



## NOTA INFORMATIVA SOBRE LA FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS TRAS LA DEROGACIÓN DEL REAL DECRETO 202/2000, DE 11 DE FEBRERO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Los operadores de empresa alimentaria están obligados a establecer y aplicar un plan de formación en higiene de alimentos apropiado para cada empleado, de acuerdo a sus necesidades concretas y a su ámbito específico de actuación; ellos mismos pueden impartir esa formación a sus trabajadores, o contratar centros o personas que la impartan.

La formación en higiene de alimentos, por tanto, depende de lo que cada operador de empresa alimentaria concreta busca y necesita para cumplir con los requisitos establecidos en la legislación de aplicación.

Las Autoridades Competentes del control oficial serán las encargadas de verificar la idoneidad de la formación de cada manipulador en su puesto de trabajo específico.

Tras la derogación del *Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos*, los requisitos de formación en higiene se establecen en el *Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios*, de manera que:

1. Los centros que imparten formación de higiene a los manipuladores de alimentos ya no necesitan ninguna homologación o autorización de ningún organismo oficial para impartir formación a los manipuladores de alimentos.
2. Ya no existe el antiguo carnet de manipulador, y no hay modelo oficial o normalizado. Los justificantes por haber asistido a un curso de formación de manipulación de alimentos, emitidos y entregados por las empresas de formación a los alumnos (firmados y sellados por la persona responsable, originales y especificando los contenidos impartidos), serán por tanto en un modelo libre, tendrán validez en todo el territorio nacional y acreditarán que ese alumno ha recibido formación como manipulador de alimentos.
3. Para que dicha formación se considere adecuada, debe adaptarse a las necesidades del puesto de trabajo específico del manipulador.
4. No existen actualmente las limitaciones que existían, cuando estaba en vigor el Real Decreto 202/2000, sobre: caducidad de los certificados, división por sectores, ni clasificación de alto y bajo riesgo. No obstante es responsabilidad del operador económico que se incluya en el plan de formación una revisión y actualización periódica de los conocimientos del manipulador.
5. No existe ningún requisito a nivel nacional especificado respecto a los contenidos, el examen, el profesorado, o la forma de impartir la formación sobre higiene de los alimentos.

Aprobado en Comisión Institucional del 17 de noviembre de 2013.