

# 1. Disposiciones generales

## CONSEJERIA DE SALUD

*DECRETO 189/2001, de 4 de septiembre, por el que se regulan los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades, que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.*

El Estatuto de Autonomía para Andalucía, establece en los artículos 13.21 y 20.1 respectivamente, que la Comunidad Autónoma de Andalucía tiene competencia exclusiva sobre sanidad e higiene, sin perjuicio de lo que establece el artículo 149.1.16ª de la Constitución, y que le corresponde el desarrollo legislativo y la ejecución de la legislación básica del Estado en materia de sanidad interior.

La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, en el artículo 19, apartado 7, dispone que la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía, en el marco de sus competencias, establecerá las normas y directrices para el control y la inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las actividades alimentarias, locales de convivencia colectiva y del medio ambiente en que se desenvuelve la vida humana.

En este sentido, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, que traspuso a nuestro ordenamiento jurídico la Directiva 93/43/CEE, de 14 de junio, incluyendo una nueva concepción en materia de manipuladores, recoge en el Capítulo X de su Anexo, y con referencia a la formación, que las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de productos alimenticios dispongan de una formación adecuada en cuestiones de higiene de los alimentos, de acuerdo con su actividad laboral.

Asimismo, ajustándose a lo dispuesto en el Real Decreto citado en el párrafo anterior, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, en el artículo 4 apartado 3, señala que los programas de formación se desarrollarán o impartirán, por las propias empresas alimentarias o por empresas o entidades autorizadas por la autoridad sanitaria competente. En el mismo artículo, en los apartados 5 y 6, se recoge igualmente que 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 garanticen el nivel de conocimiento necesario, para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

De otra parte, en el artículo 4 apartado 4, de la misma norma, se indica que la autoridad sanitaria competente, cuando lo considere necesario, podrá desarrollar e impartir los programas de formación en higiene alimentaria. En el artículo 5 del Real Decreto de referencia, se indica que la autoridad sanitaria competente, aprobará y controlará los programas de formación impartidos por las empresas y entidades autorizadas, y verificará que los manipuladores de alimentos aplican los conocimientos adquiridos.

Por último, en el apartado 2 del artículo 7 de la citada disposición, se dispone que las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias, deberán acreditar 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.

Es por tanto necesario establecer, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, el marco normativo que permita dar cumplimiento a las funciones que la Consejería de Salud debe cumplir, como competente tanto en las materias referidas a la aprobación, control y verificación de los planes de formación, con los que han de contar las empresas del sector alimentario, como lo relativo a la autorización y el registro de empresas o entidades, ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, con capacidad para desarrollar e impartir formación de los manipuladores de alimentos y requisitos que han de cumplir para llevarla a cabo.

En su virtud, a propuesta de la Consejería de Salud, con la aprobación de la Consejería de Justicia y Administración Pública, oídas las entidades y organizaciones afectadas, de acuerdo con el Consejo Consultivo de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su reunión de 4 de septiembre de 2001,

DISPONGO

CAPITULO I

### AMBITO DE APLICACION, OBJETO Y DEFINICIONES

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. Constituye el objeto del presente Decreto regular:

a) La aprobación, el control y la verificación de los planes de formación con los que han de contar las empresas del sector alimentario, de manera que se garantice, en todo momento, que sus trabajadores disponen de una formación adecuada en higiene alimentaria, de acuerdo a la actividad laboral que desarrollan dentro de la empresa.

b) La autorización y el registro de empresas o entidades, ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, con capacidad para desarrollar e impartir formación en el área de los manipuladores de alimentos, estableciendo los requisitos que han de cumplir. Se regula igualmente la solicitud del reconocimiento de la formación, en los casos de centros o escuelas de formación profesional o educacional.

2. El presente Decreto será de aplicación a todas las empresas del sector alimentario ubicadas en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 2. Definiciones.

A los efectos del presente Decreto, se entenderá por:

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, 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 colectividades.

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

4. Plan de formación: Conjunto de programas y actividades, que se deberán desarrollar, y en su caso, impartir por la propia empresa del sector alimentario, o por una empresa o entidad autorizada para la formación, o por la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía, con el objetivo de que los trabajadores de las primeras dispongan de una formación en higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral dentro de la empresa. El plan de formación, que deberá estar documentado, forma parte de los planes generales de higiene.

5. Planes generales de higiene: Conjunto de programas y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria, que requieren de unos planes específicos que contemplen, de manera documentada, su responsable, procedimientos de ejecución, vigilancia, acciones correctoras y verificación.

6. Empresas o Entidades autorizadas para la formación: Aquellas empresas o entidades, ubicadas en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, autorizadas por la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, para desarrollar e impartir programas o actividades de formación de manipuladores de alimentos.

7. Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos: (APPCC-HACCP): Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, de tal manera que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

8. Sistema de autocontrol: Conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan en la empresa del sector alimentario para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, son seguros para el consumidor. El sistema de autocontrol, que deberá estar documentado, lo constituyen los planes generales de higiene y el plan de análisis de peligros y puntos de control crítico.

## CAPITULO II

### DE LA APROBACION, CONTROL Y VERIFICACION DE LOS PLANES Y ACTIVIDADES DE FORMACION

Artículo 3. Aprobación de los planes.

1. Los planes de formación de las empresas del sector alimentario, se presentarán durante la tramitación de la autorización sanitaria de funcionamiento, para aquellas industrias que hayan de inscribirse, de acuerdo con la normativa vigente, en el Registro General Sanitario de Alimentos y durante la tramitación de la licencia municipal de apertura, para las restantes; siendo aprobados los mismos por los Organos de control sanitario oficial de alimentos dependientes de la Administración Sanitaria de la Junta de Andalucía y de los Ayuntamientos, con la concesión de la autorización o licencia solicitada.

2. Las personas responsables de las empresas dispondrán de la documentación que acredite los programas y actividades de formación impartidas a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión de las prácticas de manipulación.

3. En todos los casos, los planes de formación quedarán integrados dentro del sistema de autocontrol de la empresa

del sector alimentario, bien en el plan de análisis de peligros y puntos de control críticos o en sus planes generales de higiene.

Artículo 4. Control de programas y actividades.

1. El control de los programas y actividades desarrolladas por las empresas alimentarias, como parte del plan de formación, se llevará a cabo por los Organos encargados del control sanitario oficial de alimentos, dependientes de los Distritos Sanitarios de Atención Primaria, de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud, de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y de los Ayuntamientos, en su caso.

2. El control de los programas y actividades de formación desarrolladas, por las empresas o entidades autorizadas a tales efectos, como parte del plan de formación de las empresas del sector alimentario, se llevará a cabo por las correspondientes Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud. Las modificaciones que se produzcan en la planificación anual de programas y actividades inicialmente previstas, se notificarán antes del 31 de diciembre del año en curso a las respectivas Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud.

Artículo 5. Verificación del plan.

La verificación del plan de formación de las empresas alimentarias, se realizará por los Organos encargados del control sanitario oficial de alimentos, dependientes de los Distritos Sanitarios de Atención Primaria, de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud, de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud y de los Ayuntamientos, en su caso, y la misma se llevará a cabo mediante la constatación de la realización de las prácticas correctas de higiene, para que con ello los manipuladores de alimentos apliquen los conocimientos adquiridos.

## CAPITULO III

### DE LA AUTORIZACION DE EMPRESAS O ENTIDADES Y DEL RECONOCIMIENTO DE LA FORMACION EN LOS CASOS DE CENTROS O ESCUELAS DE FORMACION PROFESIONAL O EDUCACIONAL

Artículo 6. Solicitud de autorización.

Las empresas o entidades, que en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, estén interesadas en desarrollar e impartir programas o actividades de formación de manipuladores de alimentos, solicitarán autorización a la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, mediante la cumplimentación del modelo de solicitud que figura como Anexo 1 del presente Decreto, que podrá ser presentada en los registros de las correspondientes Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud, así como en los lugares previstos en el artículo 38, apartado 4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo común, o en las Entidades a las que hace referencia el artículo 51, apartado 2 de la Ley 6/1983, de 21 de julio, del Gobierno y la Administración de la Comunidad Autónoma.

Artículo 7. Memoria de actividades formativas y medios.

A dicho modelo de solicitud de autorización, deberá adjuntarse una memoria con los siguientes apartados:

1. Objetivos generales y específicos de las actividades de formación según tipos (manipuladores, o manipuladores de mayor riesgo).

2. Disponibilidad de locales y medios técnicos de apoyo.

3. Material didáctico con el que se cuenta.

4. Contenidos teórico-práctico de las actividades, según tipo, adaptados, mínimamente, a los contenidos especificados

en el Anexo 3 del presente Decreto y de forma que se garanticen las prácticas correctas de higiene.

5. Profesorado y acreditación de su formación específica.

6. Planificación anual de programas y actividades previstas.

Artículo 8. Subsanción de la solicitud y comprobación de la Memoria.

1. Recibida la solicitud y los documentos que se acompañan, si en los mismos se observaran errores u omisiones, se requerirá al interesado para que, en el plazo de diez días desde la recepción del requerimiento, subsane dichas faltas o acompañe los documentos preceptivos, indicándole que si así no lo hiciera se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 42 de la citada Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

2. Examinada la solicitud y la documentación que la acompaña, cuando resulten completas, los técnicos competentes, que serán designados por la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, podrán efectuar visita de inspección a la empresa o entidad solicitante, con el fin de comprobar los aspectos relacionados en la Memoria.

Artículo 9. Resolución de autorización.

La Directora General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, dictará resolución, que tendrá en cuenta el debido cumplimiento de lo establecido en el artículo 4 apartado 6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero. La citada resolución, que no excluye ni sustituye cualquier otra que sea necesaria para el desarrollo de la actividad prevista, deberá ser dictada y notificada en el plazo de tres meses desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro de la Consejería de Salud. Transcurrido dicho plazo sin que haya recaído y notificado resolución expresa, la solicitud podrá entenderse estimada.

Artículo 10. Duración, registro, renovación y prórroga.

1. La autorización se otorgará por un período máximo de cinco años, debiéndose solicitar la renovación de la misma dentro del último mes de dicho período.

2. Una vez emitida la autorización correspondiente, la empresa quedará inscrita de oficio en un registro que, a tal efecto, se llevará en la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud.

3. Para la renovación de la autorización, bastará con la presentación de la solicitud, salvo que se produzca una alteración de circunstancias que motiven la aportación de la documentación justificativa correspondiente. La resolución sobre la misma deberá acordarse por el titular de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, en el mismo plazo, y con el mismo efecto del silencio, que en el caso de la autorización.

4. La autorización se entenderá prorrogada hasta tanto recaiga resolución expresa sobre la renovación o se entienda estimada por silencio administrativo, siempre que la solicitud se presente en tiempo y forma adecuada.

Artículo 11. Revocación.

La autorización podrá ser revocada cuando se compruebe, mediante las inspecciones y controles procedentes, el incumplimiento de las condiciones que motivaron su concesión, previa instrucción del correspondiente expediente, con audiencia del interesado.

Artículo 12. Modificación de las condiciones de autorización.

1. Cualquier modificación sobre los aspectos o condiciones administrativas, técnicas o de otra clase, que hayan sido tomadas en consideración a la hora de autorizar una empresa o entidad para la formación, deberán ponerse en conocimiento

de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, en el plazo de treinta días desde que se hubiera producido la misma.

2. Si las modificaciones afectaran a las condiciones que hicieron posible la autorización, la citada Dirección General en el plazo de dos meses desde la recepción de la comunicación, podrá iniciar el procedimiento de revocación previsto en el artículo anterior.

Artículo 13. Reconocimiento de la formación impartida por Centros o Escuelas de Formación Profesional o Educativa.

1. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4 apartado 5, del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, los Centros y Escuelas de Formación Profesional o Educativa reconocidos por organismos oficiales podrán solicitar, el reconocimiento, como parte de los planes de formación de las empresas del sector alimentario, de los cursos o actividades que hayan sido impartidos a los manipuladores de alimentos. A tal fin deberán cumplimentar la solicitud que figura como Anexo 2 del presente Decreto.

2. El titular de la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, dictará y notificará la resolución en el plazo de tres meses, desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro de dicho departamento. Transcurrido este plazo sin que haya recaído y notificado resolución expresa, la solicitud podrá entenderse estimada.

Artículo 14. Actividad formativa impartida por la Administración.

La Administración Sanitaria, cuando lo considere necesario y ante supuestos de carácter excepcional, podrá desarrollar e impartir programas y actividades de formación en higiene alimentaria.

## CAPITULO IV

### DE LA ACREDITACION DE LA FORMACION

Artículo 15. Memoria e informe de asistencia y aprovechamiento.

Finalizado el programa o actividad de formación, en los supuestos de empresas o entidades autorizadas para la formación, se deberá cumplimentar una memoria y un informe de asistencia y/o aprovechamiento, según lo especificado en los Anexos 4 y 5 del presente Decreto. Dicha memoria quedará archivada a disposición de los órganos competentes encargados del control sanitario oficial de alimentos, durante un periodo mínimo de tres años.

Artículo 16. Acreditación de la formación.

1. En las empresas alimentarias, la formación de los manipuladores de alimentos, se acreditará mediante los registros y documentación que se incluyan en el Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos o en los Planes Generales de Higiene (Plan de formación de manipuladores).

2. En las empresas o entidades autorizadas para la formación, la acreditación de la enseñanza recibida durante los programas o actividades de formación, se realizará mediante la expedición del certificado individual o colectivo, conforme al modelo recogido en el Anexo 6 del presente Decreto.

## CAPITULO V

### CONTROL, INSPECCIONES Y SANCIONES

Artículo 17. Control e inspección.

El control e inspección del cumplimiento de lo establecido en el presente Decreto, corresponderá al personal que lleve a cabo funciones de inspección y control.

## Artículo 18. Infracciones y sanciones.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Decreto, serán sancionadas con arreglo a lo establecido en la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y en la Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía y disposiciones concordantes.

Para la imposición de las sanciones, se seguirá el procedimiento sancionador establecido en la normativa vigente.

Disposición Adicional Unica. Empresas o entidades autorizadas para la formación por otras Comunidades Autónomas.

Aquellas empresas o entidades autorizadas para la formación por las autoridades sanitarias competentes de otras Comunidades Autónomas, podrán desarrollar su labor en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, previa comunicación a la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, a la que se acompañará documento justificativo de la referida autorización; siempre que se cumplan los requisitos exigidos en este Decreto y que tal posibilidad se encuentre contemplada en el Convenio de Cooperación suscrito, a tal efecto, entre la Comunidad Autónoma de Andalucía y la Comunidad Autónoma autorizante.

Disposición Transitoria Primera. Actividad formativa temporal por parte de la Administración.

Durante el plazo máximo de un año desde la entrada en vigor de este Decreto, que permita su desarrollo y la existencia de una oferta suficiente, la Administración Sanitaria podrá continuar impartiendo, como parte de los planes de formación de las empresas alimentarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía, programas y actividades a los manipuladores de alimentos que lo demanden y se incorporen al mercado laboral.

En estos supuestos, la acreditación del aprovechamiento de la formación recibida, se realizará conforme al modelo de certificado que figura como Anexo 6 de este Decreto y que deberá expedirse por el órgano competente responsable del programa o actividad desarrollada.

Disposición Transitoria Segunda. Adaptación de planes de formación.

Las empresas del sector alimentario que cuenten con trabajadores que acrediten el aprovechamiento de la formación recibida, al amparo del Real Decreto 2505/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de manipuladores de alimentos, disponen de un plazo máximo de un año, a partir de la entrada en vigor de este Decreto, para adaptar sus planes de formación, y la acreditación del aprovechamiento de la formación de sus manipuladores, a lo especificado en el presente Decreto.

Disposición Transitoria Tercera. Adaptación de autorizaciones formativas provisionales.

Las empresas o entidades autorizadas con carácter provisional, por la Dirección General de Salud Pública y Participación de la Consejería de Salud, para desarrollar e impartir programas y actividades de formación de manipuladores de alimentos, dispondrán de un plazo máximo de seis meses, a partir de la entrada en vigor de este Decreto, para adaptarse a lo establecido en el mismo.

Disposición Final Primera. Habilitación.

Se faculta al titular de la Consejería de Salud para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el desarrollo y la ejecución de lo previsto en este Decreto.

Disposición Final Segunda. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 4 de septiembre de 2001

MANUEL CHAVES GONZALEZ  
Presidente de la Junta de Andalucía

FRANCISCO VALLEJO SERRANO  
Consejero de Salud

*DECRETO 200/2001, de 11 de septiembre, por el que se regula el uso de desfibriladores semiautomáticos externos por personal no médico en la Comunidad Autónoma de Andalucía.*

La Constitución, en su artículo 43, reconoce el derecho a la protección de la salud y declara que compete a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública, a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

En este sentido, los artículos 13.21 y 20.1, del Estatuto de Autonomía para Andalucía, atribuyen a esta Comunidad Autónoma la competencia en materia de sanidad e higiene, sin perjuicio de lo que establece el artículo 149.1.16.<sup>a</sup>, de la Constitución, así como el desarrollo legislativo y la ejecución de la legislación básica del Estado en materia de sanidad interior, respectivamente.

La Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en sus artículos 1.1 y 6.4, establece la regulación general de todas las acciones que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud y orienta las actuaciones de las Administraciones Públicas Sanitarias a garantizar, entre otras, la asistencia sanitaria en todos los casos de pérdida de la salud.

La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, en su artículo 6.1.a), otorga a los ciudadanos la titularidad y el disfrute de las prestaciones y servicios de salud individual y colectiva, al mismo tiempo que le impone a la Administración Sanitaria pública de la Comunidad Autónoma, en el artículo 18.1, que desarrolle una atención integral de la salud, garantizando la continuidad de la asistencia, incluyendo cuantas actuaciones sanitarias sean necesarias.

La asistencia sanitaria a la emergencia, situación que por sus características implica un peligro vital o la existencia de secuelas graves e irreversibles para el paciente, constituye el máximo exponente donde la continuidad asistencial y la integración de las actuaciones de todos los intervinientes, permita actuar en el menor tiempo posible y con altos niveles de calidad y eficacia. Este es el objetivo clave del Plan Andaluz de Urgencias y Emergencias, desde su creación.

De todas las situaciones de emergencia sanitaria, la parada cardio-respiratoria no esperada se contempla como una situación única, en la que el objetivo es recuperar la vida, evitando o minimizando las secuelas. Las causas más frecuentes de parada cardio-respiratoria en el adulto, en el medio extrahospitalario, son la fibrilación ventricular y la taquicardia ventricular sin pulso.

La actuación ante una situación de parada cardio-respiratoria debe ser una acción integral, entre los distintos intervinientes en la cadena de supervivencia: El primer interviniente, que es quien tiene el contacto inicial con el paciente, identifica la parada cardiorespiratoria, alerta a los servicios de emergencia extrahospitalarios e inicia las maniobras de reanimación en el lugar del suceso; los equipos de soporte vital avanzado extrahospitalarios, que aplican las maniobras de soporte vital avanzado y garantizan el traslado del paciente al hospital; y los servicios de cuidados críticos y urgencias hospitalarios, que garantizan el adecuado control, los cuidados post-reanimación y establecen el tratamiento definitivo del paciente.

mejoras estructurales y modernización de las explotaciones agrarias en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, reguladas por el Real Decreto 204/96, de 9 de febrero, será de aplicación transitoriamente, en todo aquello que no esté regulado o se oponga en el Real Decreto 613/2001, y en la presente Orden.

Artículo 2. Inversiones en las explotaciones agrarias mediante planes de mejora.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 7.2 del Real Decreto 613/2001, para explotaciones de agricultura intensiva se podrán auxiliar inversiones de hasta 100 millones de pesetas (601.012,10 euros), cuando la especie cultivada o rotación dominante demanden una alta inversión inicial y elevado capital circulante como consecuencia de las prácticas necesarias para su producción comercial. Deberán ser especies cultivadas bajo abrigo en cualquiera de sus variantes, frutales, especies hortícolas, cultivos de primor o producción de flores al aire libre.

Artículo 3. Primera instalación de jóvenes agricultores.

1. La acreditación de la capacitación profesional suficiente deberá ser previa a la certificación de las inversiones realizadas.

2. La cuantía de las ayudas a la primera instalación de jóvenes agricultores se complementará con cargo a la Comunidad Autónoma con una subvención directa del 100% de la inversión justificada, sin que la cuantía global de la prima establecida en la legislación estatal y la regulada en el presente apartado pueda superar el límite máximo de 4.159.650 pesetas (25.000,00 euros).

Artículo 4. Tramitación de las ayudas.

Se delega en los Delegados Provinciales de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía la competencia para resolver las solicitudes de ayudas reguladas por esta Orden y la autorización, disposición y ordenación de pagos correspondientes a la prima complementaria para la primera instalación de jóvenes agricultores.

Disposición Transitoria Primera. El plazo de presentación de solicitudes para el ejercicio 2002 queda establecido desde la entrada en vigor de la Orden hasta el 15 de febrero de 2002.

Disposición Transitoria Segunda. Solicitudes pendientes de Resolución.

1. De acuerdo con lo dispuesto en la Disposición Transitoria Primera del Real Decreto 613/2001, las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 26 de julio de 2000, modificada por la Orden de 24 de octubre de 2000, que se hallen pendientes de resolución a la fecha de entrada en vigor de la presente norma y que cumplan los requisitos establecidos en ésta, podrán resolverse hasta el 31 de diciembre de 2001, aplicando las cuantías de las ayudas reguladas en el Real Decreto 204/1996, cuya última modificación la constituye el Real Decreto 2067/1999, de 30 de diciembre.

2. No obstante, los jóvenes agricultores que habiendo solicitado la ayuda al amparo de la Orden de 26 de julio de 2000, podrán acogerse a los beneficios de la ayuda com-

plementaria prevista en el artículo 3.2, siempre que presenten solicitud al respecto, en el plazo de un mes desde la publicación de la presente Orden, acreditando los requisitos necesarios para ello.

Disposición Derogatoria Unica. Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden.

La Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 26 de julio de 2000, por la que se establecen las normas de aplicación y el procedimiento del régimen de ayudas sobre mejoras estructurales y modernización de las explotaciones agrarias en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, reguladas por el Real Decreto 204/1996, de 9 de febrero, será de aplicación transitoria a las ayudas reguladas en la presente Orden, hasta tanto se publique la normativa definitiva de aplicación del Real Decreto 613/2001, y sólo en aquello que no sea contraria a lo establecido en éste y en la presente Orden.

Disposición Final Primera. Facultad de desarrollo.

Se autoriza al Director General de Regadíos y Estructuras de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en el ámbito de sus competencias, para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la aplicación de la presente Orden.

Disposición Final Segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 9 de octubre de 2001

PAULINO PLATA CANOVAS  
Consejero de Agricultura y Pesca

## CONSEJERIA DE SALUD

*CORRECCION de errores del Decreto 189/2001, de 4 de septiembre, por el que se regulan los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades, que impartan formación en materia de manipulación de alimentos. (BOJA núm. 114, de 2.10.2001).*

Con fecha 2 de octubre de 2001 fue publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 114, página 16.405, el Decreto 189/2001, de 4 de septiembre, por el que se regulan los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y el Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades, que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.

En el citado Decreto, por error, se ha omitido la publicación de los Anexos, por lo que se procede a publicarlos.

Sevilla, 3 de octubre de 2001

# JUNTA DE ANDALUCIA

## CONSEJERÍA DE SALUD

ANEXO 1

EMPRESAS / ENTIDADES DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

**SOLICITUD**

AUTORIZACIÓN

RENOVACIÓN

<b>1   DATOS DEL/DE LA SOLICITANTE Y DEL/DE LA REPRESENTANTE LEGAL</b>				
APELLIDOS Y NOMBRE			D.N.I./N.I.F.	
EN CALIDAD DE REPRESENTANTE DE LA EMPRESA/ENTIDAD DENOMINADA (Tachar lo que no proceda)			C.I.F.	
DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN				
MUNICIPIO	PROVINCIA	CÓD. POSTAL	TELÉFONO	FAX

<b>2   SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>
<p><b>DECLARO</b> que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud y anexos y <b>SOLICITO</b> lo arriba reseñado.</p> <p>En ..... a ..... de ..... de .....</p> <p>Fdo.: .....</p>

000599



ILMO/A. SR/A. DIRECTOR/A GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN.

(1) Adjuntar memoria conforme Anexo 3.

# JUNTA DE ANDALUCIA

## CONSEJERÍA DE SALUD

ANEXO 2

### RECONOCIMIENTO DE CURSOS / ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN CENTROS O ESCUELAS DE FORMACIÓN PROFESIONAL O EDUCACIONAL

SOLICITUD

<b>1   DATOS DEL/DE LA SOLICITANTE Y DEL/DE LA REPRESENTANTE LEGAL</b>				
ENTIDAD (1)			C.I.F.	
APELLIDOS Y NOMBRE DEL/DE LA REPRESENTANTE			N.I.F.	
EN CALIDAD DE				
RECONOCIDA POR		DISPOSICIÓN (2)		
DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN				
MUNICIPIO	PROVINCIA	CÓD. POSTAL	TELÉFONO	FAX

<b>2   SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>
<p><b>DECLARO</b> que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud y anexos y <b>SOLICITO</b> el reconocimiento del curso/actividad denominado/a ..... , correspondiente al curriculum ..... , que se adjunta, como actividad de formación de manipuladores de alimentos.</p> <p>En ..... a ..... de ..... de .....</p> <p>Fdo.: .....</p>

000600



ILMO/A. SR/A. DIRECTOR/A GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y PARTICIPACIÓN.

- (1) Especificar Escuela de formación profesional, ocupacional, etc.
- (2) Adjuntar disposición a la solicitud.

## ANEXO 3

CONTENIDOS MÍNIMOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN DE  
MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- A. Todos los programas de formación de manipuladores de alimentos, deberán de garantizar que al término de los mismos, los manipuladores conozcan:
- Los riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación: concepto de Enfermedad de transmisión alimentaria o Toxiinfección alimentaria, y sus brotes.
  - Las principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes.
  - El origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
  - Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
  - El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las Enfermedades de transmisión alimentaria.
  - Las medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de ésta en los alimentos:
    - ❑ Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos: prácticas correctas e inadmisibles.
    - ❑ Limpieza y desinfección: concepto y buenas prácticas
    - ❑ Desinsectación y Desratización.
    - ❑ Higiene de locales y equipos.
    - ❑ Refrigeración y otros tipos de conservación de los alimentos.
    - ❑ Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos.
    - ❑ Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo.
  - La responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de Enfermedades de transmisión alimentaria: Sistemas de Autocontrol, concepto y fines.
- B).- Además de los conocimientos anteriores en los programas destinados a la formación de manipuladores de mayor riesgo, se habrá de garantizar el conocimiento de:
- Principales peligros asociados al sector o actividad al que está dirigido el curso.
  - Características específicas de los alimentos de dicho sector o actividad y motivos de su peligrosidad.

ANEXO 4

MEMORIA DEL PROGRAMA O ACTIVIDAD DE FORMACIÓN DE:  MANIPULADORES DE ALIMENTOS  
 MANIPULADORES DE MAYOR RIESGO

<b>1   DATOS DE LA EMPRESA/ENTIDAD</b>		
EMPRESA/ENTIDAD		FECHA DE LA AUTORIZACIÓN
LUGAR DE CELEBRACIÓN	FECHAS	TOTAL HORAS

<b>2   NÚCLEOS TEMÁTICOS</b>		
MATERIA	Nº DE HORAS TEÓRICAS	Nº DE HORAS PRÁCTICAS

<b>3   DATOS DEL PROFESORADO</b>		
APELLIDOS Y NOMBRE	D. N. I.	Nº DE HORAS IMPARTIDAS

<b>4   INCIDENCIAS Y OBSERVACIONES</b>
.....
.....
.....
.....

<b>5   LUGAR, FECHA Y FIRMA</b>
En ..... a ..... de ..... de .....
EL / LA RESPONSABLE DEL PROGRAMA
Fdo.: .....

A DISPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS DE CONTROL SANITARIO OFICIAL DE ALIMENTOS.



