

# Manipulació d'aliments

Gestió legal, fiscal i comptable



Centre de Recursos  
per a les Associacions Juvenils  
de Barcelona

Març 2017

Fitxa temàtica 43

*“L'entitat s'ha de responsabilitzar i ha de vetllar per tal que les persones que s'encarreguen de la manipulació dels aliments compleixin les normes bàsiques d'higiene.”*

Sovint, quan realitzem alguna activitat, oferim menjars a les persones assistents i participants.

Algunes vegades ho fem a través de la contractació d'una empresa de càtering que s'encarrega del control, de la preparació i l'estat dels aliments.

En d'altres ocasions, però, **la manipulació dels aliments corre a càrrec de la pròpia entitat**, per exemple, quan oferim un pica-pica que combina productes d'elaboració industrial (patates fregides, olives, etc.) amb una oferta més casolana, com els tradicionals entrepans i pastissos, quan organitzem uns campaments o gestionem la barra en un concert.

En aquests casos, **cal tenir en compte algunes consideracions** sobre la manipulació d'aliments per tal de reduir els possibles riscos tant per a les persones sòcies com assistents.

## 1. Qui s'ha de considerar una persona manipuladora d'aliments?

Qualsevol persona que, per raó de la seva activitat laboral o, en el cas que ens incumbeix, per raó de la seva activitat associativa, **tingui contacte directe amb els aliments** en el transcurs de la seva preparació, elaboració, emmagatzematge, distribució, venda, subministrament, etc.

## 2. És obligatori disposar del títol de manipulació d'aliments?

**No, aquesta obligació es va suprimir a l'any 2010** pel RD 109/2010. Des d'aleshores ja no és obligatori tenir aquest carnet si s'han de manipular aliments.



No obstant, encara que no sigui obligatori tenir aquest carnet l'entitat, o l'empresa gestora, **s'ha de responsabilitzar i ha de vetllar** per tal que les persones que s'encarreguen de la manipulació dels aliments compleixin les normes bàsiques d'higiene i tinguin una mínima formació en el tema.

## 3. Qui té la responsabilitat de la formació i captació dels manipuladors?

Segons la normativa europea vigent, **aquesta responsabilitat recau en entitat**, o l'empresa, que ha de garantir que les persones que manipulen els aliments disposin d'una formació adequada en seguretat alimentària i en higiene, d'acord amb el tipus d'activitat que desenvolupen.

## 4. Quina responsabilitat té qui manipula els aliments?

La responsabilitat que té és la d'**aplicar els coneixements adquirits en les formacions**, ja que aquestes persones continuen sent l'element fonamental i indispensable per la higiene alimentària. Per això cal seguir unes normes de 'bones pràctiques' amb la finalitat d'evitar riscos per la salut dels consumidors.

## 4. On podem realitzar formacions?

A les **EFMA** (Entitats de Formació de Manipuladors d'Aliments). Són les associacions empresarials, empreses o d'altres entitats -públiques o privades- que es dediquen a impartir i dissenyar activitats formatives en matèria

d'higiene alimentària.

### **5. Organisme responsable**

Secretaria de Salut Pública  
Carrer Roc Boronat, 81-95 (Edifici Salvany) · 08005,  
Barcelona  
Telèfon: 93 551 39 00 / Fax: 93 551 75 14