

**CURS BÀSIC EN LÍNIA DE FORMACIÓ
EN MANIPULACIÓ D'ALIMENTS DEL
DEPARTAMENT DE SALUT PÚBLICA
DE L'AJUNTAMENT DE REUS**



**Especialment dissenyat per als establiments minoristes
del sector alimentari de Reus.**

Es pot fer servir per :

- Formació inicial per al nou personal treballador.
- Com «curs d'acollida» per conèixer el nivell de formació del personal que s'ha d'incorporar.



<https://bit.ly/SEGALIM2022>

**Som
cuiNETES!**
T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT

L'Ajuntament de Reus, a través de la Regidoria de Salut i Ciutadania, disposa d'un Servei de Consulta que recomanem utilitzar per a fer les consultes tècniques prèvies a obrir el teu negoci. També us podem informar de tota la documentació que cal presentar per a desenvolupar la vostra activitat trucant i concertant una visita prèvia al telèfon **977 010 040**, o bé enviant un correu electrònic a salutpublica@reus.cat.

També us podeu informar a la web de l'Ajuntament www.eos.reus.cat



AJUNTAMENT DE REUS
SALUT I CIUTADANIA



Fem salut!

AEH
Associació Empresaris
Hostaleria Reus-Baix Camp

Més informació:
977 010 040
www.reus.cat

**La formació del
personal del
sector minorista
de l'alimentació**



**Som
cuiNETES!**
T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT

Professionalitza el
teu equip de treball



Repases el Pla de formació en seguretat alimentària cada any?

El sector minorista alimentari ha de revisar cada any i quan sigui necessari el seu Pla de formació en seguretat alimentària per augmentar el grau de professionalització del que està mancat.

L'any 2011, tant en l'àmbit europeu com nacional, es va desregularitzar tot el que feia referència a la formació en manipulació d'aliments -continguts, exàmens, docents, carnets o acreditacions oficials-, això no ha afavorit gens ni mica la professionalització d'aquests treballadors i treballadores ni ha ajudat a les persones responsables dels establiments minoristes d'alimentació. Sembla com si s'hagi interpretat que aquest tema no té tanta importància, i no és pas així.

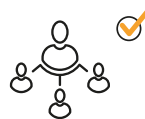
PEL QUE FA AL LOCAL

Pel que fa al local, els titulars dels establiments minoristes d'alimentació tenen l'obligació de fer un pla de formació per al seu personal treballador. La formació ha d'ésser continuada i adaptada a cada lloc de treball i ha d'aconseguir que els treballadors/es adquireixin més coneixements.

- La formació es pot impartir amb personal propi o bé contractant personal expert o centres de formació externs; i el format pot ser qualsevol, un curs clàssic, una sessió específica d'un tema concret, un taller...
- Els centres de formació no necessiten cap homologació o autorització oficial per fer formació.
- No hi ha cap model oficial ni normalitzat que acrediti la formació dels manipuladors d'aliments.
- La validesa del certificat d'assistència a una formació en manipulació d'aliments és a càrrec de la titularitat de l'empresa minorista de l'alimentació, d'acord amb les particularitats del lloc de treball.
- La verificació oficial del Pla de formació es realitza quan es revisa el Pla d'autocontrol de l'establiment minorista d'alimentació.
- Cada any cal fer formació en manipulació d'aliments, que s'ha d'adaptar a les necessitats i capacitats dels treballadors i del lloc que ocupen.
- Cal variar els continguts i formats dels cursos. Hi ha molts temes nous que es poden treballar, que amplien els coneixements del personal; també s'ha d'incloure alguna part pràctica amb la finalitat de dinamitzar la formació i incentivar-ne l'interès.



Coneixements



Equip de treball



Certificació



Checklist



Manipulació d'aliments



Temari



Higiene



Productes d'higiene

QUÈ HA DE CONTENIR EL PLA DE FORMACIÓ?

Com tots els plans d'autocontrol, ha de tenir una part descriptiva i una part de registres.

A la part descriptiva:

- Qui és el/la responsable de la formació.
- Quin és l'itinerari general i específic de formació: responsable de formació, metodologia, objectius, continguts, descripció del curs, durada, calendari i qui l'ha de fer, lliurament de certificat
- Quin mètode es farà servir per comprovar que la formació és l'adequada: què comprovem, com ho comprovem, on ho comprovem, qui és el responsable de comprovar-ho i quin sistema farem servir per registrar els resultats, les incidències i les accions de millora.

A la part de registres:

Cal anotar què és el que es fa en formació en manipulació d'aliments dins l'activitat, anotar les activitats generals, les específiques de cada treballador/a, les comprovacions; i si hi ha incidències, quines són i quines mesures correctores s'han aplicat.

QUINS CONEIXEMENTS S'HAN DE TRANSMETRE EN UN CURS DE FORMACIÓ EN MANIPULACIÓ D'ALIMENTS?

- Conceptes generals d'higiene alimentària: fonaments de la higiene alimentària, la influència de l'estat de salut del manipulador en la seguretat alimentària, i les conductes i hàbits que ha de tenir el manipulador d'aliments quan entra a treballar.
- Pràctiques higièniques generals i específiques del seu lloc de treball.
- Conceptes relacionats amb les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- El sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític i els plans d'autocontrol o prerequisits.
- El marc normatiu de seguretat alimentària que regeix l'activitat en la qual treballa el manipulador d'aliments.