

## Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos

### Sumario:

- **Artículo 1.** Objeto de la norma.
- **Artículo 2.** Definiciones.
- **Artículo 3.** Requisitos de los manipuladores de alimentos.
- **Artículo 4.** Formación continuada de los manipuladores.
- **Artículo 5.** Control y supervisión de la autoridad competente.
- **Artículo 6.** Exámenes médicos.
- **Artículo 7.** Acreditación de la formación.
- **Artículo 8.** Régimen sancionador.
- **DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA.** Título competencial.
- **DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA.** Sustitución de referencias en diversas disposiciones.
- **DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA.** Derogación normativa.
- **DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.** Facultades de desarrollo.
- **DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.** Entrada en vigor.

Las condiciones que deben cumplirlos manipuladores de alimentos, tanto en lo relativo a la manipulación e higiene como a la expedición de los carnés de manipuladores, estaban reguladas en el Reglamento de manipuladores de alimentos, aprobado mediante el Real Decreto 2505/1983 de 11 de agosto.

Las prioridades de este Real Decreto 2505/1983 se dirigían a fomentar y desarrollar la formación en higiene alimentaria al colectivo de manipuladores en detrimento de los exámenes médicos periódicos. De esta forma, se produjo un cambio radical en la concepción de la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, entendiéndose que las medidas idóneas de prevención eran unas prácticas y hábitos de higiene adecuados por parte de todos los implicados en el sector alimentario.

En este sentido, el Real Decreto 2505/1983, citado, ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de programas de formación y de educación en higiene de los alimentos, confirmándose la importancia favorable de la educación sanitaria en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Por su parte, la Organización Mundial de la Salud, en el documento métodos de vigilancia y gestión para manipuladores de alimentos de 1989, confirma el criterio del Real Decreto 2505/1983, al decir, recomienda la eliminación de la utilización de reconocimientos médicos como medio

las enfermedades de transmisión alimentaria. Los resultados de pruebas de laboratorio podrían originar una peligrosa sensación de seguridad y dar lugar a una relajación de los requisitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas comunitarias ha manifestado la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de manipuladores de alimentos.

El [Real Decreto 2207/1995](#), de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para los productos alimenticios, que incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/14 de junio, incluye una nueva concepción en materia de formación de manipuladores, en la que las empresas del sector alimentario asuman la responsabilidad de desarrollar y proporcionar la formación en cuestiones de higiene de los alimentos. Por el contrario, el Real Decreto 2505/1983, que recae, fundamentalmente en las autoridades competentes, el cometido de formar y examinar a los manipuladores de alimentos.

El presente Real Decreto se ajusta a lo dispuesto en el [Real Decreto 2207/1995](#) y modifica algunos aspectos del Real Decreto 2505/1983; establece la obligación de los empresarios del sector de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria y, a su vez, atribuye a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a los grupos de manipuladores de alimentos. Además, este Real Decreto, se reafirma en la utilidad de los exámenes médicos previos como medio para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Por último, en orden a mantener homogeneidad con la terminología adoptada en el marco del sistema de autocontrol conocido hasta hoy, en idioma español, como *análisis de peligros y puntos de control crítico*, resulta oportuno sustituir esta expresión por la nueva adoptada en las anteriores disposiciones que sea preciso.

El presente Real Decreto tiene carácter de norma básica y se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16 de la Constitución y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 17/1987, de 25 de abril, General de Sanidad.

En su elaboración han participado las Comunidades Autónomas, han sido oídos los sectores afectados y ha emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo de Ministros, previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 11 de febrero de 2000, c

#### **Artículo 1.** Objeto de la norma.

1. El presente Real Decreto establece las normas generales de higiene de los manipuladores de alimentos, las responsabilidades de las empresas y las modalidades para la verificación y observancia de dichas normas.

2. Esta disposición obliga a los manipuladores de alimentos y a las empresas del sector alimentario en el que éstos presten sus servicios y será de aplicación a los aspectos referidos a la fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

#### **Artículo 2.** Definiciones.

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

2. Empresa del sector alimentario: cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea públ que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, tr elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, servicio de productos alimenticios.

3. Manipuladores de mayor riesgo: los manipuladores de alimentos cuyas prácticas de pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.

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

- a. Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y serv consumidor o a colectividades.
- b. Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autori competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

En cualquier caso, la autoridad sanitaria competente, tendrá en cuenta los resultados análisis de peligros y puntos de control crítico, así como, en su caso, de las guías de prácti de higiene (GPCH) de los establecimientos del sector alimentario.

4. Autoridad sanitaria competente: los órganos de las Comunidades Autónoma Administraciones locales en el ámbito de sus competencias.

### **Artículo 3.** Requisitos de los manipuladores de alimentos.

1. Los manipuladores de alimentos deberán:

- a. Recibir formación en higiene alimentaria, según lo previsto en el artículo 4.
- 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 seguridad y salubridad de los alimentos.
- d. Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de us utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
- e. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- f. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas v requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

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 t alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contamin alimentos.

- b. Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que padezca, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad y sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la situación y someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

Las personas de las que el responsable del establecimiento sepa o tenga indicios razonables de que encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de las zonas de manipulación de alimentos.

#### **Artículo 4.** Formación continuada de los manipuladores.

1. Las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de alimentos reciban una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.
2. La formación y supervisión de los manipuladores de alimentos, estarán relacionadas con los riesgos que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. La empresa incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de Higiene y Peligros y puntos de control crítico o lo aplicará como instrumento complementario de las GMP.
3. Los programas de formación se deberán desarrollar y, en su caso, impartir: por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente.
4. La autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar programas de formación en higiene alimentaria.
5. La autoridad sanitaria competente podrá tener en consideración, a efectos de reconocer programas de formación en higiene alimentaria, los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos en centros y escuelas de formación profesional o educativa por organismos oficiales, siempre que garanticen lo regulado en el apartado siguiente de este artículo.
6. Los programas de formación impartidos por la autoridad sanitaria competente, entidad o empresas del sector alimentario, garantizarán el nivel de conocimiento necesario para prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Estos programas tendrán carácter permanente o periódico, dependiendo del tipo de formación.

#### **Artículo 5.** Control y supervisión de 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, la autoridad sanitaria competente:
  - a. Aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas autorizadas con el fin de comprobar que se está impartiendo el nivel de formación a los manipuladores.
  - b. Verificará, mediante la constatación del cumplimiento de las prácticas correctas, que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

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

#### **Artículo 6.** Exámenes médicos.

En situaciones de carácter extraordinario y sin perjuicio de lo dispuesto en este Real Decreto y de las disposiciones comunitarias de aplicación, las autoridades sanitarias competentes podrán autorizar la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para garantizar la salud de los consumidores.

#### **Artículo 7.** Acreditación de la formación.

A los efectos de dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 5:

1. Las empresas del sector alimentario que formen a sus trabajadores en higiene alimentaria ajustarán a lo previsto en esta disposición y acreditarán el nivel de formación que les ha impartido, en función del artículo 4.2, mediante la documentación indicada en el artículo 5.2

2. Las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias competentes acreditarán el aprovechamiento de la formación recibida por los manipuladores de alimentos durante los cursos de formación alimentaria mediante la expedición de certificados de formación a aquellos manipuladores cuyas empresas no puedan asumir dicha formación.

3. En el caso de manipuladores de mayor riesgo, las autoridades sanitarias competentes podrán autorizar, en su ámbito territorial, que la formación específica de aquellos sea acreditada mediante el carné de manipulador, expedido en las condiciones que dichas autoridades establezcan.

El carné de manipulador será expedido por la autoridad competente o por la entidad autorizada a la que aquella lo delegue y será válido en todo el territorio nacional. Llevará inscrito, como mínimo, los apellidos del manipulador, su número de documento nacional de identidad y la actividad a la que se dedica.

#### **Artículo 8.** Régimen sancionador.

El incumplimiento de lo establecido en el presente Real Decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa instrucción del oportuno expediente administrativo, de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria y de las disposiciones legales de aplicación.

#### **DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA.** Título competencial.

El presente Real Decreto, que tiene carácter de norma básica, se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.16 de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

#### **DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA.** Sustitución de referencias en diversas disposiciones.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, la expresión *análisis de riesgo: puntos críticos* se sustituirá por la siguiente: *análisis de peligros y puntos de control* disposiciones siguientes:

- a. Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establece las condiciones de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados origen animal.
- b. Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.
- c. [Real Decreto 2207/1995](#), de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas relativas a los productos alimentarios.
- d. Real Decreto 1916/1997, de 19 de diciembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carne picada y preparado.
- e. Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la reglamentación sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas y congeladas.
- f. Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de caldos, consomés, sopas y cremas.

**DISPOSICIÓN DEROGATORIA ÚNICA.** Derogación normativa.

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, queda derogado el Real Decreto de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos, así como las disposiciones de igual o inferior rango que se opongan a lo establecido en el mismo.

**DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.** Facultades de desarrollo.

Se faculta al Ministro de Sanidad y Consumo para dictar en el ámbito de sus competencias las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

**DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.** Entrada en vigor.

El presente Real Decreto entrará en vigor a los seis meses de su publicación en el *Boletín del Estado*.

Dado en Madrid a 11 de febrero de 2000.

- Juan Carlos R. -

El Ministro de Sanidad y Consumo  
José Manuel Romay Beccarí

[Home](#)