

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONSUMO**1107****DECRETO 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón.**

Las condiciones que deben cumplir los manipuladores de alimentos estaban reguladas por el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, complementado en Aragón por el Decreto 2/1984, de 24 de enero, de la Diputación General de Aragón, por el que se aprueban las normas complementarias para la expedición del carné de manipulador de alimentos. El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, en el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, sobre esta materia. De este modo, se introdujo una nueva concepción en materia de formación de los manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario deben asumir la responsabilidad de la formación de aquellos, adecuando dicha formación a las características específicas de la actividad de cada manipulador. Las autoridades competentes mantienen, no obstante, la potestad de formar a determinados grupos de manipuladores de alimentos.

El marco creado por el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, estableciendo las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas, permite, como norma básica, una regulación complementaria por las autoridades competentes, desarrollo hasta ahora no ejercitado en Aragón. El artículo 35.1.40 del Estatuto de Autonomía de Aragón, otorga a la Comunidad Autónoma de Aragón, la competencia exclusiva en materia de sanidad e higiene.

Inspirado en los principios rectores de la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud en Aragón, cuyo artículo 36.g) obliga a la Administración Sanitaria de la Comunidad Autónoma en el marco de sus competencias a realizar actuaciones en orden a establecer las normas y directrices para el control y la inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las actividades alimentarias, locales de convivencia colectiva y del medio ambiente en el que se desenvuelve la vida humana, el contenido del presente Decreto es beneficiario de la experiencia acumulada desde la entrada en vigor del Decreto 2/1984 hasta este momento, con la aplicación progresiva de novedosos sistemas de formación específica para los puestos de trabajo de los manipuladores, que incluyeron métodos eminentemente prácticos y muy cercanos a la actividad de aquellos, tanto en el espacio como en la especialidad laboral. Estos métodos se han visto refrendados en el tipo de formación que posteriormente ha propugnado el R.D. 202/2000, ratificando así la línea emprendida en nuestra Comunidad Autónoma.

El presente Decreto concreta los sistemas posibles de formación de manipuladores, incluyendo entre ellos los centros docentes del sistema educativo que imparten enseñanzas relacionadas con la manipulación de los alimentos.

Las características de la formación han sido desarrolladas con detalle, con el fin de facilitar su puesta en práctica y aportar un marco homogéneo para todas las empresas implicadas. Se ha diferenciado entre los requisitos de las entidades de formación, cuya actividad, y a la vez objetivo, es la educación o formación de los alumnos manipuladores y, por otro lado, los de las empresas o establecimientos alimentarios, cuyo objetivo y actividad, en cambio, es la obtención o servicio de alimentos. Por razones obvias, las exigencias son diferentes, aunque no por ello menos importantes unas que otras. Los establecimientos alimentarios, en línea con los criterios de la

Directiva 93/43/CEE, deben asumir un mayor grado de responsabilidad y autocontrol.

El texto incluye, por primera vez en una norma de estas características, la necesidad de un conocimiento mínimo sobre algunos procesos nosológicos, de tipo principalmente metabólico, que se caracterizan por estar tan estrechamente ligados a la alimentación que, hoy por hoy, la dieta puede suponer su único tratamiento eficaz, como en la enfermedad celíaca. En este caso, la correcta manipulación, tanto de los alimentos como de los utensilios utilizados, representa un elemento de protección frente a la enfermedad, del mismo rango que en otras enfermedades de origen infeccioso transmitidas por alimentos.

Mediante la presente norma, se crean los Registros de Entidades de formación de manipuladores de alimentos de la Comunidad Autónoma de Aragón y de Programas de formación en higiene alimentaria.

Por último, se concretan, además de los sistemas válidos de acreditación de la formación, el procedimiento de autorización, reconocimiento y registro de entidades y programas, así como los sistemas de control y verificación por parte de los servicios de inspección.

El Reglamento se estructura en seis capítulos.

En el Capítulo I está dedicado a disposiciones generales.

En el Capítulo II se establecen los requisitos de formación de los manipuladores de alimentos

En el Capítulo III está dedicado a la manipulación higiénica de los alimentos y la supervisión de las prácticas correctas de manipulación.

En el Capítulo IV se regula la autorización, reconocimiento y registro de las entidades de formación.

El Capítulo V recoge las facultades de control y verificación por parte de los Servicios de Inspección sanitaria.

El Capítulo VI recoge el régimen de infracciones y sanciones.

En ejercicio de la competencia otorgada con carácter general por la Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón, que en su Disposición Final Cuarta faculta al Gobierno de Aragón para que dicte las normas de carácter general y reglamentario necesarias para el desarrollo y aplicación de la Ley, se hace necesario establecer las normas relativas a los manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón, a propuesta de la Consejera de Salud y Consumo, de conformidad con el Dictamen de la Comisión Jurídica Asesora del Gobierno de Aragón, y previa deliberación del Gobierno de Aragón en su reunión del día, 12 de abril de 2005,

DISPONGO:

Artículo único: Se aprueba el Reglamento de los manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón, incorporándose como anexo a este Decreto.

Disposición Adicional. Entidades de formación autorizadas por otras Comunidades Autónomas, Ceuta o Melilla

1. Las entidades de formación de manipuladores de alimentos autorizadas por otras Comunidades Autónomas, ciudades dotadas de Estatuto de Autonomía, de conformidad con el ~~Real Decreto 202/2000~~, de 11 de febrero, podrán desarrollar e impartir programas de formación en la Comunidad Autónoma de Aragón, siempre que cumplan con los requisitos de formación establecidos en el presente Decreto. A estos efectos, con carácter previo al inicio de su actividad acreditarán la autorización y el cumplimiento de los requisitos ante el Departamento de Salud y Consumo, debiendo convalidar su actividad cada 5 años.

2. Aquellos certificados de formación presencial realizada fuera del territorio de Aragón por entidades autorizadas por otras Comunidades Autónomas, Ceuta o Melilla, de conformi-

dad con el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, tendrán validez en el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón mientras dure la vigencia establecida en los mismos o en la normativa al respecto de la Comunidad Autónoma de origen.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera Plazo de adaptación de las industrias y establecimientos alimentarios.

Las industrias y establecimientos alimentarios con autorización sanitaria de funcionamiento a la entrada en vigor del presente Decreto dispondrán de un plazo de un año para adaptarse al mismo, debiendo incluir su programa de formación en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Segunda. Plazo de adaptación de las entidades y centros docentes de formación.

Las entidades de formación autorizadas y centros docentes de formación que tengan programas de formación reconocidos a la entrada en vigor del presente Decreto, dispondrán de un plazo de 6 meses para adaptarse al mismo. Dentro de dicho plazo, deberán presentar, en el Servicio Provincial de Salud y Consumo correspondiente, la memoria descriptiva de todos y cada uno de los programas de formación que desarrollan, según lo establecido en el artículo 12.

Disposición Derogatoria Unica.

A partir de la entrada en vigor de este Decreto queda derogado el Decreto 2/1984, de 24 de enero, de la Diputación General de Aragón, por el que se aprueban normas complementarias para la expedición del carné de manipuladores de alimentos así como el Decreto 177/1985, de 19 de diciembre, modificador del mismo y cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a los mismos.

DISPOSICIONES FINALES

Primera- Desarrollo normativo.

Se faculta a la Consejera de Salud y Consumo para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Decreto y del Reglamento que se aprueba, así como a poder modificar el contenido de los Anexos I a IV del Reglamento.

Segunda.—Entrada en vigor.

El presente Decreto y el Reglamento que se aprueba entrarán en vigor en el plazo de un mes a partir de su publicación en el «Boletín Oficial de Aragón».

Zaragoza, a 12 de abril de 2005.

**El Presidente del Gobierno de Aragón,
MARCELINO IGLESIAS RICOU**

**La Consejera de Salud y Consumo,
LUISA M^a NOENO CÉAMANOS**

ANEXO

REGLAMENTO de los manipuladores de alimentos
en la Comunidad Autónoma de Aragón

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto.

Este Reglamento tiene por objeto establecer las normas relativas a los manipuladores de alimentos, el procedimiento de autorización y registro de las entidades que deseen impartir formación en materia de manipulación de alimentos y abastecimiento de agua de consumo humano, así como el de reconocimiento y registro de los programas de formación impartidos en centros docentes.

Artículo 2. Ambito de aplicación.

1. Este Reglamento será de aplicación en todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Aragón a los manipuladores de alimentos, a las empresas del sector alimentario donde éstos presten sus servicios, a los gestores de abastecimientos de agua de consumo humano, a las entidades de formación de manipuladores y a los centros docentes con programas de formación.

2. El Reglamento será de aplicación a las actividades referidas a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Artículo 3. Definiciones.

A efectos de la aplicación de este Reglamento tendrán la consideración de:

1. Manipuladores de alimentos: todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto con los alimentos, incluida el agua de consumo humano, durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

2. Entidades de formación: empresas cuya titularidad corresponda a una persona físico o jurídica, asociaciones empresariales del sector alimentario y otras entidades, de carácter público o privado, dedicadas a diseñar e impartir programas de formación de manipuladores de alimentos.

3. Centros docentes de formación: centros o escuelas de formación profesional o educacional, reconocidos por organismos oficiales, que imparten enseñanzas relacionadas con la manipulación de alimentos.

4. Programas de formación reconocidos y registrados: Conjunto de actividades dirigidas a la formación de los manipuladores de alimentos, encaminadas a garantizar que estos reciben suficiente formación específica de su puesto de trabajo en higiene alimentaria para adquirir los conocimientos y hábitos adecuados que sean reconocidos por los Servicios Provinciales de Salud y Consumo, de acuerdo con las normas de este Reglamento, e inscritos en el Registro de programas de formación de manipuladores impartidos por centros docentes.

CAPITULO II

REGIMEN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Artículo 4. Requisitos de los manipuladores de alimentos.

1.—Los manipuladores de alimentos deberán:

a) Recibir formación en higiene alimentaria de acuerdo con lo establecido en el artículo 7.

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 y las medidas preventivas necesarias para evitar la presentación de enfermedades endocrinas y metabólicas relacionadas con el consumo de alimentos.

d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, 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 su actividad, los manipuladores no deberán:

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 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.

Las personas de las que el responsable del establecimiento sepa o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en zonas de manipulación de alimentos.

Artículo 5. Responsabilidad de la formación.

1. La responsabilidad de la formación de los manipuladores recae en las empresas del sector alimentario (incluidos los municipios o gestores de los abastecimientos de agua de consumo humano) para las que prestan sus servicios tales manipuladores. Dichas empresas garantizarán el nivel de conocimientos necesario para posibilitar unas prácticas correctas en higiene y manipulación de alimentos conforme a la actividad laboral del trabajador.

2. Los programas de formación impartidos, tanto por la propia empresa como por entidades de formación, serán objeto de aprobación y control por la autoridad sanitaria competente, a fin de comprobar su adecuación a los requisitos exigidos por este Decreto.

3. La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir programas de formación en higiene alimentaria.

Artículo 6. Acreditación de la formación.

1. La formación recibida por los manipuladores de alimentos en los cursos de formación impartidos por las entidades autorizadas, se acreditará mediante certificado de formación según modelo establecido en el Anexo I.

2. La formación en higiene alimentaria realizada por las empresas del sector alimentario se acreditará mediante documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus trabajadores, la periodicidad de los mismos y la supervisión de las prácticas de manipulación. Esta documentación deberá obrar en los registros del Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. La formación recibida por los manipuladores de alimentos en los centros docentes con programas reconocidos se acreditará mediante certificado de formación según modelo establecido en el Anexo II.

4.—Los responsables de las empresas del sector alimentario acreditarán que:

1. Cada manipulador, cuando se incorpora al trabajo cumple, al menos, uno de los siguientes requisitos:

a) Recibir una formación inicial en las normas básicas imprescindibles de manipulación de alimentos para el desarrollo de las tareas que debe realizar y que en el plazo máximo de 15 días desde su incorporación a la empresa recibe como mínimo 4 horas de formación específica presencial, que podrá ser impartida por las empresas del sector alimentario.

b) Poseer certificado de formación específica expedido por entidad autorizada.

c) Estar en posesión de un título de formación profesional o educacional, correspondiente a un programa de formación reconocido y registrado, cuyos contenidos de higiene alimentaria sean afines al trabajo que va a desarrollar.

2. Los trabajadores, cada 4 años reciben un mínimo de 4 horas de formación específica impartida por entidades autorizadas, con la correspondiente documentación acreditativa o

participan en el programa de formación de la empresa donde desarrolle su actividad laboral.

Artículo 7. Programas de formación.

1. Los programas de formación de las empresas del sector alimentario contemplarán:

a) La duración y periodicidad de la formación, que como mínimo será de 4 horas presenciales de formación específica en higiene alimentaria para su puesto de trabajo en el período de 4 años.

b) Los contenidos de la formación, que como mínimo serán:—Conocimientos básicos sobre los riesgos alimentarios, incluyendo los relativos a las enfermedades metabólicas y endocrinas relacionadas con la dieta, y las medidas preventivas para su control.

—Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

—Normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

—Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

c) El sistema de registro de actividades formativas, que como mínimo contemplará las fechas de desarrollo, duración, personal docente, metodología, recursos, evaluación, asistentes y contenido.

d) Las actividades que va a realizar la empresa con los nuevos manipuladores de alimentos que se incorporan, que como mínimo deberán recibir formación inicial en las normas básicas imprescindibles de manipulación de alimentos para el desarrollo de las tareas que van a realizar y, en el plazo máximo de 15 días desde su incorporación a la empresa, 4 horas de formación específica presencial.

e) Las actividades que va a realizar la empresa con los manipuladores de alimentos que cambian de actividad, que cumplirán lo señalado en el punto anterior.

f) Supervisiones de las prácticas de manipulación y medidas correctoras previstas.

2. Los programas de formación impartidos por entidades autorizadas o por centros docentes garantizarán el nivel de conocimientos necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la actividad laboral del manipulador y contemplarán:

a) La duración de la formación, que como mínimo será de 4 horas presenciales de formación específica en manipulación de alimentos en las entidades de formación autorizadas y de 10 horas presenciales para los centros docentes de formación.

b) Los contenidos mínimos siguientes:—Conocimientos básicos sobre los riesgos alimentarios, incluyendo los relativos a las enfermedades metabólicas y endocrinas relacionadas con la dieta, y las medidas preventivas para su control

—Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

—Normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.

—Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

c) El sistema de registro de actividades formativas que como mínimo contemplará las fechas de desarrollo, duración, personal docente, metodología, recursos didácticos, asistentes y contenido.

3. Los programas de formación serán adaptados, periódicamente, a las necesidades de la actividad laboral de los manipuladores.

CAPITULO III

MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS

Artículo 8. Responsabilidad de la manipulación higiénica de los alimentos.

1. Todo el personal manipulador de alimentos deberá realizar su actividad aplicando todas las medidas preventivas necesarias para evitar la ocurrencia de enfermedades transmitidas o producidas por alimentos, utilizando los conocimientos y aplicando las prácticas aprendidas en la formación.

2. Los titulares de los establecimientos de alimentación y los gestores de los abastecimientos de agua de consumo humano deberán adoptar todas las medidas necesarias para asegurar la correcta manipulación, debiendo especialmente vigilar la implantación y control de las buenas prácticas de manipulación, así como la aplicación de las medidas correctoras previstas en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

3. Los programas de formación se modificarán teniendo en cuenta las deficiencias detectadas con motivo de la vigilancia prevista en el punto 2 y las medidas correctoras adecuadas.

CAPITULO IV

AUTORIZACION, RECONOCIMIENTO Y REGISTRO

Artículo 9. Autorización de las entidades de formación.

1. Las entidades, personas físicas o jurídicas, que deseen impartir formación a los manipuladores de alimentos, deberán disponer de autorización y estar registradas de acuerdo con lo establecido en este Reglamento.

2. Para la obtención de la autorización las entidades de formación deberán disponer de:

* Un responsable de la formación, titulado superior o medio en una profesión sanitaria con formación en higiene alimentaria y nutrición, que formará parte del personal docente.

* Personal docente encargado de desarrollar los contenidos de los cursos, que deberá demostrar que ha adquirido conocimientos suficientes en higiene alimentaria y nutrición y, en caso necesario, en control de abastecimientos de agua de consumo humano.

* Los empleados públicos que lleven a cabo labores directas de control oficial de alimentos no podrán formar parte del personal docente ni podrán ser los responsables de formación por incompatibilidad laboral

* Recursos didácticos y medios técnicos de apoyo para la correcta ejecución de los programas de formación.

* Programas de formación adaptados a la actividad laboral que desempeñe el manipulador y de conformidad con lo establecido en el punto 2 del artículo 7 del presente Reglamento, siendo el número máximo de alumnos en los cursos de 20.

Artículo 10. Reconocimiento de programas de formación impartidos por centros docentes.

Para el reconocimiento, los centros deberán disponer de:

* Un responsable de la formación, titulado superior o medio en una profesión sanitaria con formación en higiene alimentaria y nutrición, que formará parte del personal docente.

* Personal docente encargado de desarrollar los contenidos de los cursos, que deberá demostrar que ha adquirido conocimientos suficientes en higiene alimentaria, nutrición y, en caso necesario, en control de abastecimientos de agua de consumo humano.

* Recursos didácticos y medios técnicos de apoyo para la correcta ejecución de los programas de formación.

* Programas de formación, de conformidad con lo establecido en el artículo 7.2

Artículo 11. Solicitud.

1. La autorización administrativa y el reconocimiento de los programas impartidos por centros docentes se solicitarán en los modelos establecidos en los Anexos III y IV y se dirigirán a los correspondientes Servicios Provinciales de Salud y Consumo.

2. La solicitud de reconocimiento de programas deberá acompañarse de la siguiente documentación:

* Fotocopia del N.I.F./C.I.F. que acredite la identidad de la persona física o jurídica a autorizar o a reconocer así como el domicilio social

* Fotocopia acreditativa de la titulación académica y de la formación en higiene alimentaria y nutrición del responsable de los programas.

* Declaración de la cualificación del personal docente encargado de desarrollar los contenidos en higiene alimentaria

y nutrición y, en caso necesario, en gestión y control de abastecimientos de agua de consumo humano

* Ubicación de las aulas donde se vaya a impartir la formación, en su caso.

* Memoria descriptiva de cada uno de los programas de formación, que incluirá, al menos, lo señalado en el artículo 7.2 así como los recursos didácticos y medios técnicos de apoyo previstos.

3. Cualquier modificación que afecte a las condiciones técnicas u organizativas referidas en el apartado anterior deberá ser comunicada al correspondiente Servicio Provincial de Salud y Consumo para actualizar el expediente y, en su caso, efectuar los controles pertinentes.

Artículo 12. Resolución.

1. A la vista de la documentación aportada y previo informe de los servicios técnicos, el correspondiente Servicio Provincial de Salud y Consumo resolverá, en el plazo de tres meses a contar desde la fecha de presentación de la solicitud, concediendo o denegando la autorización o el reconocimiento solicitados.

2. La autorización y el reconocimiento quedarán condicionados al cumplimiento de las condiciones expuestas y de la normativa vigente, pudiendo ser revisados, modificados o en su caso, revocados si variasen las circunstancias que los fundamentaron.

3. Transcurrido el plazo de tres meses sin dictarse resolución expresa, la autorización o el reconocimiento de programas podrán entenderse desestimados de acuerdo con lo establecido en la Ley 8/2001, de 31 de mayo, de adaptación de procedimientos a la regulación del silencio administrativo y los plazos de resolución y notificación.

Artículo 13. Vigencia de la autorización y del reconocimiento de programas.

1.—Vigencia de la autorización de las entidades de formación

1.1. La autorización administrativa para el ejercicio de actividades de formación de manipuladores de alimentos tendrá una vigencia de 5 años.

1.2. Dentro del plazo de los dos meses anteriores a la finalización del período de vigencia de la autorización, el titular de la entidad de formación podrá solicitar una prórroga de la autorización con arreglo a los requisitos establecidos para la misma.

1.3. La falta de prórroga determinará la caducidad de la autorización administrativa concedida y la consiguiente cancelación de la inscripción registral.

1.4. La autoridad sanitaria competente podrá dejar sin efecto la autorización administrativa, a petición del interesado o de oficio, cuando se compruebe el incumplimiento de las condiciones que motivaron su concesión previa instrucción del correspondiente procedimiento, con audiencia al interesado.

2.—Vigencia del reconocimiento de programas

2.1. El reconocimiento de los programas de formación impartidos por centros educativos tendrá una vigencia de 5 años.

2.2. Dentro del plazo de los dos meses anteriores a la finalización del período de vigencia, el titular del centro docente podrá solicitar su convalidación.

2.3. La falta de convalidación determinará la caducidad de dicho reconocimiento y la consiguiente cancelación de la inscripción registral.

2.4. La autoridad sanitaria competente podrá dejar sin efecto el reconocimiento de programas a petición del interesado o de oficio, cuando se compruebe el incumplimiento de las condiciones que motivaron su concesión, previa instrucción del correspondiente procedimiento, con audiencia al interesado.

Artículo 14. Registro de Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos y de Programas impartidos por centros docentes.

1. Se crea el Registro de Entidades de formación de manipu-

ladores de alimentos y de Programas de formación de manipuladores de la Comunidad Autónoma de Aragón, en el que se inscribirán las entidades que hayan sido autorizadas para el ejercicio de actividades de formación en materia de higiene alimentaria y los programas que hayan sido reconocidos por el Departamento de Salud y Consumo. El órgano responsable de la gestión del Registro es el Departamento de Salud y Consumo.

2. La inscripción en el Registro se efectuará de oficio una vez concedida la autorización o el reconocimiento para desarrollar planes de formación.

3. Serán causas de cancelación de la inscripción en el Registro, sin perjuicio de las actuaciones administrativas a que hubiera lugar, la revocación de la autorización o del reconocimiento, la no renovación de los mismos y la baja voluntaria.

Artículo 15. Datos registrales.

En el Registro de Entidades de formación de manipuladores de alimentos y de Programas de formación de manipuladores de la Comunidad Autónoma de Aragón existirán dos secciones:

1. Sección de Registro de Entidades de formación en el que figurarán los siguientes datos:

- La identificación del titular de la entidad autorizada.
- Los datos domiciliarios.
- La fecha de autorización y de la última renovación.
- El número de inscripción otorgado.
- Tipos de programas autorizados.

2. Sección de Registro de Programas reconocidos en el que figurarán los siguientes datos:

- La identificación del titular del centro docente.
- Los datos domiciliarios.
- Denominación del programa.
- La fecha de reconocimiento de cada uno de los programas y de la última renovación.
- El número de inscripción otorgado a cada uno de los programas.

3. Los datos del Registro serán públicos atendiendo a las previsiones de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero.

4. La información contenida en el Registro quedará sujeta a lo dispuesto en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

CAPITULO V CONTROL Y VERIFICACION

Artículo 16. Documentación.

1. Los Servicios de Inspección del Departamento de Salud y Consumo de la Comunidad Autónoma de Aragón tendrán acceso a la documentación de carácter técnico y administrativo, así como a las instalaciones donde se realice la acción formativa.

2. Las entidades de formación de manipuladores de alimentos deberán tener debidamente archivada la siguiente documentación de cada uno de los cursos que impartan:

- Lista de asistentes, que como máximo serán 20 alumnos por curso.
- Contenidos del curso relacionados con la formación de manipuladores de alimentos y duración de su desarrollo que, como mínimo, será de cuatro horas lectivas presenciales.
- Material didáctico empleado.
- Fecha y lugar de celebración.
- Respecto al profesorado, acreditación de los conocimientos en higiene alimentaria, nutrición y, en caso necesario, en gestión de abastecimientos de agua de consumo humano.
- En el caso de hacer pruebas de evaluación, lista nominal de los asistentes que las han superado y de los que no, y modelo de las pruebas.

3. Los centros docentes que tengan programas de formación

reconocidos y registrados, deberán tener debidamente archivada la siguiente documentación de cada uno de los cursos que impartan:

- Lista de alumnos.
- Contenidos del curso relacionados con la formación de manipuladores de alimentos y duración de su desarrollo que, como mínimo, será de diez horas lectivas presenciales.
- Material didáctico empleado.
- Fecha de realización de las actividades.
- Respecto al profesorado, acreditación de los conocimientos en higiene de los alimentos y nutrición y, en caso necesario, en gestión de abastecimientos de agua de consumo humano.
- Lista nominal de los asistentes que han superado el examen y modelo de las pruebas.

4. La documentación reseñada en los apartados 2 y 3 será firmada por el personal docente que haya impartido los programas de manipulación de alimentos y por el responsable del curso.

Artículo 17. Control y supervisión.

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, será responsabilidad de los servicios de inspección de Salud Pública:

- Analizar y controlar los programas de formación de manipuladores de alimentos de todas las empresas del sector alimentario que desarrollan sus programas de formación
- Analizar, controlar y supervisar los programas de formación de manipuladores de alimentos reconocidos en los centros docentes.
- Analizar, controlar y supervisar los programas de formación de manipuladores de alimentos de las entidades de formación autorizadas.
- Revisar y controlar la formación de los manipuladores de alimentos.

—Supervisar la manipulación de alimentos en los establecimientos e industrias alimentarias, controlando que sea correcta.

2. La documentación y actividades señaladas en el apartado anterior, así como los programas de formación impartidos por las entidades de formación o por centros docentes, serán objeto de control por la autoridad sanitaria competente, que los valorará con el fin de comprobar su adecuación a los requisitos exigidos en el presente Reglamento.

3. Los responsables de las empresas del sector alimentario deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión de la prácticas de manipulación.

CAPITULO VI INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 18.—Infracciones.

Sin perjuicio de otra normativa que pudiese resultar de aplicación, los incumplimientos de lo dispuesto en este Reglamento tendrán carácter de infracciones sanitarias, de acuerdo con lo dispuesto en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en el Capítulo V del Título V de la Ley 6/2002, de 15 de Abril, de Salud de Aragón, y en el Capítulo I del Título IV de la Ley 8/1997, de 30 de octubre, del Estatuto del Consumidor y Usuario de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Artículo 19. Régimen sancionador.

Las infracciones sanitarias a que se refiere el artículo anterior serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Ley 4/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, de infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, la Ley 8/1997, de 30 de octubre, del Estatuto del Consumidor y Usuario de la Comunidad Autónoma de Aragón, de La Ley 6/2002, de 15 de abril, de Salud de Aragón así como las demás disposiciones que sean de aplicación.



ANEXO I

CERTIFICADO DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

D. con N.I.F..... en
calidad de (*)
de la entidad
con C.I.F./NIF..... inscrita en el Registro de Entidades de Formación de
manipuladores de alimentos de la Comunidad Autónoma de Aragón con número de
registro

CERTIFICA

que D., con D.N.I. ha
asistido al curso de formación referente a la actividad de
.....
celebrado en, el día con una
duración de horas, en el que se han desarrollado los siguientes contenidos:

En....., a dede
(lugar y fecha de expedición del certificado)

Fdo. D.....
(sello y firma del representante legal de la entidad
o del responsable de la formación)

- (representante legal o responsable de la formación de manipuladores de alimentos)



ANEXO II

CERTIFICADO DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

D. con N.I.F..... en
calidad de (*)
del centro
con C.I.F. de la localidad

CERTIFICA

que D., con D.N.I. ha
asistido al curso de formación referente a la actividad de
.....
reconocido y registrado con el número de inscripción
durante el curso académico con una duración de horas, en el
que se han desarrollado los siguientes contenidos:

En....., a de de
(lugar y fecha de expedición del certificado)



Fdo. D.....
(sello y firma del director del centro
o del responsable de la formación)

* (director del centro o responsable de la formación de manipuladores de alimentos)



ANEXO III

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN / RENOVACIÓN DE ENTIDADES DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

D. con N.I.F.
 domiciliado en, provincia de,
 C/, código postal número

 actuando en calidad de representante legal de la entidad
 con C.I.F./NIF.....
 y domicilio social en, provincia de
, C/, código postal
 teléfono, fax nº, e-mail

SOLICITA

Autorización/renovación de autorización para desarrollar programas de formación para los manipuladores de alimentos conforme a lo establecido en el Decreto, de, del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el reglamento de los manipuladores de alimentos.

Se adjunta:

- I. Fotocopia del N.I.F./C.I.F. que acredite la identidad de la persona física o jurídica a autorizar.
- II. Nombre, apellidos, N.I.F. del responsable de formación, fotocopia acreditativa de la titulación académica y de la formación en higiene alimentaria y nutrición.
- III. Disponibilidad de locales para la actividad, en su caso.
- IV. Declaración de la cualificación del personal docente en higiene alimentaria y nutrición y, en caso necesario, en gestión y control de abastecimientos de agua de consumo humano.
- V. Memoria descriptiva de los programas de formación con los siguientes epígrafes:

1. Denominación de programa o programas formativos.



2. Objetivos generales.
3. Objetivos específicos de aprendizaje.
4. Contenidos teóricos y prácticos: unidades didácticas con indicación de las horas asignadas a cada unidad.
5. Metodología y técnicas de evaluación previstas para medir la consecución de los objetivos.
6. Medios técnicos y material didáctico de apoyo para el desarrollo de la actividad formativa.

Declaro, bajo mi responsabilidad, la exactitud de los datos reseñados en la presente solicitud.

Me comprometo a permitir el acceso a la documentación de carácter técnico y administrativo, así como las instalaciones donde se realice la acción formativa, a los técnicos de la administración sanitaria de la Comunidad Autónoma de Aragón.

En, a de de

Fdo. D.....

(sello y firma del titular
o representante legal de la entidad)

Sr/a. Director/a del Servicio Provincial de Salud y Consumo de _____



ANEXO IV
SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO/RENOVACIÓN DE PROGRAMAS DE
FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

D. con N.I.F.
actuando como representante legal del centro docente
..... con C.I.F.
y domicilio social en, provincia de
....., C/, código postal
..... teléfono, fax nº, e-mail
.....

SOLICITA

Reconocimiento/renovación de programas de formación de manipuladores de alimentos conforme a lo establecido en el Decreto del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el reglamento de los manipuladores de alimentos.

Se adjunta:

- I. Fotocopia del C.I.F. que acredite la identidad del centro.
- II. Nombre, apellidos y N.I.F. del responsable de formación, así como fotocopia acreditativa de la titulación académica y de la formación en higiene alimentaria y nutrición del mismo.
- III. Declaración y acreditación documental de la cualificación del personal docente encargado de desarrollar los contenidos en higiene alimentaria en la que se demostrará su formación en higiene alimentaria, nutrición y en caso necesario en gestión y control de abastecimientos de agua de consumo humano.
- IV. Memoria descriptiva de los programas de formación con los siguientes epígrafes:
 1. Denominación de programa o programas formativos.
 2. Objetivos generales.
 3. Objetivos específicos de aprendizaje.



4. Contenidos teóricos y prácticos: unidades didácticas con indicación de las horas asignadas a cada unidad.
5. Metodología y técnicas de evaluación previstas para medir la consecución de los objetivos.
6. Medios técnicos y material didáctico de apoyo para el desarrollo de la actividad formativa.

Declaro, bajo mi responsabilidad, la exactitud de los datos reseñados en la presente solicitud.

Me comprometo a permitir el acceso a la documentación de carácter técnico y administrativo, así como las instalaciones donde se realice la acción formativa, a los técnicos de la administración sanitaria de la Comunidad Autónoma de Aragón.

En, a de de

Fdo. D.....
(sello y firma del titular
o representante legal del centro)

Sr/a. Director/a del Servicio Provincial de Salud y Consumo de _____