

**ORDEN de 24 de febrero de 1997, por la que se definen las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos.**

En virtud de las competencias transferidas a nuestra Comunidad Autónoma en materia de defensa del Consumidor, la extinta Consejería de Sanidad y Consumo publicó la Orden de 28 de enero de 1985, en la que se desarrollaban algunos puntos del Real Decreto 2505/1983 donde se recogía una nueva orientación sobre la manipulación de alimentos, exigiendo un sentido de responsabilidad al manipulador, que sólo se puede conseguir con una adecuada educación sanitaria, siendo esta educación la que se ha demostrado realmente útil en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

El Estatuto de Autonomía aprobado por Ley Orgánica 1/1983 de 25 de febrero, en su artículo 8.6 atribuye a la Junta de Extremadura competencias en materia de Sanidad e Higiene. A su vez, el Real Decreto 2912/1979, en su artículo 58.12 transfiere a la Junta de Extremadura funciones y competencias en dicha materia.

Hoy once años después, es necesario desde la perspectiva de la experiencia, modificar y ampliar la Orden de 28 de enero de 1985.

D I S P O N G O

CAPITULO I

AMBITO DE APLICACION

Art.1. La presente Orden tiene por objeto definir las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos que ejerzan su actividad en la Comunidad de Extremadura, con carácter obligatorio, los requisitos que deben cumplir en orden a proteger la salud de los consumidores y la ordenación jurídica de dicho personal en lo que a efectos sanitarios se refiere.

CAPITULO II

DEFINICION

Art. 2.º. Tendrán la consideración de manipuladores de alimentos las personas definidas como tales, en el artículo 2.º del Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

Los manipuladores de alimentos eventuales deberán cumplir también lo establecido en la presente Orden.

CAPITULO III

GRUPOS DE RIESGO

Art. 3.º. Los manipuladores de alimentos de acuerdo con el riesgo

que entraña la actividad laboral que realizan serán encuadrados dentro de uno de los siguientes grupos:

I. Grupo de Riesgo Alto: Dentro de este grupo se incluyen aquellos manipuladores de alimentos que realicen algunas de las siguientes actividades:

a). Personal que intervenga en la elaboración y manipulación de alimentos para consumo por colectividades (catering, cocinas centrales, comedores colectivos y todo tipo de establecimiento que elabore comidas para la venta directa al consumidor).

b). Personal que intervenga en la manipulación y elaboración de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería.

c). Personal que intervenga en la manipulación y elaboración de quesos frescos, cuajadas y requesón.

d). Personal que intervenga en la manipulación y elaboración de helados.

e). Personal que intervenga en la manipulación y elaboración de platos preparados cocinados o platos preparados precocinados no esterilizados posteriormente a su envasado.

f). Personal encuadrado en los puntos a y b del grupo de riesgo medio, que manipule los productos reflejados en los puntos citados y que vayan a ser consumidos sin tratamiento térmico posterior.

II. Grupo de Riesgo Medio: Dentro de este grupo se incluye aquellos manipuladores de alimentos que realicen las siguientes actividades.

a). Personal que manipule carne y/o productos cárnicos frescos y congelados.

b). Personal que intervenga en el troceado o fileteado y manipulación y elaboración de productos de la pesca frescos, congelados y ahumados.

c). Personal del comercio minorista que por su actividad entre en contacto directo con los alimentos descritos en los grupos de riesgo alto y riesgo medio.

III. Grupo de Riesgo Bajo: Todos los no incluidos en los grupos anteriores.

Art. 4.º. I. La Consejería de Bienestar Social podrá determinar cuando las condiciones higiénico-epidemiológicas lo aconsejen la ampliación y reducción de los supuestos de consideración de manipuladores.

II. Las personas poseedoras de un determinado carné no podrán

realizar actividades encuadradas dentro de un grupo superior de riesgo.

III. Cuando el manipulador de alimentos, cambie de actividad pasando a desempeñar funciones comprendidas en grupo superior de riesgo, deberá cumplir obligatoriamente con los requisitos establecidos para la nueva actividad.

#### CAPITULO IV

##### CONDICIONES GENERALES DEL PERSONAL

Art. 5.º. El personal manipulador de alimentos, deberá cumplir las condiciones siguientes:

I. Poseer el carné de manipulador vigente, según riesgo, expedido por los servicios responsables de la Consejería de Bienestar Social de la Junta de Extremadura o documento acreditativo de tener en trámite su expedición después de haber cumplimentado los requisitos exigidos.

II. Observar la higiene más escrupulosa en su aseo personal, mantener en un estado de rigurosa limpieza tanto la indumentaria como los instrumentos propios de la actividad que desempeña, y abstenerse de utilizarlo en otra actividad.

III. Utilizar indumentaria para el trabajo distinta a la de la calle, y adecuada al uso que se destina, el personal dedicado a preparación, elaboración y en general a la manipulación de alimentos utilizará ropa de color claro, prenda que cubra el cabello, calzado adecuado y perfecto estado de limpieza.

IV. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado tantas veces como lo requiera el trabajo y siempre antes de incorporarse a él después de una ausencia o inmediatamente antes de reanudarle tras alguna interrupción para actividades ajenas a la manipulación de alimentos.

V. Aislar con cubierta impermeable hasta su curación, las lesiones cutáneas, heridas o infecciones que puedan estar en contacto directo con los alimentos y si no fuera posible apartarse del trabajo hasta que no entrañe riesgo para la salud.

VI. Suspender su actividad como manipulador de alimentos cuando padezca enfermedad transmisible a los alimentos, especialmente por vía digestiva, o sea portador de gérmenes hasta su curación bacteriológica.

VII. Comunicar a las personas responsables la sospecha de estar en cualquiera de las situaciones reseñadas en el punto VI.

#### CAPITULO V

##### PROHIBICIONES

Art. 6.º. I. Relativas al personal manipulador. Se prohíbe al personal manipulador durante el ejercicio de la actividad laboral:

a). Fumar, masticar o comer e ingerir cualquier tipo de comida o bebida en el puesto de trabajo.

b). Estornudar o toser sobre los alimentos.

c). Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.

d). Cualquier otra práctica que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

II. Relativas a la empresa. Se prohíbe la entrada a personas ajenas a la actividad en los locales donde éstas se desarrollan. En el caso de presencia justificada, deberá tomarse las medidas higiénicas adecuadas en orden a evitar la contaminación de los alimentos.

#### CAPITULO VI

##### COMPETENCIAS. EXPEDICION INICIAL Y RENOVACION DEL CARNE DE MANIPULADORES

Art. 7.º. I. Tanto exámenes como cursillos y la tramitación correspondiente será asumida por el E.A.P. (Equipo de Atención Primaria).

II. De acuerdo al Decreto 67/1996, sobre Reglamento General de Organización y Funcionamiento del E.A.P. en el que se delimita entre otras cosas, las responsabilidades de los miembros del equipo en educación para la salud sobre el carné de manipuladores, el E.A.P. desarrollará a tal efecto, un programa de Salud sobre manipuladores de alimentos designado para el Area de Salud Pública de los centros por las autoridades competentes en base al Art. 21.

III. En aquellas zonas donde no estén constituidos los E.A.P., las funciones y obligaciones serán asignadas a los Sanitarios Titulares correspondientes.

Art. 8.º. I. Tanto la expedición inicial como la renovación del carné, la realizará el manipulador en la Zona de Salud donde resida o donde esté situado su centro de trabajo.

II. Para la obtención inicial del carné, todo manipulador deberá acreditar un conocimiento suficiente en materia de higiene alimentaria, para lo cual, deberá cumplimentar obligatoriamente dos cuestionarios sobre materia relacionada con la manipulación.

De no superar la prueba, deberá obligatoriamente antes de volver a examinarse, recibir un curso de educación sobre temas relacionados con la actividad a desarrollar.

III. Los cuestionarios serán tipificados por la Consejería de Bienestar Social. Uno versará sobre conocimientos generales y otro sobre conocimientos específicos para cada tipo de actividad.

Art. 9.º I. La renovación estará sujeta al mismo procedimiento que la expedición inicial.

II. Se deja al acuerdo entre empresas e interventores sanitarios, la realización de otros cursos de formación más específicos, en colaboración con el responsable del programa de manipulación de alimentos.

III. Los Servicios Territoriales de la Consejería de Bienestar Social regularán la existencia de un registro de manipuladores existente en cada momento, de los carnés expedidos y de sus renovaciones. A este fin vendrán obligados los manipuladores a comunicar por escrito a los Servicios Territoriales de la Consejería de Bienestar Social, E.A.P. o Sanitarios Locales los cambios de actividad, empresa, domicilio u otras modificaciones que se produjeran respecto a los datos originales que figuran en su carné.

#### CAPITULO VII

##### CARNE DE MANIPULADOR

Art. 10.º I. Se aprueban los modelos oficiales de carné para la Comunidad Autónoma que figuran en el Anexo I, siendo éstos específicos para cada categoría de riesgo.

II. El carné será personal e intransferible y su titular deberá tenerlo en todo momento a disposición de la autoridad sanitaria competente.

III. La validez del carné para cada tipo de manipulador será de dos años para los de Riesgo alto y cuatro años para los demás.

#### CAPITULO VIII

##### EXAMEN MEDICO Y ANALITICO

Art. 11.º I. Los manipuladores encuadrados en los Grupos de Alto y Medio riesgo se someterán a un examen médico analítico obligatorio que será fijado por los Servicios Territoriales.

II. La periodicidad de los exámenes médicos y analíticos sera:

a. Para los manipuladores de Riesgo Alto, en la expedición inicial y en las renovaciones, que serán cada dos años.

b. Para los manipuladores de Riesgo Medio, en la expedición inicial y en las renovaciones que serán de cuatro años.

III. Las autoridades sanitarias, podrán realizar cuando las circunstancias lo aconsejen cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren necesarias, a cualquier manipulador, en cualquier grupo que se encuadre e independientemente de la vigencia del carné.

IV. A la vista de los resultados de las pruebas médicas, las autoridades sanitarias podrán determinar los tratamientos oportunos y la retirada temporal o definitiva del carné de manipulador.

#### CAPITULO IX

##### INFORMACION AL CONSUMIDOR

Art. 12.º. Es obligatorio exponer esta orden o un extracto (Modelo Anexo II) de las disposiciones más importantes de la misma en un lugar bien visible tanto en los tabloneros de anuncio de las empresas, como en los lugares destinados al público, para conocimiento de trabajadores y usuarios o consumidores.

#### CAPITULO X

##### RESPONSABILIDADES

Art. 13.º. Las empresas y los trabajadores serán responsables de las infracciones que se cometan contra las disposiciones contenidas en la legislación general aplicable a la materia que les sean de aplicación y facilitarán la comprobación de su cumplimiento.

Art. 14.º. Las infracciones serán sancionadas conforme a lo dispuesto en el Capítulo IX de la Ley 26/1984, de 19 de julio General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, el Real Decreto 1945/1983, autorizado por la misma, de 23 de junio, por el que se regulan infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria la Ley 14/1986 del 25 de abril General de Sanidad.

Art. 15.º. En todo lo no previsto en esta Orden, será de aplicación lo regulado en el R.D. 2505/1983, de 4 de agosto.

##### DISPOSICION TRANSITORIA

Los carnés de manipulador actuales mantendrán su vigencia hasta

el momento de su caducidad prevista, siguiéndose para su renovación el procedimiento contemplado en la presente Orden.

**DISPOSICION DEROGATORIA**

Queda derogada la orden de 28 de enero de 1985 de la antigua Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se aprueba las normas complementarias para la adquisición de condición de manipulador de Alimentos (DOE n.º 17 de 28 de febrero de 1985).


**DISPOSICION FINAL**

La presente orden entrará en vigor al mes siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, 24 de febrero de 1997.

El Consejero de Bienestar Social,  
GUILLERMO FERNANDEZ VARA

**A N E X O I**

Nombre ..... 

D.N.I.: .....

Dirección .....

Localidad ..... C.P. ....

Actividad .....

En ..... a ..... de ..... de .....

El Interesado ..... El Jefe de los Servicios Territoriales .....

Fdo. .... Fdo. ....

**EXAMEN Y RENOVACIONES**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Observaciones .....

.....

.....

- Recuerde, está Prohibido mientras trabaja:**
- Fumar, comer y beber.
  - Usar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
  - Estornudar y toser sobre los alimentos.
  - Cualquier otra actividad que puede ser causa de contaminación de los alimentos.
- Tenga en cuenta que:**
- Debe mantener la higiene en su aseo personal y la limpieza de la indumentaria y útiles.
  - Debe lavarse las manos cuantas veces sea necesario, sobre todo después de ir al baño.
  - Cuando sospeche que padece alguna enfermedad transmisible a los alimentos deberá comunicarlo a su superior.



la franja oblicua que cruza el carné será de diferente color dependiendo del grupo de riesgo a que pertenezca el manipulador:

- color rojo: para manipuladores de Riesgo Alto.
- color naranja: para manipuladores de Riesgo Medio.
- color verde: para manipuladores de Riesgo Bajo.

## A N E X O I I

## EXTRACTO DE LA ORDEN SOBRE CARNÉS DE MANIPULADORES

En la Orden .....En su artículo 12.º se establece la obligatoriedad de exponer un extracto de las disposiciones más importantes de la misma en un lugar bien visible tanto en los tabloneros de anuncio de las empresas, como en los lugares destinados al público, para el conocimiento de trabajadores y usuarios o consumidores.

## PROHIBICIONES

Relativas al personal manipulador.—Se prohíbe al personal manipulador de alimentos durante el ejercicio de su actividad laboral:

- a) Fumar, masticar o comer e ingerir cualquier tipo de comida o bebida en el puesto de trabajo.
- b) Estornudar o toser sobre los alimentos.
- c) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- d) Cualquier otra práctica que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

Relativas a la empresa.—Se prohíbe la entrada a personas ajenas a la actividad en los locales donde ésta se desarrollan. En el caso de presencia justificada, deberán tomarse las medidas higiénicas adecuadas.

## CONDICIONES GENERALES DEL PERSONAL

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir las siguientes condiciones:

- a) Poseer el carné manipulador de alimentos según riesgo, expedido por servicios responsables de la Consejería de Bienestar Social, no caducado, en su defecto documento acreditativo de tener en trámite su expedición o renovación.
- b) Observar la higiene más escrupulosa en su aseo personal, mantener en un estado de rigurosa limpieza tanto la indumentaria como los instrumentos propios de la actividad que desempeña y abstenerse de utilizarlos en otra actividad.
- c) Utilizar indumentaria para el trabajo distinta a la de la calle y adecuada al uso que se destine a personal dedicado a preparación, elaboración y en general a la manipulación de alimentos utilizará ropa de color claro, prenda que cubra el cabello, calzado adecuado y en perfecto estado de limpieza.
- d) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuado, tantas veces como lo requiera el trabajo siempre antes de incorporarse a él, después de una ausencia o inmediatamente antes de reanudarle tras alguna interrupción para actividades ajenas a la manipulación de alimentos.

e) Aislar con cubierta impermeable hasta su curación, lesiones cutáneas, heridas o infecciones que puedan estar en contacto directo con los alimentos, y si no fuera posible, apartarse del trabajo hasta que no entrañe riesgo para la salud.

f) Suspender su actividad como manipulador cuando padezca enfermedad transmisible a los alimentos, especialmente por vía digestiva, o sea portador de gérmenes hasta su curación bacteriológica.

g) Comunicar a la persona responsable la sospecha de estar en cualquiera de las situaciones reseñadas en el párrafo anterior.

## CONSEJERIA DE MEDIO AMBIENTE, URBANISMO Y TURISMO

*DECRETO 24/1997, de 18 de febrero, por el que se regula el Consejo Asesor y de Participación Social del Monumento Natural de Los Barruecos.*

El Decreto 29/1996, de 19 de febrero por el que se declara el Monumento Natural «Los Barruecos» indica en su artículo segundo la necesidad de desarrollar su protección en el marco de un espacio de gran interés cultural y de un espacio muy frecuentado para actividades sociorecreativas o turísticas.

La Ley 4/1989, de 27 de marzo, de Conservación de los Espacios Naturales y de la Flora y Fauna silvestres en su artículo 20, establece que se podrán constituir como órganos de participación Patronatos o Juntas Rectoras para colaborar en la gestión de los Espacios Naturales Protegidos.

Por Decreto de Presidente 20/1995, de 21 de julio, por el que se modifica la estructura de las Consejerías de la Junta de Extremadura, se crea la Consejería de Medio Ambiente, Urbanismo y Turismo, que asume la competencia de medio Ambiente de la anterior Consejería de Obras Públicas, Urbanismo y Medio Ambiente.

Para una mejor gestión y participación ciudadana, en el mencionado espacio protegido, es conveniente la creación de un órgano participativo donde estén representadas las instituciones y entidades que están implicadas en su conservación, consideración, valoración, uso y mantenimiento. Conviene, en particular, que se encuentre representada la Corporación local como institución básica de participación ciudadana y que detenta la propiedad de los terrenos; la UEX por su relevante finalidad educativa y científica, las Asociaciones conservacionistas como partícipes en los proyectos de conservación del medio y de concienciación ecológica; una representación del movimiento asociativo de la localidad.