

## ¿Con qué frecuencia se debe impartir formación en manipulación de alimentos?

Miércoles, 02 de marzo 2016

**La legislación con respecto a la formación de los manipuladores de alimentos ha cambiado varias veces en los últimos años. Actualmente no existe ninguna frecuencia pre-establecida en la formación del manipulador/a de alimentos, así que es importante establecer un criterio propio. Es necesario repetir la formación tantas veces como sea necesario hasta obtener los resultados deseados.**

Se consideran manipulador/a 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.

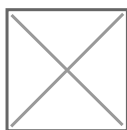
La legislación con respecto a la formación de los manipuladores de alimentos ha cambiado varias veces en los últimos años. Hasta el año 2000 era obligatorio el famoso carnet de manipulador que debía ser expedido y renovado periódicamente por empresas autorizadas.

Posteriormente, se introdujo en la legislación el concepto de "formación continuada" para establecer que la formación de los manipuladores debe estar presente a lo largo de su vida laboral permitiéndole ser consciente y responsable de sus manipulaciones. Con estos cambios, se trasladó la responsabilidad de la formación de los manipuladores a los distintos operadores económicos y se eliminaron las autorizaciones y controles para las entidades de formación de los manipuladores de alimentos.

No existe ninguna frecuencia pre-establecida en la formación del manipulador/a de alimentos, así que es importante establecer un criterio propio. Debe tenerse en cuenta que una formación es eficaz cuando el trabajador/a aplica las buenas prácticas de manipulación, manteniendo los riesgos bajo control.

Teniendo en cuenta esto, podríamos decir que es necesario repetir la formación tantas veces como sea necesario hasta obtener los resultados deseados.

A nivel orientativo, yo propondría utilizar esta tabla para determinar la frecuencia de formación:



**Riesgo.** La formación del personal manipulador debe estar relacionada con las tareas que realiza y el riesgo o peligro que su actividad comporta para la seguridad alimentaria. Por ejemplo, el riesgo alimentario del personal que manipula envases cerrados en un almacén, es muy inferior al personal que manipula sushi en un restaurante.

**Resultados visibles.** Se refiere al estado de las instalaciones, la actitud del trabajador/a y el cumplimiento general de buenas prácticas. Si se ha realizado formación recientemente y no hay resultados, es obvio que se necesita una actuación complementaria. En cambio, si la plantilla aplica los conocimientos adquiridos y hay una mejora de los resultados, la formación ha sido eficaz y puede determinarse otra frecuencia de formación.

También es necesario tener en cuenta otros aspectos que pueden modificar las frecuencias de formación, como por ejemplo:

- Cambios en los procesos o en la legislación.
- Incidencias, inspecciones u otras fuentes de mejora.
- Objetivos concretos para los que es necesario formar a la plantilla.

-----

Fuentes:

- Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- 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, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la *Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio*. Generalitat de Catalunya, Departament de Salut.

**Isabel Doys** es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.  
@: [isabeldoys@normafood.com](mailto:isabeldoys@normafood.com). (Todos los artículos).