

**DECRETO 269/2000, DE 14 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE  
REGULAN LOS PLANES DE FORMACIÓN SOBRE HIGIENE DE  
LOS ALIMENTOS EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS  
ALIMENTARIOS**

BOCyL núm. 244, de 20-12-2000, página 15810

## VALLADOLID, diciembre 2000

### DECRETO 269/2000, DE 14 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE REGULAN LOS PLANES DE FORMACIÓN SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS EN INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Con el fin de adecuar la normativa estatal a las normas y prácticas comunitarias, se ha aprobado el R.D. 202/2000, de 11 de febrero<sup>1</sup>, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, fijando la obligación de los empresarios del sector alimentario de formar a sus trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria.

<sup>1</sup> Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.- BOE 25-2-2000, núm. 48, [pág. 8294],

Las condiciones que deben cumplir los manipuladores de alimentos, tanto en lo relativo a las prácticas de manipulación e higiene como a la expedición de los carnés de manipuladores, estaban recogidas en el Reglamento de manipuladores de alimentos, aprobado mediante el Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto.

Las prioridades de este Real Decreto 2505/1983 se dirigían a fomentar y desarrollar programas de 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 para dicha 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 repercusión 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 sanitaria y de gestión para manipuladores de alimentos de 1989, confirma el criterio del Real Decreto 2505/1983, es decir, recomienda la eliminación de la utilización de reconocimientos médicos como medio para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria. Los resultados de pruebas de laboratorios negativos podrían originar una peligrosa sensación de seguridad y dar lugar a una relajación de los hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos.

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas comunitarias han puesto de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación de manipuladores de alimentos.

El Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que incorporó a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, 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 cuestiones de higiene de los alimentos. Por el contrario, el Real Decreto 2505/1983, hacía recaer, fundamentalmente en las autoridades competentes, el cometido de formar y expedir los carnés de manipuladores de alimentos.

El presente Real Decreto se ajusta a lo dispuesto en el Real Decreto 2207/1995 y mantiene ciertos aspectos del Real Decreto 2505/1983; establece la obligación de los empresarios del sector alimentario de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene alimentaria y, a su vez, reserva a las autoridades competentes la potestad de formar en materia de higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores de alimentos. Además, este Real Decreto, se reafirma en la poca o escasa 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 internacional, concretamente en el seno de la Comisión del «Codex Alimentarius», para expresar correctamente el contenido del sistema de autocontrol conocido hasta hoy, en idioma español, como «análisis de riesgos y control de puntos críticos», resulta oportuno sustituir esta expresión por la nueva adoptada, «análisis de peligros y puntos de control crítico», en ésta y 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 149.1.16º de la Constitución y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 40.2 de la Ley 14/1986, 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 Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros, en su reunión del día 11 de febrero de 2000, dispongo:

#### *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 de la observancia de dichas normas.

2. Esta disposición obliga 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.

#### *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,

La Ley 1/1993, de 6 de abril, de Ordenación del Sistema Sanitario de Castilla y León, determina que las actuaciones de la Consejería de Sanidad y Bienestar Social son, entre otras, las de control e intervención en relación con la salud, entendiéndose ésta en una concepción integral, especialmente en lo que tiene que ver con la alimentación, realizando cuantas actuaciones sean precisas en relación con las actividades públicas y privadas que directamente puedan repercutir en la salud individual y colectiva, estableciendo un seguimiento y control de los procesos desarrollados en las industrias y establecimientos alimentarios.

Conforme a la atribución prevista en la Disposición Final de la Ley 1/1993, de 6 de abril, de Ordenación del Sistema Sanitario de Castilla y León, fue aprobado el Decreto 131/1994, de 9 de junio, por el que se regulan las autorizaciones sanitarias de funcionamiento de las industrias, establecimientos y actividades alimentarias.

---

distribución, 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 mayor riesgo: los manipuladores de alimentos cuyas prácticas de manipulación 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 servicio directo al consumidor o a colectividades.

b) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

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

4. Autoridad sanitaria competente: los órganos de las comunidades autónomas y de las 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 garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y 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 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.

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.

3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de 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 se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en zonas de manipulación de alimentos.

#### *Artículo 4. 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.

2. La formación y supervisión de los manipuladores de alimentos, estarán relacionadas con la tarea que realizan y con los riesgos que conllevan sus actividades para la seguridad alimentaria. Para ello, la empresa incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en el Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico o lo aplicará como instrumento complementario de las GPCH.

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 e impartir los programas de formación en higiene alimentaria.

5. La autoridad sanitaria competente podrá tener en consideración, a efectos de reconocimiento de 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 educacional reconocidos por organismos oficiales, siempre que

En el Decreto 131/1994, de 9 de junio, que venía a incorporar a nuestro ordenamiento jurídico las normas generales de higiene de los productos alimenticios, se fijaron los requisitos para que las industrias y establecimientos alimentarios pudieran obtener la autorización sanitaria de funcionamiento, estableciendo que, además de reunir los requisitos estructurales precisos, debían disponer de un sistema de autocontrol compuesto por el plan general de higiene, por el plan de seguridad alimentaria basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico, y por el plan de formación en higiene de los alimentos para los manipuladores de acuerdo con su actividad laboral en la empresa.

Publicado el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, que tiene carácter de norma básica, se hace preciso incorporar a la normativa autonómica la nueva concepción en materia de formación de manipuladores, consistente en que las empresas del sector alimentario asuman la responsabilidad de desarrollar su plan de formación en cuestiones de higiene de los alimentos.

garanticen lo regulado en el apartado siguiente de este artículo.

6. Los programas de formación impartidos por la autoridad sanitaria competente, entidades autorizadas o empresas del sector alimentario, garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

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

#### *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 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 higiene, 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 en las disposiciones comunitarias de aplicación, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger 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, se ajustarán a lo previsto en esta disposición y acreditarán el nivel de formación que les haya sido 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 en higiene alimentaria mediante la expedición de certificados de formación a aquellos manipuladores de alimentos cuyas empresas no puedan asumir dicha formación.

3. En el caso de manipuladores de mayor riesgo, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir, en su ámbito territorial, que la formación específica de aquéllos sea acreditada mediante un 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, cuando aquélla lo delegue y será válido en todo el territorio nacional. Llevará inscrito, como mínimo, el nombre y los apellidos del manipulador, su número de documento nacional de identidad y la actividad a la que se dedique.

#### *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 previsto 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 infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria y demás normas 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 149.1.16º de la Constitución y de acuerdo con lo establecido en el artículo 40.2 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 riesgos y control de puntos críticos» se sustituirá por la siguiente: «análisis de peligros y puntos de control crítico» en las disposiciones siguientes:

a) Real Decreto 1904/1993, de 29 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal.

Por todo lo anterior, en el presente texto se regulan los planes de formación en materia de higiene de los alimentos en las industrias y establecimientos alimentarios, con la finalidad de mantener un elevado grado de salubridad y seguridad sanitaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio al consumidor, de alimentos y productos alimenticios.

En su virtud, y a tenor de lo dispuesto en la Ley 1/1993, de 6 de abril, de Ordenación del Sistema Sanitario de Castilla y León, a propuesta del Consejero de Sanidad y Bienestar Social, previa deliberación de la Junta de Castilla y León, en su reunión del día catorce de diciembre de dos mil.

DISPONGO

**Artículo 1.º**

Todas las industrias y establecimientos alimentarios han de contar con un plan de formación que, constituyendo parte del sistema de autocontrol, garantice que sus manipuladores disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral dentro de la empresa.

**Artículo 2.º**

El plan de formación individualizado en cada industria alimentaria estará compuesto, atendiendo a su plan de seguridad basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico, por el conjunto de programas, actividades y acciones formativas tendentes a alcanzar y mantener el nivel de conocimientos de sus manipuladores para que ejecuten prácticas seguras y correctas.

**Artículo 3.º**

3.1. El plan de formación individualizado en cada establecimiento alimentario estará compuesto, atendiendo a su plan general de higiene, por el conjunto de acciones formativas tendentes a alcanzar y mantener el nivel de conocimientos de sus manipuladores para que ejecuten prácticas seguras y correctas.

3.2. En los establecimientos minoristas de alimentación y en los establecimientos comerciales de prestación de servicios, una de las acciones formativas consistirá en colocar en lugares visibles próximos a los puestos de trabajo carteles alusivos a los preceptos contenidos en el artículo 3 del R.D. 202/2000, de 11 de febrero.

**Artículo 4.º**

Los Servicios Oficiales de Salud Pública verificarán en las dependencias de las industrias y establecimientos alimentarios que los manipuladores aplican los conocimientos adquiridos mediante el plan de formación en higiene de los alimentos, adoptando en caso contrario las medidas cautelares que sean precisas para garantizar la seguridad y salubridad de los

---

b) Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias 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 de higiene 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 preparados de carne.

e) Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar.

f) Real Decreto 2452/1998, de 17 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-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 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos, así como cuantas 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 Oficial del Estado».

alimentos y productos alimenticios y proponiendo, si es preciso, al responsable de la empresa, la adopción de medidas correctoras en el plan de formación para subsanar los defectos advertidos.

**Artículo 5.º**

El plan de formación sobre higiene de los alimentos de cada industria y establecimiento alimentario se presentará en el momento de solicitar la autorización sanitaria, como parte de la documentación del sistema de autocontrol que se requiere en la memoria de funcionamiento. Asimismo, cuantas modificaciones se lleven a cabo sobre aspectos significativos del plan de formación sobre higiene de los alimentos, deberán ser reflejadas como ampliación de la memoria de funcionamiento y tramitadas según lo indicado en el Decreto 131/1994, de 9 de junio.

**Artículo 6.º**

La Dirección General de Salud Pública, atendiendo a la evolución de la puesta en marcha de los sistemas de autocontrol y de las tareas de verificación de los planes generales de higiene y de los planes de seguridad alimentaria, así como a los datos epidemiológicos, científicos o técnicos, podrá llevar a cabo acciones formativas en materia de higiene de los alimentos.

**Artículo 7.º**

Los planes de formación sobre higiene de los alimentos podrán ser desarrollados, en el caso de que no lo hayan sido por la propia industria o establecimiento alimentario, por una entidad autorizada y registrada en la Dirección General de Salud Pública.

**Artículo 8.º**

8.1. Las entidades interesadas en desarrollar planes de formación para los manipuladores de industrias y establecimientos alimentarios, solicitarán en el modelo de impreso que aparece anexo a este Decreto la autorización. Junto a la solicitud acompañarán la memoria del plan, el programa a seguir, las actividades a desarrollar, las unidades didácticas, las acciones formativas, la relación de profesores, titulaciones y experiencia, y los medios, material y equipos disponibles.

8.2. Para obtener la autorización, es requisito indispensable disponer de un equipo de profesores compuesto al menos por tres personas, dos de las cuales han de disponer de titulación universitaria en Ciencias Biológicas o Ciencia y Tecnología de los Alimentos o Farmacia o Medicina o Veterinaria.

**Artículo 9.º**

Las entidades a las que se refiere el artículo anterior indicarán en qué grupo de industrias y establecimientos alimentarios desarrollarán planes de formación en materia de higiene de los alimentos para los manipuladores. A estos efectos, los grupos de industrias y establecimientos alimentarios se clasifican en:

- a) Industrias alimentarias de hasta diez manipuladores.
- b) Industrias alimentarias de diez a cincuenta manipuladores.
- c) Industrias alimentarias con más de cincuenta manipuladores.
- d) Establecimientos minoristas de alimentación monovalentes.
- e) Establecimientos minoristas de alimentación polivalentes.
- f) Establecimientos comerciales de prestación de servicios con menos de diez manipuladores.
- g) Establecimientos comerciales de prestación de servicios con más de diez manipuladores.
- h) Establecimientos sociales de prestación de servicios.

**Artículo 10.º**

Examinada la solicitud y la documentación aportada se procederá a su valoración para comprobar la adecuación de los planes de formación al grupo de industrias y establecimientos alimentarios señalados en el artículo 8.º, para garantizar el nivel de conocimiento necesario que posibilite unas prácticas seguras y correctas por los manipuladores de acuerdo con su actividad laboral en la empresa.

**Artículo 11.º**

11.1. La autorización, que no excluye ni sustituye cualquiera otra que sea necesaria, será otorgada mediante resolución del Director General de Salud Pública en un plazo no superior a los tres meses desde la presentación de la solicitud, transcurrido el cual sin resolución expresa se entenderá concedida.

11.2. La autorización tendrá una vigencia de dos años, al término de los cuales podrá solicitarse la renovación. La solicitud de renovación deberá presentarse como mínimo tres meses antes de la finalización del plazo de vigencia y para su tramitación, es requisito indispensable aportar la memoria de las actividades llevadas a cabo con referencia expresa a los planes de formación desarrollados, así como la evaluación de los mismos.

11.3. La renovación de la autorización, previa valoración de la documentación aportada, será otorgada mediante resolución del Director General de Salud Pública en un plazo no superior a los tres meses desde la presentación de la solicitud de renovación, transcurrido el cual sin resolución expresa se entenderá concedida.

**Artículo 12.º**

La autorización para desarrollar un plan de formación en materia de higiene de alimentos para los manipuladores de una industria o de un establecimiento alimentario, podrá ser revocada por incumplimiento de los requisitos exigidos para su otorgamiento, previa audiencia del interesado, y sin perjuicio de las medidas cautelares que de acuerdo con la legislación sanitaria proceda adoptar.

**Artículo 13.º**

13.1. A los efectos previstos en el artículo 6.º de este Decreto, se crea en la Dirección General de Salud Pública el Registro de entidades autorizadas para desarrollar planes de formación en materia de higiene de los alimentos para los manipuladores de las industrias y establecimientos alimentarios.

13.2. El Registro será público y podrá solicitarse de él cuanta información se considere oportuna, en las condiciones establecidas en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, del Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Normas Reguladoras de Datos de Carácter Personal, y demás normas concordantes.

13.3. La inscripción en el Registro se efectuará de oficio una vez concedida la autorización para desarrollar planes de formación en materia de higiene de los alimentos para los manipuladores de las industrias y establecimientos alimentarios. Se causará baja en el Registro cuando sea revocada o no renovada la autorización.

**Artículo 14.º**

El incumplimiento a lo dispuesto en el presente Decreto podrá ser objeto de sanción administrativa, previa instrucción del oportuno expediente administrativo, de acuerdo con lo previsto en la Ley 1/1993, de 6 de abril, de Ordenación del Sistema Sanitario, y demás normas concordantes.

**DISPOSICIÓN ADICIONAL**

**Única.**

En lo no previsto expresamente en el presente Decreto, se estará a lo dispuesto en el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

**DISPOSICIONES TRANSITORIAS**

**Primera.**

Todas las industrias y establecimientos alimentarios con autorización sanitaria de funcionamiento a la entrada en vigor de este Decreto, dispondrán de un período de dos años para presentar su plan de formación como ampliación de la documentación a incluir en la memoria de funcionamiento, según lo estipulado en el Decreto 131/1994, de 9 de junio.

**Segunda.**

Todos los establecimientos minoristas de alimentación y todos los establecimientos comerciales de prestación de servicios, con autorización sanitaria de funcionamiento a la entrada en vigor de

este Decreto, dispondrán de un período de seis meses para exponer en lugares visibles, próximos a los puestos de trabajo, los carteles indicados en el artículo 3.2.

Tercera.

Los carnés de manipuladores concedidos de acuerdo con lo establecido en el Decreto 107/1987, de 7 de mayo, tendrán la vigencia que figura en ellos.

### **DISPOSICIÓN DEROGATORIA**

**Única.**

Queda derogado el Decreto 107/1987, de 7 de mayo, por el que se aprueban las normas complementarias al Reglamento de Manipuladores en el ámbito de Castilla y León, así como cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Decreto.

### **DISPOSICIONES FINALES**

**Primera.**

Se faculta al Consejero de Sanidad y Bienestar Social para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y cumplimiento de este Decreto.

**Segunda.**

El presente Decreto entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial de Castilla y León».

Valladolid, a 14 de diciembre de 2000.

El Presidente de la Junta de Castilla y León,

Fdo.: Juan José Lucas Giménez

El Consejero de Sanidad y Bienestar Social,

Fdo.: Carlos Fernández Carriedo

**ANEXO**

D. \_\_\_\_\_ con D.N.I. \_\_\_\_\_  
Actuando como \_\_\_\_\_, de la Entidad \_\_\_\_\_  
C.I.F. \_\_\_\_\_, con domicilio en la calle \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_, Código Postal \_\_\_\_\_  
nº. de teléfono \_\_\_\_\_, nº de telefax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_

**SOLICITA**

**Autorización** para desarrollar planes de formación en materia de higiene de alimentos para los manipuladores del grupo de industrias y establecimientos alimentarios que señala a continuación,

<b>Industrias y establecimientos alimentarios</b>	
Industrias Alimentarias de hasta diez manipuladores	
Industrias Alimentarias de diez a cincuenta manipuladores	
Industrias Alimentarias con más de cincuenta manipuladores	
Establecimientos Minoristas de alimentación monovalentes	
Establecimientos Minoristas de alimentación polivalentes	
Establecimientos Comerciales de Prestación de Servicios Con menos de diez manipuladores	
Establecimientos Comerciales de Prestación de Servicios Con más de diez manipuladores	
Establecimientos Sociales de Prestación de Servicios	

Conforme a lo indicado en el Decreto \_\_\_\_/2000, de \_\_ diciembre, por el que se regulan los planes de formación para los manipuladores de alimentos de acuerdo con su actividad laboral en la empresa.

Se adjunta memoria del plan, el programa a seguir, las actividades a desarrollar, las unidades didácticas, las acciones formativas, la relación de profesores con sus titulaciones y experiencia, y los medios, material y equipos disponibles.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Firma

Ilmo. Sr. Director General de Salud Pública y Consumo  
Paseo de Zorrilla, 1  
**47071 VALLADOLID**