



# PLAN DE FORMACION DE MANIPULADORES

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

## **INDICE**

**1. OBJETIVO**

**2. RESPONSABLE DEL PLAN**

**3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION**

**4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES  
CORRECTORAS**

**5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION**

**6. REGISTROS**

## 1. OBJETIVO

Garantizar que todos los manipuladores de alimentos disponen de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral, y que se aplican los conocimientos adquiridos.

## 2. RESPONSABLE DEL PLAN

Las responsabilidades del plan se muestran en la siguiente tabla:

Responsable del plan	FEDERICO J. EISENBERG
Responsable del proceso de ejecución	JORGE H. MOLINE
Responsable del proceso de vigilancia	JORGE H. MOLINE
Responsable del procedimiento de acciones correctoras	JORGE H. MOLINE
Responsable de verificación	JORGE H. MOLINE

## 3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

### ✓ Formación Inicial

Para asegurarnos de que las personas que realizan trabajos relacionados de algún modo con la manipulación de alimentos disponen de unos conocimientos básicos sobre la materia, se le requerirá, al inicio de su actividad laboral, una copia del certificado que acredite que han asistido a un curso acerca de la manipulación de alimentos. En el mismo deberá relacionarse un índice con los contenidos del curso para asegurarnos que los conocimientos adquiridos en la materia cumplen con los conocimientos mínimos exigidos en nuestra empresa.

### ✓ Formación continua

Para hacer hincapié en la formación recibida, y asegurarnos que el personal no olvida los conceptos aprendidos en materia de higiene alimentaria, **TERRAZA DE LAS FLORES** ofrecerá, una vez al año o cuando sea necesario, formación teórico-práctica, realizando precisiones concretas sobre los hábitos o prácticas correctas e incorrectas, quedando constancia de ello en el **REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN**.

### ✓ Registro de las actividades formativas

La empresa procederá al archivo de los certificados de formación de todos los manipuladores de alimentos.

## 4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

El responsable de esta tarea vigilará que todos los trabajadores realicen correctas prácticas de higiene, corrigiendo sobre la marcha las actitudes contrarias a las aprendidas durante la formación anotando cualquier incidencia observada en el **REGISTRO DE INCIDENCIAS**.

#### **5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION**

El responsable de este procedimiento realizará, con carácter mensual, una serie de comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y suficientes.

Estas comprobaciones mínimas se basan en revisar los registros generados en este plan general de higiene y verificar que todos los documentos del presente plan están archivados y actualizados. Una vez realizadas las comprobaciones, el responsable del establecimiento deberá firmar en la casilla de verificación de cada registro.

Además, trimestralmente se realizará un control más exhaustivo y se complementará el **REGISTRO DE VERIFICACIÓN**.

#### **6. REGISTROS**

- ✓ REGISTRO DE INCIDENCIAS (común para todos los planes)
- ✓ REGISTRO DE VERIFICACION
- ✓ REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN