

## CRITERIS INTERPRETATIUS DEL DECRET AUTONÒMIC DE MANIPULADOR D'ALIMENTS

JM/19-07-02

### CONCEPTE DE MANIPULADORS D'ALIMENTS

**DEFINICIÓ segons la norma estatal i autonòmica:** persona que durant l'exercici de la seva activitat en una empresa del sector alimentari té contacte directe amb els aliments.

Amb aquesta definició no cal englobar aquells manipuladors que desenvolupen la seva activitat en establiments que sols enmagatzemen, distribueixen o transporten aliments envasats. Això, sense perjudici de l'obligació que tenen els empresaris d'implantar i mantenir sistemes d'autocontrol, on hi cal incloure l'obligatorietat de formar el seu personal y assegurar que en el seu establiment es faci feina d'acord amb les pràctiques adients de fabricació i manipulació d'aliments. Tampoc no hem d'incloure els cambrers, els escuradors de plats i el personal de neteja.

**Manipuladors d'aliments del grup de major risc:** el que exerceix la seva activitat en els establiments del sector del menjar preparats, i en els de pastisseria, rebosteria, ovoproductes i similars..

### Acreditació de la formació impartida als manipuladors

Mitjançant certificats de formació individuals, expedits per les empreses del sector alimentari que imparteixen la seva formació, o per les empreses o les entitats de formació. En ambdós casos les empreses o les entitats cal que estiguin autoritzades per la Conselleria de Salut i Consum i estar inscrites en el registre que a aquests efectes ha de crear-se (les empreses esmentades tendran un número assignat).

**Validesa dels certificats de formació:** 4 anys per al grup de manipuladors de major risc, i 8 anys per a la resta. El carnet de manipulador d'aliments serà vàlid fins que s'hagi exhaurit el termini que figurarà al carnet, Durant el primer any, des de l'entrada en vigor del Decret autonòmic, la conselleria impartirà carnets de manipuladors d'aliments.

Els certificats de formació expedits per altres comunitats autònomes seran vàlids a qualsevol part del territori nacional, d'acord amb la vigència que hi consti. (hi ha comunitats que no han determinat cap període temporal concret).

En els certificats de formació expedits consta l'activitat per la qual ha estat impartida la formació específica, la qual cosa no és cap obstacle per poder fer feina en una altra comunitat, si els carnets són vigents, ja que s'ha impartit en tots els casos una part comú bastant àmplia. A més cal tenir en compte que l'empresari té l'obligació de garantir que en el seu establiment es compleixen les correctament lespràctiques de manipulació.

## Responsabilitats

El titular de l'empresa és qui ha de garantir que el seu personal ha rebut formació en higiene dels aliments, mitjançant la impartició de programes propis o d'empreses o entitats autoritzades. La inspecció ha d'exigir la responsabilitat de la formació al titular o al responsable, no al manipulador.

## Autorització d'empreses de formació

Tant les empreses del sector alimentari que imparteixen el seu propi programa de formació com les empreses i entitats externes, hauran d'estar prèviament autoritzades per la Conselleria de Salut, i inscrites en un registre creat a tal efecte. Aquest és públic en el termes establerts per la Llei 30/92 de procediment administratiu.

L'autorització ha de sol·licitar-la acompanyada dels documents que hi figuren als apartats a, b i c del punt 3 de l'article 5.

**Les empreses i entitats autoritzades en altres CCAA** que vulguin exercir la seva activitat en el territori de les Illes Balears no requereixen autorització expressa per part de la conselleria, però sí és necessari que s'inscriguin en el Registre d'Empreses Formadores i acreditar requisits tècnics que estan establerts a la nostra comunitat. La sol·licitud d'inscripció en el registre ha d'ajustar-se al model que figura en el Annex 1, acompanyada de la documentació que figura en el punt 3 de l'article 5, tret de l'apartat b. En el cas de persones jurídiques cal que adjuntin la documentació que acrediti la representació de la persona que signa la sol·licitud.

## Titulació responsable de programa de formació

Cal que una persona, al manco, responsable de la formació sigui titulada superior, amb formació específica en higiene alimentària. Entes aquestes titulacions, es troben: Biologia, Medicina, veterinària, Farmàcia, Química i Ingenieria Agrònoma. També està acceptada la titulació o diplomatura en Ciència i Tecnologia dels aliments.

El personal docent haurà d'acreditar la seva formació específica en higiene dels aliments..

Palma, a 20 d'agostode 2002

El cap del servei de seguretat alimentària

Signat.: Jesús Martínez Sánchez