

GOBIERNO DE NAVARRA

PRESIDENTE

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

ECONOMÍA Y HACIENDA

RELACIONES INSTITUCIONALES Y
PORTAVOZ DEL GOBIERNO

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EDUCACIÓN

SALUDDESARROLLO RURAL
Y MEDIO AMBIENTEASUNTOS SOCIALES, FAMILIA,
JUVENTUD Y DEPORTECULTURA Y TURISMO
PRÍNCIPE DE VIANAOBRAS PÚBLICAS,
TRANSPORTES Y COMUNICACIONESVIVIENDA Y ORDENACIÓN
DEL TERRITORIO

INNOVACIÓN, EMPRESA Y EMPLEO

Los establecimientos hosteleros navarros se adaptan a la nueva normativa europea de higiene alimentaria

Desaparece el “carné de manipulador de alimentos” y los locales asumen directamente la formación de su personal en esta materia

Martes, 10 de agosto de 2010

La directora del Instituto de Salud Pública, Marisol Aranguren, y el jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria del mismo centro, Javier Aldaz, han comparecido esta mañana en rueda de prensa para explicar la adaptación de los establecimientos hosteleros de Navarra en materia de higiene alimentaria a la nueva directiva europea de servicios, la “Directiva Bolkestein”.

Esta nueva normativa supone, básicamente, la desaparición del “carnet de manipulador de alimentos” y la asunción, por parte de los establecimientos hosteleros, de la formación de su personal en materia de seguridad alimentaria.

La rueda de prensa ha tenido lugar en el restaurante Alhambra de Pamplona y ha contado con la presencia de Ignacio Idoate, uno de los propietarios del establecimiento y presidente de “Restaurantes del Reyno”, asociación que se ha implicado de manera activa en la adaptación de la normativa.

Como se ha apuntado y a partir de la Directiva Bolkestein, el pasado febrero se derogó el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos. Este Real Decreto tenía su desarrollo en Navarra en el Decreto Foral 108/2003, que regulaba las condiciones de los cursos y las condiciones que debían cumplir las empresas de formación.

Ahora, los reglamentos europeos de higiene de los alimentos atribuyen y responsabilizan directamente a las empresas de la instrucción o formación continua de los manipuladores de alimentos de acuerdo con su actividad laboral específica y de que conozcan y apliquen los procedimientos basados en las guías de buenas prácticas y control de puntos críticos.

Las empresas deben supervisar que sus trabajadores han adquirido estos conocimientos y que los aplican en su actividad diaria. La formación debe ser siempre impartida por la propia empresa y puede impartirse igualmente por empresas o entidades formadoras o centros y escuelas de formación profesional y educativa.

Cada empresa debe definir las necesidades formativas, las actividades y contenidos a desarrollar, los requisitos de formación necesarios para la incorporación de nuevos manipuladores a la empresa o en el caso de cambio en los puestos de trabajo y la corrección de las malas prácticas de higiene.

Seguridad alimentaria en los Restaurantes del Reyno

Los Restaurantes del Reyno adecuan sus programas de formación al nuevo marco de manera que en sus establecimientos aplicarán los siguientes elementos en relación con sus manipuladores:

- Designación de un responsable de la formación, encargado de impartir las actividades de formación directamente o con el apoyo de una empresa externa. Para asegurar la eficacia y el cumplimiento de los objetivos de la formación impartida, el responsable de la formación observará que todo el personal cumple con las prácticas correctas de higiene.
- Los contenidos generales de la formación que recibe este personal son los siguientes:
 - Conocimientos básicos en materia de higiene alimentaria.
 - Prácticas correctas de higiene y sus fundamentos.
 - Prácticas incorrectas de higiene y sus consecuencias.
 - Papel del manipulador dentro del sistema de autocontrol y control de puntos críticos de la empresa.
 - Es necesario que la formación esté personalizada en función del puesto de trabajo que se vaya a ocupar y los cometidos concretos asignados al manipulado, es decir, recibe la formación específica relacionada con su puesto de trabajo.
- La incorporación de un nuevo trabajador implica la exigencia de su formación e instrucción previa y se le incluye de inmediato en los planes de formación continua.
- Los restaurantes deben definir la frecuencia de las actividades de formación continua.
- Finalmente, se dispone de un registro de las actividades realizadas y de las actividades de seguimiento y supervisión de las prácticas de higiene, así como de las medidas correctoras adoptadas cuando se detectan desviaciones.