

Consejería de Sanidad

15945 Convenio de colaboración entre la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, Consejería de Sanidad, y la Federación Regional de Empresarios de Hostelería (Hostemur), para el seguimiento del Sistema de Autocontrol en establecimientos de restauración colectiva.

Visto el Convenio de colaboración entre la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, Consejería de Sanidad, y la Federación Regional de Empresarios de Hostelería (HOSTEMUR), para el seguimiento del sistema de autocontrol en establecimientos de restauración colectiva,

Resuelvo

Publicar en el Boletín Oficial de la Región de Murcia el texto del Convenio de colaboración entre la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, Consejería de Sanidad, y la Federación Regional de Empresarios de Hostelería (HOSTEMUR), para el seguimiento del sistema de autocontrol en establecimientos de restauración colectiva.

Murcia, a 14 de noviembre de 2006.—El Secretario General, **José Luis Gil Nicolás**.

Convenio de colaboración entre la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, Consejería de Sanidad, y la Federación Regional de Empresarios de Hostelería (Hostemur), para el seguimiento del Sistema de Autocontrol en establecimientos de restauración colectiva.

En Murcia, a 11 de octubre de 2006.

De una parte, la Exma. Sra. Consejera de Sanidad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, Doña María Teresa Herranz Marín, en representación de la misma según acuerdo del Consejo de Gobierno de fecha 8 de septiembre de 2006

De otra parte, D. Inocencio Piernas Ortuño, Presidente de la Federación Regional de Empresarios de Hostelería (indicada en lo sucesivo como Hostemur), con autorización por acuerdo de la Junta Directiva de la Asociación, concedida en la reunión de la misma de fecha 14 de noviembre de 2005, para la firma del presente Convenio.

Intervienen en función de sus respectivos cargos, y en ejercicio de las facultades que a cada uno le están conferidas, con plena capacidad para formalizar el presente Convenio.

EXPONEN

PRIMERO.- La Consejería de Sanidad a través de la Dirección General de Salud Pública tiene asignadas entre sus competencias el programar y desarrollar actividades en materia de Inspección y más concretamente en materia de Higiene de Alimentos.

SEGUNDO.- Las normas españolas y comunitarias en materia de control alimentario, indican con carácter

progresivamente obligatorio el fomento y la implantación de sistemas de autocontrol, estableciéndose en su día de esta forma en el art. 3 del R.D.2207/1995, de 28 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, y actualmente en el Reglamento 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así mismo, la formación y supervisión de los manipuladores de alimentos, está considerada como una actividad fundamental para la implantación de estos sistemas de autocontrol, tal y como dicta el Real Decreto 202/2.000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

TERCERO.- La incorporación de sistemas de autocontrol unida a las actividades de formación e información que se dirigen al personal encargado de asumir el ejercicio de dichos sistemas, reviste particular importancia en aquellos sectores de la industria alimentaria cuya extensión, dispersión y complejidad dificultan la eficaz aplicación de medidas institucionales. En el caso de la restauración colectiva concurren, además de las circunstancias citadas, cuya influencia se incrementa en ciclos estacionales, una incidencia directa en el nivel de salud de la población y una inquietud por parte de los movimientos asociativos del sector por mejorar servicios y controlar riesgos.

CUARTO.- La implantación en las industrias del sector alimentario, y especialmente en el de la restauración colectiva, de sistemas de prevención de riesgos alimentarios basados en el autocontrol, precisa una labor de planificación, seguimiento, coordinación y evaluación por parte de las instancias técnicas competentes de las Administraciones Sanitarias. A tal efecto, se pone de manifiesto la necesidad de establecer un marco de cooperación que posibilite, tanto por parte de dichas administraciones como por parte del sector industrial, el ejercicio de las actuaciones mencionadas.

QUINTO.- Hostemur considera tarea prioritaria y de gran importancia el establecimiento de los mecanismos más idóneos para erradicar cualquier riesgo para la salud derivado de las actividades propias de la restauración colectiva, y por tanto está interesada en llevar a cabo el Programa de Autocontrol y Formación preciso, que coadyuve al cumplimiento de objetivo citado y de las normas sobre higiene sanitaria, y en facilitar la labor inspectora de la Administración Regional.

Con arreglo a lo anteriormente expuesto, la Consejería de Sanidad y Hostemur, acuerdan suscribir un Convenio de Colaboración con arreglo a las siguientes.

ESTIPULACIONES

PRIMERA: Constituye el objeto del presente convenio de cooperación el desarrollo del Programa de Autocontrol en establecimientos de restauración colectiva, por parte de Hostemur, consistente en la adopción de métodos de trabajo y actuaciones tendentes a la prevención de los riesgos derivados de la manipulación, uso y consumo de alimentos; contribuyendo de manera decidida y eficaz a la mejora del nivel de salud de la población en relación con los alimentos.

SEGUNDA: La Consejería de Sanidad se compromete a aportar, a través de la Dirección General de Salud Pública, el asesoramiento técnico necesario a Hostemur para el diseño, desarrollo, seguimiento y evaluación del programa que se detalla en el Anexo adjunto al presente convenio.

TERCERA: Los trabajos correspondientes a las acciones de diseño, desarrollo, seguimiento y evaluación serán coordinados por una Comisión de Seguimiento y Desarrollo del Convenio, formada por:

1º).- El Director General de Salud Pública, o la persona en quien delegue, que presidirá la Comisión.

2º).- Dos técnicos en higiene de alimentos designados por la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

3º).- Un técnico en higiene de alimentos en representación de Hostemur.

La citada Comisión tendrá entre sus funciones la evaluación a que hace referencia el Anexo.

CUARTA: La Consejería de Sanidad se compromete a coordinar el desarrollo y ejecución del programa a través de sus técnicos en higiene de alimentos de la Dirección General de Salud Pública.

En virtud del nombramiento como entidad colaboradora para impartir programas de formación en materia de higiene alimentaria por Orden del Consejero de Sanidad y Consumo de fecha 15 de enero de 2002 y en base al Decreto 66/ 2001, de 14 de septiembre, por el que se regula la formación continuada obligatoria de los manipuladores de alimentos, Hostemur procederá a la formación y evaluación de los manipuladores a través de los cursos impartidos, emitiendo a la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, documento formalizado con la relación del personal al que se debe expedir el carné de manipulador. Así mismo, remitirá anualmente a la Dirección General de Salud Pública, memoria de las actividades formativas correspondientes a la formación continuada que reciban los manipuladores que ya estén en posesión del carné.

QUINTA: Hostemur se compromete al desarrollo de los puntos 2, 3, y 4 del Programa con la aportación de un técnico sanitario y un ayudante, que realizarán la labor de campo y el asesoramiento y control directo de los establecimientos incluidos entre sus asociados.

Dentro de los dos meses siguientes a la firma del presente Convenio y, en su caso, de sus prórrogas, Hostemur facilitará a la Dirección General de Salud Pública, una relación detallada de sus asociados incluidos en el programa.

SEXTA:- Hostemur se compromete a la aplicación progresiva de las GUÍAS DE BUENAS PRACTICAS HIGIÉNICAS en los establecimientos a ellos asociados, así como a establecer los mecanismos de formación/información necesarios para dar cumplimiento al Reglamento 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

SÉPTIMA: La Consejería de Sanidad, con cargo a la partida presupuestaria 18.02.00.413D.482.49, del proyecto de inversión n.º 34798, Programa de Higiene Alimentaria, colaborará con una aportación de 10.000 € (diez mil euros) que se destinarán a los fines del presente Convenio, bajo la supervisión y control de la Comisión de Seguimiento.

El abono de esta cantidad, se efectuará a la cuenta número 0042.0142.61.0142001120.

OCTAVA: La jurisdicción Contencioso-Administrativa será la competente para la resolución de cuantas cuestiones litigiosas puedan suscitarse en la interpretación o aplicación del presente Convenio.

NOVENA: El presente Convenio, entrará en vigor el día de su firma, y su vigencia expirará el treinta y uno de diciembre de dos mil seis.

En prueba de conformidad firman el presente Convenio en el lugar y fecha indicados.

Por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la Consejera de Sanidad, **M.ª Teresa Herranz Marín**.—Por la Federación Regional de Empresarios Hostelería de Murcia, el Presidente, **Inocencio Piernas Ortuño**.

ANEXO

OBJETIVOS

1º.- Supervisar la implantación de los sistemas de autocontrol para eliminar riesgos alimentarios potenciales a través de la adopción de sistemas basados en la metodología A.P.P.C.C.

2º.- Dotar tanto al personal de gerencia como al manipulador de la necesaria formación/información en materia de higiene alimentaria para el desarrollo y aplicación de los sistemas de autocontrol.

ENTIDADES COLABORADORAS

- Consejería de Sanidad
- Federación Regional de Empresarios de Hostelería de Murcia (Hostemur).

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA

Esta diseñado para un sector de la alimentación cuya extensión, dispersión y complejidad dificultan la llegada de las acciones oficiales.

En la restauración colectiva coincide además una incidencia directa en el nivel de salud de la población y una inquietud por parte de los movimientos asociativos del sector de mejorar servicios y controlar riesgos.

Por todo lo anterior y dado el interés mutuo tanto del Sector como de la Administración Sanitaria Regional, ésta presta el apoyo técnico para su planificación, seguimiento, coordinación y evaluación del sistema de prevención de riesgos alimentarios basado en el autocontrol, que será desarrollado por el propio sector de restauración colectiva.

ACTIVIDADES DEL PROGRAMA

Después de la experiencia llevada a cabo con el Plan Piloto de Autocontrol en Restauración Colectiva realizado en la Región de Murcia y dados los resultados obtenidos y la necesidad del sector de adaptarse a los nuevas exigen-