



LES 10 PREGUNTES MÉS FREQUENTS EN RELACIÓ ALS MANIPULADORS D'ALIMENTS

1. Qui s'ha de considerar manipulador d'aliments?
2. Quina formació ha de rebre un manipulador d'aliments?
3. Encara existeix el carnet de manipulador d'aliments?
4. En què consisteix el Pla de formació i capacitació dels establiments alimentaris?
5. Qui és el responsable de la formació i capacitació dels manipuladors d'aliments?
6. Quines són les obligacions del manipulador d'aliments?
7. En què consisteix la formació i capacitació dels manipuladors?
8. Només s'ha de rebre formació una vegada o cal renovar-la?
9. Què és una entitat de formació de manipuladors d'aliments?
10. En què consisteix el control dels plans de formació?

1. Qui s'ha de considerar manipulador d'aliments?

Totes aquelles persones que, per raó de la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

2. Quina formació ha de rebre un manipulador d'aliments?

La formació dels manipuladors d'aliments ha d'estar relacionada amb la tasca que realitzen i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat

alimentària. Per tant, s'ha d'adequar a la indústria alimentària i a l'activitat concreta a la qual s'adreça.

3. Encara existeix el carnet de manipulador d'aliments?

El document conegut com a carnet de manipulador d'aliments ja no és vigent ni obligatori. Aquest requisit administratiu va ser suprimit l'any 2000 i des d'aleshores són les empreses alimentàries les que han de vetllar pel manteniment de les normes d'higiene i han de garantir que el seu personal rebi la formació suficient i les instruccions necessàries.

No obstant això, continua sent indispensable una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments. Els establiments alimentaris han de disposar d'un pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària. Aquest pla és un dels requisits que ha de desenvolupar l'establiment dintre del seu sistema d'autocontrols.

4. En què consisteix el Pla de formació i capacitació dels establiments alimentaris?

És el document que descriu el conjunt d'accions destinades a que els treballadors que manipulen aliments tinguin i apliquin coneixements en diverses matèries:

- Higiene alimentària general: higiene personal, estat de salut, conductes i hàbits higiènics.
- Condicions específiques del lloc de treball: pràctiques higièniques pròpies de la seva activitat concreta.
- Del sistema d'autocontrol de la seguretat alimentària (procediments basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i plans de requisits).
- Dels requisits sanitaris i de les condicions establertes a la normativa vigent per desenvolupar l'activitat que realitzen.

El Pla consta dels apartats següents:

- Programa de formació i capacitació. És l'apartat del Pla que descriu allò que es farà en matèria de formació i capacitació del personal. Inclou els coneixements que calen per a cada lloc de treball, així com les activitats de comprovació del seu compliment i eficàcia.

- Registre. És la constància documental d'allò que s'ha fet, les comprovacions dutes a terme i les correccions implantades davant de desviacions.

5. Qui és el responsable de la formació i capacitació dels manipuladors d'aliments?

D'acord amb la normativa europea, és responsabilitat de les empreses alimentàries garantir que el personal que manipula aliments disposi d'una formació adequada en higiene i seguretat alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral. Per tant és el **titular de l'establiment** el responsable de la formació dels manipuladors. L'empresa també té la responsabilitat de posar a l'abast dels treballadors les condicions adequades per a una correcta aplicació dels coneixements.

Els establiments alimentaris han de tenir designat un **responsable del pla de formació** encara que les activitats de formació les realitzi una empresa externa.

També es desprèn de la norma comunitària la responsabilitat dels propis **manipuladors** en aplicar en la seva tasca diària els coneixements adquirits.

6. Quin paper correspon al manipulador d'aliments?

El manipulador continua sent l'element fonamental en la higiene alimentària: ha de formar-se adequadament i ha de seguir les instruccions i normes de bones pràctiques establertes per l'establiment alimentari on treballa, a fi d'evitar riscos per a la salut del consumidor.

7. En què consisteix la formació i capacitació dels manipuladors?

Els manipuladors han de poder conèixer i aplicar en tot moment les bones pràctiques de treball. Les activitats formatives específicament adreçades al lloc de treball són l'eina habitual per aconseguir-ho, si bé en poden existir altres.

Les activitats formatives, o qualsevol altra iniciativa destinada a la capacitació dels treballadors, han de contenir tots els aspectes teòrics i pràctics necessaris per al desenvolupament d'una correcta manipulació d'aliments.

També cal tenir en compte que determinades formacions professionals reglades poden garantir una formació bàsica i/o específica en manipulació d'aliments: per exemple els cicles formatius de grau mitjà i superior de les famílies professionals d'indústries alimentàries i d'hoteleria i turisme.

8. Només s'ha de rebre formació una vegada o cal renovar-la?

Una bona formació és la que aconsegueix que l'operari apliqui les bones pràctiques d'higiene en el seu lloc de treball, de tal manera que aquells riscos que podrien tenir el seu origen en la manipulació dels aliments estan sota control.

Per tant, la formació és un procés continu que ha de poder-se verificar en qualsevol moment.

L'empresari ha d'assegurar-se que quan un manipulador iniciï la seva activitat laboral a l'establiment alimentari, disposi d'una formació (general i/o específica) suficient per al lloc de treball que ocuparà. Aquesta formació la pot haver adquirit mitjançant:

- la formació reglada
- l'experiència laboral en altres empreses alimentàries d'activitats similars
- les sessions formatives i les instruccions impartides en el mateix establiment alimentari
- l'assistència a activitats formatives impartides per entitats.

Els manipuladors han de mantenir, durant tota la seva vida laboral, un bon nivell de formació i capacitat. Les necessitats de formació complementària dependran dels resultats del sistema de seguiment i verificació del compliment dels requisits de manipulació i higiene que hagi implementat l'establiment alimentari, en el marc del seu pla de formació, dels canvis en els processos d'elaboració i manipulació del mateix establiment i de les necessitats d'adaptació a la normativa alimentària.

9. Què és una entitat de formació de manipuladors d'aliments?

Les entitats de formació de manipuladors d'aliments (EFMA) són aquelles empreses, associacions empresarials i altres entitats, de caràcter públic o privat, dedicades a dissenyar i impartir activitats formatives en matèria d'higiene alimentària.

Des de la derogació del Reial Decret 202/2000 (mitjançant el Reial Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009 a la Llei 25/2009) la normativa que regula les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments a Catalunya (D 208/2001) ha esdevingut inaplicable.

Les EFMA ja no es troben sotmeses a l'activitat de control de l'Administració i, en conseqüència, **no es requereix autorització per exercir l'activitat.**

Les autoritzacions atorgades segons la normativa anterior es mantenen fins a finalitzar la seva vigència, no podran ser renovades i no poden donar lloc a situacions preferents o de privilegi envers altres entitats formadores.

10. En què consisteix el control dels plans de formació?

Una bona formació s'acredita verificant que l'operari aplica les bones pràctiques d'higiene en el seu lloc de treball, de tal manera que aquells riscos que podrien tenir el seu origen en la manipulació dels aliments estan sota control.

L'Agència de Protecció de la Salut verifica que el personal de l'establiment alimentari actua correctament en la manipulació dels aliments durant les visites d'inspecció rutinàries. Això es fa en el marc del sistema d'autocontrol de cada establiment, comprovant que els manipuladors d'aliments apliquen els coneixements que han adquirit.

L'acreditació d'assistència a cursos del personal no és suficient per considerar que els coneixements adquirits són correctes. En el decurs de la inspecció es comprova *in situ* que els manipuladors compleixen amb els requisits d'higiene i manipulació adients. Es comproven les actituds, el hàbits i el comportament dels treballadors, el coneixement i el compliment de les instruccions de treball establertes per l'empresa per garantir la seguretat i salubritat dels aliments.

En el decurs de les visites també es fa la revisió documental del seu pla de formació i capacitació del personal, revisant el programa i els registres de la seva aplicació.