

La manipulación de alimentos

Capítulo 1

Introducción

El Ministerio de Sanidad y Política Social, mediante la publicación del Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, derogó el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecían las normas relativas a los manipuladores de alimentos, suprimiéndose por tanto dos de los elementos esenciales que entraban en conflicto con la Directiva de Servicios: la autorización administrativa previa por parte de las autoridades competentes de las entidades formadoras de manipuladores de alimentos y los programas a impartir por dichas entidades.

El mencionado Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, para garantizar los fines perseguidos por dichas autorizaciones, siguiendo lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, que en su anexo II, capítulo XII, incluye, entre las obligaciones de los operadores de empresas alimentarias, la de garantizar la "supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria" se traslada la responsabilidad en materia de formación desde las administraciones competentes a los operadores de empresas alimentarias, que habrán de acreditar, en las visitas de control oficial, que los manipuladores de las empresas han sido debidamente formados en las labores encomendadas.

2

Conceptos básicos

Una correcta formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria requiere del dominio de los principales conceptos básicos que a continuación se exponen:

- **Manipulador de alimentos:** toda aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Empresas del sector alimentario:** cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las siguientes actividades: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.
- **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:
 - Elaboración y manipulación de comidas preparadas para la venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
 - Aquellas otras que pueden calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

3

La formación del manipulador de alimentos

Las empresas del sector alimentario deben garantizar que los manipuladores de alimentos que trabajan en ellas estén formados adecuadamente en materia de higiene de los alimentos, según la actividad laboral que desarrollen.

La formación y supervisión de los manipuladores deben estar relacionadas con la tarea concreta que realizan y con los riesgos específicos para la seguridad alimentaria asociados a su actividad laboral. La empresa tiene la obligación de incluirla en el **Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** (APPCC), o incluirlo como instrumento complementario de las guías de prácticas correctas de higiene.



Obligaciones del manipulador de alimentos

Las obligaciones que con carácter general han de cumplir los manipuladores de alimentos:

- Recibir formación en higiene alimentaria, de acuerdo a su actividad laboral.
- Cumplir las normas de higiene, en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo para la actividad laboral. Utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- 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, y después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Informar al responsable superior o al responsable del establecimiento en el caso de padecer o manifestar síntomas de una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico. En caso necesario, el trabajador deberá ser excluido de las zonas de manipulación de alimentos mientras dure la afección.

Por otra parte, durante el ejercicio de la actividad, el manipulador de alimentos no podrá:

- Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que puede ser causa de contaminación de los alimentos.



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

4.1. Normas de higiene

La higiene del manipulador de alimentos es de vital importancia para evitar la aparición de enfermedades alimentarias.

La indumentaria, como se ha enunciado en el anterior epígrafe, debe ser de uso exclusivo para el trabajo. El manipulador de alimentos debe usar una ropa cómoda y amplia. La vestimenta debe mantenerse limpia y su lavado debe ser frecuente, en función de la necesidad concreta del puesto, siendo diario si se requiere.

El calzado también debe ser de uso exclusivo para el trabajo y mantenerse limpio. Debe ser anatómico y cerrado, pero aireado.

Cuando se alterne el trabajo con los alimentos con otras tareas de limpieza o manejo de desperdicios, debe usarse ropa distinta en cada momento.

Es muy importante el uso de gorro o cubrecabeza que cubra totalmente el cabello, evitando que caiga sobre los alimentos.

La higiene en las manos debe ser escrupulosa, ya que las manos representan la parte del cuerpo del manipulador de alimentos con mayor capacidad para la transmisión de gérmenes. Las manos deben mantenerse siempre limpias, llevando las uñas cortas y sin pintar. Debe usarse jabón líquido y/o desinfectante y cepillo para las uñas.



El sistema de secado más recomendable es mediante el uso de toallas de papel desechables, ya que se ha comprobado que la tradicional toalla de tela es un potente vehículo de transmisión de gérmenes.

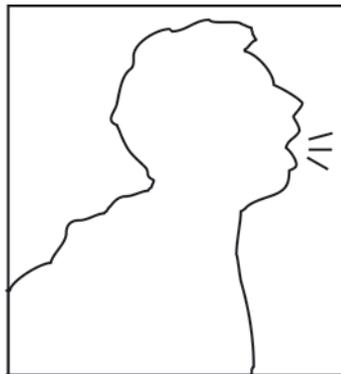
El uso de guantes no representa una opción más ventajosa, desde el punto de vista higiénico, ya que, igual que las manos desnudas, las manos con guantes deben lavarse frecuentemente y tener una superficie limpia y sin roturas que evite la proliferación de gérmenes.

4.2. Responsabilidad del manipulador de alimentos

El manipulador de alimentos debe ser consciente de la extraordinaria responsabilidad que su actividad laboral tiene sobre la salubridad de los alimentos que maneja. Siguiendo escrupulosamente unos correctos hábitos y prácticas se puede conseguir la máxima asepsia posible en la actividad.

Este es el motivo para que algunos pequeños hábitos y gestos cotidianos realizados y aceptados por la población en general, deban eliminarse en el manipulador de alimentos por el riesgo que conllevan respecto a la contaminación de los alimentos. Por tanto, el manipulador no debe:

- Restregarse los ojos, rascarse la cabeza, tocarse la nariz, secarse el sudor con las manos..., mientras se trabaja, ya que estos pequeños gestos son causa de contaminación evidente de los alimentos.
- Hablar delante de los alimentos, estornudar o toser, ya que al hacerlo se emiten pequeñas partículas de saliva con un gran número de bacterias que pueden contaminar los alimentos. Para ello, debe colocarse siempre un pañuelo en la boca y lavarse las manos después. Los pañuelos deben ser desechables, ya que los de tela reutilizables pueden albergar multitud de gérmenes.



- Salir del baño sin haberse lavado las manos.
- Manipular alimentos sin protegerse las heridas o afecciones que pudiera tener en la piel, ya que los gérmenes pueden pasar a los alimentos por la manipulación.
- Comer en el puesto de trabajo, ya que pueden caer partículas de comida o saliva a los alimentos.
- Fumar en el puesto de trabajo, ya que las colillas, cenizas y humo son fuentes de contaminación.
- Usar en la actividad del manipulador anillos, relojes o pulseras, ya que pueden retener partículas de comida y suciedad.

- Llevar las uñas largas, ya que retienen la suciedad y restos de comida, y con esmalte, ya que éste puede desprenderse con facilidad y caer en los alimentos.
- Llevar el pelo sin recoger y cubrir, porque éste puede caer en los alimentos.
- Probar la comida con las manos o con los utensilios usados para cocinar, ya que la saliva y la suciedad de las manos también evitan la asepsia en la actividad.
- Emplear superficies, recipientes o utensilios usados anteriormente y que no hayan sido limpiados y desinfectados correctamente tras su uso.
- Realizar ciertas actividades con las manos, pudiendo emplear en su lugar utensilios limpios, tales como cubiertos, pinzas, sistemas mecánicos de corte, papel de estaño, etc.



Resumen

El manipulador de alimentos es aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

La normativa vigente obliga a las empresas alimentarias a formar a su trabajador en higiene alimentaria, ya que la relevancia de la actuación del manipulador de alimentos en la adecuación y salubridad del alimento con el que opera es muy alta.

El manipulador debe ser consciente de dicha responsabilidad y debe seguir las normas higiénicas necesarias para asegurar la asepsia en su labor profesional.