



CURSO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(4 horas)

QUIEN ESTÁ OBLIGADO A HACER ESTE CURSO

Actualmente sólo hay una normativa en vigor que regula la higiene alimentaria: es el Reglamento (CE) no 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004.

Dicho reglamento establece *normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:*

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;*
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.*

En el ANEXO II (**Requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria**) capítulo XII (**Formación**) queda establecido:

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

- 1) La supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.*
- 2) Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.*
- 3) El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.*

Esta normativa en vigor se está exigiendo en España a todas las personas relacionadas con la manipulación de alimentos: ya estén estos envasados o no, crudos o cocinados. o simplemente los transporten, aunque no lleguen a tocarlos.