir formación en materia de manipulación de alimentos y abastecimiento de agua de consumo humano, así como el de reconocimiento y registro de los programas de formación impartidos en centros docentes.

### Artículo 2. Ambito de aplicación.

1. Este Reglamento será de aplicación en todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón a los manipuladores de alimentos, a las empresas del sector alimentario donde éstos presten sus servicios, a los gestores de abastecimientos de agua de consumo humano, a las entidades de formación de manipuladores y a los centros docentes con programas de formación.

2. El Reglamento será de aplicación a las actividades referidas a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

### Artículo 3. Definiciones.

A efectos de la aplicación de este Reglamento tendrán la consideración de:

1. Manipuladores de alimentos: todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto con los alimentos, incluida el agua de consumo humano, durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

2. Entidades de formación: empresas cuya titularidad corresponda a una persona físico o jurídica, asociaciones empresariales del sector alimentario y otras entidades, de carácter público o privado, dedicadas a diseñar e impartir programas de formación de manipuladores de alimentos.

3. Centros docentes de formación: centros o escuelas de formación profesional o educacional, reconocidos por organismos oficiales, que imparten enseñanzas relacionadas con la manipulación de alimentos.

4. Programas de formación reconocidos y registrados: Conjunto de actividades dirigidas a la formación de los manipuladores de alimentos, encaminadas a garantizar que estos reciben suficiente formación específica de su puesto de trabajo en higiene alimentaria para adquirir los conocimientos y hábitos adecuados que sean reconocidos por los Servicios Provinciales de Salud y Consumo, de acuerdo con las normas de este Reglamento, e inscritos en el Registro de programas de formación de manipuladores impartidos por centros docentes.

## CAPITULO II REGIMEN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo 4. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

1.-Los manipuladores de alimentos deberán:

a) Recibir formación en higiene alimentaria de acuerdo con lo establecido en el artículo 7.

b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos y las medidas preventivas necesarias para evitar la presentación de enfermedades endocrinas y metabólicas relacionadas con el consumo de alimentos.

d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.

e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

2.-Igualmente, durante el ejercicio de su actividad, los manipuladores no deberán:

a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

3.-Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

Las personas de las que el responsable del establecimiento sepa o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en zonas de manipulación de alimentos.

#### Artículo 5. Responsabilidad de la formación.

1. La responsabilidad de la formación de los manipuladores recae en las empresas del sector alimentario (incluidos los municipios o gestores de los abastecimientos de agua de consumo humano) para las que prestan sus servicios tales manipuladores. Dichas empresas garantizarán el nivel de conocimientos necesario para posibilitar unas prácticas correctas en higiene y manipulación de alimentos conforme a la actividad laboral del trabajador.

2. Los programas de formación impartidos, tanto por la propia empresa como por entidades de formación, serán objeto de aprobación y control por la autoridad sanitaria competente, a fin de comprobar su adecuación a los requisitos exigidos por este Decreto.

3. La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir programas de formación en higiene alimentaria.

#### Artículo 6. Acreditación de la formación.

1. La formación recibida por los manipuladores de alimentos en los cursos de formación impartidos por las entidades autorizadas, se acreditará mediante certificado de formación según modelo establecido en el Anexo I.

2. La formación en higiene alimentaria realizada por las empresas del sector alimentario se acreditará mediante documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus trabajadores, la periodicidad de los mismos, la lista de asistentes y la supervisión de las prácticas de

manipulación. Esta documentación deberá obrar en los registros del Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. La formación recibida por los manipuladores de alimentos en los centros docentes con programas reconocidos se acreditará mediante certificado de formación según modelo establecido en el Anexo II.

4.-Los responsables de las empresas del sector alimentario acreditarán que:

1. Cada manipulador, cuando se incorpora al trabajo cumple, al menos, uno de los siguientes requisitos:

a) Recibir una formación inicial en las normas básicas imprescindibles de manipulación de alimentos para el desarrollo de las tareas que debe realizar y que en el plazo máximo de 15 días desde su incorporación a la empresa recibe como mínimo 4 horas de formación específica presencial, que podrá ser impartida por las empresas del sector alimentario.

b) Poseer certificado de formación específica expedido por entidad autorizada.

c) Estar en posesión de un título de formación profesional o educacional, correspondiente a un programa de formación reconocido y registrado, cuyos contenidos de higiene alimentaria sean afines al trabajo que va a desarrollar.

2. Los trabajadores, cada 4 años reciben un mínimo de 4 horas de formación específica impartida por entidades autorizadas, con la correspondiente documentación acreditativa o participan en el programa de formación de la empresa donde desarrolle su actividad laboral.

#### Artículo 7. Programas de formación.

1. Los programas de formación de las empresas del sector alimentario contemplarán:

a) La duración y periodicidad de la formación, que como mínimo será de 4 horas presenciales de formación específica en higiene alimentaria para su puesto de trabajo en el período de 4 años.

b) Los contenidos de la formación, que como mínimo serán:

-Conocimientos básicos sobre los riesgos alimentarios, incluyendo los relativos a las enfermedades metabólicas y endocrinas relacionadas con la dieta, y las medidas preventivas para su control.

-Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

-Normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

-Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

c) El sistema de registro de actividades formativas, que como mínimo contemplará las fechas de desarrollo, duración, personal docente, metodología, recursos, evaluación, asistentes y contenido.

d) Las actividades que va a realizar la empresa con los nuevos manipuladores de alimentos que se incorporan, que como mínimo deberán recibir formación inicial en las normas básicas imprescindibles de manipulación de alimentos para el desarrollo de las tareas que van a realizar y, en el plazo máximo de 15 días desde su incorporación a la empresa, 4 horas de formación específica presencial.

e) Las actividades que va a realizar la empresa con los manipuladores de alimentos que cambian de actividad, que cumplirán lo señalado en el punto anterior.

f) Supervisiones de las prácticas de manipulación y medidas correctoras previstas.

2. Los programas de formación impartidos por entidades autorizadas o por centros docentes garantizarán el nivel de conocimientos necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la actividad laboral del manipulador y contemplarán:

a) La duración de la formación, que como mínimo será de 4 horas presenciales de formación específica en manipulación de alimentos en las entidades de formación autorizadas y de 10 horas presenciales para los centros docentes de formación.

b) Los contenidos mínimos siguientes:

-Conocimientos básicos sobre los riesgos alimentarios, incluyendo los relativos a las enfermedades metabólicas y endocrinas relacionadas con la dieta, y las medidas preventivas para su control

-Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

-Normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

-Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

c) El sistema de registro de actividades formativas que como mínimo contemplará las fechas de desarrollo, duración, personal docente, metodología, recursos didácticos, asistentes y contenido.

3. Los programas de formación serán adaptados, periódicamente, a las necesidades de la actividad laboral de los manipuladores.

### CAPITULO III MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS

Artículo 8. Responsabilidad de la manipulación higiénica de los alimentos.

1. Todo el personal manipulador de alimentos deberá realizar su actividad aplicando todas las medidas preventivas necesarias para evitar la ocurrencia de enfermedades transmitidas o producidas por alimentos, utilizando los conocimientos y aplicando las prácticas aprendidas en la formación.

2. Los titulares de los establecimientos de alimentación y los gestores de los abastecimientos de agua de consumo humano deberán adoptar todas las medidas necesarias para asegurar la correcta manipulación, debiendo especialmente vigilar la implantación y control de las buenas prácticas de manipulación, así como la aplicación de las medidas correctoras previstas en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. Los programas de formación se modificarán teniendo en cuenta las deficiencias detectadas con motivo de la vigilancia prevista en el punto 2 y las medidas correctoras adecuadas.

### CAPITULO IV AUTORIZACION, RECONOCIMIENTO Y REGISTRO

Artículo 9. Autorización de las entidades de formación.

1. Las entidades, personas físicas o jurídicas, que deseen impartir formación a los manipuladores de alimentos, deberán disponer de autorización y estar registradas de acuerdo con lo establecido en este Reglamento.

2. Para la obtención de la autorización las entidades de formación deberán disponer de:

\* Un responsable de la formación, titulado superior o medio en una profesión sanitaria con formación en higiene alimentaria y nutrición, que formará parte del personal docente.

\* Personal docente encargado de desarrollar los contenidos de los cursos, que deberá demostrar que ha adquirido conocimientos suficientes en higiene alimentaria y nutrición y, en caso necesario, en control de abastecimientos de agua de consumo humano. Los empleados públicos que lleven a cabo labores directas de control oficial de alimentos no podrán formar parte del personal docente ni podrán ser los responsables de formación por incompatibilidad laboral



\* Recursos didácticos y medios técnicos de apoyo para la correcta ejecución de los programas de formación.

\* Programas de formación adaptados a la actividad laboral que desempeñe el manipulador y de conformidad con lo establecido en el punto 2 del artículo 7 del presente Reglamento, siendo el número máximo de alumnos en los cursos de 20.

Artículo 10. Reconocimiento de programas de formación impartidos por centros docentes.

Para el reconocimiento, los centros deberán disponer de:

\* Un responsable de la formación, titulado superior o medio en una profesión sanitaria con formación en higiene alimentaria y nutrición, que formará parte del personal docente.

\* Personal docente encargado de desarrollar los contenidos de los cursos, que deberá demostrar que ha adquirido conocimientos suficientes en higiene alimentaria, nutrición y, en caso necesario, en control de abastecimientos de agua de consumo humano.

\* Recursos didácticos y medios técnicos de apoyo para la correcta ejecución de los programas de formación.

\* Programas de formación, de conformidad con lo establecido en el artículo 7.2

Artículo 11. Solicitud.

1. La autorización administrativa de las entidades de formación y el reconocimiento de los programas impartidos por centros docentes se solicitarán en los modelos establecidos en los Anexos III y IV y se dirigirán a los correspondientes Servicios Provinciales de Salud y Consumo.

2. Las mencionadas solicitudes de autorización de entidades de formación y de reconocimiento de programas deberán acompañarse de la siguiente documentación:

\* Fotocopia del N.I.F./C.I.F. que acredite la identidad de la persona física o jurídica a autorizar o a reconocer así como el domicilio social

\* Fotocopia acreditativa de la titulación académica y de la formación en higiene alimentaria y nutrición del responsable de los programas.

\* Declaración de la cualificación del personal docente encargado de desarrollar los contenidos en higiene alimentaria y nutrición y, en caso

necesario, en gestión y control de abastecimientos de agua de consumo humano

\* Ubicación de las aulas donde se vaya a impartir la formación, en su caso.

\* Memoria descriptiva de cada uno de los programas de formación, que incluirá, al menos, lo señalado en el artículo 7.2 así como los recursos didácticos y medios técnicos de apoyo previstos.

3. Cualquier modificación que afecte a las condiciones técnicas u organizativas referidas en el apartado anterior deberá ser comunicada al correspondiente Servicio Provincial de Salud y Consumo para actualizar el expediente y, en su caso, efectuar los controles pertinentes.

#### Artículo 12. Resolución.

1. A la vista de la documentación aportada y previo informe de los servicios técnicos, el correspondiente Servicio Provincial de Salud y Consumo resolverá, en el plazo de tres meses a contar desde la fecha de presentación de la solicitud, concediendo o denegando la autorización o el reconocimiento solicitados.

2. La autorización y el reconocimiento quedarán condicionados al cumplimiento de las condiciones expuestas y de la normativa vigente, pudiendo ser revisados, modificados o en su caso, revocados si variasen las circunstancias que los fundamentaron.

3. Transcurrido el plazo de tres meses sin dictarse resolución expresa, la autorización o el reconocimiento de programas podrán entenderse desestimados de acuerdo con lo establecido en la Ley 8/2001, de 31 de mayo, de adaptación de procedimientos a la regulación del silencio administrativo y los plazos de resolución y notificación.

Artículo 13. Vigencia de la autorización y del reconocimiento de programas.

#### 1.-Vigencia de la autorización de las entidades de formación

1.1. La autorización administrativa para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos tendrá una vigencia de 5 años.

1.2. Dentro del plazo de los dos meses anteriores a la finalización del período de vigencia de la autorización, el titular de la entidad de formación podrá solicitar una prórroga de la autorización con arreglo a los requisitos establecidos para la misma.

1.3. La falta de prórroga determinará la caducidad de la autorización administrativa concedida y la consiguiente cancelación de la inscripción registral.

1.4. La autoridad sanitaria competente podrá dejar sin efecto la autorización administrativa, a petición del interesado o de oficio, cuando se compruebe el incumplimiento de las condiciones que motivaron su concesión previa instrucción del correspondiente procedimiento, con audiencia al interesado.

## 2.-Vigencia del reconocimiento de programas

2.1. El reconocimiento de los programas de formación impartidos por centros educativos tendrá una vigencia de 5 años.

2.2. Dentro del plazo de los dos meses anteriores a la finalización del período de vigencia, el titular del centro docente podrá solicitar su convalidación.

2.3. La falta de convalidación determinará la caducidad de dicho reconocimiento y la consiguiente cancelación de la inscripción registral.

2.4. La autoridad sanitaria competente podrá dejar sin efecto el reconocimiento de programas a petición del interesado o de oficio, cuando se compruebe el incumplimiento de las condiciones que motivaron su concesión, previa instrucción del correspondiente procedimiento, con audiencia al interesado

## Artículo 14. Registro de Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos y de Programas impartidos por centros docentes.

1. Se crea el Registro de Entidades de formación de manipuladores de alimentos y de Programas de formación de manipuladores de la Comunidad Autónoma de Aragón, en el que se inscribirán las entidades que hayan sido autorizadas para el ejercicio de actividades de formación en materia de higiene alimentaria y los programas que hayan sido reconocidos por el Departamento de Salud y Consumo. El órgano responsable de la gestión del Registro es el Departamento de Salud y Consumo.

2. La inscripción en el Registro se efectuará de oficio una vez concedida la autorización o el reconocimiento de los programas de formación.

3. Serán causas de cancelación de la inscripción en el Registro, sin perjuicio de las actuaciones administrativas a que hubiera lugar, la revocación de la autorización o del reconocimiento, la no renovación de los mismos y la baja voluntaria.

## Artículo 15. Datos registrales.

En el Registro de Entidades de formación de manipuladores de alimentos y de Programas de formación de manipuladores de la Comunidad Autónoma de Aragón existirán dos secciones:

1. Sección de Registro de Entidades de formación en el que figurarán los siguientes datos:

- La identificación del titular de la entidad autorizada.
- Los datos domiciliarios.
- La fecha de autorización y de la última renovación.
- El número de inscripción otorgado.
- Tipos de programas autorizados.

2. Sección de Registro de Programas reconocidos en el que figurarán los siguientes datos:

- La identificación del titular del centro docente.
- Los datos domiciliarios.
- Denominación del programa.
- La fecha de reconocimiento de cada uno de los programas y de la última renovación.
- El número de inscripción otorgado a cada uno de los programas.

3. Los datos del Registro serán públicos atendiendo a las previsiones de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

4. La información contenida en el Registro quedará sujeta a lo dispuesto en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

## CAPITULO V CONTROL Y VERIFICACION

Artículo 16. Documentación.

1. Los Servicios de Inspección del Departamento de Salud y Consumo de la Comunidad Autónoma de Aragón tendrán acceso a la documentación de

carácter técnico y administrativo, así como a las instalaciones donde se realice la acción formativa.

2. Las entidades de formación de manipuladores de alimentos deberán tener debidamente archivada la siguiente documentación de cada uno de los cursos que impartan:

- Lista de asistentes, que como máximo serán 20 alumnos por curso.

- Contenidos del curso relacionados con la formación de manipuladores de alimentos y duración de su desarrollo que, como mínimo, será de cuatro horas lectivas presenciales.

- Material didáctico empleado.

- Fecha y lugar de celebración.

- Respecto al profesorado, acreditación de los conocimientos en higiene alimentaria, nutrición y, en caso necesario, en gestión de abastecimientos de agua de consumo humano.

- En el caso de hacer pruebas de evaluación, lista nominal de los asistentes que las han superado y de los que no, y modelo de las pruebas.

3. Los centros docentes que tengan programas de formación reconocidos y registrados, deberán tener debidamente archivada la siguiente documentación de cada uno de los cursos que impartan:

- Lista de alumnos.

- Contenidos del curso relacionados con la formación de manipuladores de alimentos y duración de su desarrollo que, como mínimo, será de diez horas lectivas presenciales.

- Material didáctico empleado.

- Fecha de realización de las actividades.

- Respecto al profesorado, acreditación de los conocimientos en higiene de los alimentos y nutrición y, en caso necesario, en gestión de abastecimientos de agua de consumo humano.

- Lista nominal de los asistentes que han superado el examen y modelo de las pruebas.

4. La documentación reseñada en los apartados 2 y 3 será firmada por el personal docente que haya impartido los programas de manipulación de alimentos y por el responsable del curso.

## Artículo 17. Control y supervisión.

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, será responsabilidad de los servicios de inspección de Salud Pública:

-Analizar y controlar los programas de formación de manipuladores de alimentos de todas las empresas del sector alimentario que desarrollan sus programas de formación

-Analizar, controlar y supervisar los programas de formación de manipuladores de alimentos reconocidos en los centros docentes.

-Analizar, controlar y supervisar los programas de formación de manipuladores de alimentos de las entidades de formación autorizadas.

-Revisar y controlar la formación de los manipuladores de alimentos.

-Supervisar la manipulación de alimentos en los establecimientos e industrias alimentarias, controlando que sea correcta.

2. La documentación y actividades señaladas en el apartado anterior, así como los programas de formación impartidos por las entidades de formación o por centros docentes, serán objeto de control por la autoridad sanitaria competente, que los valorará con el fin de comprobar su adecuación a los requisitos exigidos en el presente Reglamento.

3. Los responsables de las empresas del sector alimentario deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión de la prácticas de manipulación.

## CAPITULO VI INFRACCIONES Y SANCIONES

### Artículo 18.-Infracciones.

Sin perjuicio de otra normativa que pudiese resultar de aplicación, los incumplimientos de lo dispuesto en este Reglamento tendrán carácter de infracciones sanitarias, de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en el Capítulo V del Título V de la Ley 6/2002, de 15 de Abril, de Salud de Aragón, y en el Capítulo I del Título IV de la Ley 8/1997, de 30 de octubre, del Estatuto del Consumidor y Usuario de la Comunidad Autónoma de Aragón.

### Artículo 19. Régimen sancionador.

Las infracciones sanitarias a que se refiere el artículo anterior serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Ley 4/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, de infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, la Ley 8/1997, de 30 de octubre, del Estatuto del Consumidor y Usuario de la Comunidad Autónoma de Aragón, de La Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón así como las demás disposiciones que sean de aplicación.

[www.policialocalhuesca.com](http://www.policialocalhuesca.com)