

# Fin del carné de manipulador

FUENTE: CONSUMER

[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

FECHA: 01/09/2010

AUTOR: Mayte Pelayo

Los titulares de las empresas del sector alimentario serán los responsables de la formación de sus empleados en materia de higiene alimentaria

Se acabaron los test tipo "qué hacer si una barra de pan cae al suelo" para obtener el carné de manipulador: un documento acreditativo de conocimientos básicos sobre higiene y sanidad alimentaria. Hasta ahora, era obligatorio para el desempeño de labores en hostelería y en el sector alimentario, pero ya no será necesario. Considerado un puro trámite para algunos y la manera de controlar una formación en materia de seguridad alimentaria para otros, el carné de manipulador, personal e intransferible, no se exigirá más. La responsable es la directiva europea sobre el libre acceso a las actividades de servicios en el mercado interior, la Directiva de Servicios o Bolkestein. Ésta afecta, entre otros aspectos, a la formación del personal en las empresas de servicios.

Esta directiva entró en vigor a finales de 2006 como herramienta para el establecimiento de un auténtico espacio sin fronteras en la Europa comunitaria. Entonces daba un plazo de tres años a los Estados miembros para aplicarla. A principios de febrero, se aprobó en España el Real Decreto 109/2010, una adaptación de la mencionada directiva, mediante el cual quedaba derogada la normativa que hasta ahora establecía los principios relativos a los manipuladores de alimentos (RD 202/2000). De esta manera, se suprimen dos de los elementos esenciales que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa de las entidades formadoras de los manipuladores de alimentos y los programas que impartían estas entidades.

El reglamento sobre higiene de los productos alimenticios recoge las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias de garantizar "la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria". Según se indica en el nuevo RD, para asegurar los fines perseguidos por las mencionadas autoridades, y de acuerdo a este reglamento, se traslada la responsabilidad en materia de formación de las administraciones a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que sus manipuladores se han formado en las labores encomendadas.

## Voto de confianza

El titular de la empresa tendrá que acreditar que sus manipuladores se han formado en las labores encomendadas

La seguridad en la manipulación de los alimentos se basa en buena medida en el sentido común, pero también en el aprendizaje y la aplicación de un conjunto de conocimientos básicos en materia de higiene y sanidad alimentaria. La nueva normativa es un voto de confianza hacia un sector más maduro y consciente de la importancia y repercusión social, económica y sanitaria de sus actuaciones. Este sector, además de competente, es moderno e innova y aplica los nuevos conocimientos en éste y en otros aspectos,

consciente de que la calidad de sus productos es el pilar básico de su aceptación y éxito en un mercado globalizado.

No es cuestión de acreditar, sino de concienciar. No se examina, sino que se forma, y no se consigue un carné, sino que se adquieren los conocimientos y se aplican día a día a través de unas buenas prácticas de manipulación. La formación adecuada en el sector es fundamental para garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen y es responsabilidad del titular de la empresa. Desde ahora, sin que medie un carné de manipulador.

### **Un poco de historia**

El primer reglamento que afectaba a los manipuladores de alimentos data de 1959. Para la obtención del carné de manipulador era necesaria una revisión médica anual y, además, se dictaban conductas prohibidas que habían de evitarse. En un principio, el control de higiene en los establecimientos y empresas del sector alimentario relativo al personal se realizaba mediante un examen periódico en busca de posibles alteraciones en su salud, susceptibles de transmitirse al consumidor. Sin embargo, se detectó que este sistema no era efectivo para garantizar la salubridad de los alimentos, ya que su contaminación a través del personal manipulador depende de factores más directos, como unas buenas prácticas.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) propuso como solución la formación en materia de higiene y la educación sanitaria de los manipuladores. Ésta es la base del Reglamento de los Manipuladores de alimentos de 1983. Las condiciones que se deben cumplir, tanto en lo relativo a las prácticas de manipulación e higiene como a la expedición de los carnés, se recogen en el Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado mediante el Real Decreto 2505/1983. Las prioridades se centraban en fomentar y desarrollar programas de formación en higiene alimentaria para el grupo de manipuladores, en detrimento de los exámenes médicos periódicos: los resultados de pruebas de laboratorios negativos podrían originar una peligrosa sensación de seguridad y dar lugar a una relajación de los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

De esta forma, se registró un cambio radical en la concepción de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y se entendía que las medidas idóneas para esta prevención eran unas prácticas y hábitos de higiene adecuados por parte de todos los implicados en el sector alimentario. El Real Decreto 2505/1983 ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de programas de formación y de educación en higiene de los alimentos y ha confirmado la repercusión favorable de la educación sanitaria en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. No obstante, la experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en directivas comunitarias han puesto de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa en materia de formación de manipuladores de alimentos.

El Real Decreto 2207/1995, ya derogado, que establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios y que incorporó al ordenamiento jurídico español la Directiva 93/43/CEE, incluye una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario asuman la responsabilidad de desarrollar programas de formación en cuestiones de higiene de los alimentos. Por el contrario, el Real Decreto 2505/1983 hacía recaer, sobre todo en la

Administración a través de las autoridades competentes, el cometido de formar y expedir los carnés de manipuladores de alimentos.

El Real Decreto 202/2000, que queda ahora derogado, determinaba la obligación de los empresarios del sector de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria mediante la obtención de un carné acreditativo y, a su vez, reservaba a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores. Además, este Real Decreto se reafirmaba en la poca o escasa utilidad de los exámenes médicos previos como medio para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

## **LA MANIPULACIÓN COMO PROFESIÓN**

El manipulador de alimentos, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Como agente activo en la cadena alimentaria, este profesional tiene un papel determinante en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. Su correcta formación y su conocimiento en materia de higiene, así como su compromiso e implicación en sistemas como el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), resultan de vital importancia en el logro de los objetivos.