

**FORMACIÓN OBLIGATORIA:**

Las empresas alimentarias tienen la responsabilidad de poner en el mercado alimentos seguros; como parte de las garantías que deben ofrecer se incluye la formación de los manipuladores acorde con su puesto de trabajo, tal como se recoge en el Reglamento 852/2004.

**FORMACION DE MANIPULADORES:** La formación en materia de higiene alimentaria se reconoce como uno de los pilares básicos en el seno de la empresa alimentaria para asegurar la correcta aplicación de los requisitos adecuados en cada fase o proceso y conseguir así la producción de alimentos seguros.

**EMPRESAS ALIMENTARIAS:** Corresponde a los responsables de las empresas alimentarias garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo, que debe acreditarse documentalmente. La empresa alimentaria es la responsable de la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores, de acuerdo con su actividad laboral. Esta formación la podrá impartir la propia empresa alimentaria, otras entidades que ofrezcan este servicio y centros de formación profesional o educación reconocidos por los organismos oficiales dentro de su formación reglada. Son las empresas alimentarias las que han de acreditar en las visitas de control oficial que se cumplen estos requisitos de formación.

**EMPRESAS DE FORMACION DE MANIPULADORES:** Cualquier empresa que quiera impartir formación de manipuladores de productos alimenticios, podrá ofrecer sus servicios en el mercado con libertad de prestación y sin limitación temporal o territorial alguna. A efectos de que se pueda demostrar la formación recibida por parte de los manipuladores de productos alimenticios formados por una empresa de formación, éstas podrán emitir cualquier clase de documento acreditativo de haber recibido dicha formación.

**MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO:**

- Los **MANIPULADORES DE ALIMENTOS** son aquellas personas que por su actividad laboral tienen contacto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o servicio de productos alimenticios.
- Los **MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO** son aquellas personas cuyas prácticas de manipulación puedan ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. Elaboran y manipulan comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor. Realizan actividades que pueden calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

**EMPRESAS 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.

Algunos ejemplos:

- **INDUSTRIAS ALIMENTARIAS:** lácteas, cárnicas, pescado, conservas, aguas, bebidas, vinos, cervezas, zumos, aceites, café, té e infusiones, especias, aditivos, grasas, aceitunas, levaduras, pastas, cacao y chocolate, pan, pastelería, galletas, molinería, legumbres y verduras, queserías, y cualquier otra industria cuya actividad sea la producción, transformación, elaboración y envasado de productos alimenticios.
- **COMERCIO:** supermercados, comestibles, carnicerías, charcuterías, pescaderías, congelados, heladerías, panaderías, confiterías, pastelerías, frutos secos, golosinas, vinoteras, fruterías, huererías, patatas fritas,

productos dietéticos, y cualquier otro establecimiento cuya actividad sea la distribución y almacenamiento de productos alimenticios.

- **HOSTELERÍA:** bares, restaurantes, cafeterías, catering, comidas preparadas, asaderos de pollos, bocadillerías, hamburgueserías, churrerías, pizzerías, cervecerías, pubs, discotecas, salas de fiestas, salones de celebraciones, teterías y salones de té, comedores colectivos, y cualquier otro establecimiento cuya actividad sea la prestación de servicios de suministro de productos listos para su consumo.
- **OTROS SECTORES:** Cualquier establecimiento que tenga el servicio de suministro de comidas y/o bebidas.

## **MARCO LEGAL**

- Reglamento 852/2004/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Directiva 123/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior.
- Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley 17/2009.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009 y a la Ley 25/2009. *Esta norma deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, suprimiéndose dos de los elementos esenciales del mismo que entaban en conflicto con la Directiva Comunitaria de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades.*
- Decreto 141/2011, de 26 de abril, de la Comunidad Autónoma de Andalucía, por el que modifican y derogan diversos decretos en materia de Salud y Consumo, para su adaptación a la normativa nacional por la que se incorporaba al ordenamiento jurídico nacional la Directiva 123/2006/CE del Parlamento Europeo y del Consejo. *Entre ellos se deroga el Decreto 189/2001, de 4 de septiembre, por el que se regulaban los Planes de Formación de Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades en Andalucía.*