

# LA FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA DE LOS MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO: DESARROLLO AUTONÓMICO.

**Caracuel A.<sup>1</sup>, García-Creus G.<sup>2</sup>, Jiménez S.<sup>3</sup>**

## Introducción

La importancia de los manipuladores de alimentos como factor de riesgo en la transmisión de enfermedades de origen alimentario se puso de manifiesto por primera vez en el ámbito normativo en 1959 con la publicación de la Orden del Ministerio de la Gobernación sobre «Control y Vigilancia Sanitaria de los Manipuladores de Alimentos» (1), estableciendo la necesidad de exámenes médicos como medida de control en la prevención de la transmisión de enfermedades por parte de los manipuladores de alimentos.

No es hasta 1.967, con la publicación del Código Alimentario Español (CAE), cuando se definen las obligaciones y prohibiciones generales de todo el personal que tiene contacto con los alimentos, y las especificaciones de las instalaciones y equipos en los establecimientos y las industrias alimentarias (2).

En 1.983, con la aprobación del «Reglamento de Manipuladores de Alimentos» mediante RD 2505/1983 de 4 de agosto (3), se produjo un importante avance al establecer como prioridad para la prevención eficaz de las toxiinfecciones alimentarias la **educación sanitaria de los manipuladores de alimentos en detrimento de los exámenes médicos**, con énfasis en el fomento y desarrollo de programas de formación en prácticas higiénicas de manipulación y en hábitos de higiene personal adecuados, ya que las pruebas de laboratorio negativas podrían generar una peligrosa sensación de seguridad, y dar lugar a una relajación de los hábitos higiénicos de los manipuladores.

Siguiendo estas directrices generales, la entrada en vigor del RD 2207/1995 del 28 de diciembre (4), relativa a las normas de higiene de los productos alimenticios, introdujo dos importantes cambios en relación con los manipuladores de alimentos.

Por un lado establece que la formación en materia de higiene alimentaria, es responsabilidad de los empresarios del sector alimentario.

<sup>1</sup> Veterinario Bromatólogo. Hospital Regional Universitario Carlos Haya. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía. Académico Numerario de la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental.

<sup>2</sup> Veterinario del Cuerpo Superior Facultativo. Distrito Sanitario Málaga. Servicio Andaluz de Salud. Junta de Andalucía.

<sup>3</sup> Veterinaria. Técnico de Laboratorio. Laboratorio Agroalimentario Torcalidad. Antequera (Málaga).

Por otro lado supuso una modificación no explícita de la definición de manipulador de alimentos, ya que como recoge en su Artículo 2, la higiene de los alimentos deberá mantenerse en el transcurso de todas las fases del proceso productivo posteriores a la producción primaria, incluyendo con ello la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.

Todo ello llevó a una revisión y actualización reglamentaria a escala estatal en relación con la formación de los manipuladores de alimentos mediante la publicación del RD 202/2000, de 11 de febrero (5), por el que se establecen las normas básicas relativas a los manipuladores de alimentos, que se ajusta a lo dispuesto en el RD 2207/95 (4).

También diferencia un nuevo tipo de manipulador, «**de Mayor Riesgo**», en función de que las prácticas de manipulación puedan ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. Se incluyen en esta categoría las actividades de «elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a **colectividades**», dejándola abierta a aquellas otras actividades que la Autoridad Sanitaria Competente considere, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos (5).

Por lo que respecta a los Programas de Formación, que es la innovación más destacada del RD 202/2000 (5), se recoge la obligatoriedad de las empresas de proporcionar formación eficaz en higiene de los alimentos a sus manipuladores, de acuerdo con la actividad laboral desempeñada por cada uno de ellos. Los Programas de Formación, que pueden tener «carácter permanente o periódico», podrán ser impartidos por la propia empresa, por una empresa o entidad autorizada, por la autoridad sanitaria o por centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales.

En el caso de que la formación sea impartida por entidades autorizadas o por la Autoridad Sanitaria Competente, deberán acreditar el aprovechamiento de la formación recibida mediante la expedición de «Certificados de Formación», quedando a criterio de las CCAA, en su ámbito territorial, la expedición de un «Carné de Manipulador» con validez en todo el territorio nacional, cuando la formación que se acredita es de «Mayor Riesgo».

La publicación, en enero de 2001, del RD 3484/2000 (7) por el que se establecen las Normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas, no ha hecho más que ratificar en el sector de la «alimentación fuera del hogar» lo que estaba establecido con carácter general en toda la industria alimentaria,

obligando a los responsables de los establecimientos definidos en este RD (incluido el servicio a colectividades) a garantizar que los manipuladores dispongan de una formación adecuada en materia de higiene alimentaria.

## Objetivos

Con este trabajo se pretende hacer una revisión de la legislación vigente, con referencia a los programas de formación de los Manipuladores de Mayor Riesgo en España, y matizar las diferencias existentes entre las Comunidades Autónomas y sus posibles consecuencias en las empresas del sector de la alimentación hospitalaria.

## Materiales y métodos

Tras la búsqueda de la legislación nacional y revisión histórica, se procedió a recopilar las disposiciones publicadas por las CCAA (8 a 30) para regular los Programas de Formación de Manipuladores de Mayor Riesgo en sus respectivos ámbitos de influencia.

Posteriormente se realizó un estudio de la mencionada documentación con especial referencia a los siguientes criterios: contenidos de los programas de formación, metodología y duración de las actividades formativas y definición de actividades comprendidas en Mayor Riesgo.

## Resultados y discusión

El desarrollo del RD 202/00 (5) por parte de las CCAA está siendo dispar y dilatado en el tiempo y como muestra de ello se puede comprobar que transcurrieron diez meses desde su publicación (25/02/00) y 4 meses desde su entrada en vigor (25/08/00), hasta que la primera Comunidad Autónoma (Castilla y León) publicara su decreto, y que a fecha 4/11/04 (cuatro años y nueve meses después), todavía, la CCAA de Aragón y la Ciudad Autónoma de Melilla no han publicado ninguna norma para el desarrollo de este RD en su ámbito territorial.

### **1. Contenidos de los Programas de Formación (Tabla 1).**

En lo concerniente a los **Contenidos de los Programas de Formación**, las CCAA de Castilla y León, Cataluña y País Vasco, **no especifican** en sus respectivas normas, los **contenidos mínimos** que se han de impartir en las actividades formativas.

Sólo las CCAA de Andalucía y Canarias diferencian en los **Contenidos del Programa de Formación** a los Manipuladores de **Mayor Riesgo**. En Madrid, Asturias, Castilla-La Mancha, La Rioja y Galicia se especifica que la formación a los **recién incorporados** ha de realizarse en el primer mes desde su incorporación y además en Canarias y La Rioja se añade que el trabajador ha de realizar sus tareas bajo supervisión cualificada en tanto no reciban esa formación.

**TABLA 1. Contenidos de los Programas de Formación.**

COMUNIDAD	DIFERENCIAS PARA RECIÉN INCORPORADOS
<i>Madrid</i>	Deben recibir formación en un mes desde su incorporación, y desde luego antes de que finalice su relación laboral.
<i>Asturias</i>	Deben recibir formación en un mes desde su incorporación o acreditar la formación según decreto.
<i>Canarias</i>	Deben recibir formación en un mes desde su incorporación, y desde luego antes de que finalice su relación laboral. Mientras reciben la formación tendrán supervisión cualificada.
<i>La Rioja</i>	Deben recibir formación en 30 días desde su incorporación. Mientras reciben la formación tendrán supervisión cualificada.
<i>Galicia</i>	Deben recibir formación en un mes desde su incorporación, deberá ajustarse a los objetivos y contenidos mínimos del Anexo 1.

## **2. Metodología y Duración de las Actividades (Tabla 2).**

Algunas CCAA permiten que parte de la **acción formativa** se realice de forma **no presencial**, como en Madrid donde, al menos, un tercio será presencial, en Cataluña donde lo admite sin especificar y en La Rioja en la que la formación a distancia no superará el 70%.

En Baleares no se especifica nada sobre la formación a distancia pero, sin embargo, obliga a que la evaluación de la actividad formativa sea presencial lo que puede inducir a pensar que es posible la formación no presencial, y en Canarias, en el Anexo del modelo de solicitud para reconocimiento como empresa autorizada, se debe optar por formación presencial, a distancia o mixta, sin haberse especificado antes ningún requisito especial.

**TABLA 2. Metodología y Duración de los Programas de Formación.**

COMUNIDAD	METODOLOGÍA	DURACIÓN
<i>Ceuta</i>	No especificada.	3 horas en el caso de suspender el examen.
<i>Madrid</i>	Admite la formación a distancia (al menos 1/3 presencial). Debe contener cuestiones teóricas y prácticas, y aspectos cognitivos, actitudinales y de motivación.	Formación inicial y continuada: 10 horas.
<i>Cantabria</i>	Debe contener cuestiones teóricas y prácticas, y aspectos cognitivos, actitudinales y de motivación.	Formación inicial : 6 horas lectivas + 1 hora para realizar evaluación: - en 3 días diferentes - n° alumnos ≤ 30 Renovación carné Mayor Riesgo: 3 horas lectivas
<i>Cataluña</i>	Presencial y/o a distancia.	No especificada.
<i>Castilla - La Mancha</i>	No especificada.	Comunes y específicas: 5 horas lectivas.
<i>Canarias</i>	En el modelo de solicitud, la empresa puede seleccionar formación a distancia, presencial o mixta.	Específicas para carné de mayor Riesgo: 8 horas lectivas.
<i>Baleares</i>	No especificada, pero exige el examen con presencia física.	No especificada.
<i>La Rioja</i>	Admite la formación a distancia no superior al 70% de horas del curso.	6 horas lectivas en 2 días diferentes.
<i>Galicia</i>	No especificada.	Formación inicial: 10 horas.

En cuanto a la **duración** de la acción formativa de Mayor Riesgo sólo se especifica en las comunidades de Cantabria (7 horas para la formación inicial y 3 horas para la renovación) y Canarias (8 horas).

Las normas de Madrid y Cantabria concretan **cómo realizar la formación**, citando que: «debe contemplar cuestiones teóricas y prácticas, trabajando los aspectos cognitivos, actitudinales y de motivación».

Sólo las CCAA de Murcia y Cantabria regulan el número máximo de alumnos que pueden asistir a cada actividad, siendo de 40 y 30 respectivamente.

Por lo que respecta al **modelo de acreditación** sólo se emite un Carné para Manipuladores de «Mayor Riesgo» en Cantabria, Murcia, Canarias, y Extremadura (con validez en todo el territorio nacional), siendo un certificado individual y/o colectivo en el resto de CCAA.

El **periodo de validez de la formación** impartida, no se especifica en Ceuta, Castilla y León, Madrid, Valencia, Cataluña, Murcia, Andalucía, Asturias y Galicia. En Cantabria, Canarias y Baleares el carné es por 4 años, en el País Vasco, Castilla La Mancha, La Rioja y Navarra la validez es de 5 años y en Extremadura de 2 años.

### **3. Actividades comprendidas en Manipuladores de Mayor Riesgo.**

Con referencia a la definición de manipuladores de Mayor Riesgo, en Murcia, País Vasco, Canarias, Extremadura y Baleares se amplía al sector de pastelería, repostería y bollería. Además en Murcia, Canarias, Extremadura a productos lácteos sin tratamiento térmico; en Murcia y Canarias a carnes y productos cárnicos; en Extremadura a helados y en Baleares a ovoproductos.

## **Conclusiones**

1.- Al no existir homogeneidad en la totalidad, ni siquiera en unos mínimos, en cuanto al contenido de los Programas, en la metodología y duración de las actividades formativas, en la acreditación de la formación y en las actividades comprendidas en la definición de manipulador de Mayor Riesgo, es imposible la aplicación del **Principio de Equivalencia** para el reconocimiento de la formación y de las empresas autorizadas entre las distintas Comunidades Autónomas.

2.- La emisión de carnés de Manipulador de Mayor Riesgo, con validez en todo el territorio nacional según el RD 202/2000, puede suponer un agravio comparativo con los manipuladores de otras Comunidades donde la duración y los contenidos de los programas de formación son mayores, y puede ocurrir que manipuladores de Mayor Riesgo con formación en una actividad determinada, queden capacitados para trabajar en otra actividad

al cambiar de Comunidad Autónoma, debido a las diferencias en las actividades reconocidas dentro de Mayor Riesgo en cada Comunidad Autónoma.

3.- Las diferencias puestas de manifiesto hacen muy difícil, que empresas con un ámbito de actuación nacional (como las que prestan sus servicios en las áreas de alimentación de los hospitales), puedan desarrollar Planes de Formación homogéneos para todos sus trabajadores, debiendo alterar contenidos, duración y método dependiendo de la Comunidad Autónoma de que se trate.

4.- Reconociendo un avance en las acciones formativas, no se exige una metodología que consiga modificar y adaptar conocimientos, actitudes e interiorización de la educación que se imparte. Se siguen permitiendo los métodos expositivos tradicionales, en vez de apostar por otros métodos (demostrativo, interrogativo) para conseguir los fines deseados.

## Referencia bibliográficas

- Orden de 15 de octubre de 1959 sobre Control y Vigilancia Sanitaria de Manipuladores de alimentos. BOE de 6 de noviembre de 1959.
- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español. BOE de 17 de octubre de 1967.
- Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de Alimentos. BOE de 20 de septiembre de 1983.
- Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene Relativas a los Productos Alimenticios. BOE de 27 de febrero de 1996.
- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las Normas Relativas a los Manipuladores de Alimentos. BOE de 25 de febrero de 2000.
- Real Decreto 50/1993, de 15 de enero por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios. BOE de 11 de febrero de 1993.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas. BOE de 12 de enero de 2001.
- Decreto de expedición del carne de manipulador de alimentos en la Ciudad de Ceuta. B.O.C.CE de 13 de junio de 2.000.
- Decreto 269/2000, de 14 de diciembre, por el que se regulan los Planes de Formación sobre Higiene de los Alimentos en Industrias y Establecimientos Alimentarios. BOCyL de 20 de diciembre de 2000.
- 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. BOCM de 7 de febrero de 2001.

- Orden 73 de 2002, de 30 de enero, de la Consejería de Sanidad, por la que se establecen Medidas Complementarias relativas a la Formación de los manipuladores de los Alimentos, Autorización, Control y Supervisión de los Centros y Programas de Formación en la Comunidad de Madrid. BOCM de 7 de febrero de 2002.
- Decreto 73/2001, de 2 de abril, del Gobierno Valenciano, por el que se fijan las Normas Relativas a la Formación de Manipuladores de Alimentos y el Procedimiento de Autorización de Empresas y Entidades de Formación. DOGV de 6 de abril de 2001.
- Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las Normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, Relativas a la Formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria. BOC de 7 de mayo de 2001.
- Decreto 208/2001, de 24 de julio, por el que se Regulan las Condiciones para el Ejercicio de Actividades de Formación de Manipuladores de Alimentos que se desarrollan en Cataluña por parte de Entidades Autorizadas. DOGC de 1 de agosto de 2001.
- Decreto 66/2001, de 14 de septiembre, por el que se Regula la Formación Continuada Obligatoria de los Manipuladores de Alimentos. BORM de 22 de septiembre de 2001.
- 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. BOJA de 2 de octubre de 2001.
- Corrección de Errores del 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. BOJA de 10 de octubre de 2001.
- Decreto 211 de 2001, de 2 de octubre, por el que se establecen Disposiciones Complementarias en relación con la Formación Continuada de los Manipuladores de Alimentos. BOPV de 22 de octubre de 2001.
- Decreto 8 de 2002, de 24 de enero, por el que se Regulan los Programas de Formación en Higiene de los Alimentos en Empresas del Sector Alimentario. BOPA de 4 de febrero de 2002.
- Rectificación de Errores del Decreto 8 de 2002 de 24 de enero, por el que se Regulan los Programas de Formación en Higiene de los Alimentos en Empresas del Sector Alimentario. BOPA de 9 de abril de 2002.
- Decreto 52 de 2002, de 23 de abril, de Entidades Formadoras de Manipuladores de Alimentos. DOCM de 26 de abril de 2002.
- Orden de 10 de julio, por la que se Regulan las Condiciones para el Ejercicio de Actividades de Formación de Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro. BOC de 19 de agosto de 2002.
- Orden de 8 de octubre, por la que se corrigen errores de la Orden de 10 de julio de 2002, que Regula las Condiciones para el Ejercicio de Actividades de Formación de Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro. BOC de 4 de noviembre de 2002.



- Corrección de Errores de la Orden de 8 de octubre de 2002, por la que se corrigen errores de la Orden de 10 de julio de 2002, que Regula las Condiciones para el Ejercicio de Actividades de Formación de Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro. BOC de 6 de enero de 2003.
- Decreto 138 de 2002, de 8 de octubre, por el que se establecen las Normas Relativas a la Formación de los Manipuladores de Alimentos y al Procedimiento de Autorización de Empresas y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura. DOE de 15 de octubre de 2002.
- Orden de 14 de enero de 2003, por la que se establecen Normas para el Desarrollo de la Formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura. DOE de 21 de enero de 2003.
- Decreto 3 de 2003, de 10 de enero, por el que se establecen las Normas Relativas a la Formación de Manipuladores de Alimentos y el procedimiento de Autorización de las Empresas y Entidades de Formación. BOIB de 21 de enero de 2003.
- Decreto 1 de 2003, de 31 de enero, por el que se establecen las Normas Relativas a la Formación de los Manipuladores de Alimentos y al Procedimiento de Autorización de Empresas y Entidades de Formación. BOR de 4 de febrero de 2003.
- Decreto 290/2003, de 4 de junio, por el que se fijan las normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos, el procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación y se crea el registro de las mismas. DOG de 26 de junio de 2003.
- Decreto Foral 108/2003, de 12 de mayo, por el que se regulan en Navarra las condiciones para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos y el régimen de autorización y registro. BON de 4 de julio de 2003.

