

## Formación de manipuladores: avance legislativo

2010-06-21

El pasado 19 de Febrero se publicó en el BOE el Real Decreto 109/2010 por el cual se derogaba el RD202/2000, referente a la formación de manipulador de alimentos. Un cambio necesario para adaptarnos a la legislación europea, traspasando responsabilidades de la administración a las empresas.

El Real Decreto 202/2000 queda derogado con la publicación en el BOE el día 19 de febrero del RD 109/2010, referente a la formación de manipulador de alimentos. En el [siguiente artículo](#) encontrarás toda la información referente a la anterior normativa.

Desde que se legisló por primera vez la formación de los manipuladores de alimentos hace casi treinta años, hemos visto una evolución lenta desde la dependencia total de las administraciones autonómicas hasta la responsabilidad única de la empresa del sector agroalimentario:

- Orden de 15 de Octubre de 1959: El control de los manipuladores de alimentos se realizaba mediante exámenes médicos.
- Real Decreto 2505/1983: Es el primer *Reglamento de Manipuladores de Alimentos*. La prioridad era desarrollar programas de formación en higiene alimentaria al colectivo de manipuladores en detrimento de los exámenes médicos periódicos. Era responsabilidad de *La Dirección General de Salud Pública y los Organismos competentes de cada Comunidad Autónoma* formar a los manipuladores, evaluarlos, registrarlos y expedir el carnet de manipulador de alimentos. Este carnet tenía una duración de cuatro años, y tanto su expedición como su renovación eran gratuitas. En este caso la única responsabilidad de la empresa era comunicar este real decreto a los trabajadores y facilitarles el cumplimiento del mismo.
- Real Decreto 202/2000: Con la actualización de la normativa europea en materia de higiene, y la aprobación del Real Decreto 2207/1995 (actualmente derogado), se tenía que actualizar la normativa referente a la formación de los manipuladores. Así, las empresas del sector alimentario pasaban a asumir la responsabilidad de desarrollar programas de formación en cuestiones de higiene de los alimentos. Sin embargo, reservaba a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores de alimentos. Además, el control y la supervisión de la formación recaía sobre las autoridades competentes.



En estos últimos diez años durante los que ha estado en vigor este Real Decreto, las opciones para formar a los manipuladores eran dos: que los formara la propia empresa, en caso de que hubiera una persona capacitada para tal fin, o que la empresa derivara a sus trabajadores a una empresa externa y acreditada por las autoridades sanitarias.

El carnet de manipulador de alimentos ya no existía, era suficiente con que la empresa tuviera los certificados de la formación y la firma de los trabajadores que acreditara su presencia en las actividades formativas. Sólo se podía exigir carnet de manipuladores expedido por las autoridades sanitarias en casos concretos de manipuladores de alto riesgo, en caso de que dichas autoridades así lo solicitaran.

Además en este Real Decreto se sustituye la expresión "análisis de riesgos y control de puntos críticos" por la siguiente: "análisis de peligros y puntos de control crítico", con carácter retroactivo, con el fin de adaptarnos mejor a lo definido por el Códex Alimentarius.

## ÚLTIMA NORMATIVA



El [Real Decreto 109/2010](#) entró en vigor el pasado 20 de Febrero, y ha sido el último cambio esperado respecto a la formación de manipuladores de alimentos. Este cambio se realiza con el fin de adaptar nuestra legislación al nuevo paquete de higiene que entró en vigor a nivel europeo en el año 2006. En el [Reglamento \(CE\) 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se indica en el capítulo XII del anexo II, que son las empresas las que deben garantizar "la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria".

Por tanto, este Real Decreto traspasa la responsabilidad sobre la formación de los manipuladores de alimentos desde las administraciones competentes a los operadores, es decir, a las empresas. Ya no hay que acreditar los programas formativos en las consejerías de sanidad, ni existe un listado de empresas autorizadas para la formación de manipuladores. Obviamente, tampoco existe ya el "carnet de manipulador".

Aún surgen dudas sobre cómo cumplir este nuevo Real Decreto, y ya estamos viendo estrategias de empresas formadoras para no perder mercado. Si con el Real Decreto 202/200 ya era posible que cada empresa formara a sus trabajadores sin necesidad de pagar a una empresa externa, ahora está aún más claro. Pero son las empresas las que deben tener cuidado, puesto que toda la responsabilidad recae sobre ellas. Es decir, las empresas formadoras van a seguir existiendo, y serán necesarias puesto que no en todas las empresas hay personal preparado para impartir la formación a los manipuladores. Sin embargo, ahora sí que **es necesario que todos los trabajadores entiendan la formación y la pongan en práctica**, puesto que en las inspecciones sanitarias, además de comprobar la documentación, **se comprobarán los buenos hábitos de higiene de los manipuladores**.

Con esta normativa hemos llegado a la madurez de la formación de los manipuladores, es decir, cada trabajador debe conocer los riesgos que entraña su trabajo, cómo prevenirlos y cómo resolverlos; y debe ser la empresa la que se preocupe de que esto sea así y prepare a sus manipuladores para trabajar de forma higiénica y responsable. Cada empresa deberá poner en práctica las acciones que considere necesarias para lograr este fin y las autoridades competentes se limitarán a supervisar que esto es así.



NOTICIAS | OPIN  
 ACTUALIDAD |  
 TIENDA | LIBRE  
 GLOSARIO |  
 APPCC | REPOR  
 CATERING | MA  
 HIGIENE | LIMPI  
 LOGÍSTICA | REP  
 AGENDA | NOTI  
 ACTUALIDAD |  
 VESTUARIO | TI  
 LEGISLACIÓN |  
 UTILLAJE | CAT  
 LIBRERÍA | ACE  
 ACTUALIDAD |  
 LIBRERÍA | LEG  
 GLOSARIO | FOR  
 APPCC | ALIME  
 HIGIENE | LIMPI  
 LOGÍSTICA | REP  
 ACTUALIDAD |  
 GUÍA DE EMPR  
 LEGISLACIÓN |  
 ALIMENTACIÓN  
 REPORTAJES | A  
 NOTICIAS | OPIN  
 ACTUALIDAD |  
 TIENDA | LIBRE  
 GLOSARIO | FOR  
 APPCC | REPOR  
 CATERING | MA  
 HIGIENE | LIMPI  
 LOGÍSTICA | REP  
 AGENDA | NOTI  
 ACTUALIDAD |  
 VESTUARIO | TI  
 LEGISLACIÓN |  
 UTILLAJE | CAT  
 LIBRERÍA | ACE  
 ACTUALIDAD |  
 LIBRERÍA | LEG  
 GLOSARIO | FOR  
 APPCC | ALIME  
 HIGIENE | LIMPI  
 LOGÍSTICA | REP  
 ACTUALIDAD |  
 GUÍA DE EMPR  
 ACTUALIDAD |  
 TIENDA | LIBRE  
 GLOSARIO | FOR  
 APPCC | REPOR

 **Versión para imprimir**

**Artículos relacionados:**

- [PRERREQUISITOS\(I\): Plan de Limpieza y Desinfección](#)
- [PRERREQUISITOS \(I\): Documentación para el Plan de Limpieza y Desinfección](#)
- [PRERREQUISITOS \(II\): Plan de DDD](#)
- [PRERREQUISITOS \(III\): Plan de Control de Aguas](#)
- [PRERREQUISITOS \(IV\): Formación de manipuladores](#)
- [PRERREQUISITOS \(V\): Control de proveedores](#)
- [PRERREQUISITOS \(VI\): Mantenimiento preventivo](#)
- [PRERREQUISITOS \(VII\): Gestión de residuos](#)