

Vigilància de la formació i capacitació de manipuladors d'aliments

Col·legi de Veterinaris de Girona
20 de setembre de 2007

A. Pascual. Servei d'Higiene Alimentària
alba.pascual@gencat.net



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

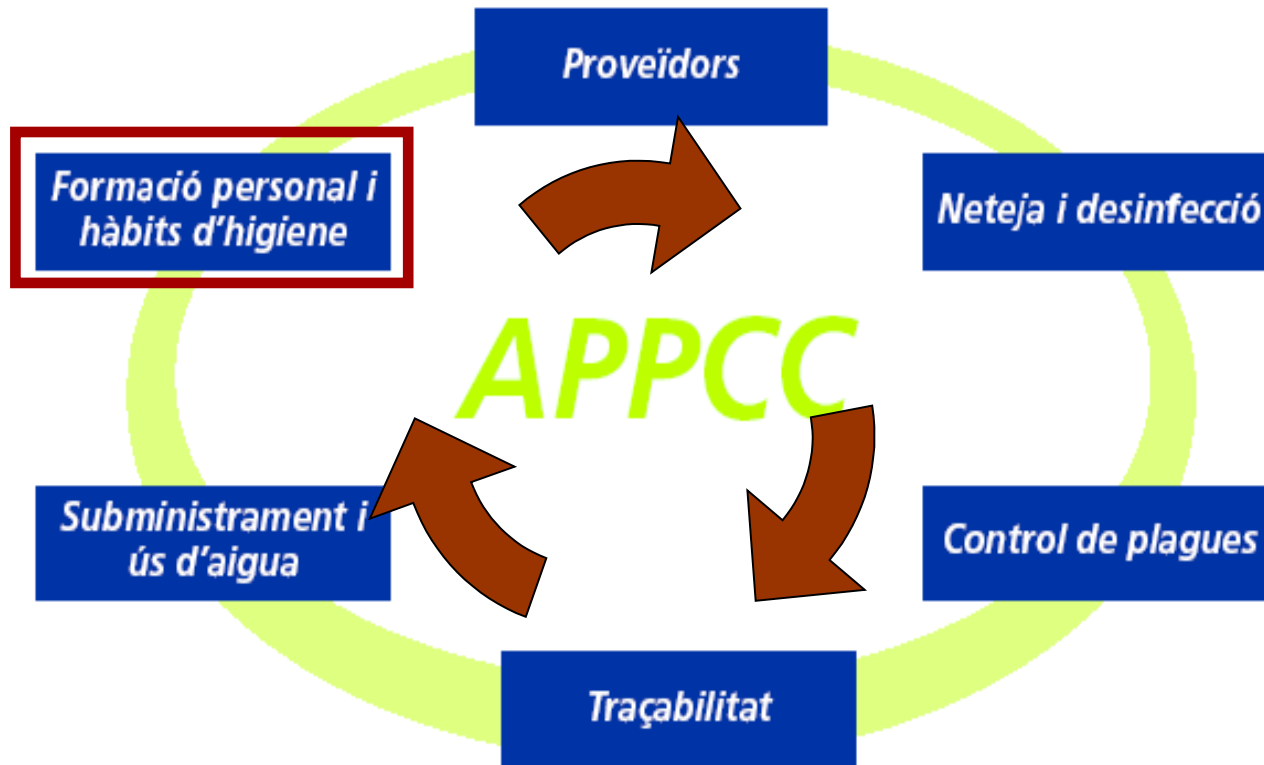


Agència de
Protecció de la Salut



Les empreses i els establiments de qualsevol sector alimentari han de garantir que totes les persones que intervinguin en l'obtenció, la transformació, la distribució i la venda d'aliments rebin una formació apropiada en matèria d'higiene alimentària d'acord amb la seva activitat laboral.

L'autocontrol als establiments alimentaris



Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema APPCC. Dep Salut. ACSA. 2004



Pla de formació

Aconseguir que els manipuladors rebin la formació continuada necessària sobre la seguretat dels aliments per tal que siguin capaços d'aplicar aquests coneixements en el seu lloc de treball i es puguin responsabilitzar de les operacions que realitzen.

Constitueix un element essencial per a la transmissió i l'aplicació de les instruccions higièniques de treball



Programa de formació i capacitació

- Designació del responsable de la gestió del programa de formació de l'establiment.
- Detall de les necessitats formatives de cada treballador d'acord amb l'activitat que realitza.
- Relació d'activitats formatives previstes.
- Descripció de cada activitat formativa.
- Programació en el temps de les activitats formatives.
- Descripció de les activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces (procediments, freqüència, responsable i registres)



Quan? Com? Què?

- **A l'inici l'activitat laboral, el manipulador ha de tenir una formació (general i/o específica) suficient per al lloc de treball que ha d'ocupar.**
 - formació reglada
 - experiència laboral en altres empreses alimentàries d'activitats similars
 - sessions formatives i les instruccions impartides en el mateix establiment alimentari
 - entitat externa autoritzada i inscrita en el Registre d'Entitats de Formació de Manipuladors d'Aliments (REFMA).
- **El bon nivell de formació i capacitació s'ha de mantenir, durant tota la vida laboral. Les necessitats de formació complementària dependran:**
 - resultats del sistema de seguiment i verificació del compliment dels requisits de manipulació i higiene que hagi implementat l'establiment alimentari,
 - canvis en els processos d'elaboració i manipulació del mateix establiment
 - necessitats d'adaptació a la normativa alimentària.

General

Perills alimentaris

Prevenció malalties

Contaminació
aliments

Higiene Personal

Estat de salut

Específica

Requisits normatius

Perills de l'activitat

APPCC/prerequisits

Recomanació

Al.lergens

Ensenyaments reglats reconeguts

- **FAMÍLIA PROFESSIONAL D'INDÚSTRIES ALIMENTÀRIES**

- Tècnic en conservació vegetal, càrnia i de peix (M)
- Tècnic en elaboració d'olis i sucs (M)
- Tècnic en elaboració de productes lactis (M)
- Tècnic en elaboració de vins i altres begudes (M)
- Tècnic en escorxador i carnisseria-xarcuteria (M)
- Tècnic en molinaria i indústries cerealistes (M)
- Tècnic en panificació i rebosteria (M)
- Tècnic superior en indústria alimentària (S)

- **FAMÍLIA PROFESSIONAL DE SANITAT**

- Tècnic superior en dietètica (S)

- **FAMÍLIA PROFESSIONAL D'HOTELERIA I TURISME**

- Tècnic en cuina (M)
- Tècnic en pastisseria i forneria (M)
- Tècnic en serveis de restaurant i bar (M)
- Tècnic superior en restauració (S)

(Reconeixement formació en higiene alimentària DGSP febrer 2007)



Entitats de formació (EFMA)

- **Empreses, associacions empresarials i altres entitats, de caràcter públic o privat, dedicades a dissenyar i impartir activitats formatives en matèria d'higiene alimentària.**
- **El procediment d'autorització de les entitats de formació de manipuladors d'aliments està regulat pel Decret 208/2001 (DOGC núm. 3443, 01.08.01)**
- **Les entitats amb domicili social fora de Catalunya, autoritzades per altres comunitats autònomes, poden exercir la seva activitat a Catalunya amb el reconeixement previ de la Direcció General de Salut Pública.**

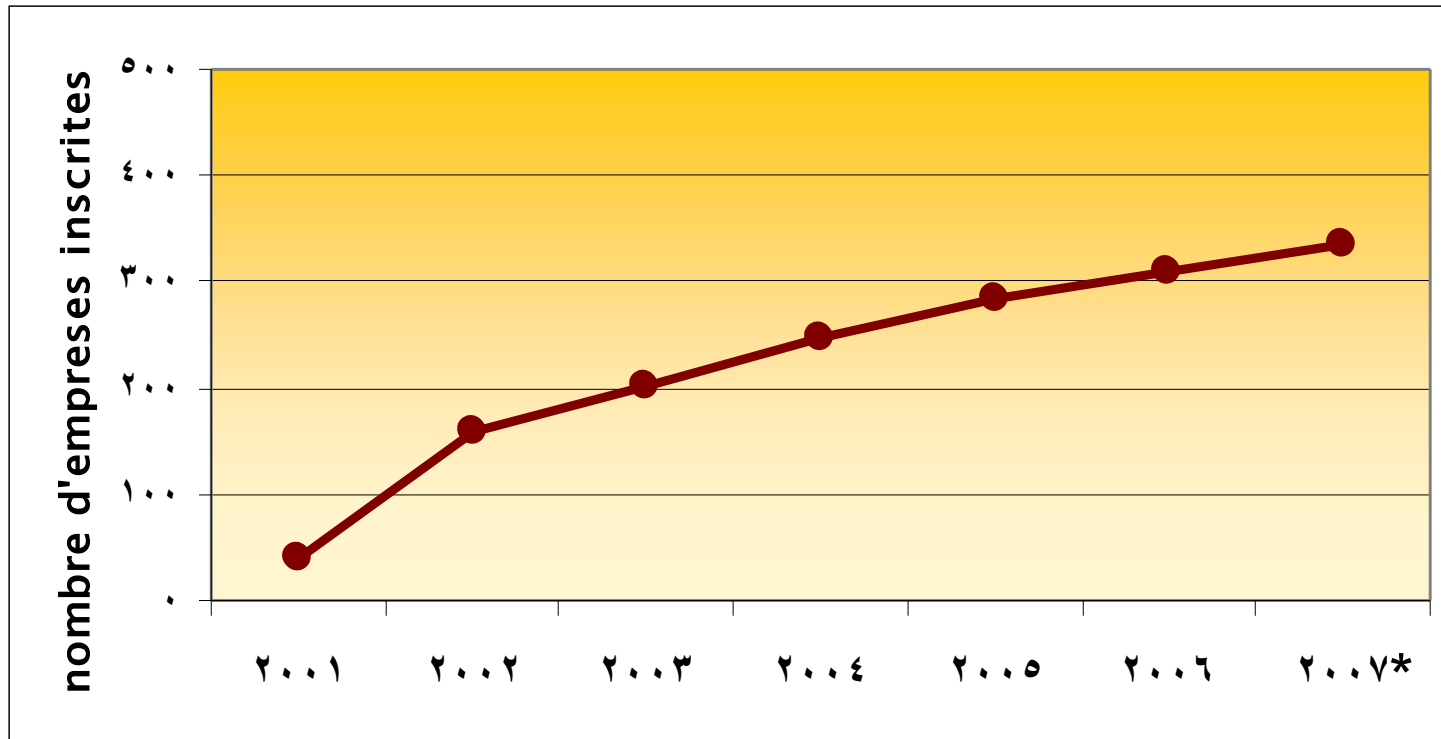


Cens REFMA 2001-2006

ANY	STB	STG	STL	STT	STTE	Total
2001	31	4	3	1	0	39
2002	118	11	15	15	1	160
2003	143	14	23	20	3	203
2004	177	17	26	24	4	248
2005	199	20	28	32	4	283
2006	219	24	29	33	4	309
2007*	238	24	33	35	5	334

* Setembre 2007

Cens 2001-2007*



* Setembre 2007



Reconeixements d'altres CA (2007*)

Comunitat Autònoma	Nombre
Madrid	46
País Valencià	16
Andalusia	13
Aragó	7
Illes Balears	6
Castella i Lleó	4
Astúries	3
Castellà i la Manxa	2
Múrcia	2
Canàries	1
País Basc	1
Total	101



Actuacions: serveis de control oficial

- Incidir en els fonaments de com s'ha de realitzar la formació i capacitació del personal i de qui n'és el responsable (2006)
- Definir els procediments de supervisió dels plans de formació (2006)
- Millorar l'accés a la informació sobre EFMA (2007)
- Formar en tècniques d'auditoria (2007 Grup de Referència d'autocontrols de Catalunya –GRACAT)

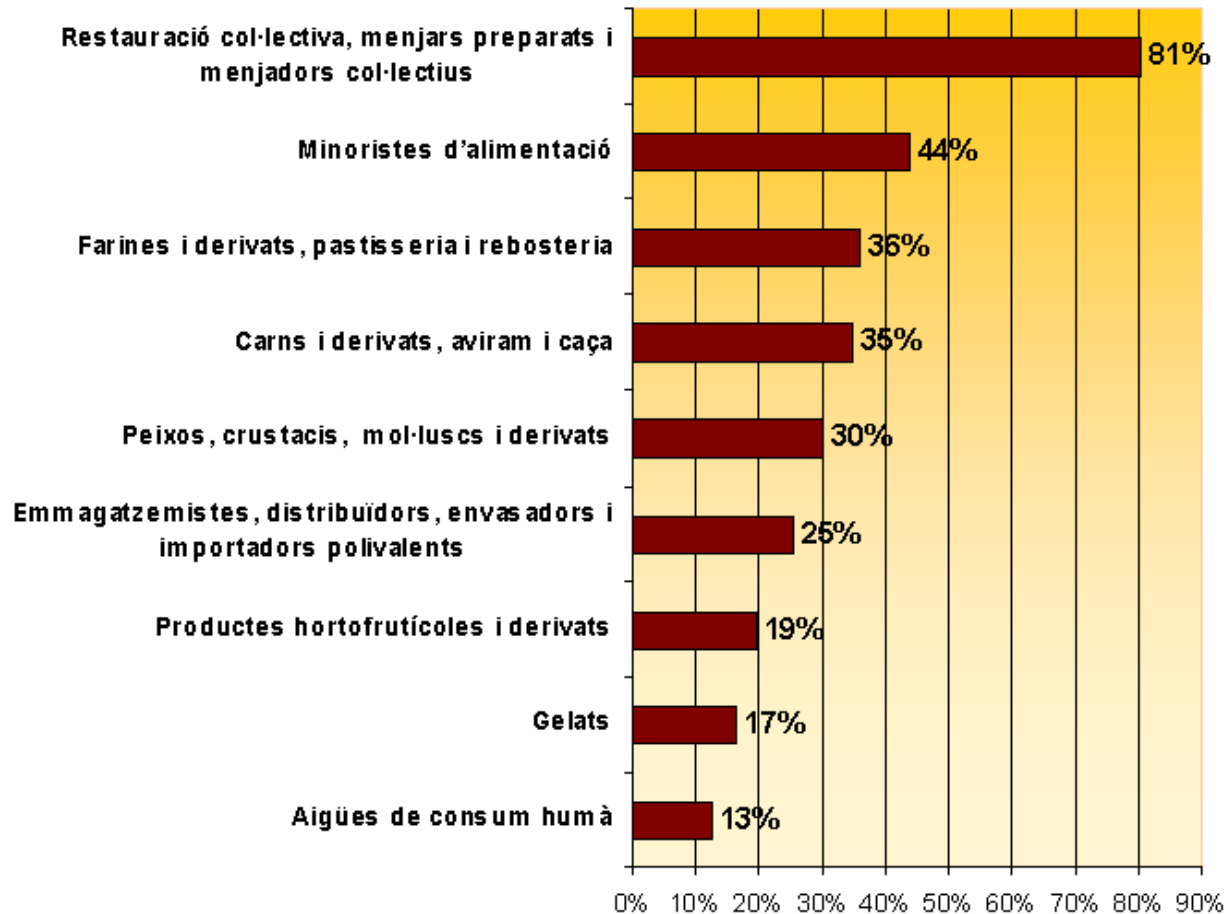
Actuacions: establiments

- Difondre els criteris per implementar els plans de formació i capacitació mitjançant les visites d'inspecció periòdiques (2006)
- Conèixer els sectors alimentaris més problemàtics en la implementació dels plans de formació i capacitació per explotació del Programa de classificació d'establiments segons el risc -PROCER- (2006)
- Iniciar avaluacions oficials/auditories dels autocontrols: Grup de referència en autocontrols de Catalunya -GRACAT- (2007)

Actuacions: EFMA

- Definir els criteris de renovació de l'autorització (2006): memòria, sistemes d'avaluació, model de certificació, fitxes d'activitats formatives.
- Conèixer els sectors d'activitat de les EFMA autoritzades a Catalunya (2006)
- Depurar el cens d'EFMA autoritzades i reconegudes (2007)

Sectors EFMA (103 renovacions 2006-07)



Actuacions: ciutadans

- Atenció telefònica i electrònica
- Web DS

The screenshot shows the gencat website interface. At the top left is the gencat logo and the URL www.gencat.net. The page title is 'Departament de Salut'. A navigation menu includes 'català', 'contacte', 'accessibilitat', 'subscripció', 'RSS', and a search bar. A secondary menu highlights 'Ciutadans'. The main content area is titled 'Manipuladors d'aliments' and lists several resources:

- Normes per manipular correctament els aliments
- Les 10 preguntes més freqüents en relació als manipuladors d'aliments
- Autorització i registre d'entitats de formació de manipuladors d'aliments
- Llista d'Entitats de formació de manipuladors d'aliments (format pdf)
- Llista d'Entitats reconegudes per a la formació de manipuladors d'aliments autoritzades en d'altres comunitats autònomes (format pdf)
- Cursos de formació professional reglada que garanteixen la formació en higiene alimentària (format pdf)

At the bottom, it shows the date of update (15/05/2007) and publication (26/04/2006), along with a footer containing 'avis legal | sobre el web' and '© 2007 Departament de Salut'.

<http://www.gencat.net/salut/>