

Xedapen Orokorrak

OSASUN SAILA

Zk-5764

211/2001 DEKRETUA, urriaren 2koa, janari-manegiatzaileen etengabeko prestakuntzari buruzko xedapen osagarriak emateko dena.

Elikagai-enpresek beren janari-manegiatzaileen prestakuntzan duten erantzukizuna, besteak beste, 202/2000 Errege Dekretuan dago jasota (janari-manegiatzaileek bete beharreko arauak ezartzen dituen otsailaren 11ko 202/2000 Errege Dekretua). Horren arabera, gainera, langile horiek nahitaez ezagutu eta bete behar dituzte enpresak segurtasuna eta janarien osasungarritasuna bermatzeko ezarritako lan-jarraibideak.

Aipatutako arauak eta horien osagarri den dekretu honek eredu berri bat ezartzen dute prestakuntzari dagokionez. Izan ere, enpresa bera edo berariazko baime-na duten enpresa edo entitateak arduratuko dira prestakuntza-programak prestatu eta gauzatzear. Horrela, janari-manegiatzaileen etengabeko prestakuntza bermatu nahi da, bereziki, prestakuntza emateko ahalmenik ez duten enpresa txikietan.

Elikagaiak manegiatzeari buruzko Osasun eta Kontsumo Sailaren 1989ko martxoaren 7ko Aginduan ezarritako araubidea aplikatzean lortutako esperientzian oinarritzen da eredu berria, nahiz eta, jakina, hori gainditu eta hobetu nahi dugun, janari-manegiatzaileek segurtasunaren eta elikagaien higiearen alorrean jasotzen duten prestakuntza hobea izan dadin.

Dekretuak bi modu eskaintzen ditu prestakuntza jasotzeko: bata, elikagai-enpresak berak bere langileen-tzako prestakuntza-programa bat egitea eta ematea; bestea, berriz, prestakuntza enpresa edo entitate espezializatuen esku uztea. Azken aukera hori, txikiak direlako edo beste edozergatik, langileak prestatzeko baliabiderik ez duten enpresentzat da egokia.

Janari-manegiatzaileak etengabe eta modu iraunkorrean prestatzeko sistema bi horiek elikagaien sektorean jardunean dagoen jendearentzat daude pentsatuta. Dekretuak, ordea, beste sistema bat ere ezartzen du, ikastetxeetan nekazaritzako elikagaien inguruko ikasketak egin dituztenak lan-merkatuan sartzeko. Sistema horren arabera, ikastetxeetako prestakuntza-programak janariak manegiatzeak dakartzan beharretarako egokiak direla aitortzen da. Hori horrela izanik ere, behin en-

Disposiciones Generales

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

Nº-5764

DECRETO 211/2001, de 2 de octubre, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen normas relativas a los manipuladores de alimentos, regula, entre otros aspectos, la responsabilidad de las empresas alimentarias en la formación de sus manipuladores y la necesidad de que este personal conozca y cumpla las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

La normativa en cuestión, y el presente Decreto que lo complementa, establece un nuevo modelo de formación basado en el desarrollo e impartición de programas de formación a cargo de la propia empresa o de empresas o entidades expresamente autorizadas a estos fines, que pretende garantizar la permanente formación del personal manipulador de alimentos, con especial atención a aquellas empresas alimentarias que carecen de capacidad propia de formación.

El nuevo modelo, partiendo de la experiencia adquirida con la aplicación del régimen derivado de la Orden de 7 de marzo de 1989, del Departamento de Sanidad y Consumo, sobre manipulación de alimentos, pretende su superación y perfección hacia una mejor y continuada formación del manipulador de alimentos en materia de seguridad e higiene alimentaria, en beneficio de la salud de los consumidores.

El Decreto establece dos sistemas para la adquisición de formación. Por una parte, el promovido por la propia empresa alimentaria mediante la elaboración e impartición de un programa formativo por y para su propio personal. Y por otra, el basado en la formación por empresas o entidades especializadas, y que tiene como destinatarios aquellas empresas alimentarias que por su tamaño u otras circunstancias no dediquen recursos propios a la formación de su personal.

Al margen de estos dos sistemas de formación permanente y continuada de manipuladores de alimentos, dirigidos fundamentalmente a aquellas personas en activo en el sector alimentario, el Decreto regula un sistema que facilita la integración en el mundo laboral de personas que han recibido formación en centros educativos en disciplinas relacionadas con el sector agroalimentario, mediante el reconocimiento de la adecuación de sus programas formativos a las necesidades deriva-

presan lanean hasi ondoren, ohiko prestakuntza programa batean sartu beharko dute nahitaez.

202/2000 Errege Dekretuaren arabera, autonomia erkidego bakoitzeko osasun-agintariek dute eskumena prestakuntza-programak onartzeko, programa horiek egin eta emango dituzten enpresei baimenak emateko eta, higieneari dagokionez, elikagai-enpresa bakoitzean janariak behar bezala maneiatzen direla kontrolatzeko eta ikuskatzeko.

Aipatutako araubidea garatzeko eman da dekretu hau, Autonomia Estatutuaren 18.1 artikulua barne-sanitateari buruzko oinarritzako legedia garatzeko eta gauzatzeko aitortzen duen eskumena erabiliz. Dekretuan, alde batetik, Euskal Autonomia Erkidegoko osasun-agintaria nor den finkatuko da, horren eskumen izango baitira 202/2000 Errege Dekretuan onartzeari, baimenak emateari eta kontrolatzeari buruz aipatzen direnak, eta, bestetik, errege dekretu hori egoki garatzeko eta gauzatzeko behar diren arauak jasoko dira.

Ondorioz, Eusko Jaurlaritzako Aholku Batzorde Juridikoak dioenari jarraituz, Osasun sailburuaren proposamenez eta Jaurlaritzaren Kontseiluak 2001eko urriaren 2an egindako bilkuran aztertu eta onartu ondoren, hauxe

XEDATU DUT:

1. artikulua.— Xedea.

1.— Euskal Autonomia Erkidegoko janari-manaiatzaileek elikagaien higieine eta segurtasunaren alorrean jarduera egoki eta zuzenak izan ditzaten behar duten prestakuntza arautzen du Dekretu honek, betiere, 202/2000 Errege Dekretuaren markoaren barruan.

2.— Horretarako, elikagai-enpresek prestakuntza-programa egokiak prestatu eta egin beharko dituzte, Dekretu honetan xedatutakoaren arabera.

2. artikulua.— Elikagai-enpresak. Tipologia.

Aurreko artikuluan aipatutako ondorioetarako, elikagaien sektoreko enpresak bi taldetan sailkatuko dira:

1.— Prestakuntza-plana beren langileen bitartez ematen duten elikagai-enpresak.

2.— Prestakuntza emateko ahalmena ez duten elikagai-enpresak. Kasu horretan, baimena duten enpresa edo erakundeak kontratatu ahal izango dituzte prestakuntza planak edo jarduerak burutzeko.

3. artikulua.— Prestakuntza-programak egitea eta ematea.

das de la manipulación de los alimentos, sin perjuicio de la obligación de, una vez en activo en la empresa, integrarse en un programa de formación ordinario.

El Real Decreto 202/2000 reconoce la competencia de la autoridad sanitaria, que reside en el ámbito de cada Comunidad Autónoma, para aprobar los programas de formación, para autorizar a empresas y entidades para el desarrollo e impartición de dichos programas y para controlar y supervisar en cada empresa alimentaria el cumplimiento de las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

Al objeto de complementar el referido régimen se dirige el presente Decreto, dentro de la competencia de desarrollo y ejecución de la legislación básica en materia de sanidad interior que reconoce el artículo 18.1 del Estatuto de Autonomía, determinando el órgano administrativo en funciones de autoridad sanitaria en la Comunidad Autónoma del País Vasco, a quien compete el ejercicio de las facultades de aprobación, autorización y control que en el Real Decreto 202/2000 se establecen y dictando las normas necesarias para su adecuado desarrollo y ejecución.

En su virtud, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora, a propuesta del Consejero de Sanidad, y previa deliberación y aprobación por el Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 2 de octubre de 2001,

DISPONGO

Artículo 1.— Objeto.

1.— El presente Decreto regula, en el marco del Real Decreto 202/2000, el sistema de adquisición por los manipuladores de alimentos de la Comunidad Autónoma del País Vasco de los conocimientos necesarios para posibilitar unas prácticas correctas y adecuadas en materia de seguridad e higiene de los alimentos.

2.— A tales efectos, las empresas alimentarias deberán disponer y/o aplicar programas de formación adecuados, de conformidad con lo determinado en el presente Decreto.

Artículo 2.— Empresas alimentarias. Tipología.

A los efectos determinados en el artículo anterior las empresas del sector alimentario se clasifican en dos grupos:

1.— Empresas alimentarias en las que el plan de formación se imparta por el personal de la propia empresa.

2.— Empresas alimentarias sin capacidad propia para realizar formación, que podrán contratar los servicios de empresas o entidades autorizadas para sus planes de formación o actos formativos.

Artículo 3.— Elaboración e impartición de programas de formación.

1.– Janari-maneiatzaileentzako prestakuntza-programak enpresak berak prestatu eta eman ditzake bere lan-gileentzat edo, bestela, baimena duen enpresa edo erakunde bat kontrata dezake.

2.– Arrisku handia duten maneiatazileentzako prestakuntza Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak berak eman dezake. Hortaz, 202/2000 Errege Dekretuaren 2.3 artikulua araber, hauek dira arrisku handia duten maneiatazileak:

a) Prestatutako janariak egin eta maneiatazen dituztenak kontsumitzaileari edo taldeei saltzeko, zerbitzu hori zuzenean emateko edo horniketarako.

b) Pastelak eta gozokiak egin eta maneiatazen dituztenak kontsumitzaileari edo taldeei saltzeko, zerbitzu hori zuzenean emateko edo horniketarako.

c) Epidemiologia-, zientzia- edo teknika-ezagutza berriak kontuan hartuta, osasun-agintaritzak finka dezan beste edozein jarduera. Aurrerantzean arriskutsutzat jotzen diren jarduerak Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratuko dira Osasun sailburuaren agindu baten bitartez.

2.– Aurreko paragrafoan aipatutako jardueraz bestelakoetan aritzen diren janari-maneiatzaileak arrisku gutxiagoko maneiataziletzat joko dira dekretu honen ondorioetarako.

4. artikulua.– Elikagai-enpresak berak egin eta emandako prestakuntza-programak.

1.– Beren langile diren janari-maneiatzaileei prestakuntza eman nahi dieten elikagai-enpresek prestakuntza-programa aurkeztu behar diote Osasun Saileko Osasun Publikoko Zuzendaritzari onar dezan.

2.– Prestakuntza-programan hauek jasoko dira:

a) Enpresaren izena, burutzen duen jarduera eta egoitza (nagusia eta besteak).

b) Prestakuntzako jardueraren helburua, edukiak, iraupena eta metodologia eta zenbatean behin egingo den.

c) Prestakuntza nortzuek jasoko duten (bai kontratu finkodunak bai aldi baterakoa dutenak).

d) Giza baliabideen, baliabide materialen eta azpiegituren deskribapena. Horiek guztiek egokiak behar dute izan janari-maneiatzaileentzako prestakuntza-jarduera behar bezala gauzatzeko.

e) Prestakuntza prozesuaren edo prozesuen arduradunaren eta hezitzaileen identifikazioa eta lanbideko kualifikazioaren egiaztapena.

3.– Osasun Publikoko Zuzendaritzak prestakuntza-programa enpresaren beharrei egokitzan zaien aztertu-

1.– La elaboración y/o impartición de los programas de formación a los manipuladores de alimentos podrá llevarse a cabo directamente por la empresa en la que aquéllos prestan sus servicios, o a través de empresas o entidades autorizadas.

2.– El Departamento de Sanidad del Gobierno Vasco, podrá impartir formación a los manipuladores de mayor riesgo. A tal efecto, de conformidad con lo determinado en el artículo 2.3 del Real Decreto 202/2000, serán considerados manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y/o servicio directo al consumidor o colectividades.

b) Elaboración y manipulación de productos de pastelería y repostería para venta, suministro y/o servicio directo al consumidor o colectividades.

c) Cualquier otra actividad que la autoridad sanitaria así clasifique debido a los nuevos conocimientos epidemiológicos, científicos o técnicos. Esta clasificación exigirá la publicación en el Boletín Oficial del País Vasco mediante Orden del Consejero de Sanidad.

2.– Los manipuladores de alimentos no dedicados a las actividades del párrafo anterior serán considerados a los efectos de este decreto manipuladores de menor riesgo.

Artículo 4.– Elaboración e impartición de programas de formación por la propia empresa alimentaria.

1.– Las empresas alimentarias que opten impartir formación a sus manipuladores de alimentos deberán presentar, para su aprobación, a la Dirección de Salud Pública del Departamento de Sanidad el correspondiente programa de formación específico de los manipuladores de la empresa.

2.– El programa de formación expresará:

a) La identificación de la empresa (nombre o razón social), ámbito de la actividad y sede, tanto principal como subsidiarias.

b) Los objetivos, contenido, duración, metodología, periodicidad de la actividad formativa.

c) Los destinatarios de la formación, incluyendo tanto a los manipuladores contratados de forma permanente como temporal.

d) La descripción de medios humanos, materiales e infraestructura existente que, en cualquier caso, será adecuada para desarrollar la actividad de formación dirigida a manipuladores de alimentos.

e) La identificación y acreditación de la cualificación profesional del responsable del proceso o procesos formativos y del personal educador.

3.– La Dirección de Salud Pública valorará la adecuación del programa de formación presentado a las ne-

ko du eta, hala badagokio, beharrezko aldaketak sartzeko eskatuko dio. Prestakuntza-plana enpresako auto-kontrol-sisteman sartuko da.

4.– Osasun Publikoko Zuzendaritzak hiru hilabete-ko epean emango du ebazpena.

5. *artikulua.*– Besteentzako prestakuntza-programak egiteko eta emateko baimena duten enpresa eta erakundeak.

1.– Janari maneiatzaileentzako prestakuntza-programak besteentzat prestatzeko eta emateko baimena lortzeko, enpresek edo erakundeek zerikusia izan behar dute elikagaien sektorearekin edo horri zerbitzuak emateko sektorearekin.

2.– Enpresa edo erakundeko titularrak edo legezko ordezkariak Osasun Publikoko Zuzendaritzan aurkeztuko du baimen-eskaria, zeinak honako hauek jasoko baititu:

a) Enpresaren izena, burutzen duen jarduera eta egoitza (nagusia eta besteak).

b) Elikagaien sektorearen barruan, janari-maneiatzaileen prestakuntza zein arlotara zuzenduta dagoen.

3.– Enpresa edo erakundeak prestakuntza-programa orokor bat aurkeztuko du bere prestakuntza-eskaintzan sartzen den elikagaien azpisektore bakoitzerako. Bertan, hauek adieraziko dira:

a) Prestakuntzako jardueraren helburua, edukiak, iraupena eta metodologia eta zenbatean behin egingo den.

b) Giza baliabideen, baliabide materialen eta azpiegituren deskribapena. Horiek guztiek egokiak behar-ko dute izan janari-maneiatzaileentzako prestakuntza-jarduera behar bezala gauzatzeko.

c) Prestakuntza prozesuaren edo prozesuen arduradunaren eta hezitzaileen identifikazioa eta lanbideko kualifikazioaren egiaztapena.

4.– Osasun Publikoko Zuzendaritzak agiri horiek aztertu eta prestakuntza-eskaintzaren hartzaile izango diren enpresen beharretara egokitzen diren begiratuko du. Horrela ez bada, behar diren aldaketak sartzeko eskatuko du.

5.– Osasun Publikoko Zuzendaritzak hiru hilabete-ko epean emango du ebazpena.

6.– Segidako hiru urtetan prestakuntza-jarduerarik egiten ez badu, enpresa edo erakundeari emandako baimena iraungi egingo da eta erregistroko inskribapena ofizioz ezabatuko da.

6. *artikulua.*– Prestakuntza ikastetxeetan jasotzea.

cesidades de la empresa alimentaria, exigiendo, en su caso, la introducción de las modificaciones necesarias. El plan de formación se integrará en el sistema de autocontrol de la empresa.

4.– La Dirección de Salud Pública dictará la resolución correspondiente en el plazo de tres meses.

Artículo 5.– Empresas y entidades autorizadas para la elaboración e impartición de los programas de formación a terceros.

1.– Podrán obtener la autorización para el desarrollo e impartición a terceros de programas de formación a manipuladores de alimentos las empresas o entidades cuyo ámbito de actividad profesional esté relacionado con el sector alimentario o con la prestación de servicios al mismo.

2.– La solicitud de autorización deberá ser presentada ante la Dirección de Salud Pública por el titular de la empresa o entidad, o por su representante legal, y contendrá los datos relativos a:

a) La identificación de la empresa (nombre o razón social), ámbito de actividad ordinario y sede, tanto principal como subsidiarias.

b) La identificación del ámbito o ámbitos específicos dentro del sector alimentario sobre el que se proyecte la formación de manipuladores de alimentos.

3.– La empresa o entidad presentará un programa formativo genérico por cada uno de los subsectores alimentarios a los que se dirige específicamente su oferta formativa, en los que se expresará:

a) Los objetivos, contenido, duración, metodología, periodicidad de los actos formativos.

b) La descripción de medios humanos, materiales e infraestructura existente que, en cualquier caso, será adecuada para desarrollar la actividad de formación dirigida a manipuladores de alimentos

c) La identificación y acreditación de la cualificación profesional del responsable del proceso o procesos formativos y del personal educador

4.– La Dirección de Salud Pública, a la vista de la documentación presentada, valorará su adecuación a las necesidades de las empresas a las que se dirige su oferta formativa, exigiendo, en su caso, la introducción de las modificaciones necesarias.

5.– La Dirección de Salud Pública dictará la resolución correspondiente en el plazo de tres meses.

6.– La no realización de actividad formativa durante un periodo continuado de tres años determinará la caducidad de la autorización a la empresa o entidad correspondiente y la cancelación de oficio de la inscripción registral.

Artículo 6.– Adquisición de formación en centros de enseñanza

1.– Elikagaien sektoreko lanbideko gaitasuna lortzea helburu duten ikastetxeek beren prestakuntza-programak onar ditzala eska diezaiokete Osasun Publikoko Zuzendaritzari. Horrela, prestakuntza hori amaitzen duten ikasleei higie-ne eta osasun alorrean janariak behar bezala erabiltzeko ezagutzak dituztela aitortuko zaie.

2.– Ondorio horietarako, enpresa edo erakunde horiek Osasun Publikoko Zuzendaritzari bidaliko diote emandako prestakuntza-programei buruzko informazioa, datu hauekin batera:

a) Enpresaren izena, burutzen duen jarduera eta egoitza (nagusia eta besteak).

b) Prestakuntzako jardueraren helburua, edukiak, iraupena eta metodologia eta zenbatean behin egingo den.

c) Giza baliabideen, baliabide materialen eta azpiegituren deskribapena. Horiek guztiek egokiak behar dute izan janari-manegiatzaileentzako prestakuntza-jarduera behar bezala gauzatzeko.

d) Prestakuntza prozesuaren edo prozesuen arduradunaren eta hezitzaileen identifikazioa eta lanbideko kualifikazioaren egiaztatpena.

e) Elikagaien sektorearen barruan, janari-manegiatzaileen prestakuntza zein arlotara zuzenduta dagoen.

3.– Osasun Publikoko zuzendariak hiru hilabetean emango du ebazpena. Baimena eman ez gero, urtero berriro beharko da.

7. artikulua.– Enpresen eta erakundeen erregistroa.

Osasun Publikoko Zuzendaritzak erregistro bat osatuko du onartutako prestakuntza-programekin, janari-manegiatzaileentzako prestakuntza antolatu eta emateko baimena duten enpresa eta erakundeekin eta baimendutako ikastetxeekin, Dekretu honetako 4., 5. eta 6. artikuluetan xedatutakoaren arabera.

8. artikulua.– Kontrola eta ikuskapena.

1.– Osasun Publikoko Zuzendaritzak zeregin hauek izango ditu:

a) Elikagaien enpresek eta baimendutako erakundeek emandako prestakuntza-programak kontrolatzea, manegiatzaileei prestakuntza egokia ematen ari zaiela egiaztatzeko.

b) Janari-manegiatzaileek ikasitakoa betetzen duten begiratzea, higie-ne-arauak gordetzen dituzten egiaztatuz.

c) Emandako prestakuntzari buruzko egiaztagiria kontrolatzea.

1.– Los centros que tienen como ámbito de actividad la impartición de enseñanzas relacionadas con la cualificación profesional en el sector alimentario podrán solicitar de la Dirección de Salud Pública el reconocimiento de sus programas formativos a efectos de considerar adquiridos por los alumnos que completen dicha formación los conocimientos necesarios que garanticen unas prácticas correctas en materia de higie-ne y salubridad de los alimentos.

2.– A tales efectos, dichas empresas o entidades remitirán a la Dirección de Salud Pública la documentación relativa a los programas formativos impartidos e información relativa a:

a) La identificación de la empresa (nombre o razón social), ámbito de actividad ordinario y sede, tanto principal como subsidiarias.

b) Los objetivos, contenido, duración, metodología, periodicidad de la actividad formativa.

c) La descripción de medios humanos, materiales e infraestructura existente que, en cualquier caso, será adecuada para desarrollar la actividad de formación dirigida a manipuladores de alimentos

d) La identificación y acreditación de la cualificación profesional del responsable del proceso o procesos formativos y del personal educador.

e) La identificación del ámbito o ámbitos específicos dentro del sector alimentario sobre el que se proyecte la formación de manipuladores de alimentos.

3.– El Director de Salud Pública resolverá en el plazo de tres meses. El reconocimiento concedido deberá ser renovado anualmente.

Artículo 7.– Registro de empresas y entidades.

En la Dirección de Salud Pública quedarán registrados los programas de formación aprobados, las empresas y entidades autorizadas para el desarrollo e impartición de formación de manipuladores de alimentos y los centros de enseñanza reconocidos, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 4, 5 y 6 del presente Decreto.

Artículo 8.– Control y supervisión.

1.– La Dirección de Salud Pública:

a) Controlará los programas de formación impartidos por las empresas alimentarias y entidades autorizadas con el fin de comprobar que se está impartiendo el nivel de formación adecuado a los manipuladores.

b) Verificará, mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas de higie-ne, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

c) Controlará la documentación acreditativa de la formación impartida.

2.– Elikagaien sektoreko enpresetako arduradunek datu hauek jasotzen dituzten egiaztagirak izango dituzte: maneiatazaileei emandako prestakuntza-programak zein motatakoak izan diren, zenbatero ematen diren eta, hala badagokio, maneiataze-praktiken ikuska-pena.

3.– Enpresek eta baimendutako erakundeek zeregin hauek beteko dituzte:

a) Osasun Publikoko Zuzendaritzari jakinaraztea, zazpi egun baliouduneko aurrerapenarekin, prestakuntza-jarduera non, zein egunetan eta zein ordutan egingo den eta nortzuk joango diren.

b) Osasun Publikoko Zuzendaritzari baimenaren baldintzetan egiten den edozein aldaketa jakinaraztea.

4.– Maneiatazaileak higiene-arauak bete ezik, osasun-agintaritzak neurriak hartuko ditu janariaren segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko.

5.– Dekretu honetako 5. eta 6. artikuluetan baime-nak emateko finkatzen diren eskakizunak bete ezik, emandako baimenek balioa galduko dute eta erregistroko inskripzioa ezabatu egingo da.

9. artikulua.– Prestakuntza egiaztatzea.

1.– Prestakuntza 4. artikuluan xedatutakoaren arabera ematen duten elikagai-enpresek erregistro bat izango dute burututako prestakuntza-jarduera guztiekin, zein egunetan izan diren, nortzuek hartu duten eta zein programa eman duten adierazita.

2.– Janari-maneiatazaileei prestakuntza-programak ematen dizkietenean, baimendutako enpresek eta erakundeek, Osasun Sailak edo 6. artikulua araberaren onartutako ikastetxeek egiaztagiri bat emango diote parte-hartzaile bakoitzari, prestakuntza programa edo jarduera bakoitzeko, I. eranskinean eskaintzen den ereduaren arabera.

Bakoitzari emandako agiri horrek prestakuntza-programa bakoitzean zehaztutako iraupena izango du (inoiz ez bost urtetik gorakoa) eta berritu egin beharko da prestakuntza eguneratzeko ikastaroa eginez.

XEDAPEN IRAGANKORRA

Janariak maneiatazeari buruzko Osasun eta Kontsumo Sailaren 1989ko martxoaren 7ko Aginduaren arabera emandako maneiatazaile-txartelek orduan eman zitzaizkien iraupena izango dute.

2.– Los responsables de las empresas del sector alimentario deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión de las prácticas de manipulación.

3.– Empresas y entidades autorizadas:

a) Notificarán a la Dirección de Salud Pública, con una antelación de siete días hábiles, el lugar, día y hora de impartición de la actividad formativa y el número y listado de asistentes.

b) Notificarán a la Dirección de Salud Pública cualquier cambio que se produzca en las condiciones de la autorización.

4.– En el caso de incumplimiento de las prácticas correctas de higiene por parte del manipulador, la autoridad sanitaria podrá adoptar las medidas que correspondan para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

5.– El incumplimiento de los requisitos de las autorizaciones que se regulan en los artículos 5 y 6 del presente Decreto determinará su caducidad, procediéndose a la cancelación de la inscripción registral.

Artículo 9.– Acreditación de la formación.

1.– Las empresas alimentarias que desarrollen la formación con arreglo a lo dispuesto en el artículo 4 deberán llevar un registro de los actos formativos realizados, con indicación de fecha, asistentes, y programa impartido.

2.– Las empresas y entidades autorizadas o, en su caso, Departamento de Sanidad, cuando impartan programas de formación a manipuladores de alimentos, así como los centros de enseñanza reconocidos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 expedirán, para cada programa o actividad formativa realizada, certificación individual acreditativa de la misma, según modelo del anexo I.

La formación que acredita el certificado individual tendrá la validez prevista en el correspondiente programa de formación, que no podrá superar los cinco años, debiendo renovarse, en su caso, mediante la adquisición de la formación actualizada.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA

Los carnets de manipuladores de alimentos expedidos de conformidad con lo establecido en la Orden de 7 de marzo de 1989, del Departamento de Sanidad y Consumo, sobre manipulación de alimentos, mantendrán su validez durante el periodo que tuvieren establecido.

XEDAPEN INDARGABETZAILEA

Indarririk gabe uzten da janariak maneiatzeari buruzko Osasun eta Kontsumo Sailaren 1989ko martxoaren 7ko Agindua.

AZKEN XEDAPENAK

Lebena.— Baimena ematen zaio Osasun sailburuari Dekretu hau garatzeko xedapenak eman ditzan.

Bigarrena.— Dekretu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratzen den egunaren biharamunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2001eko urriaren 2an.

Lehendakaria,
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

Osasun sailburua,
GABRIEL M.ª INCLÁN IRÍBAR.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 7 de marzo de 1989, del Departamento de Sanidad y Consumo, sobre manipulación de alimentos.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.— Se autoriza al Consejero de Sanidad para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo del presente Decreto.

Segunda.— El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 2 de octubre de 2001

El Lehendakari,
JUAN JOSÉ IBARRETXE MARKUARTU.

El Consejero de Sanidad,
GABRIEL M.ª INCLÁN IRÍBAR.

I. ERANSKINA

Prestakuntzako egiaztagiria	
Baimena duen enpresa edo erakundea Baimen-zenbakia	Argazia
Datu pertsonalak	
Izen-abizenak Egiaztagiri-zenbakia	
NAN	

Aurrealdea

Prestakuntzako egiaztagiria	
Emandako ikastaroa:	
Herria eta eguna*	
Prestakuntza-jardueraren arduradunaren izena eta sinadura	Maneiatzailearen izena eta sinadura
* Ikastaroa non eta noiz eman den	

Atzealdea

Zehaztasun teknikoak:

Neurria: 8x4 eta 10x6 cm bitartekoa.

Kolorea : arrisku gutxiko prestakuntza jardueretarako horia eta arrisku handiko prestakuntza jardueretarako laranja.

Materiala: kartoi mehe plastifikatua

Letra: gutxienez Word Arial 9 edo parekoa.

ANEXO I

<i>Certificado individual de formación</i>	
<i>Empresa o entidad autorizada</i> <i>Número de autorización</i>	<i>Fotografía</i>
<i>Datos personales</i>	
<i>Nombre y apellidos</i> <i>Número de certificado</i>	
<i>DNI</i>	

Anverso

<i>Certificado individual de formación</i>	
<i>Curso impartido:</i>	
<i>Población y fecha*</i>	
<i>Nombre y firma del responsable de la actividad formativa</i>	<i>Nombre y firma del manipulador</i>
<i>* En la que se ha impartido el curso</i>	

Reverso

Especificaciones técnicas:

Tamaño: entre 8x4 y 10x6 cm.

Color : amarillo para las actividades formativas de bajo riesgo y naranja para las actividades formativas de alto riesgo

Material: cartulina plastificada

Letra: mínimo Word Arial 9 o equivalente