

— La solicitud de incoación de expediente sancionador por posible violación de derechos de los usuarios, sin perjuicio de la responsabilidad disciplinaria que se pudiera derivar.

2.- La contestación de la reclamación deberá ser adoptada y notificada en el plazo máximo de tres meses a contar desde la fecha de registro de entrada de aquélla.

Artículo 18.- Notificación.

Desde la oficina del Defensor de los Usuarios del Sistema Sanitario Público de Extremadura se notificará la resolución a los interesados, así como a la Dirección-Gerencia del Servicio Extremeño de Salud.

Artículo 19.- Recursos.

Contra las resoluciones dictadas en los expedientes tramitados al amparo de lo regulado en el presente Decreto no cabe recurso administrativo alguno, sin perjuicio de que los interesados puedan invocar los motivos determinantes de su reclamación para la interposición de los recursos frente a los actos que dieron origen a la misma.

TÍTULO IV MEMORIA ANUAL

Artículo 20.- Presentación.

1.- El Defensor de los Usuarios del Sistema Sanitario Público de Extremadura dará cuenta anualmente a la Comisión de Política Social de la Asamblea de Extremadura, al Consejo Extremeño de Salud y al Consejo Extremeño de Consumidores, de la gestión realizada presentando una Memoria ante los citados órganos, en el primer trimestre del año siguiente al que corresponda su contenido.

2.- Cuando la gravedad o urgencia de los hechos lo aconsejen podrá presentar un informe extraordinario que dirigirá a los órganos citados en el apartado anterior.

3.- Los informes anuales y, en su caso los extraordinarios, serán publicados.

Artículo 21.- Contenido.

El Defensor de los Usuarios del Sistema Sanitario Público de Extremadura en su Memoria Anual dará cuenta del número y tipo de sugerencias y reclamaciones presentadas; de aquéllas que hubiesen sido rechazadas y sus causas, así como de las que fueron objeto de instrucción, especificando la resolución adoptada, así como el grado de cumplimiento de la misma.

DISPOSICIÓN ADICIONAL

Única.- No obstante lo dispuesto en el artículo 4 apartado 2, los centros sanitarios de naturaleza y actividad privada que desarrollen sus funciones en la Comunidad Autónoma de Extremadura, podrán adherirse de manera voluntaria al ámbito de aplicación objetiva del presente Decreto. Este consentimiento, deberá ser manifestado de manera fehaciente a la Consejería competente en materia de protección de los consumidores de la Junta de Extremadura.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Única.- Las disposiciones contenidas en el presente Decreto no serán de aplicación a los expedientes iniciados ni a los hechos acaecidos con anterioridad a su entrada en vigor.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Se faculta al Consejero competente en materia de protección de los consumidores para dictar las disposiciones necesarias a fin de cumplir con lo previsto en el presente Decreto.

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

En Mérida, a 14 de enero de 2003.

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

El Consejero de Sanidad y Consumo,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

ORDEN de 14 de enero de 2003, por la que se establecen normas para el desarrollo de la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

El Decreto 138/2002, de 8 de octubre, establece 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, dando así desarrollo del articulado recogido en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, que al ser norma de carácter básico obliga al ordenamiento jurídico autonómico a la adecuación de los principios y actuaciones contenidas en el mismo.

Dado que el Decreto 138/2002 establece la posibilidad de que la formación de los manipuladores puede llevarse a cabo por las propias empresas del sector alimentario, por empresas o entidades de formación autorizadas por la autoridad sanitaria competente y por la propia autoridad sanitaria competente, se hace necesario el establecimiento de una serie de normas subsidiarias de aquél, que clarifiquen y faciliten el operativo logístico y administrativo establecido en la norma autonómica.

Asimismo, esta Orden complementa el proceso de formación con la concreción de los criterios generales recogidos en el R.D. 202/2000, como norma básica, para la realización de los exámenes médicos y las pruebas analíticas previstas para los manipuladores de alimentos, a fin de adecuar la realización de los mismos a las condiciones emanadas de las distintas situaciones en que puedan o deban llevarse a cabo, y cuyo objetivo final no es otro que el de proteger la salud de los consumidores y la de los propios manipuladores.

Por todo ello, en virtud de las competencias que en materia de Sanidad han sido transferidas a la Comunidad Autónoma de Extremadura, mediante R.D. 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,

DISPONGO

Capítulo I.- Objeto

Artículo 1.

La presente Orden tiene por objeto establecer, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, los niveles de calidad de formación de manipuladores de alimentos, la acreditación documental de dicha formación, los supuestos para determinar la realización de los exámenes médicos y el desarrollo de los criterios relacionados con la organización de los cursos impartidos por la autoridad sanitaria competente.

Capítulo II.- Sobre la Organización de los cursos de manipuladores de alimentos

Artículo 2.

a) La autoridad sanitaria competente ofertará cursos de formación de manipuladores de alimentos, a través de las distintas Gerencias de Áreas Sanitarias que serán las encargadas de la organización de los mismos, en función de la demanda y con arreglo a la disponibilidad de los recursos necesarios para su ejecución.

b) Los trabajadores que deseen participar en los cursos de formación ofertados desde las Gerencias de Áreas Sanitarias, deberán solicitarlo

a través de los servicios oficiales de salud pública del Equipo de Atención Primaria de su zona de salud correspondiente, desde donde se tramitará al Director de Salud de la Gerencia del Área que corresponda. Una vez ofertados los cursos desde las Gerencias de las distintas Áreas Sanitarias, los manipuladores admitidos a los mismos deberán abonar las tasas correspondientes, según cuantía determinada por la Ley de Tasas de la Comunidad Autónoma, para poder realizarlo. Los modelos de solicitud de los cursos por parte de los futuros manipuladores son los recogidos en el Anexo I de esta Orden.

Artículo 3.

Las empresas o entidades de formación autorizadas por la autoridad sanitaria competente, podrán organizar cursos de formación en las diferentes Áreas Sanitarias, debiendo cumplir lo establecido en el Decreto 138/2002, de 8 de octubre, y en especial en todo lo referente a lo establecido en el Capítulo VI del mismo. Asimismo, vendrán obligados a abonar, en concepto de tasas, la liquidación correspondiente a la emisión de los informes de autorización y a la expedición de la autorización sanitaria.

Artículo 4.

Las empresas del sector alimentario que deseen llevar a cabo programas de formación de sus propios trabajadores, deberán incluirlos en el Plan de análisis de peligros y puntos de control críticas, o lo aplicarán como instrumento complementario de las Guías de prácticas correctas de higiene, según lo establecido en el artículo 4º del R.D. 202/2000, realizándose la supervisión y el control de los mismos por el servicio oficial correspondiente, cuando éste lo crea conveniente y, procediendo a la verificación establecida en el artículo 27 del Decreto 138/2002. Deberá tenerse en cuenta al respecto, que las empresas del sector alimentario que llevan a cabo sus propios programas de formación, vendrán obligadas a realizar la formación continuada de los manipuladores de alimentos y a que los programas de formación sean aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Capítulo III.- Sobre los Niveles de calidad de la Formación de los Manipuladores

Artículo 5.- Cursos de nivel básico para manipuladores de alimentos.

5.1.- Los cursos de nivel básico tendrán una duración mínima de 6 horas teórico-prácticas, y el programa deberá ajustarse, en su contenido fundamental, a las unidades didácticas recogidas en el Anexo II de la presente Orden.

5.2.- Los responsables de la formación deberán evaluar el conocimiento de los alumnos que hayan recibido el curso, antes de la expedición de certificado de acreditación del mismo.

Artículo 6.- Cursos de nivel cualificado para manipuladores de mayor riesgo.

Los cursos de nivel cualificado para manipuladores de mayor riesgo tendrán una duración mínima de 10 horas teórico-prácticas, y los programas deberán ajustarse, en su contenido fundamental, a las siguientes unidades didácticas:

1- Contenido general.- Programa del curso de nivel básico, establecido en el artículo 5 de esta Orden y recogidos en el Anexo II de esta Orden.

2- Contenido específico para aquellos manipuladores que vayan a realizar alguna o algunas de las actividades definidas como de mayor riesgo, según lo establecido en el artículo 10, del Decreto 138/2002, debiendo ajustarse, en su contenido fundamental, a las unidades didácticas contenidas en el Anexo III de la presente Orden.

Los responsables de la formación deberán evaluar el conocimiento de los alumnos que hayan recibido el curso, e informar del aprovechamiento de los mismos a la Dirección de Salud del Área correspondiente. Así mismo, deberá documentarse la asistencia individual de los alumnos a los cursos según los modelos a, b y c recogidos en el Anexo IV de la presente Orden.

Capítulo IV.- Sobre la acreditación de los cursos de Formación

Artículo 7.- Modelos de acreditación.

a) En el Anexo V de esta Orden se recogen los diferentes modelos de acreditación, en función del responsable de la formación, que contiene los datos recogidos en el Anexo III del Decreto 138/2002 y que deberán ser utilizados para acreditar la formación individual de los manipuladores de alimentos. Este modelo será válido tanto para el curso básico, como para acreditar la parte correspondiente al contenido general de los cursos de nivel cualificado destinados a obtener el carné de manipulador de mayor riesgo.

b) El modelo de carné de manipulador de mayor riesgo que acredita dicha formación, viene recogido en el Anexo IV del Decreto 138/2002, de 8 de octubre.

c) Serán los Directores de Salud de las distintas Áreas Sanitarias, los responsables de las expediciones de los carnés de manipuladores de mayor riesgo y de aplicar los controles y verificaciones

que crean necesarios, tal como se establece en el Decreto 138/2002, y más concretamente en el capítulo VI del mismo, a fin de valorar la adecuada formación recibida por los manipuladores de alimentos en general y por los manipuladores de mayor riesgo en particular.

d) Cuando se desee realizar un curso de nivel cualificado para la obtención del carné de manipulador de mayor riesgo, se podrá exonerar de la realización y obtención, en su caso, de la parte correspondiente al contenido general de dicho curso siempre que se demuestre que se posee la certificación, debidamente diligenciada y susceptible de poder ser comprobada, de la formación básica, según modelos recogidos en el Anexo V de esta Orden, en sus diferentes modelos, y transcurrido un tiempo menor o igual de un año desde su expedición, a la fecha del inicio del curso de nivel cualificado.

Capítulo V.- Sobre los supuestos para solicitar exámenes médicos y pruebas analíticas

Artículo 8.- Solicitudes de exámenes médicos y pruebas analíticas.

1- En situaciones de carácter extraordinario y sin perjuicio de lo dispuesto en la legislación vigente, la autoridad sanitaria competente, a través de las Gerencias de las distintas Áreas Sanitarias, podrá exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger la salud del consumidor. A dichos efectos se entenderá como supuesto para dicha solicitud, las situaciones de carácter extraordinario, es decir, excepcionales o no ordinarias, no siendo por tanto necesaria la realización sistemática de exámenes médicos o pruebas analíticas, salvo para aquellas situaciones que puedan hacer sospechar la presencia de algún factor de peligro o riesgo para la salud de los consumidores.

2- Los servicios oficiales de salud pública podrán exigir en cualquier momento documentación acreditativa de su estado de salud en aras de evitar un riesgo para la salud de los consumidores.

DISPOSICIÓN FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 14 de enero de 2003.

El Consejero de Sanidad y Consumo,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

ANEXO I

SOLICITUD DE ADMISIÓN A LOS CURSOS OFERTADOS POR LAS GERENCIAS DE LAS ÁREAS SANITARIAS

DATOS DEL SOLICITANTE

Dº.....
D.N.I.:.....
Domicilio:.....
Localidad:.....
Provincia:.....
Teléfono de contacto:.....

SOLICITA

Sea admitido al próximo curso que se organice dentro del Área Sanitaria:

- MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

- MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO**

* (Márquese lo que proceda)

En, ade.....de 200..

Fdo:

A/A DIRECTOR DE SALUD DEL ÁREA SANITARIA DE

ANEXO II

UNIDADES DIDÁCTICAS DEL CURSO DE NIVEL BÁSICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

A) PELIGROS ALIMENTARIOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS PARA SU CONTROL:

- 1.- Alteraciones y contaminaciones de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes.
- 2.- Fuentes de contaminación.
- 3.- Factores que influyen en el crecimiento bacteriano.
- 4.- Métodos y sistemas de conservación de los alimentos.

B) ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN:

- 1.- Conceptos y tipos de enfermedades.
- 2.- Alimentos implicados.
- 3.- Medidas preventivas.

C) PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

- 1.- Instalaciones: Superficies, locales, maquinarias y equipos.

2.- Suministro de agua.

3.- Manejo de residuos.

4.- Recepción, almacenamiento, preparación y transporte de alimentos.

D) NORMAS DE HIGIENE PERSONAL:

1.- El papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.

2.- Actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos.

E) CONOCIMIENTOS DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS:

1.- Limpieza y desinfección: conceptos, sistemas y productos.

2.- Control de plagas: desinsectación y desratización.

3.- Aspectos y principios generales de los APPCC.

F) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA APLICABLE

ANEXO III

UNIDADES DIDÁCTICAS DEL CONTENIDO ESPECÍFICO DEL PROGRAMA DEL CURSO DE MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO

1. Diagrama de flujo específico para la actividad laboral de mayor riesgo.

2. Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas para la actividad laboral específica de mayor riesgo.

3. Buenas Prácticas de Higiene adaptadas a su actividad laboral

específica de mayor riesgo.

4. APPCC adaptado a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

5. Conceptos básicos de la legislación alimentaria aplicable a su actividad laboral específica de mayor riesgo.

ANEXO IV

Modelo A

PARA ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS**DOCUMENTO SOBRE LA FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE
MAYOR RIESGO**

D^o.....,con
D.N.I....., representante legal o responsable de formación de la
empresa....., inscrita en el Registro de Empresas o
Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Comunidad Autónoma de
Extremadura con nº.....,con domicilio social.....y C.I.F./
D.N.I....., y autorizada con fecha....., en base al Decreto 138/2002,
de 8 de octubre, por el que se establece las normas relativas a la formación de los
manipuladores de alimentos.

CERTIFICA QUE:

D^o/D^a con D.N.I.....,
domicilio en....., localidad....., provincia....., ha
asistido al curso denominadode nivel cualificado de formación ,celebrado en
....., con un duración mínima de 10 horas, habiendo adquirido
los conocimientos necesarios para ejercer como manipulador de mayor riesgo para su actividad
laboral de.....

En ade.....de 20.....

Fdo. y sello

**EL PRESENTE DOCUMENTO NO ES ACREDITATIVO PARA TRABAJAR
COMO MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO**

ANEXO IV**Modelo B****PARA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE****DOCUMENTO SOBRE LA FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE
MAYOR RIESGO**

D°/Dª, **Facultativo Sanitario de la Zona de Salud de** perteneciente al **Área de Salud de**....., **en base al Decreto 138/2002, de 8 de octubre, por el que se establece las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos**

CERTIFICA QUE:

D°/Dª, con **D.N.I.**....., domicilio en....., localidad....., provincia....., ha asistido al curso denominadode nivel cualificado de formación celebrado en, con un duración mínima de 10 horas, habiendo adquirido los conocimientos necesarios para ejercer como manipulador de mayor riesgo para su actividad laboral de.....

En, ade.....de 20.....

Fdo. y sello

**EL PRESENTE DOCUMENTO NO ES ACREDITATIVO PARA TRABAJAR
COMO MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO**

ANEXO IV**Modelo C****PARA AUTOFORMACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS****DOCUMENTO SOBRE LA FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE
MAYOR RIESGO**

D°/Dª, responsable de formación de la empresa....., autorizada por la Dirección General de Salud Pública para realizar la formación de sus manipuladores de alimentos dentro del Programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, en base al Decreto 138/2002, de 8 de octubre, por el que se establece las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos

CERTIFICA QUE:

D°/Dª, con D.N.I....., domicilio en....., localidad, provincia....., ha asistido al curso denominadode nivel cualificado de formación ,celebrado en, con un duración mínima de 10 horas, habiendo adquirido los conocimientos necesarios para ejercer como manipulador de mayor riesgo para su actividad laboral de.....

En, ade.....de 20...

Fdo. y sello

**EL PRESENTE DOCUMENTO NO ES ACREDITATIVO PARA TRABAJAR
COMO MANIPULADOR DE MAYOR RIESGO**

ANEXO V

Modelo A

PARA ENTIDADES DE FORMACIÓN AUTORIZADAS

**CERTIFICADO ACREDITATIVO DE FORMACIÓN PARA
MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

D°.....,con
D.N.I....., representante legal o responsable de formación de la
empresa....., inscrita en el Registro de Empresas o
Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos de la Comunidad Autónoma de
Extremadura con nº.....,con domicilio social.....y C.I.F./
D.N.I....., y autorizada con fecha....., en base al Decreto 138/2002,
de 8 de octubre, por el que se establece las normas relativas a la formación de los
manipuladores de alimentos

CERTIFICA QUE:

D°/Dª con
D.N.I. nº....., domicilio en.....,
localidad....., provincia....., ha asistido al curso
denominadode nivel básico celebrado en
Área Sanitaria de con un duración mínima de 6 horas, habiendo
adquirido los conocimientos necesarios para ejercer como manipulador de alimentos dentro de
su actividad laboral.

En ade.....de 200....

Fdo. y sello

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE UNA VALIDEZ DE 4 AÑOS DESDE SU EXPEDICIÓN

ANEXO V

Modelo B

PARA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE

<p>CERTIFICADO ACREDITATIVO DE FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS</p>

D°/Dª, **Facultativo Sanitario de la Zona de Salud de** **perteneciente al Área de Salud de**....., **en base al Decreto 138/2002, de 8 de octubre, por el que se establece las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos**

CERTIFICA QUE:

D°/Dª, **con D.N.I.**....., **domicilio en**....., **localidad**, **provincia**....., **ha asistido al curso denominado**.....**de nivel básico organizado por la Dirección de Salud de Área de**....., **con un duración mínima de 6 horas, habiendo adquirido los conocimientos necesarios para ejercer como manipulador de alimentos dentro de su actividad laboral.**

En, ade.....de 200.....

Fdo. y sello

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE UNA VALIDEZ DE 4 AÑOS DESDE SU EXPEDICIÓN

ANEXO V

Modelo C

PARA AUTOFORMACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS**CERTIFICADO ACREDITATIVO DE FORMACIÓN PARA
MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

Dº/Dª, responsable de formación de la empresa....., autorizada por la Dirección General de Salud Pública para realizar la formación de sus manipuladores de alimentos dentro del Programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, en base al Decreto 138/2002, de 8 de octubre, por el que se establece las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos.

CERTIFICA QUE:

Dº/Dª, con D.N.I....., domicilio en....., localidad, provincia de, ha asistido al curso de nivel básico celebrado en, con un duración mínima de 6 horas, habiendo adquirido los conocimientos necesarios para ejercer como manipulador de alimentos dentro de su actividad laboral.

En, ade.....de 200.....

Fdo. y sello

EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE UNA VALIDEZ DE 4 AÑOS DESDE SU EXPEDICIÓN