

Consejería de Sanidad

518 *DECRETO 10/2001, de 25 de enero, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.*

El artículo 27.4 del Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid confiere a la misma, en el marco de la legislación básica del Estado, el desarrollo legislativo, la potestad reglamentaria y la ejecución en materia de Sanidad e Higiene y, dentro de esta materia genérica, conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 1359/1984, de 20 de junio, sobre transferencia de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad de Madrid en materia de Sanidad, fueron atribuidas las competencias de control sanitario de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y otros productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación humana, cuando estas actividades se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

La Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid establece como derechos básicos de los consumidores, la protección frente a los riesgos que puedan afectar a su salud y seguridad.

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, establece en el artículo 3.1, que los medios y actuaciones del sistema sanitario estarán orientados prioritariamente a la promoción de la salud y a la prevención de las enfermedades, y, en sus artículos 24, 25 y 26, faculta a los órganos competentes a realizar actuaciones administrativas y a adoptar las medidas preventivas que se estimen pertinentes, en el supuesto de riesgos o daño para la salud.

El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, regula las normas relativas a los manipuladores de alimentos, y, en su artículo 4, establece que la formación de los manipuladores de alimentos se llevará a cabo por las empresas alimentarias o por empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente. En el mismo artículo se recoge, igualmente, que dicha autoridad sanitaria, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria y podrá tener en consideración, a efectos de formación, los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales.

En el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, también se indica que la autoridad sanitaria competente aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas, y verificará que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

En el artículo 7 del citado Decreto, se indica que las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias competentes, deberán acreditar el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos durante los cursos de formación.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, regula las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorporando al ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, que 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 higiene de los alimentos.

El censo de establecimientos que, en la Comunidad de Madrid, preparan, fabrican, transforman, elaboran, envasan, almacenan, transportan, distribuyen y venden alimentos supera la cifra de 53.000, generando en la misma un alto porcentaje de empleo con trabajadores que manipulan alimentos y que presenta, además, un elevado índice de rotación. La realización de prácticas correctas de higiene por parte de todo el personal que interviene en la manipulación a lo largo de la cadena alimentaria, constituye uno de los pilares en los que se asienta la higiene y seguridad de los alimentos, por lo que es procedente que se regulen los requisitos de formación que deben recibir los manipuladores de alimentos en el ámbito de la Comunidad de Madrid.

El presente Decreto ha sido consultado con las entidades y sec-

tores afectados a través del Consejo de Seguridad e Higiene Alimentaria de la Comunidad de Madrid, e informado favorablemente por la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Sanidad y de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión de 25 de enero de 2001.

DISPONGO

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Decreto tiene por objeto regular los requisitos que deben cumplir las empresas o entidades de la Comunidad de Madrid para impartir formación a los manipuladores de alimentos, así como la autorización y registro de los Centros, el contenido de los programas de formación, los requisitos de los manipuladores de alimentos y el control y supervisión de la formación por la autoridad competente.

2. Esta disposición obliga en el territorio de la Comunidad de Madrid a los manipuladores de alimentos y a las empresas del sector alimentario en donde éstos presten sus servicios, y será de aplicación a los aspectos referidos a la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor, así como a los centros de formación.

Artículo 2

Definiciones

Con independencia de las definiciones que se recogen en el artículo 2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, se definen como:

1. Centros de Formación: Asociaciones empresariales del sector alimentario y otras entidades y empresas dedicadas a diseñar, impartir y evaluar programas de formación destinados a los manipuladores de alimentos, y que deberán estar autorizados y registrados por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

2. Programa de Formación: Conjunto de requisitos y contenidos de la formación de manipuladores de alimentos, que asegura que éstos adquieren los conocimientos suficientes en higiene alimentaria para manipular alimentos con garantías higiénico-sanitarias.

Artículo 3

Formación en higiene alimentaria para manipuladores de alimentos

3.1. La responsabilidad de la formación de los manipuladores de alimentos en materia de higiene y seguridad 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.

Las empresas alimentarias dispondrán de un plazo máximo de un mes para impartir la formación a los trabajadores que se incorporen por primera vez a esta actividad. En dicho período, el trabajador desempeñará sus funciones bajo la supervisión y control de personal cualificado en materia de higiene alimentaria. En todo caso, las empresas garantizarán que todos los manipuladores de alimentos han recibido la formación antes de que finalice su relación laboral, incluso, si ésta tuviera una duración inferior a un mes, salvo que los trabajadores acrediten haber recibido la formación de acuerdo con lo estipulado en este Decreto.

3.2. Los programas de formación se deberán desarrollar y, en su caso, impartir por la propia empresa o a través de un Centro de Formación autorizado por la Consejería de Sanidad. La empresa incluirá el programa de formación en el Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos o lo aplicará como instrumento complementario de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

- 3.2.1. Cuando la formación se realice directamente por las empresas alimentarias, el programa de formación será diseñado e impartido por personal que deberá acreditar documentalmente los conocimientos necesarios en higiene de los alimentos, o la experiencia suficiente en este campo.
- 3.2.2. Cuando la formación se realice por un Centro de Formación, éste deberá encontrarse autorizado y registrado con arreglo a los artículos 4 y 5 de este Decreto. En este caso, los responsables del diseño y docencia del programa de formación serán titulados universitarios que acrediten documentalmente los conocimientos necesarios en higiene alimentaria y experiencia en formación. En los aspectos prácticos del programa de formación, podrá participar personal que acredite documentalmente conocimientos y experiencia en la materia, bajo la supervisión de los responsables de docencia.
- 3.2.3. Tanto en lo contemplado en este artículo como en lo referente al artículo 4.2, los responsables de la formación, caso de no acreditar la cualificación necesaria para impartir la formación específica, podrán adquirirla mediante la realización del curso de Formación de Formadores en higiene alimentaria que, en su caso, organice o autorice la Dirección General de Salud Pública.

3.3. La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos, de acuerdo con los requisitos que se establecen en este Decreto.

3.4. La autoridad sanitaria competente podrá tener en consideración, a efectos de reconocimiento de programas de formación en higiene alimentaria, los cursos y actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales, siempre que garanticen el nivel necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con los contenidos descritos en el Anexo IV.

Artículo 4

Autorización de los centros de formación

1. Los centros de formación que deseen ser autorizados para impartir formación en higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos, deberán presentar una solicitud, según modelo contemplado en el Anexo I, dirigida al Director General de Salud Pública.

2. La solicitud de autorización deberá ir acompañada de la siguiente documentación:

- Entidad solicitante: CIF, escritura de constitución y estatutos debidamente registrados, alta en el impuesto de actividades económicas (IAE) y documentación acreditativa de la representación del firmante.
- Nombre, DNI y titulación del/los responsable/s del diseño y aplicación del programa de formación.
- Memoria descriptiva del programa de formación que incorporará la información siguiente:
 - Contenido general y específico teórico-práctico del Programa de Formación a impartir según los sectores empresariales.
 - Metodología utilizada: Material y métodos.
 - Sistema de evaluación.
 - Modelo de certificación de la formación según Anexo II.
- Características del local o locales donde se vaya a impartir la formación.

3. Instrucción y resolución: A la vista de la documentación aportada, previo informe de los servicios técnicos, el Director General de Salud Pública resolverá concediendo o denegando la autorización solicitada y otorgando un número de registro. La resolución será dictada en el plazo máximo de tres meses, a contar

desde la fecha de presentación de la solicitud; transcurrido dicho plazo sin que se haya dictado resolución expresa, la misma se entenderá concedida.

4. La autorización será objeto de renovación cada cinco años, a no ser que se produjeran cambios que afectaran a las circunstancias documentadas inicialmente. La renovación conlleva la presentación de la documentación referida en el artículo 4.2.

5. Retirada de autorización: Serán causas de retirada de la autorización de Centro de Formación las siguientes:

- Falsedad en cuanto a las personas que imparten los cursos de formación.
- Incumplimiento del programa de formación.
- Falsedad en cuanto a los datos facilitados a la hora de inscribir la empresa.

Artículo 5

Registro

1. Se crea el Registro de Centros de Formación, en el que deberán inscribirse los Centros sujetos al ámbito de aplicación de este Decreto, y cuya gestión se realizará por la Dirección General de Salud Pública para todos aquellos Centros de Formación debidamente autorizados.

2. El registro contendrá, al menos, la información siguiente:

- Datos de identificación del titular o representante de la entidad: Nombre o razón social, DNI o CIF y domicilio.
- 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 Centros de Formación, sin perjuicio de las actuaciones administrativas a que hubiera lugar, la retirada de la autorización, la no renovación de la misma y la baja voluntaria.

4. La información contenida en el Registro quedará sujeta a lo dispuesto en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y la Ley 13/1995, de 21 de abril, modificada por la Ley 13/1997, de 16 de junio, de Regulación del Uso de la Informática en el Tratamiento de Datos Personales de la Comunidad de Madrid, así como al Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de seguridad de los Ficheros Autorizados que contengan datos de carácter personal.

Artículo 6

Contenido de los programas de formación y acreditación de la formación impartida

1. Los programas de formación que realicen las empresas alimentarias o los centros de formación se ajustarán como mínimo a lo descrito en el Anexo IV.

2. Los Centros de Formación autorizados expedirán la documentación acreditativa de la formación impartida, a todos los manipuladores de alimentos que hayan superado la evaluación del curso, según modelo del Anexo II.

Cuando la formación sea impartida por la propia empresa alimentaria, la misma emitirá un certificado acreditativo de la formación recibida, según el modelo del Anexo III.

Artículo 7

Requisitos de los manipuladores de alimentos

1. Sin perjuicio de lo establecido en el artículo 3 del Real Decreto 202/2000, los manipuladores de alimentos en la Comunidad de Madrid cumplirán los requisitos estipulados en el Anexo V del presente Decreto, y en cualquier caso, todo manipulador de alimentos, trabajará siempre con las máximas garantías de higiene.

2. En el caso de manipuladores de alimentos de mayor riesgo, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 2.3 del Real Decreto 202/2000, las autoridades sanitarias podrán requerir formación complementaria en higiene alimentaria, así como exigir la realización de exámenes médicos y/o pruebas analíticas.

Artículo 8

Control y supervisión de la formación por la autoridad competente

1. Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios:

- a) Los servicios oficiales de la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid supervisarán los programas de formación de los centros autorizados por la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, con el fin de comprobar que se está impartiendo el nivel de formación adecuado a los manipuladores.
- b) Los servicios oficiales de inspección de la administración autonómica y local, en el ámbito de su competencia, supervisarán los programas de formación de las empresas alimentarias y verificarán mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas de manipulación y en especial las de higiene, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

2. En el caso de incumplimiento de las prácticas correctas de manipulación e higiene por parte del manipulador, las autoridades sanitarias adoptarán las medidas que procedan en aras de garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

3. Los responsables de las empresas del sector alimentario y los centros de formación autorizados tendrán a disposición de la autoridad sanitaria competente toda la documentación relativa a los programas de formación impartidos a los trabajadores.

4. Los Centros de Formación, con periodicidad anual, deberán presentar, en la Dirección General de Salud Pública, una memoria de las actividades realizadas que contendrá, al menos, la información siguiente: Número de cursos realizados, número de alumnos asistentes y número de alumnos que han superado las pruebas de evaluación y la relación de empresas alimentarias a las que se les ha diseñado e impartido el programa de formación.

5. Los Centros de Formación mantendrán durante un período de cinco años toda la documentación relativa a la formación impartida.

Artículo 9

Régimen sancionador

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Decreto serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios; la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, y el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, de infracciones y sanciones en materia agroalimentaria.

DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA

Creación del fichero automatizado de datos de carácter personal de Centros de Formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad de Madrid

Se crea el fichero automatizado con datos de carácter personal, denominado "Centros de Formación de Manipuladores de Alimentos", cuyas características se describen en el Anexo VI. La creación de este fichero se ajusta a los términos y condiciones fijados tanto en la Ley 13/1995, de 21 de abril, modificada por la Ley 13/1997, de 16 de junio, de la Regulación del Uso de la Informática en el Tratamiento de Datos Personales de la Comunidad de Madrid, como en el Real Decreto 994/1999, de 11 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Medidas de Seguridad de los Ficheros Automatizados que contengan datos de carácter personal.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera

Plazo de adaptación de los Centros de Formación

Las empresas o entidades autorizadas por la Dirección General de Salud Pública para impartir formación a los manipuladores de alimentos, antes de la entrada en vigor del Real Decreto 202/2000, dispondrán de plazo hasta el 31 de diciembre de 2001 para ajustarse a lo establecido en el presente Decreto.

Segunda

Formación de los manipuladores de alimentos por la Autoridad Sanitaria

En tanto en cuanto se desarrolla lo estipulado en este Decreto y hasta que exista oferta de formación suficiente, a juicio de la Dirección General de Salud Pública, la Administración Sanitaria, a petición de las empresas del sector alimentario que no hayan podido adaptarse a lo estipulado en este Decreto e incorporen nuevos trabajadores sin formación, se hará cargo de la misma hasta el plazo máximo del 31 de diciembre de 2001.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA

A partir de la entrada en vigor de este Decreto queda derogada la Orden de 4 de junio de 1992 de la Consejería de Salud, por la que se establecen normas sobre manipuladores de alimentos, así como cuantas disposiciones de igual o menor rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

Dado en Madrid, a 25 de enero de 2001.

El Consejero de Sanidad,
JOSÉ IGNACIO ECHÁNIZ

El Presidente,
ALBERTO RUIZ-GALLARDÓN

ANEXO I

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN ADMINISTRATIVA DE CENTROS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

A) Datos de identificación de la empresa

Nombre o razón social.....
CIF.....Domicilio en calle/plaza....., número.....
Población..... Provincia..... Código postal.....
Teléfono..... Fax..... E-mail.....

B) Datos del representante legal-titular (*)

Nombre o razón social..... CIF/DNI número.....
y con domicilio a efectos de notificación en calle/plaza....., número.....
Población..... Provincia..... Código postal.....
Teléfono..... E-mail..... en representación de (**)
.....

C) Solicitud de: Autorización Renovación

A esta solicitud se adjuntará la documentación requerida en el artículo 4 del Decreto.....

Declaro, bajo mi responsabilidad, la exactitud de los datos reseñados en la presente solicitud.

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

REPRESENTANTE LEGAL
(FIRMA Y SELLO)

Fdo.:

ILMO. SR. DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA-CONSEJERÍA DE SANIDAD COMUNIDAD DE MADRID.

(*) Se adjuntará la documentación que justifique la personalidad jurídica de la entidad o de la organización a la que pertenece y relación de las personas responsables de la empresa o entidad.

(**) Los datos recogidos en la presente solicitud se incorporarán al Fichero Automatizado de Datos de Carácter Personal de Centros de Formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad de Madrid, adaptándose por el Titular del Órgano responsable de dicho Fichero las medidas necesarias que aseguren que dichos Datos se utilizan para la finalidad para la que fueron recogidos, y para hacer efectivas las garantías, obligaciones y derechos reconocidos en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y la Ley 13/1995, de 21 de abril, de Regulación de Uso de la Informática en el Tratamiento de Datos Personales por la Comunidad de Madrid, modificada por la Ley 13/1997, de 16 de junio.

Las personas afectadas por el fichero pueden ejercitar su derecho de acceso, rectificación y cancelación de los datos cuando proceda, ante el Órgano responsable del mismo.

ANEXO II

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D/Dña., con DNI número, como Director o responsable de la empresa o entidad..... autorizada mediante resolución de la Dirección General de Salud Pública de fecha de de, y con número de registro de Centro de Formación

Certifica que:

Con fecha.....

D/Dña.....

DNI número.....

Ha recibido la formación general y específica en la actividad de..... correspondiente a Manipuladores de Alimentos, acreditando su aprovechamiento de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 202/2000 y en el Decreto..... de la Comunidad de Madrid.

Y para que conste firmo la presente en a..... de de.....

FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD

ANEXO III

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D/Dña., con DNI número....., como Director o responsable de la empresa alimentaria..... dedicada a la actividad de, con número de R. S. I., si procede.....

Certifica que:

Con fecha.....

D/Dña.....

con DNI número.....

Ha recibido la formación general y específica en la actividad de..... correspondiente a Manipuladores de Alimentos, acreditando su aprovechamiento de acuerdo con lo estipulado en el Real Decreto 202/2000 y el Decreto..... de la Comunidad de Madrid.

Y para que conste firmo la presente en a..... de de.....

FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD

ANEXO IV

CONTENIDO DE FORMACIÓN A IMPARTIR POR LAS EMPRESAS

La formación de manipuladores de alimentos comprenderá:

1. Formación inicial: Que constará como mínimo de diez horas lectivas y que a su vez comprenderá:

a) Parte general o común:

- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos como consecuencia de una incorrecta manipulación de los mismos. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos: Concepto, causas y factores contribuyentes.
- Fuentes de contaminación de los alimentos: Física, química y biológica.
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
- Métodos principales de conservación de alimentos.
- Materiales en contacto con los alimentos.
- Manejo de residuos.
- Actitudes y hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- Limpieza y desinfección: Concepto y diferencia.
- Control de plagas: Desinfección y desratización.
- Información obligatoria y etiquetado que deben llevar los alimentos.
- La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria:
 - a) Calidad higiénico-sanitaria: concepto, enfoque actual.
 - b) Autocontrol: Aspectos generales de los sistemas de Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).

b) Parte específica:

- Profundizar en aquellos aspectos higiénico sanitarios y técnicas directamente relacionados con su actividad.
- Profundizar en el análisis del sistema APPCC y/o GPCH de la empresa y/o actividad concreta.

c) El programa contemplará tanto cuestiones teóricas como prácticas, trabajando los aspectos cognitivos, actitudinales y de motivación.

2. Formación continuada: Los empresarios asumen la responsabilidad de la formación continuada de sus trabajadores.

Se realizará una revisión y actualización de todos los contenidos cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de productos, revisando los sistemas de autocontrol, así como las posibles modificaciones normativas.

En cualquier caso, dicha revisión y actualización se llevará a cabo, el menos, cada cinco años.

ANEXO V

REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1. Los manipuladores de alimentos deberán:

- a) Recibir y acreditar la formación en higiene alimentaria, según lo previsto en los artículos 3 y 6.
- b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta y calzado adecuado limpios y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, cubrecabeza y mandil limpios y de color claro.
En caso de precisar el uso de guantes y mascarilla, se mantendrán en condiciones de higiene y se cambiarán al menos una vez al día, y siempre que se considere necesario.
- e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- g) Mantener la higiene de los utensilios propios de la actividad que desempeñan.

2. Igualmente, durante el ejercicio de la actividad los manipuladores no podrán:

- a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

ANEXO VI

FICHERO INFORMATIZADO DE “CENTROS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS”

1. Órgano responsable del fichero: Dirección General de Salud Pública.
2. Órgano ante el que pueden ejercitarse los derechos de acceso, rectificación y cancelación, cuando proceda: Dirección General de Salud Pública.
3. Nombre y descripción del Fichero: CEFORMA, que contiene la información básica a cerca de los responsables de Centros de Formación de Manipuladores de Alimentos, autorizados por la Dirección General de Salud Pública.
4. El carácter automatizado o manual estructurado del fichero, según criterios específicos referidos a las personas que permita acceder fácilmente a los datos de carácter personal de que se trate: Informatizado.
5. Sistema de información al que pertenece: CEFORMA.
6. Plazo de cancelación de los datos de carácter personal: Cuando se produzcan las causas señaladas en el artículo 5, apartado 5.3 del Decreto, actualizándose de oficio o cuando se comuniquen, por los interesados las variaciones producidas.
7. Tipos de datos de carácter personal que se incluirán: Datos de carácter identificativo (nombre o razón social del centro de formación, de su titular o representante legal). Datos académicos y profesionales (titulación académica de los responsables del programa de formación).
8. Descripción detallada de la finalidad y usos:
 - A) Finalidad: Impartir formación a los manipuladores de alimentos de la Comunidad de Madrid. Gestión de la tramitación del expediente:
 - B) Usos: Se podrá facilitar con fines divulgativos la siguiente información:
 - Nombre o Razón Social del Centro de Formación, de su titular o representante legal.
 - Domicilio social o de la Actividad.
 - Número de Registro.
 - Número de teléfono.
9. Personas o colectivos sobre los que se pretende obtener datos de carácter personal o que resulten obligados a suministrarlos: Empresas y/o Centros de Formación autorizados por la Dirección General de Salud Pública que impartan formación a los Manipuladores de Alimentos.
10. Carácter voluntario u obligatorio de la cesión de los datos del afectado a la Comunidad de Madrid: Voluntario.
11. Procedencia y procedimiento de recogida de datos: Del propio interesado, directamente, o a través de su representante.
12. Órgano o entidades destinatarias de las cesiones previstas, indicando de forma expresa las que constituyan transferencias internacionales de datos: Ninguna.
13. Nivel y medidas de seguridad:

Este fichero es de nivel básico. Medidas de seguridad conforme al Real Decreto 994/1999, de 11 de junio.

(03/2.615/01)