

**REGLAMENTO EUROPEO DE HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.  
(CE) N° 852/2004, CAPÍTULO XII. FORMACIÓN.**

**OBLIGACIONES** de los responsables (operadores) de empresas alimentarias.  
Deberán:

1. **GARANTIZAR** la supervisión y la **instrucción o formación** de los manipuladores de alimentos **en cuestiones de higiene alimentaria**.
2. **ACREDITAR**, en las visitas de control oficial (inspecciones), **que sus manipuladores** han sido **DEBIDAMENTE FORMADOS** en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

**CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS SOBRE PRINCIPIOS GENERALES  
DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.  
CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003.  
SECCIÓN X. CAPACITACIÓN.**

**OBJETIVO:**

Todas las personas empleadas en operaciones relacionadas con los alimentos que vayan a tener contacto directo o indirecto con ellos (manipuladores) **deberán recibir capacitación y/o instrucción**, a un nivel apropiado para las operaciones que hayan de realizar.

**JUSTIFICACIÓN:**

La formación es de **importancia fundamental** para cualquier sistema de higiene de los alimentos.

Una capacitación, y/o instrucción y supervisión insuficientes sobre la higiene, de **cualquier persona** que intervenga en operaciones relacionadas con alimentos representa una posible amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y su aptitud para el consumo.

## 1. CONOCIMIENTO Y RESPONSABILIDADES

- La **capacitación en higiene de los alimentos** tiene una **importancia fundamental**.
- **Todo el personal deberá tener conocimiento** de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación o el deterioro.
- **Quienes manipulan alimentos deberán tener los conocimientos y capacidades necesarios** para poder hacerlo en condiciones higiénicas.

## 2. PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN

Entre los **factores** que hay que tener en cuenta en la **evaluación** del **nivel de capacitación necesario** figuran los siguientes:

- La naturaleza del alimento, en particular su capacidad para sostener el desarrollo de microorganismos patógenos y alterantes.
- La manera de manipular y envasar los alimentos, incluidas las probabilidades de contaminación.
- El grado y tipo de elaboración o la preparación ulterior antes del consumo final.
- Las condiciones en las que hayan de almacenarse los alimentos.
- El tiempo que se prevea que transcurrirá antes de su consumo.

## 3. INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN

- **Deberán efectuarse evaluaciones periódicas de la eficacia de los programas de capacitación** e instrucción, así como supervisiones y comprobaciones de rutina para asegurar que los procedimientos se apliquen con eficacia.
- Los directores y supervisores de los procesos de elaboración de alimentos deberán tener los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

## 4. ACTUALIZACIÓN DE LOS CONOCIMIENTOS

- Los programas de capacitación deberán **revisarse y actualizarse periódicamente**.
- Deberá disponerse de sistemas para asegurar que quienes manipulan alimentos se mantengan al tanto de todos los procedimientos necesarios para conservar la inocuidad y la aptitud de los productos alimenticios.