



FEDERCHIMICA
ASSOGASTECNICI

Associazione nazionale imprese gas tecnici,
speciali e medicinali

con il patrocinio del

Ministero della Salute

Piano di Formazione per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA)

Protocollo minimo in materia di igiene e di sicurezza alimentare
del personale addetto ai gas alimentari ai sensi del Regolamento
(CE) n. 852/2004, della legislazione nazionale, regionale e delle
province autonome

Convegno «I Gas Alimentari: Sicurezza alimentare e Sostenibilità» – Roma, 17 ottobre 2023

Indice

- Introduzione
- Contesto normativo
- Contesto del settore dei gas alimentari
- Posizione delle imprese del settore dei gas alimentari
- Protocollo Minimo di Formazione (PMF)
- Analisi della conformità regionale del Protocollo Minimo di Formazione per i gas alimentari
- Conclusioni



Introduzione

- Responsabile della formazione e del continuo aggiornamento del personale dell'impresa alimentare è l'**OSA** (Operatore Settore Alimentare)
- Il Position Paper di Assogastecnici definisce un **Protocollo Minimo di Formazione** (PMF) per il personale delle imprese autorizzate ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 e del DPR 514/1997
- Il Protocollo si è reso necessario per:
 - le **tipicità** del comparto dei gas alimentari che non risultano adeguatamente rappresentate nei corsi di formazione concepiti per le tradizionali produzioni alimentari
 - la forte **disomogeneità** delle disposizioni in vigore sul territorio nazionale

Contesto normativo

- Ogni regione e provincia autonoma può disciplinare la formazione di addetti e responsabili del settore alimentare.
- Il settore dei gas alimentari è nelle categorie a rischio basso o nullo per il quale:
 - la maggior parte delle regioni non prevede l'obbligo della formazione;
 - oppure lascia agli OSA il compito di organizzare la formazione con modalità e tempi adeguati, secondo quanto richiesto dal Regolamento (CE) 852/2004;
 - alcune regioni hanno requisiti molto restrittivi e diversi tra loro, (durata dei corsi, profili che possono erogare la formazione)

Contesto del settore dei gas alimentari

- Le fasi di **produzione, miscelazione, confezionamento, movimentazione, deposito, trasporto e distribuzione di gas alimentari non prevedono la manipolazione di alimenti né il contatto con l'ambiente esterno** dato che i processi si svolgono in circuito chiuso con contenitori in pressione positiva
- La **manipolazione degli imballaggi**, data la natura degli stessi, **non consente la contaminazione del gas alimentare**



**le lavorazioni hanno un rischio igienico sanitario
praticamente nullo:
“ATTIVITÀ A RISCHIO BASSO”**

Criticità

Le imprese del settore dei gas alimentari svolgono **attività specifiche** che **non risultano rappresentate** nei corsi di formazione erogati:

- la grande **eterogeneità** genera incertezza e difficoltà per gli OSA
- molte imprese operano a livello nazionale con più siti e devono implementare **differenti programmi di formazione in funzione della regione**, per personale che svolge le medesime attività
- il **tipo di formazione** definita dalla normativa per le imprese tradizionali non è applicabile al tipo di lavorazione inerente ai gas alimentari
- in alcune regioni **l'obbligo formativo delegato a enti accreditati**, non tiene conto delle adeguate competenze specifiche necessarie per il settore gas alimentari

Posizione delle imprese del settore dei gas alimentari



- Le imprese del settore dei gas alimentari **hanno adottato** dal 2019 su tutto il territorio nazionale il seguente **Protocollo Minimo di Formazione (PMF)**
- Il PMF è stato definito valutando i criteri normativi regionali, e considerando l'esperienza consolidata delle Imprese associate ad Assogastecnici, con l'obiettivo di **uniformare la proposta formativa** ed erogare una formazione efficace
- L'OSA ha **individuato il personale da formare** considerando le potenziali ricadute dirette o indirette delle attività su igiene e sicurezza alimentare
- Il personale manipola alimenti **già confezionati e non deteriorabili** (gas in contenitori), o è coinvolto nel deposito, trasporto, distribuzione e vendita di prodotti imballati*

*per imballaggio si intende il contenitore del prodotto alimentare: bombola, contenitore criogenico, serbatoio, cisterna

Formazione del personale

Formazione all'atto dell'assunzione o del cambio mansione (entro 3 mesi)

Formazione straordinaria

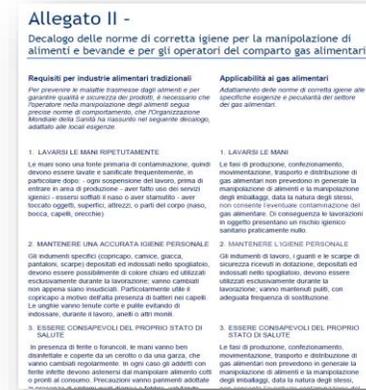
- Modifiche intervenute nei processi, nel ciclo produttivo, nelle attrezzature
- Modifiche nella normativa alimentare
- Incidenti alimentari
- Comportamenti non appropriati da parte del personale
- A seguito di attività di controllo ufficiale da autorità competenti

Formazione periodica e pianificata (ogni 3 anni)



Firmare

il Decalogo delle norme di corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande e per gli operatori del comparto gas alimentari



DECALOGO delle norme di corretta igiene per i gas alimentari

In Assogastecnici abbiamo sviluppato il **Decalogo delle norme di corretta igiene per gli operatori del comparto gas alimentari** mutuato dal Decalogo ufficiale pubblicato dall'OMS.

Vista la specificità del settore, la maggior parte dei punti presenti nel decalogo per gli OSA di alimenti tradizionali, **non si applicano** al nostro settore.

Viene richiesto agli operatori di controfirmare il Decalogo.

Allegato II -

Decalogo delle norme di corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande e per gli operatori del comparto gas alimentari

Requisiti per industrie alimentari tradizionali

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segue precise norme di comportamento, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel seguente decalogo, adattato alle locali esigenze.

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo: - ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione - aver fatto uso dei servizi igienici - essersi soffiati il naso o aver starnutito - aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere possibilmente di colore chiaro ed utilizzati esclusivamente durante la lavorazione; vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite evitando di indossare, durante il lavoro, anelli o altri ornati.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo. Precauzioni vanno pertanto adottate in presenza di sintomi quali diatesi e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

Applicabilità al gas alimentari

Adattamento delle norme di corretta igiene alle specifiche esigenze e peculiarità del settore dei gas alimentari.

1. LAVARSI LE MANI

Le fasi di produzione, confezionamento, movimentazione, trasporto e distribuzione di gas alimentari non prevedono in generale la manipolazione di alimenti e la manipolazione degli imballaggi, data la natura degli stessi, non consente l'eventuale contaminazione del gas alimentare. Di conseguenza le lavorazioni in oggetto presentano un rischio igienico sanitario praticamente nullo.

2. MANTENERE L'IGIENE PERSONALE

Gli indumenti di lavoro, i guanti e le scarpe di sicurezza ricevuti in dotazione, depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione; vanno mantenuti puliti, con adeguata frequenza di sostituzione.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

Le fasi di produzione, confezionamento, movimentazione, trasporto e distribuzione di gas alimentari non prevedono in generale la manipolazione di alimenti e la manipolazione degli imballaggi, data la natura degli stessi, non consente l'eventuale contaminazione del gas alimentare. Di conseguenza le lavorazioni in oggetto presentano un rischio igienico sanitario praticamente nullo.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

I processi si svolgono generalmente in circuito chiuso, non a contatto con l'ambiente esterno. La natura degli imballaggi è tale per cui il gas alimentare non può essere contaminato da animali infestanti.

Fatte salve le premesse, la presenza negli ambienti di lavoro di insetti, roditori e altri animali infestanti rappresenta una potenziale minaccia per la sicurezza dei gas alimentari e degli addetti: la prevenzione si attua con l'adozione di un servizio di pest control in base alla specifica valutazione del rischio e/o creando opportune barriere (posizionamento dei flessibili in alloggiamenti chiusi, protezione delle valvole, sigilli idonei), che con adeguati comportamenti (divieto di mangiare e bere nelle aree di produzione, adeguato fissaggio dei flessibili, utilizzo di utensili idonei all'uso e in condizioni igieniche adeguate) e gestendo in modo corretto i rifiuti.

5. PIANO DI PULIZIE

I processi si svolgono generalmente in circuito chiuso, non a contatto con l'ambiente esterno; è comunque necessario definire un piano di pulizie con adeguate registrazioni in accordo alla specifica valutazione di rischio (HACCP).

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Ai fini della Sicurezza Alimentare i gas alimentari non presentano criticità che richiedono gestioni della temperatura quali la catena del freddo o trattamenti termici. Attenersi alle indicazioni delle schede di sicurezza del gas e a eventuali raccomandazioni addizionali per specifiche miscele.

.

.

.

.

Data la natura dei prodotti, queste raccomandazione non è applicabile ai gas alimentari.

Data la natura dei prodotti, queste raccomandazione non è applicabile ai gas alimentari.

9. UTILIZZO DI ACQUA SICURA

Per la produzione di gas l'acqua non è generalmente utilizzata come ingrediente. Laddove applicabile, effettuare una valutazione HACCP di tutte le acque a contatto con il prodotto e/o l'imballaggio, che preveda l'adozione di un idoneo piano di monitoraggio atto a garantire la sicurezza alimentare del prodotto.

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni industria di gas alimentari, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per i gas alimentari e le relative misure preventive che la ditta deve mettere in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

Durata minima della formazione

Formazione iniziale

- Entro 3 mesi dall'assunzione o dall'assegnazione alla mansione
 - **I livello** Piano Minimo di Formazione (PMF)
2 ore per addetti produzione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, tecnici di manutenzione, addetti al controllo qualità, responsabili della Qualità, personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento
 - **II livello** Piano Minimo di Formazione (PMF)
2 ore **addizionali** per Responsabile HACCP* (anche in sessioni diverse)

Aggiornamento

- Triennale di 2 ore per tutti i profili
- Aggiornamenti straordinari

* È la persona responsabile dell'adozione del piano HACCP e del monitoraggio sulla sua corretta applicazione

Contenuti Protocollo Minimo di Formazione

I livello

1. Pericoli identificati applicabili alle attività svolte e loro prevenzione

- Chimici
- Fisici
- Biologici

2. Principi del sistema HACCP

- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare
- Nozioni su prerequisiti
 - Prevenzione dagli infestanti
 - Smaltimento rifiuti
 - Approvvigionamento materie prime
 - Fornitori critici
 - Principi di pulizia di strutture ed attrezzature
 - Manutenzione
 - Materiali a contatto con alimenti (MOCA)
 - Principi di igiene personale e norme comportamentali
 - Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
 - Pratiche per evitare la presenza di allergeni, ove applicabile
- Gestione dei CCP e loro limiti
 - Controllo dei processi e dei prodotti
 - Gestione delle non conformità di processo e di prodotto
 - Documentazione e registrazioni

3. Buona prassi operativa - GMP nelle fasi di lavorazione

- Accettazione
- Gestione degli imballaggi e annessi
- Confezionamento
- Etichettatura
- Stoccaggio, conservazione, movimentazione
- Trasporto
- Distribuzione degli alimenti

Contenuti Protocollo Minimo di Formazione II livello (per Responsabile HACCP)

Il PMF di II livello comprende tutti i contenuti del I livello più i seguenti:

1. HACCP

- Principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Valutazione dei rischi
- Identificazione dei punti critici e dei relativi limiti
- Monitoraggio dei punti critici
- Misure correttive
- Attività di convalida e verifica del piano HACCP



2. Normativa inerente la sicurezza alimentare

- Quadro normativo
- Applicabilità ai gas alimentari
- Sanzioni per le violazioni
- Ritiro/Richiamo del prodotto alimentare già immesso nel mercato
- Materiali a contatto con alimenti (MOCA)

Requisiti dei formatori

Considerando la specificità del settore, il personale **formatore** qualificato è **appartenente all'OSA**, con:

- curriculum adeguato
- competenze specifiche o maturate all'interno delle aziende del settore gas alimentari
- adeguata formazione ed esperienza

Requisiti minimi da documentare nel curriculum vitae:

- formazione specifica o almeno due anni di esperienza nel settore dei gas alimentari
- aggiornamento periodico sulle materie oggetto di formazione



Modalità di registrazione delle presenze

Le registrazioni dell'attività formativa devono contenere le seguenti informazioni:

- nominativo della persona formata
- firma di presenza
- data di svolgimento attività formativa
- tipologia del corso
- durata del corso
- nominativo e firma del docente della formazione
- periodo di validità



È ammessa la formazione a distanza, opportunamente verificata e documentata.

Materiale didattico : pacchetto formativo, piano HACCP, documentazione di riferimento

Criteri di valutazione dell'efficacia e dell'apprendimento

Questionario di apprendimento o altro metodo documentabile ed equipollente per la verifica dell'efficacia/apprendimento

Svolgimento di test di verifica di apprendimento in forma scritta:

- almeno 20 quesiti con risposte multiple
- verifica superata con almeno il **75%** di risposte corrette



Tutta la documentazione e le registrazioni di presenza per ogni corso realizzato devono essere conservati a cura dell'OSA ed esibiti su richiesta degli Organi di Controllo

Analisi della conformità regionale del Protocollo Minimo di Formazione per i gas alimentari



Conformità
Formazione, anche se non richiesta in quanto attività a basso rischio

Abruzzo
Calabria
Emilia Romagna
Friuli Venezia Giulia
Molise
Piemonte
Puglia
Sicilia
Trentino Alto Adige - Bolzano
Valle D'Aosta
Veneto

Conformità
Basilicata
Lombardia
Sardegna
Trentino Alto Adige - Trento

Non conformità
Campania
Lazio
Liguria
Marche
Toscana
Umbria

2019 con aggiornamento 2022

Conclusioni

L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare ai sensi del Regolamento (UE) 382/2021.

Il **Protocollo Minimo di Formazione (PMF)** proposto da Assogastecnici consente alle imprese dei gas alimentari di armonizzare:

- la **durata della formazione**
- i **contenuti minimi**
- le **competenze dei formatori**

Il **PMF** garantisce:

- l'**efficacia** e la **rispondenza** ai requisiti applicabili
- il **rispetto degli obblighi formativi** previsti dalla maggioranza delle normative regionali
- uno **standard di riferimento** per il settore su tutto il territorio nazionale.

Conclusioni

Sulla base dell'esperienza maturata negli anni dall'adozione del PMF in tutte le aziende associate, **possiamo confermare l'eshaustività e l'efficacia del Protocollo Minimo di Formazione.**

Nell'ottica di una maggior **armonizzazione e omogeneità territoriale della normativa**, Assogastecnici-Federchimica si adoperano con questo seminario per diffondere il presente Position Paper alle Autorità ed agli Enti coinvolti nell'attività normativa e di controllo, al fine di ottenere, se possibile, un riconoscimento istituzionale del **PMF** proposto.





***Grazie per
l'attenzione***