

La urgencia viene determinada por cuanto la carretera EX-208, en el tramo que se va a acondicionar, presenta una plataforma con un ancho inferior a 5 mts., sin arcenes ni bermas, lo que imposibilita la colocación de barreras, lo que hace de esta zona un paso muy peligroso por la gravedad de accidentes por salida de la calzada.

La travesía de Torrejón el Rubio no se encuentra organizada desde el punto de vista viario, careciendo de aparcamientos de definidos, produciéndose unos niveles de servicio muy deficientes, agravándose el problema por la interacción del tráfico rodado de la carretera, importante a medio plazo, pues se trata de una carretera de carácter intercomarcal con el peatonal propio de una travesía.

Así pues, el proyecto a ejecutar solucionará los problemas de circulación del tráfico por la carretera, discurriendo el mismo con más seguridad y se dotará a la travesía de Torrejón el Rubio con una solución más integral con el tráfico urbano y peatonal.

El proyecto fue aprobado en fecha 6 de marzo de 2002 y la Información Pública se practicó por Resolución de 9 de agosto de 2002 (D.O.E. n.º 98 de 24 de agosto de 2002), habiéndose presentado alegaciones, dentro del plazo al efecto concedido, por M<sup>a</sup> Dolores de Solís Casillas, de las que se han tomado las oportunas anotaciones a efectos del levantamiento de actas previas.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Obras Públicas y Turismo, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión del día 8 de octubre de 2002,

#### DISPONGO

Artículo Único.- Se declara de urgencia la ocupación de los bienes afectados y la adquisición de derechos necesarios para la ejecución de las obras de "Acondicionamiento de la Carretera EX-208, de Plasencia a Zorita. Tramo: EX-90 a EX-108", con los efectos y alcance previstos en el art. 52 de la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, y concordantes de su Reglamento.

Mérida, 8 de octubre de 2002.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
JUAN CARLOS RODRÍGUEZ IBARRA

El Consejero de Obras Públicas y Turismo,  
EDUARDO ALVARADO CORRALES

## CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO

*DECRETO 138/2002, de 8 de octubre, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos y al procedimiento de autorización de empresas y entidades de formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.*

La Unión Europea consciente del importante papel que los empresarios del sector de la alimentación representan para evitar la transmisión de enfermedades, intenta promover desde hace algunos años, una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, incardinada en los programas de autocontrol y basada en la asunción de su responsabilidad en esta materia y cuyo fin primordial es la adquisición por parte de los trabajadores del sector, de un nivel de conocimientos adecuados en relación a posibilitar unas prácticas correctas de higiene y de manipulación de alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en la normativa de la Comunidad Europea, han hecho necesario plantearse un desarrollo y actualización de la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos y de buenas prácticas de higiene en general.

Las prioridades del Real Decreto 2.505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de Manipuladores de alimentos, se dirigen a fomentar y desarrollar programas de formación en higiene alimentaria por parte de las autoridades competentes al colectivo de manipuladores en detrimento de los exámenes médicos periódicos, obteniéndose de esta forma un cambio radical en la concepción de la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, entendiéndose que las medidas idóneas para dicha prevención eran unas prácticas y hábitos de higiene adecuados por parte de todos los implicados en el sector alimentario.

El Real Decreto 2.207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las Normas de Higiene relativas a los productos alimenticios, incluye una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario asuman la responsabilidad de desarrollar programas de formación en materia de higiene de los alimentos.

El R.D. 202/2000, de 11 de febrero, que deroga el R.D. 2.505/1983, establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos y la formación de los manipuladores de alimentos en higiene alimentaria, tanto por parte de empresas del sector alimentario como por parte de las autoridades competentes, al igual que establece las normas relativas que a los manipuladores de alimentos.

Las competencias en materia de sanidad han sido transferidas a la Comunidad Autónoma de Extremadura mediante Real Decreto 2.912/1979, de 21 de diciembre, y recogidas en el artículo 8.4 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de Extremadura, en la redacción dada por la Ley Orgánica 12/1999, de 6 de mayo.

Por otra parte, la Orden de 24 de febrero de 1997, por la que se definen las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos, desarrolla parcialmente el R.D. 2.505/1983 en el ordenamiento jurídico de nuestra Comunidad Autónoma.

El R.D. 202/2000 tiene carácter de norma básica. Ello hace necesario en nuestra Comunidad Autónoma, una nueva norma reguladora, que sustituya a la Orden de 24 de febrero de 1997 y se adapte a dicha normativa.

En su virtud, a propuesta de la Consejería de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión del día 8 octubre de 2002

## DISPONGO

### CAPÍTULO I

#### OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

##### Artículo 1.

El presente Decreto tiene por objeto regular, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, la formación de los manipuladores de alimentos a través de los programas impartidos por las propias empresas del sector alimentario o por entidades de formación previamente autorizadas.

Asimismo esta disposición tiene por objeto regular el procedimiento de autorización de las empresas o entidades que deseen realizar las actividades de desarrollo y/o impartición de programas de formación en materia de higiene alimentaria, el reconocimiento de la formación impartida por centros o escuelas de formación profesional o educacional, y la creación del Registro de Empresas

y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

##### Artículo 2.

La presente disposición será de aplicación a todas las empresas del sector alimentario que asuman directamente la formación en higiene alimentaria de sus propios trabajadores, así como a aquellas personas físicas o jurídicas, públicas o privadas, que pretendan desarrollar y/o impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos que presten servicios en establecimientos ubicados en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

##### Artículo 3.

A los efectos del presente Decreto, se entenderá por:

**Programa de formación:** Conjunto de actividades formativas encaminadas a garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

**Empresas o Entidades de formación autorizadas:** Aquellas empresas o entidades, ubicadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, autorizadas por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Consumo, que pretendan desarrollar y/o impartir programas o actividades de formación en materia de higiene alimentaria para manipuladores de alimentos.

**Manipuladores de alimentos:** Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos destinados al consumo humano durante su manipulación, preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

**Empresa del sector alimentario:** Cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: producción, preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.

**Manipuladores de mayor riesgo:** Los manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.

**Autoridad sanitaria competente:** la Dirección General de Salud Pública dependiente de la Consejería de Sanidad y Consumo.

CAPÍTULO II  
FORMACIÓN CONTINUADA DE LOS MANIPULADORES  
DE ALIMENTOS

Artículo 4.

La responsabilidad de la formación en materia de higiene alimentaria recae en las empresas del sector alimentario, que garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de esa formación de acuerdo con su actividad laboral.

Artículo 5.

1.- El personal manipulador de alimentos, deberá cumplir las condiciones siguientes:

- a) Recibir la formación en higiene alimentaria según lo previsto en el presente Decreto.
- b) Poseer acreditación del nivel de formación que hayan recibido por su empresa, o cuando la empresa no pueda asumir dicha formación, un certificado de formación expedido por las entidades autorizadas o por las autoridades competentes. En el caso de manipuladores de mayor riesgo deberán poseer carné de manipulador expedido por las Direcciones de Salud de las Áreas.
- c) Cumplir las normas de higiene en cuanto actitudes, hábitos y comportamientos.
- d) Conocer y cumplir las condiciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- e) Observar la higiene personal más escrupulosa, 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.
- f) 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 en perfecto estado de limpieza.
- g) Lavarse las manos con agua caliente y desinfectante adecuado tantas veces como lo requieran las condiciones del trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

h) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

2.- Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, o sea portadora de gérmenes, 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, el cual tomará la decisión de excluirle temporalmente hasta su curación de la manipulación de alimentos.

3.- Se prohíbe al personal manipulador durante el ejercicio de la actividad laboral:

- a) Fumar, masticar, comer o 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) Llevar puestos efectos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
- e) Cualquier otra práctica que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

Artículo 6.

Cuando la formación se realice por la propia empresa del sector alimentario, ésta incluirá el Programa de Formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico o lo aplicará como instrumento complementario de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene. Los contenidos del programa de formación de los Manipuladores de alimentos deberá ajustarse, como mínimo, a lo establecido en el artículo 12.2 del presente Decreto.

Artículo 7.

En los casos en que la formación se realice por empresas o entidades de formación, éstas deberán estar autorizadas y registradas de acuerdo con lo establecido en el presente Decreto.

Artículo 8.

La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar o impartir los programas de formación en higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos.

## Artículo 9.

La autoridad sanitaria competente tendrá en consideración, a efectos de reconocimiento como programas de formación en higiene alimentaria, los cursos o actividades impartidos a manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educativa, reconocidos por organismos oficiales, previa solicitud al Director General de Salud Pública. Dicha solicitud deberá ir acompañada del Programa teórico-práctico del curso cuya acreditación se solicita.

## Artículo 10.

Se consideran manipuladores de mayor riesgo aquellos dedicados a 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, en cuya composición figuren cremas y/o natas.
- c) Personal que intervenga en la elaboración y manipulación de quesos frescos, cuajadas y requesón.
- d) Personal que intervenga en la manipulación, elaboración y venta 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) Aquellos otras actividades que, mediante Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo, puedan calificarse como de mayor riesgo, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

## CAPÍTULO III

## PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE EMPRESA O ENTIDADES DE FORMACIÓN

## Artículo 11.

El ejercicio de la actividad de las empresas o entidades de formación para manipuladores de alimentos, está sujeto a autorización administrativa previa de la Dirección General de Salud Pública.

## Artículo 12.

1.- Son requisitos para obtener la autorización administrativa disponer de:

- a) Un titulado superior en Ciencias de la Salud, con formación específica en higiene alimentaria, como responsable de la formación.
- b) Personal docente con formación universitaria en higiene alimentaria y experiencia docente, debidamente acreditada.
- c) Recursos pedagógicos y medios técnicos de apoyo para la correcta ejecución de los programas de formación.
- d) Programas de formación elaborados de acuerdo con la actividad laboral que desempeñe el manipulador.

2.- Los programas de formación serán aprobados por el Director General de Salud Pública, debiendo ajustarse en su contenido, como mínimo, a los siguientes objetivos:

- a) Adquirir conocimientos básicos sobre los peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control.
- b) Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.
- c) Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- d) Conocer las normas de higiene personal para adquirir actitudes y hábitos correctos.
- e) Conocer la legislación alimentaria aplicable a la actividad desarrollada.
- g) Adquirir conocimientos sobre la idoneidad de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), como mejor método de control de riesgos.

## Artículo 13.

La autorización administrativa se solicitará ante el Director General de Salud Pública según modelo normalizado que figura en el Anexo I, y se presentará en la sede de la Consejería de Sanidad y Consumo así como en los Registros y Oficinas a los que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

La solicitud de autorización deberá acompañarse, con carácter preceptivo, de una memoria cuyo contenido se ajustará al modelo del Anexo II.

## Artículo 14.

1.- A la vista de la documentación aportada, el Director General

de Salud Pública resolverá dentro del plazo de 6 meses desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del órgano competente para su tramitación.

La falta de resolución expresa dentro del plazo legal para dictarla, producirá efectos estimatorios de la pretensión deducida, de acuerdo con lo establecido en el artículo 43.2 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

2.- La autorización administrativa conlleva la inscripción de oficio en el Registro de Empresas y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### Artículo 15.

La autorización administrativa será objeto de renovación cada cinco años siguiendo el procedimiento previsto para la obtención de la autorización inicial. Dicha renovación estará supeditada al buen desarrollo de los cursos de formación que se hayan impartido por parte de las empresas o entidades de formación de manipuladores de alimentos autorizadas. Para ello, la Autoridad Sanitaria Competente, podrá supervisar la adecuación de los cursos de formación de manipuladores de alimentos, a las especificaciones contempladas en el artículo 12 y 26, presentadas por la empresa o entidad de formación.

#### Artículo 16.

Cualquier modificación que afecte a la titularidad, ubicación, condiciones técnicas u organizativas, personal responsable o programa de formación que hubieran sido tenidas en cuenta para la concesión de la autorización, deberá ser comunicada a la autoridad sanitaria competente a efectos de su aprobación.

#### Artículo 17.

1.- La autorización administrativa podrá ser anulada, en cualquier momento, a petición del interesado o de oficio cuando se compruebe el incumplimiento de las condiciones que motivaron su concesión, previa instrucción del correspondiente expediente con audiencia del interesado.

2.- La anulación de la autorización conlleva la cancelación de la inscripción registral.

#### Artículo 18.

La autorización administrativa prevista en el presente Decreto no

excluye ni sustituye cualquier otra que pueda ser necesaria para el ejercicio de la actividad.

### CAPÍTULO IV

#### REGISTRO DE EMPRESAS O ENTIDADES DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

##### Artículo 19.

1.- Se crea el Registro de Empresas o Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Comunidad Autónoma de Extremadura (en adelante Registro) dependiente de la DGSP, en el que se inscribirán éstas conforme al presente Decreto.

2.- El Registro contendrá, al menos, la información siguiente:

a) Datos de identificación del titular o representante de la entidad: nombre o razón social, DNI o CIF y domicilio.

b) Datos de la entidad: Número de Registro, denominación de la entidad, dirección de la misma, fecha de inscripción en el registro.

3.- Cancelación de la Inscripción: Serán causas de cancelación de la inscripción en el Registro de Empresas o Entidades de Formación, sin perjuicio de las actuaciones administrativas a que hubiera lugar, la retirada de la autorización, la no renovación de la misma y/o la baja voluntaria.

##### Artículo 20.

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 y Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

##### Artículo 21.

La gestión del Registro se realizará por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Consumo.

### CAPÍTULO V

#### ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN

##### Artículo 22.

El aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos tras la asistencia a los cursos de formación, se acreditará mediante certificación individual expedida por la entidad organizadora, sea ésta la propia empresa, la Adminis-

tración o una entidad de formación autorizada, y contendrá, como mínimo, los datos recogidos en el Anexo III del presente Decreto.

En el caso de los manipuladores de mayor riesgo contemplados en el artículo 10 la formación deberá ser acreditada mediante la obtención de un carné de manipulador, de acuerdo con el modelo recogido en el Anexo IV del presente Decreto. Dicho carné será expedido por las Direcciones de Salud de las Áreas Sanitarias, las cuales antes de su expedición podrán, por el método que se considere necesario, la verificación de la formación o suficiencia de conocimientos adquiridos, por parte de dichos manipuladores.

La certificación individual tendrá una validez máxima de 4 años para los manipuladores de alimentos. En el caso de los manipuladores de mayor riesgo, la validez máxima del carné será de 2 años. Una vez transcurridos dichos plazos máximos o bien cuando se produzca un cambio o modificación de la actividad laboral para la que se obtuvo la formación específica, deberán renovar dichos documentos de acreditación. La renovación de la certificación conllevará la adquisición de una formación actualizada.

## CAPÍTULO VI

### APROBACIÓN, CONTROL Y VERIFICACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN

#### Artículo 23.

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 el presente Decreto.

Las empresas del sector alimentario que llevan a cabo sus propios programas de formación, vienen obligadas a realizar la formación continua de los manipuladores de alimentos.

#### Artículo 24.

1.- A efectos de control oficial, las Empresas o Entidades de Formación de manipuladores de alimentos autorizadas, así como las empresas del sector alimentario que desarrollen sus propios planes de formación, deberán tener a disposición de la autoridad sanitaria competente, los programas de formación desarrollados e impartidos y la documentación que acredite la asistencia y aprovechamiento de los cursos.

2.- El incumplimiento de lo establecido en el punto anterior podrá dar lugar a la anulación de la autorización administrativa de la entidad formadora de que se trate.

#### Artículo 25.

Anualmente, las Empresas o Entidades de Formación elaborarán una memoria de las actividades realizadas, que será presentada a la Dirección General de Salud Pública y que contendrá, como mínimo, el número de cursos realizados y el número de alumnos acreditados según la actividad laboral del manipulador, así como cualquier otra actividad formativa dirigida a este personal.

#### Artículo 26.

Las empresas o entidades de formación autorizadas por la Dirección General de Salud Pública estarán obligadas a comunicar a dicha autoridad sanitaria, con una antelación mínima de 15 días, la programación de los cursos que vayan a impartir, especificando a qué sector va dirigido, fechas, horario, descripción o ubicación física del lugar donde se impartirá la formación y el número de asistentes que, en ningún caso, podrá superar la capacidad de la sala o local donde se efectúen los cursos.

#### Artículo 27.

La verificación de que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos a través de los programas de formación, corresponderá a la Autoridad Sanitaria competente, que podrán exigir la realización de nuevas actividades formativas para aquellos manipuladores en los que se confirme el incumplimiento de las prácticas correctas de higiene. Asimismo, la Autoridad Sanitaria competente, a través de los servicios oficiales, podrá realizar las pruebas "in situ" que crea necesarias y que ofrezcan la valoración de la formación del curso que han desarrollado los manipuladores de alimentos.

## CAPÍTULO VII

### RÉGIMEN SANCIONADOR

#### Artículo 28.

Las Infracciones a lo dispuesto en el presente Decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa instrucción del oportuno expediente administrativo, de acuerdo con lo previsto en el capítulo VI del Título I de la ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el R.D. 1.945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las Infracciones y Sanciones en materia de Defensa del Consumidor y de la Producción Agroalimentaria y demás normas legales de aplicación.

### DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los carnés de manipuladores de alimentos expedidos conforme a la Orden de 24 de febrero de 1997, de la Consejería de Bienestar Social, cuya validez esté vigente a la entrada en vigor del presente Decreto, quedan equiparados, a todos los efectos, a los certificados de acreditación o carnés de manipuladores de mayor riesgo regulados en la presente Norma hasta su caducidad. Es responsabilidad de las empresas del sector alimentario la continuidad de la formación de los manipuladores como parte de su Programa de Formación, de tal forma que se garantice el nivel adecuado de conocimientos en materia de higiene alimentaria de sus manipuladores.

### DISPOSICIÓN ADICIONAL

Las empresas o entidades de formación de manipuladores de alimentos autorizadas en otras Comunidades Autónomas podrán desarrollar e impartir programas de formación en la Comunidad Autónoma de Extremadura, previa comunicación a la Dirección General de Salud Pública, a la que se acompañará documento justificativo de la referida autorización. La Dirección General de Salud Pública dará validez a dicha autorización, siempre que las condiciones y requisitos reguladas para la obtención de la misma en la Comunidad Autónoma de origen sean sustancialmente similares a las exigidas en el presente Decreto, no exis-

tiendo contradicciones que puedan impedir el reconocimiento mutuo de las autorizaciones dictadas entre ambas Comunidades Autónomas. A este respecto, la Comunidad Autónoma de Extremadura podrá suscribir convenios de cooperación con el resto de Comunidades Autónomas.

### DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 24 de febrero de 1997, de la Consejería de Bienestar Social, por la que se definen las condiciones que deben reunir los manipuladores de alimentos.

### DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta al Consejero de Sanidad y Consumo para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

Segunda.- El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 8 de octubre de 2002.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
JUAN CARLOS RODRÍGUEZ IBARRA

El Consejero de Sanidad y Consumo,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA



**ANEXO II****MEMORIA QUE DEBERÁ ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA**

- |  |   |
|--|---|
| 1. Objetivos generales.  | 5. Programa teórico-práctico:   |
| 2. Objetivos específicos. Indicar las unidades didácticas relacionadas.                        | — Distribución de horario teoría-prácticas  |
| 3. Disponibilidad de locales.  | — Unidades didácticas y contenido   |
| 4. Medios técnicos y material didáctico de apoyo para el desarrollo de la actividad formativa. | 6. Datos del técnico responsable y personal docente: apellidos y nombre, DNI, titulación, experiencia docente y profesional en el área de higiene alimentaria, indicando los años de experiencia. |

**ANEXO III****CONTENIDOS MÍNIMOS DE LOS CERTIFICADOS DE FORMACIÓN (\*)**

- |  |   |
|--|---|
| Datos de identificación de la empresa o entidad de formación autorizada.       | Datos del manipulador de alimentos:   |
| Datos de identificación del representante legal o responsable de la formación. | Nombre, apellidos y DNI   |
| Fecha de autorización y N° de registro de la empresa o entidad de formación.   | Dirección y localidad   |
| Denominación del Programa de Formación.  | Lugar y fecha de expedición del certificado   |
|  | Actividad laboral   |
|  | Fecha de caducidad  |
|  | (*) Todos los certificados deberán estar firmados por el representante legal o el responsable de la formación y sellados. |

ANEXO IV

**CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS  
PARA MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO**

INICIAL

CONVALIDACIÓN

Nombre.....Apellidos.....

D.N.I.....Actividad laboral.....

Entidad o empresa que certifica la formación recibida.....

Número de Registro de la Empresa Autorizada .....

Este carné es emitido de conformidad con el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero , por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos y con el Decreto...../2002, de Extremadura.

En ....., a.....de.....de 200...

EL DIRECTOR DE SALUD DEL AREA SANITARIA

(Firma y sello)

**ESTE CARNÉ CADUCA A LOS DOS AÑOS DE SU EXPEDICIÓN.**