

PASO 2: INFORMACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)

La aplicación general de procedimientos basados en los principios del APPCC junto con la aplicación de unas prácticas correctas de higiene, debería reforzar la responsabilidad de los establecimientos alimentarios (Reglamento 852/2004, capítulo. 1, artículo 1, d).

4. PLAN DE FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Los establecimientos alimentarios deben garantizar (Reglamento CE nº 852/2004, anexo II, capítulo XII):

- La supervisión y la instrucción o formación de todos los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios del APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido la formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Requisito	Contenido
4.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persona o cargo que es <u>responsable de supervisar</u> que el plan de formación, incluida la instrucción, se imparte adecuadamente (ej.: <i>gerente, encargado del establecimiento, responsable de calidad</i>). ▪ Persona-s o cargo-s que son <u>responsables de realizar las actividades</u> del plan, sea: <ul style="list-style-type: none"> - Personal propio (ej.: <i>responsable del sistema APPCC, técnico de calidad, jefe de obrador</i>). - Entidad externa (ej.: <i>asociaciones sectoriales, escuelas de formación profesional o educativa, centros de formación, empresas de servicios, personal docente</i>).
4.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Tipos de actividades</u>: identificación de las actividades de formación y/o instrucción de trabajadores que el establecimiento considere precisas, sea formación inicial y/o continuada (ej.: <i>cursos, talleres, prácticas supervisadas</i>). Lo anterior tendrá presente la formación previa adquirida por el trabajador. ▪ <u>Descripción</u>: indicaciones y especificaciones sobre los contenidos del plan de formación. Serán acordes al perfil del puesto de trabajo y su relación con la seguridad de los alimentos, incluidos los responsables del desarrollo y mantenimiento del sistema de autocontrol (ej.: <i>higiene y manipulación de los alimentos, procedimientos aplicados en el establecimiento, sistema APPCC y planes de Prácticas Correctas de Higiene, normativa sanitaria de interés</i>). ▪ <u>Frecuencia de realización</u>: indicación de la frecuencia con la que se realizarán las actividades (ej.: <i>ante nuevas incorporaciones de personal, anual, cuando surja una necesidad</i>).
4.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de las <u>actividades</u> previstas (ej.: <i>todos los trabajadores nuevos realizan o disponen de la formación necesaria, la formación continua tiene lugar cuando es precisa y al personal adecuado</i>). ▪ La <u>eficacia</u> de las actividades y, en particular, su adecuación a la actividad laboral del trabajador y su puesta en práctica (ej.: <i>evaluación de los conocimientos adquiridos, la supervisión de la aplicación de buenas prácticas de higiene en el puesto de trabajo</i>).
4.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>certificados de formación, fichas por empleado con las actividades formativas realizadas, listados de comprobación de buenas prácticas de higiene</i>). - Incidencias y acciones correctoras que puedan tener lugar.