



## Índice

<b>Objetivos</b> .....	2
<b>Responsable</b> .....	2
<b>Destinatarios</b> .....	2
<b>Contenidos</b> .....	2
<b>Metodología de la formación</b> .....	3
<b>Frecuencia</b> .....	3
<b>Requerimientos para la admisión de un nuevo trabajador:</b> .....	3
<b>Vigilancia</b> .....	3
<b>Acciones correctoras</b> .....	4
<b>Verificación</b> .....	4
<b>Registros</b> .....	4
<b>Bibliografía</b> .....	4
<b>Enlaces</b> .....	4
<b>Nota para todos los Manipuladores de alimentos que se incorporan en el centro</b> .....	5



## **Objetivos**

Garantizar que todos los Manipuladores de alimentos del centro dispongan de una capacitación para la preparación de comidas, en materia de Higiene Alimentaria y que apliquen los conocimientos adquiridos. En concreto que conozcan y apliquen:

- Las medidas generales de higiene
- Los procesos y prácticas correctas relacionados con la elaboración de comidas del centro
- Los métodos de vigilancia, registros y acciones correctoras del sistema de autocontrol e importancia en la seguridad de los alimentos.

## **Responsable**

La empresa debe nombrar un responsable de la formación o de verificar que se imparte.

## **Destinatarios**

Dirigido a todos los manipuladores de alimentos de la cocina y comedor.

## **Contenidos**

- Alimentación y Salud Pública.
- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación: concepto de enfermedad de transmisión alimentaria. Infecciones e intoxicaciones alimentarias y sus brotes.
- Principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes. Microorganismos. Tipos y repercusiones en los alimentos.
- El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
- Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria. Prevención y control.
- El papel de los manipuladores de alimentos como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Las medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos:
  - Importancia de la higiene personal
  - Hábitos higiénicos de los manipuladores: prácticas correctas e inadmisibles
  - Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.
  - Desinsectación y desratización.
  - Higiene de los locales y equipos.
  - Tipos de conservación de los alimentos.
  - **Prácticas peligrosas e incorrectas de higiene en la manipulación de alimentos del centro y consecuencias.**
  - Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.
- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria: sistemas de Autocontrol, conceptos y fines. Vigilancia, registros y acciones correctoras.
- Características de los alimentos del Centro y sus peligros.
- Medidas generales de higiene.



- **Procesos y prácticas correctos de higiene** en
  - Recepción, almacenamiento y conservación.
  - Preparación de ingredientes y de alimentos consumo en frío.
  - Cocinado, tratamiento térmico. Mantenimiento en caliente y tiempo de seguridad.
  - Emplatado y distribución
  
- Sistema de autocontrol del centro. Papel del manipulador de alimentos según su puesto de trabajo

***La referencia para impartir estos contenidos será la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en hostelería, del Ministerio de Sanidad y Consumo, así como los documentos internos de Autocontrol.***

## **Metodología de la formación**

El centro debe definir cómo la imparte, si lo hace con medios o propios o contrata a una empresa especializada para ello.

Los cursos de formación se impartirán en

- ◆ ***Primera vez, Ciclo de 5 horas, para todos los trabajadores,***
- ◆ ***Segunda y sucesivas renovaciones de la acción formativa***
  1. ***Ciclo de 1 a 5 horas impartidas por grupos, en función del grado de conocimientos, categoría profesional y área de trabajo.***
  2. ***De forma continuada, explicando las prácticas correctas en las distintas áreas y puestos de trabajo y corrigiendo las prácticas incorrectas.***

***Del historial formativo se tiene que mantener una relación archivada.***

## **Frecuencia**

***Los cursos se impartirán de forma que cada manipulador se le renueve cada cuatro años.***

## **Requerimientos para la admisión de un nuevo trabajador:**

El centro al admitir a un nuevo trabajador exigirá una formación previa a su incorporación en el centro en tal caso el trabajador deberá acreditar la formación adquirida previamente, mediante la presentación del correspondiente certificado de acreditación de manipulador de alimentos de mayor riesgo, derivado de la asistencia a actividades de formación en anteriores centros o directamente en actividades de formación de empresas autorizadas para formación de manipuladores de alimentos" o bien lo formará antes de su ingreso en el puesto de trabajo

## **Vigilancia**

***La empresa debe designar un responsable de realizar la vigilancia de que se cumplen con las prácticas correctas de higiene***



## **Acciones correctoras**

- *Siempre explicación del porqué es una práctica incorrecta y como debe ser la práctica correcta.*
- *Cuando no haya un proceso, etapa o acción posterior que minimice el peligro o su potencialidad de que se haya producido, los alimentos preparados se decomisarán.*
- *Ante prácticas incorrectas repetidas o graves se emitirá un informe a la Dirección del centro para que considere la adopción de medidas correctoras, incluyendo las disciplinarias.*

## **Verificación**

*Realizada por el responsable del plan consiste en*

*Examen de las actividades impartidas en el periodo*

*Examen de los registros de asistentes*

*Examen de las prácticas incorrectas detectadas y acciones correctoras necesarias*

*Evaluación de las acciones formativas*

*Las conclusiones de estos exámenes se tendrán en cuenta en la nueva actividad formativa y nuevo periodo.*

## **Registros**

*Listado de manipuladores de alimentos con la asistencia a los distintos cursos de formación impartidos en el centro y certificados presentados*

*Hoja de incidencias y acciones correctoras de la cocina*

## **Bibliografía**

Guía de Prácticas Correctas de Higiene en hostelería, del Ministerio de Sanidad y Consumo  
Reglamento (CE) 852/2004.

Real Decreto 202/2000, derogado pero con contenidos aplicables en los planes de formación.

Decreto 189/2001.

Documento orientativo del plan de formación de manipuladores de alimentos de la Consejería de Salud.

Documento orientativo de especificaciones de los sistemas de autocontrol de la Consejería de Salud.

Requisitos simplificados de higiene (de aplicación en pequeñas y medianas empresas) de la Consejería de Salud.

## **Enlaces**

<http://www.csalud.junta-andalucia.es/salud/> ► nuestra salud ► manipuladores de alimentos



## ***Nota para todos los Manipuladores de alimentos que se incorporan en el centro***

1. Todos los trabajadores deben recibir una formación relacionada con las tareas que realiza y el riesgo que conlleva para la seguridad alimentaria. Esta formación la impartirá el centro por lo que es muy importante contar con tu participación en las actividades que se propongan.
2. Los requisitos de los manipuladores de alimentos
  1. Los manipuladores de alimentos deberán:
    - a) Recibir formación en higiene alimentaria.
    - b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
    - c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por el centro para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
    - d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
    - e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
    - f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
  2. Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán:
    - a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
    - b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
  3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del centro.