Mesa redonda sobre formación de manipuladores de alimentos. Colegio de Veterinarios de Madrid. Intervenciones de los ponentes.

La primera en intervenir fue la representante de ACOFESAL, **Yolanda Romojaro** quien hizo un breve **repaso a la modificación normativa que ha tenido lugar recientemente** haciendo referencia al clima de incertidumbre creado en las empresas alimentarias, empresas de formación especializadas en este sector, veterinarios y otros profesionales sanitarios implicados en la seguridad alimentaria.

Comentó que el **RD 109/2010 de 5 de febrero**, motivado por la adaptación a la **Ley 17/2009 de 23 de noviembre**, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la **Ley 25/2009, de 22 de diciembre**, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, ha derogado el RD 202/2000 así como todas aquellas disposiciones de igual o inferior rango que se opusieran a lo dispuesto en dicho Real Decreto.

Por otro lado, el **RD 135/2010 de 12 de febrero** deroga una serie de decretos que afectan a criterios microbiológicos de los productos alimenticios.

La derogación del **RD 202/2000 de 11 de febrero** antes mencionado, según explicó Yolanda Romojaro, supone la desaparición de la autorización y registro de los centros de formación y, por otro lado, implica que los planes de formación de las empresas no tienen por qué ser autorizados por la autoridad competente sino que tienen carácter libre en cuanto a temario, duración, forma de acreditación, forma de impartición, etc.

Para ACOFESAL, el futuro pasa por la creación de programas comunes de formación a nivel nacional para los diferentes sectores dentro del área de la alimentación para así conseguir que el sector sea más eficaz, más seguro y más competitivo.

A continuación, **Álvaro Villa**, de AMER explicó que, desde el punto de vista de su asociación, tratan de **asegurarse de que las empresas tengan implantado un sistema de autocontrol** bien mediante sistemas APPCC o a través de guías de prácticas correctas higiene. Recuerda que el reglamento (CE) 852/2004, establece que la empresa es responsable de formar a sus trabajadores y manifestó cierta incertidumbre ante el proceso que deben seguir a partir de ahora para ello.

La representante de LA VIÑA, **Virginia González** apostó por la formación continua dentro de **los sistemas APPCC o guías de prácticas correctas de higiene** como base de la formación, aunque expresó su inquietud ante el hecho de que muchas pequeñas empresas aún no tiene implantados estos sistemas.

La última en intervenir fue **Micaela García Tejedor** quien comenzó su intervención recordando que las empresas alimentarias deben asumir al 100% al formación de sus trabajadores lo cual queda regulado en los Reglamentos de Higiene y Seguridad Alimentaria de la CE (Paquete de Higiene) y en concreto hizo referencia al capitulo 12 del **Reglamento (CE) 852/2004** que, en lo referido a formación, establece **que los operadores de la empresa alimentaria deben garantizar**:

- la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria y de acuerdo con su actividad laboral.
- que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios de APPCC o la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene, hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los procedimientos de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Pero paralelamente a esto, en la UE se desarrollan otras normativas en ámbitos diferentes que apuestan por la libertad de los servicios y, entre ellos, de los servicios de **formación continuada del ciudadano** en el contexto del mercado único europeo.

Así, según explicó la representante de la Comunidad de Madrid, dentro de la Formación Profesional, hay una serie de Catálogos recogidos en el **Catálogo Nacional de Formación** en el cual se establecen cuales son los planes de formación: horas, materias, módulos, etc. para determinados sectores.

Siguiendo con esa filosofía de la formación continua del ciudadano, en el mundo del Empleo, de forma paralela se establecen unas unidades de formación cuyo reflejo es el **Catálogo Nacional de Cualificaciones**.

También entiende que se reconocerá una **formación que se obtendrá o bien por la experiencia laboral o la impartida por entidades que no están recogidas en el catalogo nacional**, que es donde estarían las empresas de formación de manipuladores de alimentos que, hasta ahora, estaban registradas en la lista de las comunidades autónomas dentro del ámbito sanitario.

Por tanto, toda **la competencia administrativa actual en este tema deja de ser exclusivamente sanitaria y pasa a ser del ámbito de la formación reglada y del empleo**. Es decir, la competencia en el reconocimiento de la empresa de formación en este ámbito es del Ministerio de Educación a nivel de formación profesional y, en el del empleo, a la Consejería de Empleo correspondiente en cada autonomía que, en el caso de Madrid, es la Consejería de Empleo y Mujer.

Micaela García Tejedor recalcó el hecho de **que los títulos acreditados de esta forma serán validos en todo el territorio de la Unión Europea**, facilitando así la movilidad laboral en el territorio comunitario.

Dicha consejería es la que tiene que acreditar o establecer el **Registro de Empresas de Formación**. La cuestión es que los Catálogos de Formación en materia de manipuladores de alimentos incluyen varios módulos que no solo se ocupan de la higiene y seguridad alimentaria sino que este campo sólo abarca una parte de la formación que son 60 horas (antes el mínimo eran 10) que no tienen que ser presenciales pero no se concreta cómo deben impartirse. El resto de módulos abarcan otros aspectos como la atención al cliente, gestión económica, calidad comercial, etc.

Por lo tanto, de momento **no se puede impartir formación en materia de higiene y seguridad alimentaria como modulo independiente**.