

Normativa legal y definiciones

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas Comunitarias pusieron de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación y de la vigilancia de salud laboral de los **manipuladores de alimentos (MMAA)**. Así, el Real Decreto 202/2000 viene a sustituir al Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado mediante el Real Decreto 2505/1983.

El **Real Decreto 202/2000**, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos diferencia entre **dos tipos de manipuladores de alimentos**

Manipuladores de alimentos

Las personas que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Manipuladores de alimentos de mayor riesgo

Son aquellos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. Dentro de esta categoría se consideran los dedicados a las siguientes actividades:

- a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
- b) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

La autoridad sanitaria competente son los órganos de las Comunidades Autónomas y de las Administraciones Locales en el ámbito de sus competencias. Esta autoridad tendrá en cuenta los resultados del plan de análisis de peligros y puntos de control crítico, así como, en su caso, de las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) de los establecimientos del sector alimentario.

Este Real Decreto establece la obligación de los **empresarios del sector alimentario** de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene y, **a su vez, reserva a las autoridades competentes** la potestad de formar en higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores de alimentos. Además también se reafirma en la escasa utilidad de los exámenes médicos preventivos como medio para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

El Real Decreto 202/2000 insiste en la importancia de la **formación continuada** de los manipuladores de alimentos. Los programas de formación se deberán desarrollar e impartir por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo estime oportuno.

Los programas formativos impartidos garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y de manipulación de alimentos. Estos programas tendrán carácter **permanente o periódico**, dependiendo del tipo de formación impartida.

Las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias acreditarán el aprovechamiento de la formación recibida durante los cursos de formación mediante la expedición de **certificados de formación** a aquellos MMAA cuyas empresas no puedan asumir dicha formación.

En el caso de **MMAA de mayor riesgo**, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir que la formación específica de éstos sea acreditada mediante un **carne de manipulador**, expedido en las condiciones que dichas autoridades establezcan y que será válido en todo el territorio nacional.



La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población

Requisitos de los trabajadores que manipulan alimentos

1.- Los MMAA deberán:

- a) Recibir formación continuada 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 la empresa 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 usar, cuando proceda, 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 al puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

2.- Los MMAA durante su actividad laboral 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 contaminar los alimentos.
- b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos.

3.- Cualquier trabajador que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, 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 establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

Exámenes médicos



En situaciones de carácter extraordinario y sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000 y en las disposiciones comunitarias de aplicación, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger la salud de los consumidores.

El grupo de trabajo de Food Industry Medical Officers estableció estándares de estado de salud en manipuladores de alimentos, que pueden servir como criterios para la selección de exploraciones en el examen médico periódico de este colectivo de trabajadores y las causas de exclusión del puesto de trabajo. Incluye examen médico con anamnesis y exploración física:

- del tracto respiratorio y del área otorrinolaringológica
- dientes
- ojos
- piel
- aparato digestivo e
- inspección para determinar la existencia o no de determinadas enfermedades infecciosas

Como causas de exclusión, definitiva o temporal, se consideran:

- Otitis media aguda o crónica supurativa o infección ótica recurrente y otitis externa
- Sepsis dental y gingivitis purulenta
- Infecciones oculares o palpebrales
- Dermopatías diseminadas
- Fiebre tifoidea, paratifoidea, hepatitis A
- Afecciones gastrointestinales como procesos diarreicos infecciosos, enfermedad de Chron, colitis ulcerosa u otras diarreas no infecciosas en fase aguda, presencia de ileostomía o colostomía – en función del grado de control de la higiene personal alcanzado - y, por último, existencia de infecciones estreptocócicas o estafilocócicas.

Dado que muchas de las infecciones citadas se deben a gérmenes presentes en la flora normal de piel y mucosas, y que las técnicas de detección de laboratorio para virus tienen baja sensibilidad, se considera que con el reconocimiento médico periódico sólo puede determinarse si se ha detectado o no enfermedad, y que el dictamen médico debe limitarse a certificar que, de acuerdo con el conocimiento del profesional, hay o no impedimento médico para que el trabajador examinado sea apto para la manipulación de alimentos, siempre que se utilicen las medidas de prevención adecuadas.

Medidas preventivas

1.-Formación continuada obligatoria

En la Región de Murcia está regulada por el Decreto num.66/2001 de la Consejería de Sanidad, de 14 de septiembre.

En el artículo 6 de este decreto se consideran **manipuladores de mayor riesgo** los dedicados a las siguientes actividades:

- a) Elaboración y preparación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades
- b) Elaboración y manipulación de productos de pastelería en cuya composición figuren cremas y/o natas
- c) Industrias lácteas dedicadas a la elaboración y manipulación de queso fresco
- d) Establecimientos que elaboran preparados de carne y productos cárnicos
- e) Aquellas otras actividades que, mediante Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo, puedan calificarse como de mayor riesgo, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos

2.- Transporte y almacenaje de alimentos adecuados

- a) Para su transporte se deben utilizar vehículos adecuados para mantener la temperatura necesaria para cada alimento
- b) Nunca almacenar alimentos directamente sobre el suelo. Almacenarlos siempre en locales aislados del exterior con protección adecuada contra insectos y roedores
- c) Mantenerlos en condiciones de refrigeración o congelación, según el caso, todos los alimentos perecederos o semiperecederos, etc

3.-Medidas Higiénicas:

- De los trabajadores Entre ellas destacan:

- a) Los MMAA deben extremar la higiene personal incidiendo en **uñas limpias y cortas y manos perfectamente limpias**. Esta es la medida higiénica más importante para prevenir posibles contaminaciones de los alimentos



- b) Usar ropa (vestido y calzado) exclusivo de trabajo perfectamente limpio que no favorezca el acumulo de suciedad
- c) El pelo debe recogerse y protegerse con un gorro
- d) Se debe evitar toser o estornudar sobre los alimentos
- e) Si se producen heridas en las manos se deben de proteger con apósitos o vendajes impermeable

- De los alimentos e instalaciones. Entre ellas cabe destacar:

- a) Mantener un correcto estado de limpieza de instalaciones y utensilios
- b) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminantes
- c) Se debe tener especial cuidado con las mahonesas, y cualquier salsa elaborada con ovoproductos, para lo cual habrá que atenerse a lo dispuesto en la **Orden del 15 de abril de 1991** de la Consejería de Sanidad.
- d) No recongelar alimentos ya descongelados ni recalentarlos más de una vez