



# FEDERCHIMICA ASSOGASTECNICI

Associazione nazionale imprese gas tecnici,  
speciali e medicinali

## ***Position Paper Assogastecnici***

Formazione 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

---

settembre 2025

20149 **Milano**, Via Giovanni da Procida 11  
Tel. +39 02 34565.365  
E-mail: [agt@federchimica.it](mailto:agt@federchimica.it)  
<http://www.assogastecnici.it>





# FEDERCHIMICA ASSOGASTECNICI

Associazione nazionale imprese gas tecnici,  
speciali e medicinali

## ***Position Paper Assogastecnici***

### **Formazione 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**

---

Il presente Position Paper Assogastecnici definisce un Protocollo Minimo di Formazione (PMF) per il personale delle imprese autorizzate alla produzione, al confezionamento, al deposito e alla commercializzazione dei gas alimentari ai sensi del Regolamento (UE) 382/2021, del Regolamento (CE) 852/2004, della Comunicazione (CE) 355/2022 e del DPR 514/1997. Eventuali integrazioni per le specifiche applicazioni che prevedono il contatto diretto dei gas alimentari con l'operatore o con l'ambiente esterno, devono essere valutate e gestite dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA).

Tale Protocollo si rende di fatto necessario dal momento che le peculiarità del comparto dei gas alimentari non risultano altrimenti adeguatamente rappresentate nei corsi di formazione concepiti con riferimento alle tradizionali produzioni alimentari.

Al mancato riconoscimento delle tipicità settoriali, si aggiunge una forte disomogeneità delle disposizioni in vigore sul territorio nazionale: in Italia ogni regione risulta autonoma nel disciplinare la formazione di addetti e responsabili del settore alimentare, in materia d'igiene e HACCP. Le imprese di gas alimentari, che operano a livello nazionale, si trovano ad erogare attività formative completamente diverse in funzione della regione o provincia autonoma, a parità di attività svolte.

Le fasi di produzione, miscelazione, confezionamento, movimentazione, deposito, trasporto e distribuzione di gas alimentari non prevedono in generale la manipolazione di alimenti né il contatto con l'ambiente esterno: i processi si svolgono generalmente in circuito chiuso con contenitori in pressione positiva. 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 e sono riconducibili ad "attività a rischio basso", che, ai sensi di alcune normative regionali in vigore, non comportano attività formative obbligatorie (Abruzzo, Calabria, Emilia Romagna, Piemonte, Puglia, Sicilia, Trentino Alto Adige-prov. Bolzano, Valle d'Aosta, Veneto) o per cui è prevista la facoltà delle imprese di organizzare la formazione con modalità e tempi commisurati alle specifiche esigenze, in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 852/2004 (Basilicata, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Trentino Alto Adige-prov. Trento) (Grafico 1).

Discostandosi dall'approccio della gran parte delle disposizioni in vigore, vi sono poi alcune regioni che hanno stabilito obblighi formalmente più gravosi, concepiti con particolare riferimento alla molteplicità di situazioni a rischio presenti nelle tradizionali imprese alimentari connesse alla manipolazione di alimenti, alle possibilità di contaminazione, e a conseguenti condizioni di rischio igienico sanitario medio-alto. Tali condizioni non sono in alcun modo presenti nelle imprese di gas alimentari, caratterizzate da un rischio igienico-sanitario praticamente nullo che non richiede quindi la medesima complessa e gravosa attività formativa necessaria per le imprese alimentari tradizionali. Il Protocollo Minimo di Formazione proposto da Assogastecnici consente alle imprese dei gas alimentari di armonizzare la durata della formazione, i contenuti minimi e le competenze dei formatori, garantendo nel contempo l'efficacia e la rispondenza del PMF ai requisiti applicabili, assolvendo di conseguenza agli obblighi previsti dalla maggioranza delle normative regionali in vigore e proponendosi come riferimento per tutto il territorio nazionale.

Grafico 1 – Grado di conformità regionale del Protocollo Minimo di Formazione per i gas alimentari



Nell'ottica di una maggior armonizzazione e omogeneità territoriale della normativa, Assogastecnici-Federchimica si sono adoperati per diffondere il presente Position Paper alle autorità ed agli enti coinvolti nell'attività normativa e di controllo, al fine di ottenere un riconoscimento istituzionale della proposta ivi contenuta.



## 1. Contesto

La sicurezza alimentare è un importante diritto di ogni consumatore ed è dovere di ogni operatore che lavora a contatto con gli alimenti garantire questa sicurezza.

Nell'Unione Europea i temi della cultura della sicurezza alimentare e della formazione del personale addetto al settore alimentare sono oggetto del Regolamento (UE) 382/2021 e del Regolamento (CE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Con l'adozione dell'ultima revisione del Codex Alimentarius, è stata introdotta la nozione di «cultura della sicurezza alimentare» quale principio generale che rafforza la sicurezza alimentare, aumentando la consapevolezza e migliorando i comportamenti dei dipendenti degli stabilimenti alimentari. In tale ottica, l'impegno da parte della dirigenza, ai sensi del Regolamento (UE) 382/2021, deve comprendere l'evidenza documentata delle azioni seguenti:

- garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni attività dell'impresa alimentare (es. organigramma, job description);
- mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche (es. procedura di gestione delle modifiche);
- verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata (es. piano delle visite ispettive, auto-ispezioni);
- garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate (es. piano di formazione);
- garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi (es. verifiche conformità legislativa);
- incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi (es. politica aziendale, riesame della direzione/del team HACCP/della sicurezza alimentare).

Inoltre, la dirigenza, con il suo ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare, deve garantire la disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura, delle dimensioni dell'impresa alimentare e dei rischi specifici legati alle attività svolte.

In particolare, gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) – come riportato al Capitolo XII "Formazione" dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 - devono assicurare che:

- gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del suddetto regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

La formazione rappresenta lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare o dell'adozione di adeguata azione correttiva nel caso in cui siano rilevate carenze durante la valutazione dell'efficacia della cultura della sicurezza alimentare.

Il primo responsabile della formazione e del continuo aggiornamento del personale che opera all'interno dell'impresa alimentare in relazione alle mansioni effettivamente svolte è dunque l'OSA,



ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

In Italia l'operatore del settore alimentare che non ottempera alla formazione del personale alimentarista è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro (art. 6 comma 5, D.Lgs. n.193/2007).

Ogni regione e provincia autonoma ha la facoltà di disciplinare la formazione di addetti e responsabili del settore alimentare in materia d'igiene e applicazione del sistema HACCP (Allegato I – Mappatura delle disposizioni regionali sulla formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare). Con riferimento alle specificità del settore dei gas alimentari – rientrante nelle categorie a rischio basso o nullo - la maggior parte delle regioni non prevede l'obbligo della formazione o lascia agli OSA il compito di organizzare adeguatamente la formazione con modalità e tempi commisurati alle specifiche esigenze, secondo quanto richiesto dal Regolamento europeo. Alcune regioni stabiliscono invece requisiti molto restrittivi e diversi tra loro, sia per quanto riguarda la durata dei corsi sia per i profili che possono erogare la suddetta formazione, indubbiamente pertinenti per le imprese alimentari tradizionali ma non confacenti alle specificità del settore dei gas alimentari.

Questa grande eterogeneità, con evidenti differenze tra le normative regionali, genera incertezza e difficoltà per gli OSA, soprattutto per le imprese che operano a livello nazionale con più siti e che si trovano a dover implementare differenti programmi di formazione in funzione della regione e provincia autonoma per personale che - di fatto - svolge le medesime attività.

In aggiunta le imprese del settore dei gas alimentari svolgono attività specifiche legate a processi produttivi e logiche distributive, che non risultano rappresentate nei corsi di formazione erogati alle industrie alimentari tradizionali dai soggetti accreditati.

La partecipazione a tali corsi, per gli operatori del settore dei gas alimentari, si riduce spesso al solo adempimento del requisito regionale, senza un reale ed efficace miglioramento delle specifiche conoscenze e competenze del settore in tema di sicurezza alimentare e HACCP.

Le Delibere regionali devono comunque essere sempre allineate con le prescrizioni del Regolamento 852/2004. Tale Regolamento è oggetto della *Comunicazione CE n. 355 del 2022 relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti le corrette prassi igieniche e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari*, che, nello specifico, in tema di Formazione (capitolo 8) dispone che:

- *La formazione di cui all'allegato II, capitolo XII, del Regolamento (CE) n. 852/2004 va intesa in senso lato: una formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali.*
- *Le competenze e le conoscenze possono essere acquisite anche attraverso l'accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionali o dalle autorità competenti, con una formazione adeguata impartita sul posto di lavoro/all'interno dell'impresa e attraverso manuali di corretta prassi operativa ecc.*



## 2. Posizione delle imprese del settore dei gas alimentari

In questo contesto, le imprese del settore dei gas alimentari propongono di adottare su tutto il territorio nazionale il seguente Protocollo Minimo di Formazione (PMF), raccomandato anche laddove sarebbero esentate dalla normativa vigente - fatte salve richieste specifiche delle autorità territorialmente competenti.

Tale PMF è stato definito valutando la pluralità dei criteri normativi regionali e provinciali (Allegato I), e sulla base dell'esperienza consolidata delle Imprese associate ad Assogastecnici, con l'obiettivo di uniformare la proposta formativa ed erogare una formazione efficace, continua e documentata.

Assogastecnici-Federchimica si sono adoperate per diffondere il presente Position Paper alle autorità ed enti coinvolti nell'attività normativa e di controllo, al fine di ottenere un riconoscimento istituzionale della proposta ivi contenuta.

Innanzitutto, l'OSA deve individuare il personale da formare ai sensi del presente documento, il cui operato ha potenziali ricadute dirette o indirette su igiene e sicurezza alimentare.

Inoltre, è necessario distinguere tra formazione in materia di igiene in generale e formazione specifica in materia di HACCP. Infatti, il personale che sorveglia/gestisce o verifica punti critici di controllo (CCP) deve ricevere una formazione sulle procedure basate sul sistema HACCP, adeguata ai compiti svolti.

Le imprese dei gas alimentari non sono interessate in generale dalla manipolazione di alimenti deteriorabili durante le fasi di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione: i processi produttivi si svolgono generalmente in circuito chiuso, non a contatto con l'ambiente esterno. Eventuali eccezioni, per specifiche applicazioni (ad esempio produzione di ghiaccio secco), sono valutate e gestite dall'OSA. Nella maggior parte dei casi il personale manipola alimenti già confezionati (gas in contenitori), o è coinvolto nel deposito, trasporto, distribuzione e vendita di prodotti imballati (per imballaggio si intende il contenitore del prodotto alimentare, quale: bombola, contenitore criogenico, serbatoio, cisterna).

In base alle valutazioni di rischio igienico-sanitario delle imprese associate ad Assogastecnici, le lavorazioni in oggetto presentano un rischio praticamente nullo e perciò sono riconducibili ad attività a rischio basso ai sensi della gran parte delle normative regionali e provinciali in vigore.

## 3. Il Protocollo Minimo di Formazione (PMF)

In tema di cultura della sicurezza alimentare, tutti i dipendenti dell'impresa, a partire dalla stessa dirigenza aziendale, devono acquisire la consapevolezza dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti lungo tutta la filiera. In particolare, è importante l'adozione di una politica di comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa, nell'ambito di un'attività e tra attività consecutive, compresa la comunicazione di deviazioni e aspettative.

Gli addetti il cui operato ha potenziali ricadute dirette o indirette su igiene e sicurezza alimentare devono essere formati, all'assunzione e periodicamente, alla messa in opera di comportamenti corretti sotto il profilo igienico sanitario, in relazione all'attività espletata, e sottoscrivere il "Decalogo delle norme di corretta igiene per i gas alimentari" (si veda l'Allegato I, estratto e revisionato dai documenti delle regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto per gli aspetti applicabili).

Tali norme di buona prassi igienica per il settore dovranno essere indicate sul manuale di autocontrollo dell'OSA.

La formazione deve essere idonea alla mansione del lavoratore, centrata sulla tipologia di attività esercitata, sui rischi alimentari da prevenire correlati allo specifico processo produttivo.



### 3.1 Soggetti formatori

Le lavorazioni in oggetto presentano un rischio igienico sanitario praticamente nullo e, ai sensi di alcune normative regionali e provinciali in vigore, non sono soggette ad obblighi di formazione (Abruzzo, Calabria, Emilia Romagna, Piemonte, Puglia, Sicilia, Trentino Alto Adige-prov. Bolzano, Valle d'Aosta, Veneto) o non richiedono requisiti specifici per i soggetti formatori (Basilicata, Lombardia, Marche, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Molise, Toscana, Trentino Alto Adige- prov. Trento).

Di conseguenza, considerata la specificità del settore, si ritiene che possano erogare la formazione i seguenti soggetti:

- le Associazioni di Categoria (es. Federchimica-Assogastecnici)
- le società di consulenza o singoli professionisti con adeguati curricula
- le imprese alimentari (OSA) con capacità formativa ed organizzativa adeguata, solo per il proprio personale e per le società collegate e/o per eventuali fornitori qualificati delle stesse.

Come evidenziato nella successiva Tavola 3, quanto proposto risulta conforme a oltre la metà delle normative regionali. Alcune regioni – Campania, Lazio, Sardegna, Umbria – non prevedono la figura dell'OSA come soggetto formatore e per tali eccezioni Assogastecnici promuove azioni miranti ad armonizzare il contesto normativo di riferimento.

Requisiti minimi dei docenti (documentati in curriculum vitae):

- almeno due anni di esperienza/competenza nel settore dei gas alimentari come specialista in sicurezza alimentare o in igiene degli alimenti o nell'ambito della Qualità e formazione documentata per Responsabile HACCP secondo il presente PMF (o formazione equivalente)
- oppure corso di laurea che contempli materie pertinenti
- oppure Responsabile HACCP dopo il superamento della formazione come indicato nel seguente paragrafo 3.2.

I formatori devono essere adeguatamente aggiornati sulle materie oggetto di intervento del presente documento.

### 3.2 Progetto formativo

Il progetto formativo deve esplicitare:

- personale docente qualificato, con disponibilità del relativo curriculum;
- modalità di registrazione delle presenze;
- materiale didattico da utilizzare;
- destinatari del corso;
- durata e contenuti del corso;
- criteri di valutazione dell'efficacia e dell'apprendimento dei partecipanti.

Sono ammesse le diverse tipologie di formazione a distanza, purché opportunamente verificata e documentata.



Durata minima della formazione iniziale da erogare entro 3 mesi<sup>1</sup> dall'assunzione o dall'assegnazione alla mansione (non include la formazione specifica sulle istruzioni di lavoro di competenza):

- I livello PMF  
**2 ore** per addetti produzione in bulk, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, tecnici di manutenzione, addetti controllo Qualità, responsabili della Qualità, personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento.
- II livello PMF  
**2 ore aggiuntivi** per Responsabile HACCP (erogabili anche in sessioni diverse).

Ove applicabili sono da includere nella formazione sopra riportata le specifiche applicazioni che prevedono il contatto diretto dei gas alimentari con l'operatore o con l'ambiente esterno.

L'OSA deve inoltre valutare come gestire le informazioni per l'organizzazione della formazione necessaria ai propri fornitori di attività con potenziale impatto sull'igiene e sulla sicurezza alimentare.

### Aggiornamento

Percorso formativo permanente con aggiornamento **almeno triennale di 2 ore** per tutti i profili.

Aggiornamenti più frequenti si rendono necessari a seguito di:

- modifiche intervenute nei processi, nel ciclo produttivo, nelle attrezzature,
- modifiche nella normativa alimentare,
- incidenti alimentari,
- comportamenti non appropriati da parte del personale,
- attività di controllo ufficiale esercitate dalle autorità competenti di cui al D.Lgs. n.193/2007 ed il Regolamento UE 625/2017.

### **3.3 Contenuti PMF**

Formazione di base, teorica e pratica, comune a tutti, riassunta nelle tavole seguenti.

---

<sup>1</sup> Nelle more dell'attivazione e dell'espletamento del primo corso utile, il personale può essere avviato anche all'attività lavorativa, purché sotto il diretto controllo del responsabile dell'impresa alimentare o di suo delegato.

*Tavola 1 - Contenuti PMF I livello***1. Pericoli identificati applicabili connessi alle attività svolte e loro prevenzione:**

- Chimici
- Fisici
- Biologici
- Amministrativi e altri (es: food fraud, food defense)

**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 – GHP/GMP/GDP nelle fasi di lavorazione**

- Accettazione
- Gestione degli imballaggi e annessi
- Confezionamento
- Etichettatura
- Stoccaggio, conservazione, movimentazione
- Distribuzione: trasporto e consegna

*Tavola 2 - Contenuti PMF II livello, riservato ai responsabili HACCP***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 alla 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)



I responsabili HACCP, una volta terminata positivamente la formazione di I e II livello, possono provvedere alla formazione e all'aggiornamento del personale che necessita di formazione di I livello.

Per entrambi i livelli di formazione, gli argomenti trattati devono essere calibrati sulle mansioni effettivamente svolte.

Le sessioni di aggiornamento devono ripercorrere il programma già espletato nella formazione iniziale, evidenziando eventuali modifiche intercorse (inclusi aggiornamenti normativi) ed eventuali criticità riscontrate (come ad esempio eventi incidentali, reclami e non conformità).

Il PMF contiene tutti gli argomenti dei protocolli regionali e provinciali, applicabili al settore gas alimentari.

La durata della formazione e dei relativi aggiornamenti risulta commisurata al tempo necessario per trattare gli argomenti applicabili ed i contenuti specifici dei gas alimentari in funzione dei processi e dell'esiguo numero di punti critici di controllo identificati nei piani HACCP.

#### Modalità di registrazione e documentazione della formazione

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

- nominativo della persona formata,
- attestazione di presenza,
- data di svolgimento,
- tipologia del corso,
- durata,
- nominativo e attestazione del docente della formazione,
- questionario di apprendimento o altro metodo documentabile ed equipollente per la verifica dell'efficacia/apprendimento.

In caso di formazione interna, tali registrazioni equivalgono ad un attestato di formazione.

#### Valutazione

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).

Le modalità di verifica di apprendimento devono consentire all'OSA di accertarsi che il personale che svolge attività con potenziale impatto sull'igiene e sulla sicurezza alimentare dimostri di avere competenze sufficienti e sia a conoscenza dei pericoli identificati (se del caso), dei punti critici nella produzione, nel magazzinaggio e nel processo di trasporto e/o di distribuzione. Il personale deve inoltre dimostrare di conoscere le misure correttive, le misure di prevenzione e le procedure di sorveglianza e di registrazione applicabili.

Tutta la documentazione e le attestazioni di presenza per ogni corso realizzato devono essere conservati a cura dell'OSA e esibiti su richiesta degli organi di controllo.



## 4. Conclusioni

La formazione rappresenta lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare. L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) è il primo responsabile della formazione e del continuo aggiornamento del personale che opera all'interno dell'impresa alimentare in relazione alle mansioni effettivamente svolte.

In Italia ogni regione e provincia autonoma ha la facoltà di disciplinare la formazione di addetti e responsabili del settore alimentare in materia d'igiene e applicazione del sistema HACCP.

Con riferimento alle specificità del settore dei gas alimentari – rientrante nelle categorie a rischio basso o nullo - la maggior parte delle regioni non prevede l'obbligo della formazione o lascia agli OSA il compito di organizzare adeguatamente la formazione con modalità e tempi commisurati alle specifiche esigenze, secondo quanto richiesto dal Regolamento CE 852/2004. Alcune regioni stabiliscono invece requisiti molto restrittivi e diversi tra loro, indubbiamente pertinenti per le imprese alimentari tradizionali ma non confacenti alle specificità del settore dei gas alimentari.

Questa grande eterogeneità normativa penalizza le imprese che operano a livello nazionale con più siti. Inoltre, la scarsa aderenza dei corsi di formazione rispetto alle peculiarità del comparto dei gas alimentari (radicalmente differenti dalle industrie alimentari tradizionali) rischia che la partecipazione a tali corsi da parte degli operatori del settore dei gas alimentari si riduca al solo adempimento del requisito regionale, senza un reale ed efficace miglioramento delle specifiche conoscenze e competenze in tema di sicurezza alimentare e HACCP.

Il presente Position Paper definisce un Protocollo Minimo di Formazione, conforme al Reg. CE 852/2004 e alla Comunicazione CE 355/2022, da applicarsi nelle imprese dei gas alimentari a livello nazionale. La proposta associativa si propone come riferimento sia per le imprese del comparto che per le istituzioni territoriali preposte all'attività di controllo.

Al fine di richiedere una maggior armonizzazione e omogeneità territoriale della normativa, Assogastecnici e Federchimica si sono adoperati per diffondere e condividere il presente Position Paper alle autorità ed enti coinvolti nell'attività normativa e di controllo.

### Avvertenza

Il presente documento non fornisce tutte le conoscenze necessarie in materia di normativa per le imprese di gas alimentari; esso è stato elaborato con l'obiettivo di supportare le Imprese nell'adempimento delle disposizioni in materia di formazione del personale delle imprese autorizzate alla produzione, confezionamento, deposito e commercializzazione dei gas alimentari ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e del DPR 514/1997.

Gli stralci dei testi normativi riportati nel documento non sostituiscono in alcun modo quelli pubblicati sulla versione ufficiale cartacea. In merito, si precisa che:

- la legislazione comunitaria pubblicata nell'edizione su carta della Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea è l'unica facente fede; i documenti relativi alla legislazione comunitaria sono tratti dal sito: <http://europa.eu>;
- la legislazione nazionale pubblicata nell'edizione su carta della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana è l'unica facente fede; i documenti relativi alla legislazione nazionale sono tratti dal sito: <http://www.gazzettaufficiale.it>.

il presente Position Paper non contempla eventuali aggiornamenti della normativa citata successivi alla sua data di pubblicazione.

Milano, settembre 2025

**Tavola 3 – Analisi della conformità regionale del Protocollo Minimo di Formazione per i gas alimentari**

Regione	Formazione per Imprese Gas Alimentari	Durata	Soggetti formatori	Test	PMF Imprese gas alimentari	Delibere
Abruzzo	Non obbligatoria	-	-	-	conforme +	Deliberazione della Giunta Regionale 30 gennaio 2006, n. 61
Basilicata	Definito da OSA	-	-	-	conforme	Deliberazione della Giunta Regionale 13 settembre 2011, n. 1288
Calabria	Non obbligatoria rischio basso	-	-	-	conforme +	Delibera della Giunta Regionale n. 28 del 2012
Campania	Obbligatoria per rischio 1	Iniziale 4 ore per Addetti e 12 ore per Responsabili HACCP, Periodica ogni 3 anni: 3 ore per Addetti e 6 ore per Responsabili	ASL, Enti Pubblici, Associazioni di categoria accreditati ed autorizzati, Agenzie formative iscritte nell'elenco regionale	20 domande con risposta multipla e superamento con almeno 15 risposte corrette	non conforme salvo successive considerazioni	Decreto Dirigenziale n. 76 del 17/04/2018
Emilia Romagna	Non obbligatoria per rischio zero	-	-	-	conforme +	Delibera della Regione Emilia-Romagna 31/1/2019
Friuli Venezia Giulia	Definito da OSA	Definire frequenza adeguata, di norma triennale, e prima dell'inizio dell'attività lavorativa. Aggiornamento in caso di variazioni dell'attività svolta.	-	-	conforme	Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria n. 728 del 22 aprile 2020
Lazio	Obbligatoria	Iniziale Addetti 6 ore e Responsabile HACCP 20 ore Periodica solo in caso di modifiche processi o norme	1. Associazioni di categoria o Enti e Società da esse costituiti; 2. Società o studi professionali specializzati in materia; 3. Ordini professionali ad indirizzo scientifico; 4. Singoli professionisti, anche dei "settori qualità" delle stesse imprese alimentari, purché presentino adeguata qualificazione specifica. I docenti dovranno essere laureati in discipline tecnico-scientifiche, con documentata competenza e esperienza nel settore. E' vietata la formazione a distanza fino all'emanazione da parte della Regione Lazio di specifiche procedure che regolamentino la stessa.	-	non conforme salvo successive considerazioni	Deliberazione Giunta Regionale 3 novembre 2009, n. 825. Formazione degli alimentaristi



Regione	Formazione per Imprese Gas Alimentari	Durata	Soggetti formatori	Test	PMF Imprese gas alimentari	Delibere
Liguria	Obbligatoria	Iniziale 8 ore Addetti, 16 ore Responsabili HACCP Aggiornamento ogni 5 anni, addestramento annuale	-	-	non conforme salvo successive considerazioni	Deliberazione n. 793 del 29/06/2012
Lombardia	Definito da OSA	-	-	-	conforme	Legge Regionale n. 33/2009
Marche	Definito da OSA	Iniziale Addetti e Responsabili 10 ore (massimo moduli di 4 ore)	OSA con contenuti approvati dal SIAN e Ufficio Veterinario	-	non conforme salvo successive considerazioni	Deliberazione della G.R. n. 2173 ME/SAN del 10/12/2002.
Molise	Obbligatoria	6 ore per tutti, aggiornamento non obbligatorio per mansioni che non prevedono contatto con alimenti	-	-	non conforme salvo successive considerazioni	DGR 372 del 08/04/2008
Piemonte	Se l'attività non prevede la somministrazione di alimenti e bevande, la formazione potrebbe essere semplificata o non necessaria, a seconda delle specifiche mansioni e dei rischi associati.	16 ore, comprensive di 1 ora per il test di valutazione, con aggiornamento triennale	Enti gestori convenzionati con la Direzione regionale Cultura e Commercio	Tutti gli argomenti oggetto di trattazione del corso	conforme +	Deliberazione della Giunta Regionale 3 giugno 2024, n. 29-8714
Puglia	Non obbligatoria in quanto esclusi nelle mansioni a rischio non trattando alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata	-	-	-	conforme +	Legge Regionale n. 22. del 24/07/2007 e Regolamento Regionale 15/05/2008 n.5
Sardegna	Obbligatoria	Corso per responsabili durata minima di 20 ore, per gli addetti la durata può variare. Aggiornamento triennale.	Enti di formazione accreditati, ASL o associazioni di categoria	-	non conforme salvo successive considerazioni	Delibera Giunta Regionale della Sardegna N. 4/14 DEL10.02.2005
Sicilia	Obbligatoria ma è escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari nonché quello coinvolto nelle operazioni che presentano un rischio microbiologico nullo.	Iniziale: corso di almeno 12 ore, destinato a tutti gli alimentaristi, sia in presenza che online Il numero di partecipanti ai corsi non deve essere superiore a 30 (trenta). Corso di aggiornamento, di almeno 6 ore ogni 3 anni, fatti salvi aggiornamenti più frequenti che si rendano necessari a seguito di intervenute modifiche della normativa alimentare o a seguito degli esiti dell'attività di controllo ufficiale esercitate dalle autorità competenti.	Ente formazione iscritto nel Registro regionale alimentaristi	Per la verifica dell'apprendimento: esame finale scritto o test finale costituito da almeno 20 domande a risposta aperta o multipla. Nel caso siano errate più del 30% delle risposte, il corsista resterà nell'aula (residenziale o virtuale sincrona) per colmare le lacune con il docente.	conforme +	Decreto Assessoriale n. 698 del 3 agosto 2022 "Riorganizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti, in modalità Residenziale, FAD sincrona e asincrona", che recepisce il Regolamento Europeo 852/2004



Regione	Formazione per Imprese Gas Alimentari	Durata	Soggetti formatori	Test	PMF Imprese gas alimentari	Delibere
Toscana	Obbligatoria per soggetti livello 1	<p>Iniziale ➤ Modulo A, Modulo accesso alimentare (M.A.A.) - per Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 1. La durata minima del corso di formazione annuale organizzato dalle agenzie formative o dalle imprese nei confronti dei propri addetti è di ore 2.</p> <p>➤ Modulo C - per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti. Corso di una durata minima di 8 ore, suddiviso in due Unità Formative ciascuna di 4 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità Formativa 1 di natura professionalizzante,</li> <li>• Unità Formativa 2 di natura prettamente gestionale.</li> </ul> <p>Periodica ogni 5 anni per Addetti 4 ore e per Responsabile HACCP 8 ore</p> <p>Addestramento annuale</p>	<p>Il modulo A può essere erogato dalle imprese alimentari per i propri addetti, dalle Agenzie formative accreditate in Regione Toscana e dalla piattaforma regionale web learning TRIO accedendo gratuitamente, previa registrazione tramite SPID, CIE, CNS - al corso con Codice identificativo "6001-SCO- W" e denominazione "Igiene dei Prodotti Alimentari - Modulo A - DGR 540/2024" presente nel catalogo dei corsi.</p> <p>I moduli B e C possono essere erogati dalle imprese alimentari per i propri addetti e dalle Agenzie formative accreditate in Regione Toscana</p>	<p>Attestato di frequenza al personale alimentarista che ha superato con profitto la prova finale di verifica dell'apprendimento. Ai fini del rilascio dell'attestato sono ammessi alla verifica delle competenze acquisite i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 90% del monte ore complessivo del percorso formativo.</p>	non conformi salvo successive considerazioni	<p>Delibera di Giunta regionale 540 del 6 maggio 2024 "Linee di indirizzo inerenti alla formazione degli alimentaristi (in attuazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004) e all'attività di controllo delle Aziende UU.SS.LL per la valutazione dell'adeguatezza della formazione presso le imprese dell'ambito alimentare"</p> <p>Decreto dirigenziale 14672/2024</p>
Trentino Alto Adige - Bolzano	Per il personale che non rientra nelle categorie A e B e per gli addetti alla produzione primaria non sono previsti obblighi di formazione, fermo restando quelli di istruzione appropriata (senza necessità di tenuta documentale). Il personale in possesso di adeguata formazione professionale è esonerato dalla formazione iniziale, mentre è suggerito l'aggiornamento professionale continuo.	-	-	-	conforme +	<p>Legge provinciale 13 gennaio 1992, n. 1 - Norme sull'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e medicina legale, integrata dall'art. 42 della Legge provinciale 11 agosto 1998, n. 9</p> <p>Deliberazione della Giunta Provinciale n. 542 del 13.05.2014 - Programmi di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti</p>
Trentino Alto Adige - Trento	Obbligatoria definito da OSA	-	OSA	-	conforme	<p>Deliberazioni n. 1401 del 21 giugno 2002 (abroga LISA) e n. 384/2003 abrogate da Delibera della Provincia Autonoma di Trento n. 159 del 1 febbraio 2008 (abrogazione della delibera n. 384/2003 con la quale erano state definite le linee di indirizzo ed i criteri per i programmi di formazione di base nonché la successiva frequenza a corsi di aggiornamento).</p>



Regione	Formazione per Imprese Gas Alimentari	Durata	Soggetti formatori	Test	PMF Imprese gas alimentari	Delibere
Umbria	Obbligatoria	Formazione per titolari/responsabili dell'autocontrollo (12 ore) e per gli addetti alla manipolazione degli alimenti (10 ore). I responsabili dell'elaborazione e gestione delle procedure di autocontrollo devono seguire un corso di formazione più approfondito, con una durata minima di 20 ore. Aggiornamento: Hanno una durata di 4 ore e sono necessari ogni 5 anni	Enti accreditati e associazioni di categoria in presenza o online	-	non conformi salvo successive considerazioni	DGR 208 del 17.3.2021 "Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004, revoca DGR 93/2008 e 1849/2008" DD 10435 del 13.10.2022 Integrazione alla DGR 208 del 17.3.2021-"Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004, revoca DGR 93/2008 e 1849/2008" BUR n. 56 del 2.11.2022
Valle D'Aosta	Sono esclusi dall'obbligo formativo gli addetti che non vengono a contatto direttamente con i prodotti alimentari	-	-	-	conforme +	Delibera di Giunta regionale n. 1406 del 27 novembre 2023
Veneto	Non obbligatoria , presa visione documento regionale Norme di corretta igiene per manipolazione di alimenti e bevande	Iniziale presa visione e periodica presa visione ogni 3 anni	-	-	conforme +	Legge Regionale n. 41 del 19/12/03 (art. 1 abroga il LISA) Deliberazione della Giunta n. 2485 del 06/08/04 LR 41/2003, art 1: Integrazioni ai criteri ed alle modalità di attuazione e definizione delle relative procedure di informazione/formazione" Decreto n. 438 del 24/11/04 Ulteriore integrazione... Decreto n. 388 del 09/08/07 LR n. 41/2003, art. 1 "Modifica della tempistica relativa al rinnovo dei percorsi formativi/informativi e di autocontrollo DGR 104/2004 ha definito i criteri e le modalità di attuazione di cui all'art. 1 L.R. 41/2003DGR n. 2898 del 28 dicembre 2012 Adempimenti in materia di formazione, addestramento e aggiornamento del personale delle imprese alimentari. L.R.41/2003, art. 1. Legge Regionale 2/2013, art. 5

# Allegato I

## Decalogo delle norme di corretta igiene per i 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 segua 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 monili.

#### 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 alimento cotti o pronti al consumo. Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

### Applicabilità ai 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.

#### Requisiti per industrie alimentari tradizionali

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

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

##### 5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

##### 6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio: I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4° C. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperatura tra i +60° C. e i +65° C., in speciali banchi con termostato; gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10° C.

#### Applicabilità ai gas alimentari

##### 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 o 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 flussaggio 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 dei gas e a eventuali raccomandazioni addizionali per specifiche miscele.

### Requisiti per industrie alimentari tradizionali

#### 7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa “contaminazione crociata” può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi, sia le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

#### 8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento. Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° C per almeno due minuti.

#### 9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

#### 10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti 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.

DATA: \_\_\_\_\_

PER PRESA VISIONE Firma dell'operatore \_\_\_\_\_

Firma del titolare/delegato \_\_\_\_\_

Timbro della ditta \_\_\_\_\_

### Applicabilità ai gas alimentari

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

*Data la natura dei prodotti, questa 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. 852/2004 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.