

## I.- DISPOSICIONES GENERALES

### Consejería de Sanidad

#### Decreto 52/2002, de 23-04-2002, de Entidades Formadoras de Manipuladores de Alimentos.

La Constitución Española, en su artículo 43, reconoce el derecho a la protección de la salud, atribuyendo a los poderes públicos la competencia para organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios y, en su artículo 51.1, impone a tales poderes el deber de garantizar la defensa de los consumidores y usuarios, protegiendo, entre otros aspectos, la salud de los mismos.

Por su parte, el Estatuto de Autonomía de Castilla La Mancha establece su artículo 32 que es competencia de la Junta de Comunidades el desarrollo legislativo y la ejecución en materia de sanidad e higiene, promoción, prevención y restauración de la salud.

Asimismo, la Ley 8/2000, de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, recoge en el artículo 27.2, entre las funciones que realiza el sistema sanitario, la prevención de riesgos para la salud derivados de una inadecuada manipulación de alimentos. Y el artículo 30.2 exige la autorización y registro de empresas con especial incidencia en la salud humana.

Con fecha 25 de febrero del 2000, se publicó el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, entre las que figuran las referidas al desarrollo, aprobación y control de los programas de formación, así como el reconocimiento de los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales.

Visto lo cual se hace necesario establecer un marco normativo, en el ámbito de nuestra Comunidad Autónoma, a fin de dar respuesta a las funciones que se encomiendan a esta Consejería como órgano competente en los asuntos mencionados.

En su virtud, a propuesta de la Consejería de Sanidad, oídas las entidades y organizaciones afectadas, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 23 de abril de 2002,

Dispongo:

#### Artículo 1.- Objeto.

1.- El presente Decreto tiene por objeto regular la autorización de empresas alimentarias y entidades formadoras con capacidad para impartir formación en el área de los manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha, así como crear el Registro en el que quedarán inscritas dichas empresas y entidades autorizadas.

2.- Se regula igualmente la solicitud del reconocimiento de la formación en los casos de centros o escuelas de formación profesional o educacional.

#### Artículo 2.- Ámbito de Aplicación.

La presente disposición será de aplicación a:

a) Las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, que pretendan desarrollar e impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos, que presten servicios en establecimientos ubicados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha.

b) Las empresas del sector alimentario de Castilla La Mancha que formen, por sí mismas, a sus trabajadores en materia de higiene alimentaria.

#### Artículo 3.- Entidades formadoras.

A los efectos del presente Decreto se entenderá por Entidades formadoras aquellas empresas o entidades autorizadas para desarrollar e impartir programas de formación de manipuladores de alimentos.

#### Artículo 4.- Requisitos de las empresas alimentarias y entidades formadoras.

1.- Las empresas alimentarias y las entidades formadoras que deseen impartir programas de formación en materia de manipuladores de alimentos deberán cumplir los siguientes requisitos:

a) Tener un responsable de la formación, el cual deberá ser un titulado superior con formación específica en higiene y sanidad de los alimentos.

b) Disponer de medios audiovisuales, locales adecuados y accesibles, recursos, técnicas pedagógicas y sistemas de evaluación para la adecuada ejecución de los programas de formación.

c) Elaborar programas de formación que incluyan los contenidos de materias comunes y específicas contempladas en el Anexo 1º, sobre las que se pretenda impartir formación.

2.- Las empresas alimentarias garantizarán que sus manipuladores de alimentos hayan adquirido una formación adecuada y específica en higiene y sanidad de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral.

#### Artículo 5.- Autorización.

1.- Todas las empresas alimentarias y entidades formadoras que, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha, pretendan desarrollar programas de formación de manipuladores de alimentos, deberán formalizar su solicitud mediante la cumplimentación del modelo de instancia que figura en el Anexo 2º de este Decreto. La presentación podrá realizarse en los registros de las Delegaciones Provinciales de Sanidad conforme a lo previsto en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2.- Documentación que debe acompañar a la solicitud:

a) Documentación acreditativa de la titulación y experiencia del responsable de formación así como del resto del personal docente.

b) Material didáctico que desarrolle el programa de formación.

c) Memoria descriptiva de la actividad formativa que incluirá: Descripción del método pedagógico, sistemas de evaluación y duración de la actividad formativa, que en ningún caso será inferior a 5 horas para las enseñanzas comunes y 5 para las específicas de cada sector de actividad.

#### Artículo 6.- Resolución.

1.- La Delegación Provincial de la Consejería de Sanidad verificará la solicitud y los documentos que le acompañan. En el supuesto de que en los mismos se observaran faltas u omisiones, se requerirá al interesado para que, en el plazo de diez días desde la recepción del requerimiento, subsane dichas faltas o acompañe los documentos preceptivos, indicándole que si

así no lo hiciera se le tendrá por desistido en su petición archivándose sin más trámite, con los efectos que se establecen en el artículo 42.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, anteriormente citada.

2.- Una vez completada la solicitud y documentación antedichas, técnicos competentes designados por la Delegación Provincial de Sanidad podrán efectuar una visita de inspección a la empresa o entidad solicitante para comprobar la adecuación de los documentos aportados, elaborando un informe técnico sobre el resultado de dicha inspección.

3.- La autorización se otorgará o denegará por resolución del Titular de la Delegación Provincial correspondiente de la Consejería de Sanidad, a la vista de la documentación aportada y del informe técnico. Dicha resolución deberá ser notificada en un plazo no superior a tres meses desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en dicho departamento. Transcurrido dicho plazo sin que haya recaído resolución expresa, la solicitud se entenderá estimada.

4.- La convalidación de las autorizaciones concedidas por otras Comunidades Autónomas será automática con la sola presentación de dicha autorización ante el Órgano de la Consejería competente en materia de manipulación de alimentos. No obstante, estas empresas alimentarias y entidades formadoras deberán atenerse en cuanto al desarrollo de los programas de formación a lo recogido en el presente Decreto.

#### Artículo 7.- Validez y renovación.

1.- La autorización se otorgará por un periodo de cinco años.

2.- La renovación deberá solicitarse en el último trimestre del periodo de validez, siguiéndose el mismo procedimiento que para la solicitud de autorización inicial. La autorización se entenderá prorrogada hasta tanto recaiga resolución expresa sobre la renovación o se entienda estimada por silencio administrativo.

3.- Si en el periodo previsto en el apartado anterior no se hubiera presentado solicitud de renovación, la autorización se entenderá caducada.

#### Artículo 8.- Modificación de las condiciones.

1.- Cualquier modificación sobre los aspectos o condiciones organizativas,

administrativas, técnicas o de otra clase, que hayan sido tomadas en consideración a la hora de autorizar una empresa alimentaria o entidad formadora para impartir formación a manipuladores de alimentos, deberá ponerse en conocimiento de la Delegación Provincial de la Consejería de Sanidad en el plazo de treinta días desde que se hubiera producido la modificación.

2.- Si las modificaciones afectaran a las condiciones que hicieron posible la autorización, la Administración, en el plazo de dos meses desde la recepción de la comunicación, podrá iniciar el procedimiento de revocación previa instrucción del expediente.

#### Artículo 9.- Convalidación de formación en higiene alimentaria.

1.- De acuerdo con lo especificado en el artículo 4º, apartado 5, del Real Decreto 202/2000, los centros y escuelas de formación profesional o educativa, públicos o privados, podrán solicitar, que los cursos o actividades que hayan impartido a los manipuladores de alimentos sean reconocidos a efecto de formación en higiene alimentaria, siempre según lo regulado en la mencionada norma.

A tal fin deberán formalizar la solicitud que se incluye como Anexo 3º al presente Decreto.

2.- La resolución se notificará en el plazo de 3 meses, por la Delegación Provincial de la Consejería de Sanidad donde radique el centro que solicite la autorización o por el Órgano de la Consejería competente en materia de manipulación de alimentos, si el centro está ubicado fuera del ámbito territorial de Castilla-La Mancha. Si en dicho plazo no se hubiera dictado resolución expresa, se entenderá estimada la solicitud.

#### Artículo 10.- Acreditación.

1.- Los trabajadores que reciban formación de las empresas alimentarias o entidades formadoras conforme a lo previsto en este Decreto, recibirán de las mismas un documento acreditativo de dicha formación, el cual se ajustará en cuanto a su contenido al previsto en el Anexo 4º de este Decreto: Una copia de este documento deberá obrar en los archivos y registros del Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos o de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene del establecimiento donde trabajan los manipuladores. En cualquier caso deberá quedar

archivada por la empresa o entidad formadora, a disposición de los Servicios de Inspección y Control.

2.- La acreditación de la formación en los casos de manipuladores de alimentos tendrá validez indefinida.

Los empresarios asumen la responsabilidad de la formación continuada de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción; en cualquier caso, dicha revisión y actualización se efectuará al menos cada cinco años.

Al margen de lo expuesto, y con independencia del tiempo transcurrido desde la última formación, los Servicios de Control Oficial podrán exigir la acreditación de un nuevo ciclo de formación para aquellos manipuladores en los que, tras la oportuna verificación, se demuestre la insuficiencia de la formación recibida. En estos casos, y dentro de las actuaciones normales de control del establecimiento, se notificará al responsable del mismo, dándose un tiempo límite para ello y trasladando mientras tanto al manipulador a otro puesto de trabajo que no conlleve riesgo para la salud pública.

#### Artículo 11.- Memoria.

Las empresas alimentarias o entidades formadoras deberán presentar, con periodicidad anual, al Órgano de la Consejería competente en materia de manipulación de alimentos una memoria de las actividades realizadas que contendrá la información siguiente: Número de cursos realizados en cada sector de actividad, relación de alumnos asistentes a cada curso, con indicación de si ha superado la prueba de evaluación y la empresa donde trabaja.

#### Artículo 12.- Registro.

1.- Se crea en Castilla-La Mancha el Registro de empresas alimentarias y entidades formadoras autorizadas para impartir formación a manipuladores de alimentos.

El registro contendrá los siguientes datos:

- a) Identificación del titular o responsable de la empresa alimentario o entidad formadora: Nombre o razón social, CIF, domicilio y teléfono.
- b) Identificación de la empresa alimentaria o entidad formadora: Número de

Registro, denominación de la entidad, dirección y teléfono.

2.- La gestión del Registro se realizará por el Órgano de la Consejería competente en materia de manipulación de alimentos.

3.- Las inscripciones en el Registro se practicarán de oficio tras la concesión de las autorizaciones.

4.- Las Delegaciones Provinciales remitirán al Órgano de la Consejería competente en materia de manipulación de alimentos copia de las resoluciones que dicten autorizando a las empresas alimentarias y entidades formadoras, con el objeto de que sean inscritos en el Registro previsto en este artículo. Asimismo comunicarán las modificaciones de los datos de las empresas y entidades formadoras que deban figurar en el Registro y la caducidad de las autorizaciones.

Artículo 13.- Control, inspecciones y sanciones.

1.- El control y la inspección del cumplimiento de las normas establecidas corresponderá al Órgano de la Consejería competente en materia de manipulación de alimentos.

2.- La carencia de autorizaciones por las empresas alimentarias o entidades formadoras o el incumplimiento de los requisitos que en las mismas se establezca, supondrá la suspensión provisional o la prohibición de las actividades autorizadas con los efectos previstos en el artículo 37 de la Ley General de Sanidad.

3.- Las infracciones a lo dispuesto en el presente Decreto serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Sección 4ª del Capítulo III del Título V de la Ley 8/2000, de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha.

Para la imposición de las sanciones, se seguirá el procedimiento sancionador establecido en la normativa vigente.

Disposición transitoria:

Durante un año a partir de la publicación del presente Decreto, los Servicios Veterinarios Oficiales podrán seguir impartiendo los programas de formación a los trabajadores de aquellas empresas del sector alimentario que no tengan fácil acceso a la formación impartida por las empresas alimentarias y entidades formadoras conforme a lo previsto en este Decreto.

Disposición Derogatoria:

Queda derogado el Decreto 106/1986, de 7 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos en Castilla La Mancha, y su modificación por el Decreto 92/1990, de 24 de julio.

Disposiciones Finales:

Primera:

Se faculta al titular de la Consejería de Sanidad para desarrollar lo dispuesto en este Decreto.

Segunda:

El presente Decreto entrará en vigor al mes de su publicación en el Diario Oficial de Castilla la Mancha.

Toledo, a 23 de abril de 2002

JOSÉ BONO MARTÍNEZ

El Consejero de Sanidad  
FERNANDO LAMATA COTANDA

Anexo 1ª  
Programas de Formación

1.- Enseñanzas comunes (Obligatorias):

Estas enseñanzas se impartirán a todo tipo de manipuladores de alimentos y versarán sobre las siguientes materias:

- a) Calidad alimentaria: Criterios de apreciación.
- b) Alteración de los alimentos. Signos de deterioro de los alimentos: De origen animal (carnes, pescados...) y de origen vegetal (frutas, verduras...)
- c) Manipulación higiénica de los alimentos. La cadena alimentaria: Origen, transformación, tratamiento térmi-

co, descongelación..., almacenamiento, tiempo de permanencia, Distribución y consumo.

d) Locales: Estructura y aditamentos internos, instalaciones y salas: proyecto y distribución, iluminación y ventilación, y limpieza y desinfección.

e) Utillaje: Limpieza y desinfección.

f) Higiene personal: Aseo personal, hábitos higiénicos (fumar, comer...), y estado de salud.

g) Información sobre el producto: Identificación del lote, etiquetado e información al consumidor.

h) Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, fuentes de contaminación, infecciones alimentarias por parásitos; bacterias, hongos, virus..., intoxicaciones alimentarias, por toxinas microbianas, por ingestión de pescados o alimentos tóxicos, y toxiinfecciones alimentarias.

i) Conservación de los alimentos: Métodos físicos: Frío, calor, desecación-liofilización, radiaciones; métodos químicos: Sal, azúcares, curado, ahumado, conservantes, acidificantes...; envasado: Requisitos de los materiales para envasar y tipos de envasado.

j) Asesoramiento en cuanto a la detección y autocontrol de puntos de peligro en el ámbito de cada actividad: Aspectos a destacar en la legislación aplicable en cada sector de actividad y enfermedades profesionales relacionadas con el sector.

2.- Enseñanzas específicas/actividad

Sectores específicos: Restauración / pastelería; cárnicas/pescados; lácteas; comedores colectivos, comidas preparadas, bares y cafeterías; comercio minorista; e industrias transformadoras y envasadoras.

Contenido de estas enseñanzas: Nociones elementales sobre el control oficial, aspectos a destacar en la legislación aplicable en cada sector de actividad, enfermedades profesionales relacionadas con el sector, manipulación correcta y específica de ese tipo de productos, alteraciones características y puntos críticos de control en la elaboración distribución y venta de productos encuadrados en alguno de los 6 sectores específicos relacionados en el párrafo anterior.

**ANEXO 2º****MODELO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN/RENOVACIÓN PARA IMPARTIR FORMACION A MANIPULADORES DE ALIMENTOS****A.- IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD**

Nombre o razón social \_\_\_\_\_  
CIF \_\_\_\_\_ Domicilio \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_  
Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Código Postal \_\_\_\_\_ Tf. \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**B.- REPRESENTANTE LEGAL**

Nombre y apellidos \_\_\_\_\_  
CIF \_\_\_\_\_ Domicilio \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_  
Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Código Postal \_\_\_\_\_ Tf. \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**C.- TIPO DE SOLICITUD:**

Autorización \_\_\_\_\_  
Renovación \_\_\_\_\_

**D.- SECTORES DE ACTIVIDAD EN LOS QUE VA A IMPARTIR FORMACION**

a) De enseñanzas comunes (De impartición obligada) \_\_\_\_\_

b) De enseñanzas específicas:

Carnes/pescados \_\_\_\_\_ Panaderías/pastelerías \_\_\_\_\_  
Comedores colectivos, comidas preparadas, bares y cafeterías \_\_\_\_\_  
Comercio minorista \_\_\_\_\_ Lácteos \_\_\_\_\_  
Fábricas transformadoras y envasadoras \_\_\_\_\_

**Duración de la actividad formadora:**

Enseñanzas comunes \_\_\_\_\_ h. Enseñanzas específicas \_\_\_\_\_ h.

**Pretende formar manipuladores:**

De su propia empresa \_\_\_\_\_ de otras \_\_\_\_\_

**Provincia/s de actuación:**

\_\_\_\_\_

**Está autorizada para formar manipuladores de alimentos en otras CCAA** \_\_\_\_\_

Relacionarlas en su caso \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**RECURSOS DE QUE DISPONE:**

**HUMANOS:**

Nombre y apellidos	Titulación	Formación en higiene alimentaria
<b>Responsable:</b>		

**MATERIALES:**

Proyectores: de vídeo \_\_\_ de diapositivas \_\_\_ de transparencias \_\_\_  
 otros \_\_\_\_\_

**Locales propios o a su disposición:**

Ubicación	Disponibilidad

En consecuencia, solicita a V.I. la autorización presentada.

Lo que solicita en ....., a ..... de ..... de .....

**ILMO SR.** .....

## ANEXO 3°

**SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO DE ENSEÑANZAS  
OFICIALES**

**CENTRO O ESCUELA** \_\_\_\_\_  
**Domicilio** \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
**Población** \_\_\_\_\_ **Provincia** \_\_\_\_\_  
**Código Postal** \_\_\_\_\_ **Tf.** \_\_\_\_\_ **FAX** \_\_\_\_\_ **e-mail** \_\_\_\_\_  
**Reconocido/a por el Organismo Oficial** \_\_\_\_\_

**Breve descripción de la formación impartida a manipuladores de alimentos relacionada con las materias contempladas en el ANEXO 1°**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Fecha	Enseñanzas comunes	N° de Horas	E. específicas/sector De actividad	N° de Horas

**Manipuladores que recibieron formación:**

NOMBRE Y APELLIDOS	DNI	SECTOR DE ACTIVIDAD	EMPRESA DONDE TRABAJA	EVALUACION

Solicita el reconocimiento de las enseñanzas referidas,

En ....., a ..... de ..... de .....

Fdo.:.....

**ILMO SR.** .....

**ANEXO 4º**  
**DOCUMENTO ACREDITATIVO DE LA FORMACIÓN**  
**DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

D/Dña.  
.....  
.....,  
con DNI Nº ....., como responsable de formación de la<sup>(1)</sup> :  
    **Empresa alimentaria**  
    **Entidad formadora**  
cuyo                    nombre                    o                    razón                    social                    es  
.....,  
autorizada mediante Resolución del Órgano de la Consejería competente en materia de  
manipulación de alimentos de fecha ..... de ..... de ..... y con nº de Registro  
.....,

**CERTIFICA:**

Que ..... D/Dña.  
....., con DNI nº ....., ha recibido, desde el ..... de  
..... de ....., hasta el ..... de ..... de ....., formación general y específica  
en                    la                    actividad                    de  
.....,  
....., correspondiente a manipuladores de alimentos, acreditando su  
aprovechamiento de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 202/2000, de 11 de enero,  
y en el Decreto 52/2002, de 23 de abril, de Entidades Formadoras de Manipuladores de  
Alimentos.

Lo que certifico en ....., a ..... de  
..... de .....

**SELLO DE LA ENTIDAD**

**FIRMA**

(1) Márquese lo que proceda.