



PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Qui s'ha de considerar manipulador d'aliments?

Totes aquelles persones, que, per raó de la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

Quina formació ha de tenir un manipulador d'aliments?

La formació dels manipuladors d'aliments ha d'estar relacionada amb la tasca que realitzen i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seva seguretat alimentària. Per tant, s'ha d'adequar a la indústria alimentària i a l'activitat concreta a la qual s'adreça.

En què consisteix el pla?

És el document que descriu el conjunt d'accions destinades a que els treballadors que manipulen aliments tinguin i apliquin coneixements en diverses matèries:

- Higiene alimentària general: higiene personal, estat de salut, conductes i hàbits higiènics.
- Condicions específiques del lloc de treball: pràctiques higièniques pròpies de la seva activitat concreta.
- Del sistema d'autocontrol de la seguretat alimentària (procediments basats en l'anàlisi dels perills i punts de controls crític (APPCC) i plans de prerequisits).
- Dels requisits sanitaris i de les condicions establertes a la normativa vigent per desenvolupar l'activitat que realitzen.

El pla consta dels apartats següents:

- Programa de formació i capacitació. Es l'apartat del pla que descriu allò que es farà en matèria de formació i capacitació del personal. Incloent els coneixements que calen per a cada lloc de treball, així com les activitats de comprovació del seu compliment i eficàcia.
- Registre. És la constància documental d'allò que s'ha fet, les comprovacions dutes a terme i les correccions implantades davant de desviacions.
Per a cada formació rebuda s'ha de disposar d'un document acreditatiu. Aquest document ha d'incloure:
 - Nom de la persona que ha rebut la formació
 - Data en la que s'ha rebut la formació
 - Durada de la formació
 - Entitat que ha impartit la formació
 - Tipus de formació (on line, presencial)
 - Descripció dels continguts impartits

Qui és el responsable de la formació i capacitació dels manipuladors d'aliments?

D'acord amb la normativa europea, el responsable de la formació és el titular de l'establiment, és a dir, l'empresari. Els manipuladors són responsables d'aplicar en la seva tasca diària els coneixements adquirits.

Només s'ha de rebre formació una vegada o cal renovar-la?

Una bona formació és la que aconsegueix que el treballador apliqui les bones pràctiques d'higiene en el seu lloc de treball, de tal manera que aquells riscos que podrien tenir el seu origen en la manipulació dels aliments estan sota control.

L'empresari ha d'assegurar-se que quan un manipulador iniciï la seva activitat laboral a l'establiment alimentari, disposi d'una formació (general i/o específica) suficient per al lloc de treball que ocuparà.

Els manipuladors han de mantenir, durant tota la seva vida laboral, un bon nivell de formació i capacitat, per tant, la formació és un procés continu.