



**elika**

Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

## EL PERSONAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS

### Introducción

*Definición: Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.*

El personal en contacto con alimentos tiene ante sí la responsabilidad de proteger la salud de los consumidores. Para poder exigirles esta responsabilidad, el personal en contacto con alimentos debe contar con una formación mínima sobre higiene y seguridad alimentaria relacionada con el trabajo que desempeñan, que les debe asegurar su empresa.

Todo personal en contacto con alimentos, trabajará siempre con las máximas garantías de higiene.

1

### Personal de mayor riesgo

*Se considera personal de "mayor riesgo", aquellos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos.*

Se considerará personal de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

- a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.
- b) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

El personal en contacto con alimentos debe estar formado de manera continua, tal y como lo exige la normativa europea, en las técnicas realizadas en la organización y en los potenciales riesgos que puedan poner en peligro la inocuidad del alimento.