

1. DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJO DE GOBIERNO

Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

El Estatuto de Autonomía para Cantabria, en su artículo 25.3, confiere a la Comunidad Autónoma de Cantabria, competencias de desarrollo legislativo y ejecutivas en materia de sanidad e higiene, promoción, prevención y restauración de la salud.

Por Real Decreto 2.030/1982, de 24 de julio, se transfiere dentro de las competencias y funciones que asume la Comunidad Autónoma de Cantabria, las competencias relativas al control sanitario de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación y venta de alimentos, bebidas y productos relacionados directa o indirectamente con la alimentación humana, cuando estas actividades se desarrollan en el ámbito de la Comunidad Autónoma.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, incorpora una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, al hacer recaer en las empresas del sector alimentario, la responsabilidad de formar a los manipuladores de alimentos y garantizar las prácticas correctas, de acuerdo con su actividad laboral.

Con este criterio, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se aprueban las normas relativas a los manipuladores de alimentos, en su artículo 4 establece que los programas de formación de los manipuladores de alimentos deberán ser impartidos por las propias empresas del sector alimentario o por entidades autorizadas a estos efectos, y también podrán ser reconocidos los cursos dirigidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional, siempre que garanticen el nivel de conocimientos necesarios para posibilitar unas prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos. Por otra parte, el artículo 5 establece la competencia de la Autoridad Sanitaria para aprobar y controlar los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas, así como de verificar el cumplimiento de las prácticas correctas de higiene.

Para que la Comunidad Autónoma controle eficazmente las empresas de formación de manipuladores de alimentos, al mismo tiempo que supervisa y aprueba los programas de formación, es necesaria la creación de un Registro de empresas de formación de manipuladores de alimentos, en el que se incluirán las empresas y entidades de formación.

Sentadas estas premisas, resulta necesario proceder al desarrollo de las normas relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria, dentro del marco que, como norma básica, establece el mencionado Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero.

En su virtud, a propuesta del Consejero de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales y previa deliberación del Consejo de Gobierno de Cantabria, en su reunión del día 20 de abril de 2001.

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. El presente Decreto tiene por objeto regular, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Cantabria, 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 regula el procedimiento de autorización de las entidades que deseen impartir los progra-

mas de formación de higiene alimentaria, el reconocimiento de la formación impartida por centros y escuelas de formación profesional o educacional, y la creación del Registro de Empresas y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos.

2. Esta disposición obliga a las empresas del sector alimentario radicadas en la Comunidad Autónoma de Cantabria, así como a los manipuladores de alimentos que ejerzan su actividad laboral en dicho territorio.

3. Igualmente obliga a las entidades que impartan formación de manipuladores de alimentos radicadas en la Comunidad Autónoma de Cantabria, en aquellos aspectos que les sean de aplicación.

Artículo 2. Definiciones.

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

2. 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: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.

3. Manipuladores de alimentos de mayor riesgo: Se consideran manipuladores de alimentos de mayor riesgo aquellos cuyas prácticas de manipulación puedan ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.

Se consideran manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o colectividades. b) Aquellas otras que en el futuro sean calificadas por la autoridad sanitaria competente como actividades de manipulación de alimentos de mayor riesgo, ante la existencia de nuevos datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

4. Autoridad sanitaria competente: la Dirección General de Salud Pública y Consumo, dependiente de la Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales del Gobierno de Cantabria.

5. Programa de formación: el conjunto de actividades formativas encaminadas a garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan de la formación adecuada en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

6. Entidades autorizadas: aquéllas autorizadas para la formación de manipuladores de alimentos de acuerdo con lo previsto en esta disposición y que figuren inscritas en el Registro creado al efecto en la Dirección General de Salud Pública y Consumo.

Artículo 3. Formación continuada de los manipuladores.

1. Las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral. A tal efecto, deberán elaborar y aplicar de manera continuada un programa de formación en higiene alimentaria, de acuerdo con una de las siguientes opciones:

a) Impartir la propia empresa la formación en higiene alimentaria, en cuyo caso los programas deberán ser incluidos en el Plan de «Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos» (APPCC), o como anexo de la correspondiente «Guía de Prácticas Correctas de Higiene» (GPCH). Dichos programas deberán ser previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

b) Contratar la formación en higiene alimentaria exigida a los manipuladores de alimentos, con una entidad autorizada para tal fin.

2. Aquellos manipuladores de alimentos que realicen su actividad laboral por cuenta propia deberán igualmente

cumplir con los requisitos de formación obligatoria, de acuerdo con lo previsto en el apartado b) del apartado anterior.

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

Artículo 4. Acreditación de la formación.

1. La formación en higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos, salvo lo previsto en los apartados 2 y 5 de este artículo, deberá ser acreditada mediante la obtención de certificados de formación, de acuerdo con el modelo que figura en el anexo I del presente Decreto.

2. En el caso de manipuladores de alimentos de mayor riesgo, la formación deberá ser acreditada mediante la obtención de un carné de manipulador, de acuerdo con el modelo que figura en el anexo II del presente Decreto. Dichos carnés serán expedidos por la autoridad sanitaria competente o por la entidad autorizada cuando aquélla lo delegue. La vigencia del carné de manipulador será de 4 años, y deberá ser renovado antes de su vencimiento.

3. Los certificados que acrediten la formación de los manipuladores de alimentos a los que se refiere el apartado 1 de este artículo, serán expedidos por las empresas del sector alimentario y entidades autorizadas para la formación.

4. Los certificados de formación tendrán una validez indefinida, sin perjuicio de la obligación de las empresas del sector alimentario de realizar la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

5. A efectos de acreditar la formación de los manipuladores de alimentos, la autoridad sanitaria competente podrá otorgar el reconocimiento de los cursos o actividades impartidos a los manipuladores en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales, siempre que garanticen la formación y la práctica correcta de higiene en la manipulación de alimentos.

Artículo 5. Requerimiento de formación supletoria.

Cuando la autoridad sanitaria competente constate que un manipulador de alimentos incumple notoriamente las prácticas correctas de higiene con riesgo para la salubridad del alimento, podrá requerir su exclusión temporal en la manipulación de alimentos y la realización de un nuevo curso de formación en higiene alimentaria para continuar ejerciendo dicha actividad laboral. La empresa del sector alimentario en la cual trabaje el manipulador será responsable del cumplimiento de la medida ordenada.

Artículo 6. Contenidos y duración de la formación.

1. Los programas de formación inicial de manipuladores de alimentos tendrán una duración, como mínimo, de seis horas lectivas más una hora suplementaria para desarrollar una prueba de evaluación de la formación impartida.

2. Los cursos de formación inicial se desarrollarán como mínimo en tres días diferentes. El número máximo de alumnos por curso será de 30.

3. Los cursos de formación en higiene alimentaria dirigidos a manipuladores de alimentos deberán incorporar aspectos básicos, de carácter general y específico, correspondientes a su actividad laboral, con el siguiente contenido: «Contaminación de los alimentos; Influencia del tiempo y de las temperaturas en el crecimiento microbiano; Procedimientos de conservación de los alimentos; Enfermedades de origen alimentario y medidas de prevención; Obligaciones de los manipuladores de alimentos; Prácticas correctas de higiene en la manipulación de los alimentos; Métodos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización; Sistema de autocontrol en la elaboración de productos alimenticios; Condiciones técnico sanitarias para el almacenamiento, distribución y venta de alimentos».

4. El programa incluirá contenidos teóricos y prácticos, con apoyo de material didáctico y trabajando los aspectos cognitivos, actitudinales y de motivación.

5. Cuando se impartan cursos dirigidos a colectivos concretos, los programas se adecuarán a los aspectos técnicos y sanitarios directamente relacionados con la actividad específica que desarrollen.

6. Para renovar el carné de manipulador de alimentos, de acuerdo con lo previsto en el apartado 2 del artículo 4, será condición previa que el manipulador reciba una formación adicional o de reciclado, con una duración de tres horas lectivas como mínimo, destinadas a realizar la revisión y actualización de los conocimientos teóricos y prácticos correspondientes a su actividad laboral.

Artículo 7.-Entidades de formación; solicitud de autorización.

1. Podrán solicitar autorización para la formación de los manipuladores de alimentos y ser reconocidas como «entidades autorizadas», las asociaciones gremiales del sector alimentario, los sindicatos y otras entidades que acrediten reunir los requisitos previstos a estos efectos.

2. Las personas físicas o jurídicas que soliciten autorización para impartir formación en higiene alimentaria a los manipuladores de alimentos deberán presentar ante la autoridad sanitaria competente, la siguiente documentación:

a) Solicitud modelo oficial que figura en el anexo III de la presente disposición.

b) Documentación acreditativa que justifique la personalidad jurídica de la entidad o de la organización a la que pertenece el solicitante.

c) Memoria de las actividades a realizar que contenga al menos la siguiente información: contenido de los programas de formación, sistema de evaluación, número de horas lectivas, número de alumnos y frecuencia en la realización de los cursos.

d) Metodología y material didáctico.

e) Datos de identificación del director de los cursos y del personal docente que imparta las materias del programa, titulaciones académicas, formación específica en higiene de los alimentos y experiencia docente o formación pedagógica.

3. Todos los cursos deberán ser coordinados por un director y desarrollados por personal con experiencia docente, siendo condición necesaria para ello ser titulado superior o diplomado en alguna de las profesiones sanitarias, o titulado de grado medio o formación profesional equivalente en las áreas de microbiología, química, tecnología de los alimentos, sanidad e higiene.

Artículo 8. Obligaciones de las empresas y entidades autorizadas para la formación.

1. Las empresas del sector alimentario y entidades autorizadas para la formación de manipuladores de alimentos deberán exigir como condición para la expedición de certificados de formación y carnés de manipulador, la asistencia obligatoria e inexcusable a los cursos de formación y la superación de una prueba de evaluación acorde con las enseñanzas impartidas que permita valorar el aprovechamiento de la formación recibida en higiene y seguridad alimentaria. Aquellos alumnos que no superen la prueba de evaluación, deberán recibir la formación complementaria que sea necesaria hasta alcanzar el nivel de formación exigible.

2. Toda modificación de los datos aportados en la documentación, producida con posterioridad a la inscripción en el Registro de una empresa o entidad autorizada para la formación, deberá ser notificada a la autoridad sanitaria competente a efectos de su aprobación.

3. La autorización administrativa de empresas y entidades autorizadas para la formación de manipuladores de alimentos, será objeto de renovación cada cinco años, debiendo los interesados solicitar dicha renovación, aportando la documentación actualizada requerida para la solicitud inicial.

4. Las empresas del sector alimentario y entidades autorizadas para la formación de manipuladores de ali-

mentos, deberán conservar durante un período mínimo de 10 años, los datos acreditativos de los cursos realizados y el registro de identificación de los manipuladores que han recibido dicha formación.

Artículo 9. Registro de empresas y entidades de formación.

1. Se crea el Registro de Empresas y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria, en la que se inscribirán éstas conforme a lo previsto en el presente Decreto, previa solicitud al efecto, según el modelo que se adjunta en el anexo III.

2. Los datos del Registro serán públicos, en el marco de las previsiones de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, de la Ley de Cantabria 2/1997, de 28 de abril, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Diputación Regional de Cantabria y de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, sobre Protección de Datos de Carácter Personal.

3. La gestión del Registro corresponderá a la Dirección General de Salud Pública y Consumo de la Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales del Gobierno de Cantabria.

Artículo 10. Causas de exclusión del Registro.

Serán causas de exclusión del Registro como empresa o entidad autorizada para la formación, sin perjuicio de las actuaciones administrativas a que hubiera lugar, las siguientes:

- a) Falsedad en cuanto a los datos incorporados en la documentación de la solicitud.
- b) Falsedad en cuanto a las personas que imparten los cursos de formación.
- c) Falsedad en cuanto a la identidad de los destinatarios de la formación.
- d) Incumplimiento de los programas de formación.
- e) Cualquier otra causa que suponga incumplimiento de los requisitos exigibles en virtud del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, y de la presente disposición.

Artículo 11. Régimen sancionador.

El incumplimiento de lo establecido en el presente Decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con lo previsto en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en el artículo 8 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero así como en el Decreto 77/1997 de 14 de julio, por el que se regulan las competencias inspectoras y sancionadoras en materia de Sanidad e Higiene de la Consejería de Sanidad, Consumo y Bienestar Social, así como en las demás disposiciones que sean de aplicación.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera.-Las empresas o entidades de formación de manipuladores autorizadas en otras Comunidades Autónomas, podrán desarrollar e impartir programas de formación en la Comunidad Autónoma de Cantabria, siempre que acrediten dicha autorización y soliciten su convalidación mediante escrito dirigido al Director General de Salud Pública y Consumo, para su inclusión en el Registro creado por el presente Decreto.

Segunda.-El consejero de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales podrá modificar mediante Orden los modelos de certificado de formación para manipuladores de alimentos, carné de manipulador de alimentos y solicitud de autorización e inscripción en el Registro de empresas y entidades de formación de manipuladores de alimentos, contenidos en los anexos del presente Decreto.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA ÚNICA

Los carnés de manipulador de alimentos expedidos antes de la entrada en vigor del presente Decreto tendrán validez hasta la fecha de vencimiento que figure en los mismos, a partir de cuyo momento, para continuar ejerciendo esta actividad, deberán acreditar la formación de acuerdo con lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICIONES DEROGATORIAS

Primera.-Quedan derogados el Decreto 171/1991, de 23 de diciembre, sobre normas reguladoras para la obtención del carné de manipulador de alimentos y la Orden de la Consejería de Sanidad, Consumo y Bienestar Social de 17 de febrero de 1994, que desarrolla el anterior.

Segunda.-Asimismo, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo previsto en el presente Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.-Se faculta al Consejero de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Decreto.

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

EL PRESIDENTE DEL CONSEJO DE GOBIERNO,
José Joaquín Martínez Sieso

EL Consejero de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales,
Jaime del Barrio Seoane

ANEXO I

CERTIFICADO DE FORMACIÓN PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

D/Dña.
con NIF. Nº en su condición de Director o responsable de la empresa o entidad
inscrita en el Registro de la Dirección General de Salud Pública y Consumo del Gobierno de Cantabria con el nº.....

CERTIFICA que:

D/Dña. (Nombre y dos apellidos)
con D.N.I. Nº en su condición de manipulador de alimentos y que actualmente desempeña la actividad laboral de
ha recibido formación general y específica SI/NO (ver artículo 6.5 y táchese lo que no proceda), en higiene de los alimentos, durante los días a de
de , con un total de horas lectivas y superado la prueba de aprovechamiento, conforme a lo estipulado en el Real Decreto 202/2000 y en el Decreto .../2001 de Cantabria.

Y para que así conste firmo el presente certificado en
a de de

Firma y sello de la empresa o entidad.

ANEXO II

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

INICIAL <input type="checkbox"/>	CONVALIDACIÓN <input type="checkbox"/>
Nombre: Apellidos:	
D.N.I. Actividad laboral	
Entidad o empresa que certifica la formación recibida	
Este carné es emitido de conformidad con el Real Decreto 202/2000, que establece normas relativas a manipuladores de alimentos y con el Decreto/2001, de Cantabria.	
Santander, a de de	
EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO (O PERSONA EN QUIEN DELEGUE)	
(Firma y sello)	

Este carné caduca a los cuatro años de su expedición.

ANEXO III

**MODELO DE SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN
E INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE
EMPRESAS Y ENTIDADES DE FORMACIÓN DE
MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

A.- DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA O ENTIDAD

Nombre o razón social

CIF

Domicilio. C/ N°

Municipio Localidad

C.P. Teléfono Fax

E-mail

B.- DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL O TITULAR

Nombre Apellidos

Cargo que desempeña

Dirección a efectos de notificación

Teléfono Fax E-mail

SOLICITA la inscripción en el Registro de Empresas y Entidades de Formación de Manipuladores de Alimentos, para lo cual se acompaña la presente solicitud de la documentación requerida en el artículo 7.2 del Decreto/2001

Declaro bajo mi responsabilidad, la exactitud de los datos presentados en la solicitud y documentación que se adjunta.

Firma del representante legal

Fdo:.....

(sello)

Ilmo. Sr. Director General de Salud Pública y Consumo.
Consejería de Sanidad, Consumo y Servicios Sociales.
Gobierno de Cantabria.

JUNTA VECINAL DE BEJES

Información pública de la aprobación definitiva de la creación de la Ordenanza Fiscal número 2, reguladora de la Tasa por Extracción de Áridos y Otros Materiales de Construcción.

Transcurrido el plazo de treinta días hábiles establecido para la presentación de reclamaciones contra el acuerdo provisional tomado por este Concejo Abierto de la Junta Vecinal de Bejes, en sesión ordinaria del pasado 22 de enero, referidos a la creación de Ordenanza Fiscal reguladora de la Tasa por Extracción de Áridos y Otros Materiales de Construcción del término territorial de la Junta Vecinal de Bejes y publicado en el BOC número 40, de 26 de febrero de 2001, y no habiéndose presentado reclamaciones, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 49 de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, así como el artículo 17 de la Ley 39/88, de 28 de diciembre, reguladora de las Haciendas Locales, dicho acuerdo pasa a ser definitivo y así se acuerda en la sesión del Concejo Abierto de 5 de abril de 2001.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer directamente recurso contencioso-administrativo, ante los Juzgados de lo Contencioso de Santander, en el plazo máximo de dos meses, en las condiciones señaladas en la Ley.

ORDENANZA REGULADORA NÚMERO 2

**Tasa por Extracción de Áridos y Otros Materiales
de Construcción del término territorial de la Junta
Vecinal de Bejes**

Artículo 1.º En uso de las facultades concedidas por los artículos 133.2 y 142 de la Constitución, por el artículo 106 de la Ley 7/85, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, y de conformidad con lo dispuesto en los artículos 15 al 20 de la Ley 39/1988, de 28 de diciembre, reguladora de las Entidades Menores de Cantabria, esta Junta establece la Tasa por extracción de arenas, áridos, gravas y otros materiales de construcción del término territorial del común de los vecinos de la Junta Vecinal de Bejes, que se regula a través de la presente Ordenanza, según las tarifas comprendidas en la misma.

Artículo 2.º Están obligados al pago de la presente Tasa las personas físicas o jurídicas y entidades a cuyo favor se otorguen concesiones de extracción o quienes se aprovechen, aunque no tengan concesión, de la extracción de todo tipo de materias primas válidas para la construcción, tales como áridos, zahorras, arenas, rocas, etc., en cualquier caso del término territorial de la Junta Vecinal de Bejes.

Artículo 3.º La cuantía de la tasa regulada en la presente Ordenanza dependerá del volumen de extracción, estableciéndose los siguientes precios por tonelada de extracción y concesión:

- Camiones o vehículos hasta 12 toneladas por camión, mínimo 4.000 pesetas.
- Concesiones de 12 toneladas hasta 120 toneladas, a 300 pesetas/tonelada de material extraído.
- Concesiones de 120 toneladas hasta 500 toneladas, a 255 pesetas/tonelada de material extraído.
- Concesiones de más de 1.000 toneladas, a 210 pesetas/tonelada de material extraído.

Artículo 4.º Exenciones.

Se reconocerá el derecho gratuito a los vecinos de la Junta Vecinal de Bejes que utilicen los materiales para mejoras de sus bienes inmuebles y dentro del propio territorio de la Junta Vecinal de Bejes; del mismo modo, están exentas de tasa las obras públicas que favorezcan a la Junta Vecinal y estén reconocidas y autorizadas por el Concejo.