

Dirección General de Salud Pública Consejería de Sanidad



Seguridad Alimentaria

- [Consumidores](#)
- [Empresa alimentaria](#)
- [Control oficial](#)
- [Trámites](#)
- [Publicaciones](#)
- [Temas](#)

Viernes, 04 de noviembre de 2016

- [Inicio](#)

Estás en

- [Seguridad Alimentaria](#)
- [Empresa alimentaria](#)

Formación en las empresas alimentarias

[Empresas de formación en manipulación de alimentos y seguridad alimentaria](#)



¿Quiénes pueden llevar a cabo las actividades de formación en materia de higiene de los trabajadores de una empresa alimentaria?

La formación puede ser realizada por:

- ▶ La propia empresa alimentaria. Por sus propios medios, en la medida de sus recursos y conocimientos, puede **instruir y/o formar** a sus trabajadores en función de las necesidades de cada

puesto de trabajo.

- ▶ Las asociaciones sectoriales, los centros de formación, las empresas especializadas, etc. que por su experiencia y competencia les ofrezcan garantías.
- ▶ Los centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales.

Con respecto a los docentes, podrán ser aquellas personas de las entidades o empresas, (incluida la propia empresa alimentaria) que ofrezcan garantías de poseer los conocimientos y la experiencia suficientes en los contenidos formativos a impartir (ej.: titulaciones o diplomas en el ámbito de la higiene y seguridad de los alimentos emitidos por organismos oficiales, trabajadores con formación y experiencia demostrable). Se debe recordar que en cualquiera de los supuestos, no supone exención alguna sobre la responsabilidad de la empresa alimentaria en materia de formación de sus trabajadores.

¿Las empresas de formación de manipuladores de alimentos deben tener una autorización sanitaria y existen listados de empresas autorizadas?

No, las empresas o centros de formación de trabajadores en materia de higiene de los alimentos ya no son objeto de autorización sanitaria. En consecuencia, ya no existe en el ámbito sanitario un listado de centros autorizados de formación de los manipuladores de alimentos. Toda empresa o entidad que imparta formación a los manipuladores de productos alimenticios **podrá ofrecer sus servicios en el mercado con libertad de prestación**.

El motivo es la entrada en vigor del Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, que derogó expresamente el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, e implícitamente el Decreto 10/2001, de 25 de enero, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.

Este cambio normativo es de gran importancia, ya que supone **la adaptación definitiva de las responsabilidades de la empresa alimentaria** a los nuevos marcos legislativos relativos a la seguridad alimentaria, en tanto que suponen que la administración sanitaria deja de tutelar la formación de los manipuladores de alimentos. Pero es importante recalcar que la derogación del Real Decreto 202/2000 no supone ninguna modificación de los mandatos de la restante legislación alimentaria y, en consecuencia, **se mantienen las responsabilidades y obligaciones que, en materia de formación de sus trabajadores, tiene la empresa alimentaria** (El Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios).

¿Cuáles son los contenidos, la duración y metodología de las actividades formativas?

Con carácter general, la formación podrá ser realizada de la manera que se considere más oportuna y efectiva en cuanto a los contenidos, la duración y la metodología (ej.: presencial, semipresencial o a distancia), **en función de las actividades de las empresas y las necesidades en materia de formación de su personal**.

No obstante, el Reglamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, menciona **dos situaciones en las se establecen exigencias específicas**:

- El personal encargado de llevar a cabo las actividades de desarrollo y mantenimiento del sistema APPCC de la empresa. En este caso deberá impartirse y acreditarse la formación específica en la materia.
- Aquellos contenidos y otros requisitos que en materia de formación de trabajadores en el ámbito de la higiene alimentaria estén previstos en la normativa legal nacional (ej.: bienestar animal en mataderos, responsables de determinados controles en leche cruda, comercialización de setas).

En los puestos de trabajo para los que existe una cualificación profesional prevista en la legislación, las materias y los contenidos reglados por ésta, pueden servir de referentes a la hora de desarrollar los contenidos específicos del plan de formación de la empresa alimentaria. Para mayor información consultar la página web del Instituto Nacional de Cualificaciones Profesionales todofp.es

La empresa alimentaria debe proporcionar garantías de que su plan de formación le posibilita cumplir con las obligaciones que emanan de la legislación alimentaria y dar satisfacción al mandato general de seguridad alimentaria: (“No comercializar alimentos que no son seguros”). Dentro de estas garantías se encuentra la necesidad de disponer de documentación justificativa suficiente (ej.: sobre actividades, controles, registros, certificados de formación).

Para más información sobre el sistema de autocontrol y/o el plan de formación de los trabajadores consultar en el siguiente enlace: [sistemas de autocontrol APPCC](#).

¿Las actividades formativas impartidas deben estar acreditadas?

Sí, pero al ser la empresa alimentaria la responsable de garantizar que el personal dispone de una formación e instrucción adecuadas a su puesto de trabajo, es decisión de cada empresa alimentaria el definir el tipo de acreditación que se exige a nivel interno y/o cuando contrate el servicio de terceros. La expedición de certificados, diplomas o similares **no oficiales** deben ser entendidos como documentos justificativos de las actividades recibidas y son el resultado del acuerdo entre las partes interesadas.

En el momento actual, además de las enseñanzas universitarias, solamente pueden ser beneficiarias de **acreditación oficial** y, en consecuencia, de la emisión de la correspondiente certificación oficial, las actividades de formación impartidas en los centros, las instituciones o las entidades oficiales y tendrán la validez que establezca la normativa que los regule (el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo y el Real Decreto 1027/2011, de 15 de julio, por el que se establece el Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior).

¿Cómo deben entenderse las autorizaciones de “CEFORMA” emitidas en el marco de la normativa derogada?

Se entenderán como **autorizaciones administrativas que tuvieron lugar en su día** y en el contexto de una normativa ya derogada.

En este sentido, en la actualidad la regulación de las autorizaciones administrativas en materia de formación de trabajadores se encuentra regulada en el marco de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional y en el artículo 12 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y por la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

[volver](#)

Para cualquier sugerencia sobre la información que se ofrece en este espacio puede contactar con:

seguridad.alimentaria@salud.madrid.org



- Copyright © Comunidad de Madrid.
- [Opine](#)
- [Aviso Legal](#)
- [Privacidad](#)
- [Contacto](#)
- [Accesibilidad](#)
- [Mapa Web](#)