



Preguntas y respuestas sobre la formación de los manipuladores de alimentos

09-01-2019

Desde el año 2000 no existe el carnet de manipulador de alimentos y, sin embargo, seguimos todos hablando de él. En este artículo, el autor da respuesta a una serie de preguntas al respecto, haciendo hincapié en los cambios legislativos y en la necesidad, por parte de las empresas, de asumir y responsabilizarse de la formación de sus empleados en esta materia.

El carnet de manipulador de alimentos **no existe** desde hace muchos años; es una terminología del siglo pasado y que hoy no está contemplado en ninguna legislación. Todo empezó con el Real Decreto 2505/1983 a raíz del cual se plantea la educación como la mejor garantía para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria y se implanta el carnet de manipulador de alimentos con vigencia de cuatro años desde la expedición. Como veremos más adelante, esta situación se mantuvo hasta el año 2000.

Sin embargo, pese a todo, diecinueve años después se sigue usando el término 'carnet de manipulador' y de hecho se siguen ofertando miles de cursos de formación con esta referencia como 'gancho'. Vamos a explicar cuál es la situación real de la formación del personal manipulador de alimentos a día de hoy

Si no existe el carnet...¿qué existe?

Lo que existe es un nuevo enfoque formativo adaptado a las directrices de las políticas europeas, en las que la formación del personal manipulador de alimentos es responsabilidad exclusiva de los operadores y empresas alimentarios. En otras palabras, no existe un carnet, ni un examen oficial, ni unos requisitos u objetivos formativos oficiales que cumplir.

Por el contrario, la formación en higiene alimentaria de los manipuladores, que sí es obligatoria, será la que cada empresa decida y que cubra las necesidades concretas de la actividad profesional de cada trabajador. Todo está claramente recogido en la normativa en vigor desde hace años.

Repaso cronológico de los cambios legislativos

– El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios incluyó una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario asumieran la responsabilidad de desarrollar programas de formación en cuestiones de higiene de los alimentos.

– Posteriormente, el Real Decreto 202/2000, ahora derogado, incorporó parte de dicha filosofía y ha jugado un papel importante en el desarrollo de programas de formación y educación en higiene de los alimentos. A partir de ese momento dejó de existir el ‘súper famoso’ carnet de manipulador de alimentos.

– El 1 de enero de 2006 entró en vigor el denominado ‘paquete de higiene’ y, en particular del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el cuál marcó nuevamente las coordenadas en las que la empresa alimentaria debe moverse para asumir sus responsabilidades en materia de seguridad alimentaria. De forma concreta, el capítulo XII del Anexo II del mencionado Reglamento establece que:

“• *En materia de formación los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:*

- *La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*
- *Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento de procedimientos basados en los principios de APPCC (Artículo 5) o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.*
- *El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.”*

– La aplicación de 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, conllevó la supresión explícita de la autorización de las entidades de formación de manipuladores de alimentos para poder ejercer su actividad en cualquier comunidad autónoma.

– Finalmente, el 19 de febrero de 2010 se publicó el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, que deroga expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Desde 2010 las entidades formadoras ya no tienen que estar autorizadas por la administración, que tampoco revisa *a priori* los programas de formación.

¿Quiere esto decir que ya no es necesaria la formación de los manipuladores de alimentos?

De ninguna manera. Las empresas alimentarias mantienen toda la responsabilidad y deben garantizar que el personal de su empresa tenga formación suficiente en materia de higiene, de acuerdo con su actividad laboral. La formación debe dar respuesta a las necesidades concretas de cada empresa alimentaria, y su objetivo fundamental debe ser inculcar a los manipuladores prácticas correctas de higiene, además de mantenerles actualizados en los contenidos de los últimos cambios normativos.

¿Cómo deben asumir dicha formación las empresas alimentarias?

Como hasta ahora, con la diferencia de que no existirá un registro de entidades autorizadas por la administración, es decir se suprime cualquier trámite administrativo (autorización, renovación, modificaciones de actividad, bajas, etc.).

En este sentido, la formación de los manipuladores debe ser impartida por:

- La propia empresa alimentaria.
- Empresas o entidades externas.
- Asociaciones, centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales.
- Por cualquier otro medio, siempre que se asegure la consecución del objetivo.

“Los responsables de las empresas del sector alimentario deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión y vigilancia de las prácticas de manipulación, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial”.

¿Quién puede impartir la formación de manipulador de alimentos?

La legislación no establece ningún requisito específico que deban cumplir las empresas o los formadores. Tampoco existen requisitos concretos de temario. Es responsabilidad exclusiva de la empresa el elegir profesionales lo suficientemente cualificados par desempeñar esa tarea.

“Obviamente, una empresa orientada hacia la excelencia en el servicio y preocupada por garantizar la inocuidad de los platos que salen de su cocina, se preocupará de igual manera de buscar al profesional idóneo para satisfacer las necesidades formativas de su personal. Porque, recordemos, la salud de los comensales es responsabilidad de cada empresa u operador alimentario y, por tanto, de cada uno de los manipuladores de alimentos que en ellas trabajan. Además, si tiene lugar un problema sanitario con la comida por culpa una inadecuada práctica de manipulación, toda la empresa verá afectada su reputación”.

Cabe la posibilidad de que los manipuladores se formen o instruyan por su cuenta, acudiendo a entidades o a través de sus propios medios; en este caso la empresa tendrá que valorar si la formación que justifica el manipulador es adecuada o no para el puesto de trabajo que va a desempeñar. La acreditación de la formación se podrá realizar en cualquier formato, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de sus trabajadores concretos ha recibido instrucción o formación en cuestiones de higiene alimentaria de

acuerdo con su actividad laboral concreta.

Desafortunadamente, el mercado, especialmente de internet, está plagado de ofertas de certificados de 'manipulador de alimentos' o incluso de 'carnet de manipulador' que se pueden obtener prácticamente gratis y que difícilmente pueden cumplir con los objetivos y prácticas específicos de una empresa seria.

Por contra, existen también multitud de organismos, empresas y profesionales (tanto en el ámbito público como en el privado) perfectamente capacitados para poder una formación de garantías y basada en las necesidades específicas de cada organización.

¿Cuánto dura el certificado de formación?

No existe un periodo de vigencia o de caducidad, ya que la formación debe formar parte de un sistema de autocontrol continuo en cada empresa.

“Los operadores de empresas alimentarias asumen la responsabilidad de la instrucción o formación continua de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción”.

Las empresas de alimentación deben detectar las necesidades de formación de su personal. Para ello, supervisarán las manipulaciones realizadas por sus trabajadores, detectando malas prácticas o prácticas incorrectas de higiene. Estas actuaciones las llevarán a cabo en el marco del autocontrol implantado en su establecimiento.

La revisión o actualización de la formación debe orientarse a la corrección de las prácticas incorrectas de higiene detectadas, y siempre a reforzar las buenas prácticas de higiene generales y la formación específica para cada puesto de trabajo.

¿Cuál es el papel de la autoridad sanitaria en la actualidad?

El contemplado en los Reglamentos (CE) nº 882/2004 y 854/2004 sobre controles oficiales: supervisarán los programas de formación de las empresas alimentarias con el fin de comprobar que se cumplen los requisitos del Capítulo XII del Reglamento (CE) nº 852/2004 y verificarán mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas de manipulación y en especial las de higiene, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

“En el caso de detectar incumplimientos, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas que procedan en aras de garantizar la seguridad de los alimentos y, en concreto, podrán requerir la revisión de los programas de formación de las empresas”.

En resumen, el control oficial se orientará a comprobar que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y a comprobar la forma como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente. De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerequisites exigidos.

Noticias Relacionadas

- [Alumnos de NHD colaboran en la formación de los manipuladores de alimentos de la CUN](#)
- [¿Es necesaria la formación del manipulador de alimentos? ¿Cómo impartirla?](#)
- [‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, un manual imprescindible en todas las cocinas](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)



Félix Martínez licenciado en veterinaria y experto en gestión de la calidad. Impulsor de **FormainnovaBio**, una plataforma para desarrollar propuestas formativas de interés para el sector de la restauración colectiva y autor de **‘El libro negro de la seguridad alimentaria’**, editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. ([Todos los artículos](#)).