



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 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, Friuli Venezia Giulia, Molise, 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, Lombardia, Marche, Sardegna, 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 adopereranno 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 e delle dimensioni dell'impresa alimentare.

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.

Il primo responsabile della formazione e del continuo aggiornamento del personale alimentarista 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.

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.

Assogastecnici-Federchimica si opereranno 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, tra il proprio personale, quello da formare ai sensi del presente documento, il cui operato ha potenziali ricadute dirette o indirette su igiene e sicurezza alimentare.

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 II, 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.

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, Friuli Venezia Giulia, Molise, Piemonte, Puglia, Sicilia, Trentino Alto Adige- prov Bolzano, Valle d'Aosta e Veneto) o non richiedono requisiti specifici per i soggetti formatori (Basilicata, Lombardia, Marche, Sardegna, 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.

Come evidenziato nella Tavola 1, quanto proposto risulta conforme a gran parte delle normative regionali. Solo due regioni – Campania e Lazio – non prevedono la figura dell'OSA e per tali eccezioni Assogastecnici intende promuovere azioni e istanze formali miranti ad armonizzare il contesto normativo di riferimento.

Requisiti minimi dei docenti:

- formazione o almeno due anni di esperienza/competenza nel settore dei gas alimentari (documentata in curriculum vitae) come specialista in sicurezza alimentare o in igiene degli alimenti o nell'ambito della Qualità o nel ruolo di Responsabile HACCP, oppure
- corso di laurea che contempli materie pertinenti.

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.

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

Durata minima della formazione iniziale da erogare entro 3 mesi 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, 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).

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.

3.3 Contenuti PMF

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

*Tavola 1 - Contenuti PMF I livello***1. Pericoli identificati applicabili connessi 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

*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 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)



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,
- firma di presenza,
- data di svolgimento,
- tipologia del corso,
- durata,
- nominativo e firma del docente della formazione,
- periodo di validità,
- 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).

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

Avendo definito il Protocollo Minimo di Formazione, si rende opportuna un'analisi della relativa conformità rispetto alle singole disposizioni regionali in vigore. La Tavola 3 evidenzia in particolare l'aderenza della proposta associativa in tema di durata dei corsi e dei soggetti che si ritiene possano erogare la formazione.

Al fine di richiedere una maggior armonizzazione e omogeneità territoriale della normativa, Assogastecnici-Federchimica si opereranno 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.

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

Regione	Formazione (per le imprese di gas alimentari)	Durata	Soggetti formatori	PMF gas alimentari
Abruzzo	Non obbligatoria			più che conforme
Basilicata	Obbligatoria. Definita dall'OSA			conforme
Calabria	Non obbligatoria (per rischio basso)			più che conforme
Campania	Obbligatoria	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 (non prevede la figura dell'OSA)	non conforme
Emilia Romagna	Non obbligatoria (per rischio nullo)			più che conforme
Friuli Venezia Giulia	Non obbligatoria (1)	Iniziale presa visione del documento e periodica presa visione ogni 2 anni		più che conforme
Lazio	Obbligatoria	Iniziale: Addetti 6 ore e Responsabile HACCP 20 ore Periodica: solo in caso di modifiche processi o norme	Non prevede la figura dell'OSA – Richiede laurea tecnico-scientifica – No alla FAD	non conforme
Liguria	Obbligatoria	Iniziale: 8 ore per operatori, 16 ore per Responsabili HACCP Aggiornamento formativo ogni 5 anni, addestramento annuale	Il responsabile dell'impresa o il responsabile dell'autocontrollo purché debitamente formati e con esperienza professionale di almeno 2 anni	non conforme
Lombardia	Obbligatoria. Definita dall'OSA			conforme
Marche	Obbligatoria. Definita dall'OSA	Iniziale: Addetti e Responsabili 10 ore (massimo moduli di 4 ore)	L'OSA deve farsi approvare i contenuti da SIAN e Ufficio Veterinario	non conforme
Molise	Non obbligatoria			più che conforme
Piemonte	Non obbligatoria (2)			più che conforme
Puglia	Non obbligatoria (3)			più che conforme
Sardegna	Obbligatoria. Definita dall'OSA			conforme
Sicilia	Non obbligatoria (4)			più che conforme
Toscana	Obbligatoria	Iniziale: Addetti 8 ore Responsabile HACCP 12 ore - Periodica: ogni 5 anni per Addetti 4 ore e per Responsabile HACCP 8 ore – Addestramento annuale		non conforme
Trentino Alto Adige -	Non obbligatoria (5)			più che conforme
Trentino Alto Adige - Trento	Obbligatoria. Definita dall'OSA			conforme
Umbria	Obbligatoria	Iniziale: per Addetti 4 ore - Periodica ogni 5 anni per Addetti 4 ore	L'OSA deve farsi approvare i contenuti dalla Regione	non conforme
Valle D'Aosta	Non obbligatoria			più che conforme
Veneto	Non obbligatoria (1)	Iniziale presa visione del documento e periodica presa visione ogni 3 anni		più che conforme

Note:

- (1) E' obbligatorio prendere visione delle "Norme di corretta igiene per manipolazione di alimenti e bevande"
- (2) in quanto l'impresa di gas alimentari non rientra nella categoria di somministrazione di alimenti e bevande
- (3) in quanto esclusi dalle mansioni a rischio non trattando alimenti sottoposti a regime di temperatura controllata
- (4) in quanto il personale non manipola direttamente prodotti alimentari
- (5) in quanto non appartenenti alle categorie (A e B) individuate dalla normativa



Allegato I

Mappatura delle disposizioni regionali sulla formazione del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare

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.

Abruzzo

Riferimento normativo

Deliberazione della Giunta Regionale 30 gennaio 2006, n. 61 - Linee guida per l'applicazione dell'art. 210 della L.R. 6/2005 come modificato e integrato dalla L.R. 33/2005.

Publicato nel Bollettino Ufficiale Regione Abruzzo n. 949 del 21/08/2006

Soggetti erogatori della formazione

Corsi organizzati dalle AUSL - Servizi di igiene degli alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione, ognuna per il territorio di pertinenza. docenti: medici chirurghi e medici veterinari, biologi.
Max: 30 unità/corso.

L'azienda o il lavoratore deve presentare una domanda di iscrizione al corso. Se l'azienda si avvale di corsi interni, questi devono essere tenuti da laureati in medicina, veterinaria o biologia; l'azienda deve comunque fare domanda al SIAN che valuta entro 30 giorni, i contenuti ed i docenti ritenendoli idonei o meno. Vale il silenzio/assenso. Alla fine della formazione un medico chirurgo o veterinario dell'AUSL nominato dal SIAN provvede a fare i test. Se il lavoratore ha superato i test, deve fare domanda all'AUSL per avere l'attestato. Corsi on line: APPLICABILE nei territori di competenza di: ASL 1 Avezzano Sulmona L'Aquila, AUSL 3 Pescara, AUSL 4 Teramo.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Nessun obbligo per chi possiede i titoli elencati nelle esenzioni.

FREQUENZA: corso di tipo 1 (formazione) 5 ore in un unico giorno per ottenere l'attestato. Sono obbligati alla frequenza dei corsi di formazione ed al loro aggiornamento per ottenere l'attestato obbligatorio: cuochi, ausiliari di cucina, pasticceri, gelatai, addetti a produzione e vendita nelle gastronomie, addetti produzione pasta, addetti lavorazione latte e formaggi, addetti alla lavorazione carne, pesce, molluschi, salumieri, addetti produzione ovoprodotti, baristi, fornai e pizzaioli, addetti vendita prodotti sfusi, addetti vendita ortofrutta, addetti porzionamenti in scuole e strutture socio-sanitarie, camerieri, addetti industria conserviera, addetti lavorazione e produzione bevande, vini, oli. Tutti gli addetti ad altre mansioni sono esonerati.

Tipologia di verifica

L'attestato viene rilasciato dopo esito positivo della prova di valutazione finale. La prova è costituita da un test con 25 domande a risposta multipla. L'esito è positivo se si superano 20 risposte esatte.

Formazione periodica

Obbligo

FREQUENZA: corso tipo 2: (aggiornamento) 4 ore. Dà il rinnovo dell'attestato. L'attestato di formazione ha validità 3 anni.

Tipologia di verifica

Esenzioni

I titoli di studio che permettono questa possibilità sono i seguenti:

- diploma di scuola alberghiera,
- diploma di perito agrario,
- laurea in: medicina e chirurgia, biologia, farmacia, medicina veterinaria, tecnico della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro (o titolo equipollente), assistente sanitario (o titolo equipollente), scienze infermieristiche (o titolo equipollente), tecnologia alimentare (o titolo equipollente), scienze nutrizionali (o titolo equipollente), agraria, scienza delle produzioni animali (o titolo equipollente)
- altri titoli di studio con documentato superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi biologici collegati al consumo di alimenti

Basilicata

Riferimento normativo

Deliberazione della Giunta Regionale 13 settembre 2011, n. 1288 - Recepimento dell'accordo della Conferenza permanente per i rapporti fra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, relativo a "Linee guida applicative del Reg. (CE) n. 852/2004.

Soggetti erogatori della formazione

L'OSA deve effettuare corsi di formazione al momento dell'assunzione e poi periodicamente, registrarli e metterli a disposizione delle autorità ispettive.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Sì, ma non è specificata la quantità di ore.

Tipologia di verifica

/

Formazione periodica

Obbligo

Sì ma non è specificata né frequenza né monte orario.

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

Sono esonerati (ma resta obbligatorio l'aggiornamento) gli addetti alimentaristi se in possesso di un titolo di studio riconducibile a quelli afferenti ai campi della chimica alimentare, della medicina veterinaria, della medicina, della microbiologia alimentare, dell'igiene alimentare, della tecnologia alimentare, della biologia e della legislazione del settore alimentare.

Calabria

Riferimento normativo

Legge Regionale n. 33 del 30/12/09 art. 126 "Formazione aggiornamento e addestramento degli addetti del settore alimentare"

Soggetti erogatori della formazione

SIAN dell'ASL

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Categoria A - rischio elevato: 8 ore

Categoria B - rischio medio: corso di 6 ore (tra di essi gli addetti alla produzione di additivi)

Categoria C - rischio basso: coloro che non hanno contatto diretto con alimenti (es: trasportatori, magazzinieri, ecc) Nessun obbligo

Nessun obbligo anche per chi possiede i titoli elencati nelle esenzioni.

Bisogna presentare domanda al ASL servizio di igiene alimenti e nutrizione

Validità: 36 mesi

Tipologia di verifica

/

Formazione periodica

Obbligo

Categoria A - rischio elevato: 4 ore

Categoria B - rischio medio: corso di 4 ore (tra di essi gli addetti alla produzione di additivi) bisogna presentare domanda al ASL servizio di igiene alimenti e nutrizione

FREQUENZA: ogni 3 anni

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

I soggetti in possesso dei seguenti titoli di studio (o ad essi equipollenti o equiparati) sono esonerati dalla partecipazione ai corsi di formazione: laurea in medicina e chirurgia; laurea in farmacia; laurea in medicina veterinaria; laurea in scienze biologiche; diploma di scuola alberghiera; laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; laurea in assistente sanitario; laurea in infermieristica; laurea in scienze e tecnologie alimentari; laurea in dietistica; laurea in scienze agrarie e forestali; laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali; laurea in ingegneria delle industrie alimentari. Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

Campania

Riferimento normativo

Decreto dirigenziale n. 46 del 23 febbraio 2005 - Modalità di attuazione dei processi formativi per il rilascio dell'Attestato di formazione e/o aggiornamento agli alimentaristi, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/1962.

Deliberazione della Giunta Regionale n. 1292/2007 - Istituzione dell'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare.

Soggetti erogatori della formazione

ASL o enti pubblici ed organismi privati e/o associazioni di categoria accreditati ed autorizzati. Mancata formazione: responsabilità giuridica dell'OSA. Sanzioni da 50 a 900€ (anno 2006).

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

DESTINATARI e durata minima dei percorsi formativi

- i Responsabili di industrie alimentari
- gli addetti di livello di rischio 1: 4 ore
- gli addetti di livello di rischio 2: 8 ore
- Responsabili di industrie alimentari: 12 ore Rischio 1: addetti che non manipolano alimenti

Tipologia di verifica

Test con 20 domande a risposta multipla, bisogna superarne almeno 15.
Viene rilasciato un attestato di formazione.

Formazione periodica

Obbligo

FREQUENZA: 3 anni

Rischio 1 e 2: 3 ore

Responsabili di industrie alimentari: 6 ore.

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

/

Emilia Romagna

Riferimento normativo

Legge regionale 24 giugno 2003, n. 11 e la delibera n. 342/2004 Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria.

Il libretto è sostituito da un attestato ottenuto a seguito di specifico percorso formativo

Mansioni a rischio 3 livelli: livello 2 - livello 1 livello 0.

Il livello 0 (Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale) non è tenuto al possesso dell'attestato di formazione.

Gli addetti alle mansioni elencate nei livelli 1 e 2 sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione ottenuto secondo le modalità indicate nella Delibera 342/2004 al termine di specifico corso di formazione/aggiornamento; gli addetti alle mansioni elencate nel livello 0 sono esclusi da tale obbligo.

Gli addetti alle sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, sono esclusi dall'obbligo dell'attestato di formazione, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

Soggetti erogatori della formazione

I corsi vengono organizzati periodicamente dai Dipartimenti di Sanità Pubblica competenti per territorio, in funzione delle necessità legate alla realtà produttiva locale e in modo da garantire l'accesso ai corsi medesimi entro ambiti territoriali e termini temporali compatibili con le esigenze dell'utenza e della funzionalità dei Servizi dell'AUSL.

L'attività di docenza ai corsi è svolta dal personale sanitario e tecnico del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL in possesso delle necessarie professionalità e competenza. Dalle aziende alimentari nell'ambito degli obblighi previsti dal regolamento europeo CE 852/2004 e da altre normative specifiche di settore in materia di autocontrollo, previa valutazione di congruità del corso con gli obiettivi di formazione.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Sono previste due tipologie di corsi che danno luogo al rilascio dell'attestato di formazione di cui all'art. 3 c. 2 della L.R. 11/03:

Corso Base tipo I (corso di formazione) della durata di ore 3, destinato a soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso di libretto sanitario precedentemente rilasciato (da svolgere entro 30 g dall'inizio dell'attività)

Corso Base tipo II (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato.

L'attestato di avvenuta formazione viene rilasciato esclusivamente dal Dipartimento di Sanità Pubblica che ha gestito il Corso di formazione/aggiornamento ai soggetti che risultano avere soddisfatto l'obbligo della frequenza e superato con esito soddisfacente il questionario di apprendimento finale del corso stesso.

Detto attestato può essere rilasciato anche a soggetti che, pur non avendo frequentato il corso, a seguito di corsi di formazione frequentati presso altri Enti o a seguito di preparazione individuale su idoneo materiale formativo, facciano specifica richiesta di accedere alla prova finale di apprendimento e dimostrino di possedere le necessarie conoscenze.

Tenuto conto che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare, ai sensi del D.Lgs.155/97 (Capitolo X allegato al decreto legislativo 155/97) e di altre normative specifiche di settore in materia di autocontrollo, una formazione e un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, ai sensi della L.R.11/03 si intende soddisfatto il requisito dell'avvenuta formazione se questa viene effettuata in azienda secondo modalità e contenuti idonei da parte di personale qualificato per formazione professionale, per le attività condotte e per le responsabilità sostenute in materia.

I seguenti titoli di studio consentono di ritenere soddisfatto il requisito del possesso dell'attestato di formazione: diploma di scuola alberghiera, diploma di perito agrario; laurea in: medicina e chirurgia, scienze biologiche (o titolo equipollente), farmacia, medicina veterinaria, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente), assistente sanitario (o titolo equipollente), infermieristica (o titolo equipollente), scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente), dietistica (o titolo equipollente), agraria (o titolo equipollente), scienza e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente).

Ai fini della previsione di cui al presente paragrafo, il Dipartimento di Sanità Pubblica può valutare come utili altri titoli di studio, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo, il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi biologici collegati al consumo di alimenti.

Pertanto, le persone in possesso dei titoli di cui sopra non sono soggette all'obbligo della frequenza ai corsi di formazione e aggiornamento. Ad essi sarà rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica competente per territorio, su richiesta dell'interessato, dichiarazione attestante il possesso del titolo di studio, valida ai fini della Legge Regionale n. 11/2003 in sostituzione dell'attestato di formazione.

Unità Formativa A 8 ore - Unità formativa B 8 ore

Tipologia di verifica

L'attestato di formazione ha validità triennale per gli addetti alle mansioni ad alto rischio (livello 2 definito dal presente atto) quadriennale per gli addetti alle mansioni a medio rischio (livello 1 definito dal presente atto)

Formazione periodica

Obbligo

Corso Base tipo II (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato. Alla scadenza, i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza di un corso di aggiornamento finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Tipologia di verifica

Rilascio attestato

Esenzioni

MANSIONI DI LIVELLO RISCHIO 0: nessun obbligo di formazione

Friuli Venezia Giulia

Riferimento normativo

L.R. 21/2005 Protocollo n° 9916 / SPS-VETAL del 12.05.2008, ha emanato le linee guida per l'attuazione dei corsi di formazione obbligatori

Soggetti erogatori della formazione

Enti, strutture, imprese alimentari (che intendono realizzare i corsi direttamente per i propri dipendenti), sia pubblici che privati, ed anche da singoli professionisti.

Titoli di studio dei formatori: laurea in medicina e chirurgia, laurea in medicina veterinaria, laurea in scienze biologiche, laurea in chimica, laurea in farmacia, laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, laurea in scienze e tecnologie alimentari, laurea in biotecnologie, laurea in dietistica o titoli equipollenti oppure personale delle Aziende sanitarie afferente ai Dipartimenti di prevenzione

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa.

Addetti di imprese registrate e/o riconosciute che operano una manipolazione a rischio: operatori in attività industriali, artigianali, commerciali addetti a preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande, venditori o trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non confezionati (ad es. sezionatori, casari, macellai, pescivendoli, gelatai, panificatori, pizzaioli, rosticceri, alimentaristi addetti ai banconi formaggi/salumi/panificazione/ecc., baristi, ristoratori, camerieri, ambulanti, ecc.).

Partecipazione con esito favorevole ad un corso in materia di igiene degli alimenti di minimo 3 ore; sono

Tipologia di verifica

Questionario di apprendimento. Attestato di formazione.

Formazione periodica

Obbligo

Aggiornamento, con la periodicità dettata dalla complessità delle lavorazioni nelle quali sono impiegati.

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

Addetti che operano una manipolazione a rischio limitato (ad es. venditori o trasportatori di alimenti confezionati non deperibili, venditori di ortofrutta, lavapiatti, formatori o bidelli o genitori o altro personale che assiste alla ristorazione scolastica, imbottiglieri nelle cantine, ecc.)

Il responsabile dell'industria alimentare mette a disposizione degli addetti ed illustra loro il documento "Norme di corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande" (Allegato 1 Protocollo n°9916 / SPS-VETAL del 12.05.2008).

Gli addetti sottoscrivono la presa visione del documento.

Aggiornamento con cadenza biennale, modalità come all'assunzione.

Sono esentati i possessori dei titoli di studio abilitativi alla qualifica di formatori (laurea in medicina e chirurgia, laurea in medicina veterinaria, laurea in scienze biologiche, laurea in chimica, laurea in farmacia, laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, laurea in scienze e tecnologie alimentari, laurea in biotecnologie, laurea in dietistica o titoli equipollenti).

Lazio

Riferimento normativo

Deliberazione Giunta Regionale 3 novembre 2009, n. 825. Formazione degli alimentaristi

Soggetti erogatori della formazione

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.
5. 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.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

inferiore alle 6 ore totali, mentre per i responsabili della procedura HACCP devono essere svolti corsi di almeno 20 ore

Tipologia di verifica

Test non previsto esplicitamente. Chi organizza il corso, deve rilasciare apposito attestato finale, con indicazione del nominativo dell'interessato, della tipologia e della durata del corso. All'attestato dovranno essere allegati i nominativi e le qualifiche professionali dei docenti che hanno svolto le lezioni.

Formazione periodica

Obbligo

Aggiornamenti periodici in particolare in occasione di modifiche del ciclo produttivo, degli impianti e/o della normativa di riferimento.

Tipologia di verifica

Test non previsto esplicitamente.

Chi organizza il corso, deve rilasciare apposito attestato finale, con indicazione del nominativo dell'interessato, della tipologia e della durata del corso. All'attestato dovranno essere allegati i nominativi e le qualifiche professionali dei docenti che hanno svolto le lezioni.

Esenzioni

Se si partecipa a Percorsi Integrati Assistiti istituiti dalla Regione Lazio con almeno 20 ore sugli argomenti formativi specifici per HACCP si assolve all'obbligo.

Liguria

Riferimento normativo

Delibera n. 1609 del 29/12/06 "Adempimenti in materia di semplificazione di procedure autorizzative e certificazioni sanitarie ai sensi della LR n. 41 del 07/12/06 art. 80" DGR 793 del 29/06/2012

Soggetti erogatori della formazione

I corsi di formazione possono essere erogati da:

- ORGANISMI FORMATIVI ACCREDITATI ai sensi della DGR LIGURIA 28/2010;
- ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA anche tramite società e consorzi prevalentemente o totalmente partecipati, le Università, le Camere di Commercio;
- AASSLL, nei confronti di associazioni o consorzi che rappresentano gruppi di imprese;
- IMPRESE ALIMENTARI con capacità formativa e organizzativa interna adeguata.

Ai sensi della Deliberazione n. 1654 del 22/12/2014 è ammessa la formazione a distanza (FAD) o e-learning, purché i corsi erogati siano preventivamente validati dalla ASL territorialmente competente e sia possibile verificare l'avvenuto svolgimento e l'efficacia del corso

La formazione a distanza deve essere integrata con la formazione in aula in misura del 50% per la prima formazione e in tal caso la verifica finale dell'intero percorso di apprendimento non deve essere effettuata telematicamente ma alla presenza del docente.

La formazione a distanza può invece rappresentare uno strumento esclusivo per effettuare l'aggiornamento periodico e per approfondire specifici argomenti di interesse (es. allergeni, celiachia).

Possono essere docenti dei corsi di formazione i laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, i periti agrari e gli agrotecnici (relativamente al settore agricolo) che hanno maturato un'esperienza minima nel settore di almeno 2 anni presso attività pubbliche e/o private. In caso di corsi di formazione organizzati internamente dalle imprese alimentari, il docente può essere anche il responsabile dell'impresa o il responsabile dell'autocontrollo purché debitamente formati e con esperienza professionale svolta almeno da 2 anni nel settore specifico di attività dell'azienda.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari destinato a venire in contatto diretto o indiretto anche temporaneamente con gli alimenti.

Sono soggetti alla formazione tutti gli operatori del settore alimentare, anche se le attività svolte sono temporanee e/o non hanno fini di lucro (es. operatori stagionali, addetti presso sagre e feste paesane).

La formazione deve essere:

- SPECIFICA: corrispondente alla tipologia di mansione svolta;
- APPROPRIATA in relazione alla tipologia d'impresa alimentare;
- DOCUMENTATA: deve essere avvalorata da attestati che riportano specifiche informazioni (i dati anagrafici dell'interessato, la data di superamento della verifica dell'apprendimento, il numero di ore, gli argomenti trattati e l'organismo che ha erogato la formazione) da tenere sul luogo di lavoro;
- PERMANENTE: deve essere assolta entro 180 giorni dal momento dell'assunzione (attività continuative) oppure deve essere in possesso dell'operatore già al momento dell'assunzione (attività stagionali) e deve prevedere periodici incontri formativi (aggiornamento e addestramento).

L'ADDESTRAMENTO deve essere effettuato all'interno di ogni impresa alimentare con frequenza almeno annuale e deve essere adeguatamente documentato nel piano di autocontrollo. Può essere svolto direttamente dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione all'Unità Formativa B e dell'attestato del relativo corso di aggiornamento. Deve essere incentrato sugli aspetti pratici e sulle buone prassi igieniche da utilizzare nell'ambito delle mansioni svolte all'interno dell'impresa per la prevenzione dei rischi specifici.

L'addestramento mirato e documentato della durata minima di 4 ore è ritenuto sufficiente per garantire la formazione degli operatori assunti con contratto stagionale della durata inferiore a 30 giorni. L'obbligo formativo varia in relazione alla mansione (titolari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti) e al tipo di attività svolta. I contenuti minimi sono ripartiti in due percorsi (Unità formativa A e Unità Formativa B).

Per gli operatori semplici e alimentaristi (es. camerieri, addetti alla vendita, baristi, magazzinieri, trasportatori), indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia d'impresa alimentare, è sufficiente seguire l'Unità Formativa A (formazione di base).

Per i titolari, i responsabili dei piani di autocontrollo e gli operatori che svolgono attività complesse (es. cuochi, pasticceri, panificatori) è necessaria la frequenza di entrambi i percorsi.

Tipologia di verifica

Necessario attestato formazione

Formazione periodica

Obbligo

L'aggiornamento deve essere assolto da tutto il personale, compresi i lavoratori esentati precedentemente indicati. Il corso di aggiornamento deve essere previsto ogni 5 anni, con la partecipazione a corsi, secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno dell'impresa alimentare e deve essere adeguatamente documentato nel piano di autocontrollo.

Tipologia di verifica

L'aggiornamento deve essere adeguatamente documentato nel piano di autocontrollo.

Esenzioni

Esenzioni solo per la **formazione iniziale**

Sono esonerati dalla formazione i laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche o in discipline equipollenti, i periti agrari e agrotecnici, i diplomati della scuola alberghiera oppure i soggetti per i quali il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente ha valutato come utili altri titoli di studio compresa la formazione a distanza. La formazione degli operatori provenienti da altre Regioni è ritenuta valida se i contenuti trattati sono analoghi a quelli previsti dalla normativa ligure e adeguatamente documentati.

Le esenzioni non sono valide per aggiornamento

Lombardia

Riferimento normativo

LR n. 12 del 04/10/03 (art. 4 abroga il LISA*).

Questa LR è stata abrogata dall'art. 126 della LR n. 33 del 30/12/09 Legge Regionale n. 33 del 30/12/09 art. 126 "Formazione aggiornamento e addestramento degli addetti del settore alimentare"

Soggetti erogatori della formazione

Non sono previste restrizioni

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

In riferimento al Reg. CE 852/04

Tipologia di verifica

/

Formazione periodica

Obbligo

Decisa dall'OSA in base al Reg. CE 852/04

Tipologia di verifica

/

Marche

Riferimento normativo

Deliberazione della Giunta regionale n. 2173/2002 - Approvazione delle "Linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del Libretto di Idoneità Sanitaria" e per la formazione degli addetti al settore alimentare

Deliberazione della Giunta regionale 28 dicembre 2009, n. 2232 - Nuove linee guida applicative del regolamento CE n. 852/2004

Soggetti erogatori della formazione

L'OSA può decidere se formare autonomamente i propri addetti, con l'eventuale collaborazione degli esperti della ditta di consulenza per la gestione del sistema HACCP, oppure ricorrere a corsi di formazione organizzati da soggetti pubblici o privati, oltrechè aziende sanitarie (SIAN).

Per effettuare i corsi bisogna avere il nulla osta del SIAN e ufficio veterinario.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Corso base di durata minima di 10 ore suddivise in tranches non superiori alle 4 ore eventuali corsi avanzati per tipologie specifiche e particolari problematiche.

Tipologia di verifica

Non specificata, ma alla fine viene rilasciato un attestato.

Formazione periodica

Obbligo

A carico dell'OSA FREQUENZA: 3 anni

Tipologia di verifica

/

Molise

Riferimento normativo

Deliberazione della Giunta regionale 08 aprile 2008, n. 372

- Circolare 6 del 2 ottobre 2008
- Circolare 1 del 08/02/2010
- Circolare 3 del 10/03/2011
- Circolare 3 del 14/02/2013
- Circolare 4 del 29/04/2013

Soggetti erogatori della formazione

Obbligo dell'OSA.

Può svolgere corsi anche l'ASREM attraverso i dipartimenti di prevenzione territoriali, oppure soggetti pubblici o privati riconosciuti.

I corsi devono essere valutati e validati dal dipartimento prevenzione.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Gli addetti nell'elenco A della delibera (non manipolano alimenti) devono avere un corso base di 6 ore, di cui 3 per fondamenti igienico-sanitari e 3 per argomenti specifici

Gli addetti nell'elenco B (manipolano alimenti) devono avere il corso base + un corso specifico per la mansione svolta.

Va bene anche formazione a distanza.

La validità del corso è quinquennale

Tipologia di verifica

Test 12 domande a risposta multipla + colloquio.

Se superato (meno di 5 errori) si ottiene l'attestato

Formazione periodica

Obbligo

Obbligo dell'OSA

FREQUENZA: quinquennale

Per addetti dell'elenco B il corso di aggiornamento deve durare almeno: 6 ore

L'attestato di aggiornamento ha validità triennale

Tipologia di verifica

Test 12 domande a risposta multipla + colloquio.

Se superato (meno di 5 errori) si ottiene l'attestato

Esenzioni

Coloro che operano in settori merceologici ove non c'è manipolazione diretta di prodotti alimentari, ove non c'è linea del freddo nel processo produttivo, coloro che maneggiano imballaggi contenenti le singole unità di vendita confezionate per i quali non sussiste possibilità di contatto diretto con l'alimento (es: farmacisti e personale di farmacia e di deposito all'ingrosso di farmaci).

Sono esentate anche le persone in possesso dei seguenti titoli di studio: scuola alberghiera, perito agrario, perito in tecnologie alimentari, agrotecnico; laurea in: medicina e chirurgia, scienze biologiche, farmacia, chimica e tecnologia farmaceutica, medicina veterinario, agraria (o equipollente), scienza e tecnologia delle produzioni animali (o equipollente) tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro 8 o equipollente), assistente sanitario (o equipollente) infermieristica (o equipollente), scienze e tecnologia alimentare (o equipollente), scienze nutrizionali, dietistica (o equipollente), chimica.

Piemonte

Riferimento normativo

Delibera n. 23 – 10718 del 20/10/03 “sospensione procedure rinnovo/rilascio dei libretti sanitari previsti dall'art. 14 della L. 283/62”

Deliberazione della Giunta Regionale 31 luglio 2015, n. 24-1951

Deliberazione della Giunta Regionale 31 luglio 2015, n. 25-1952

Soggetti erogatori della formazione

a) essere accreditati per le macrotipologie A o B o C presso la Regione Piemonte ai sensi della normativa regionale vigente in materia di accreditamento

b) avere comprovata esperienza formativa nel comparto alimentare nell'ultimo triennio

c) che le sedi accreditate e/o che le sedi autorizzate per lo svolgimento del corso siano conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza.

Lo svolgimento dell'attività didattica è assicurato da personale docente in possesso del diploma di laurea attinente alle materie insegnate o che abbia maturato almeno 5 anni di esperienza continuativa nella disciplina e/o attività di settore, oggetto nell'insegnamento; i cui curricula sono depositati presso l'ente gestore del corso.

Non sono definite le caratteristiche dei soggetti erogatori per gli operatori settore alimentare

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Il titolare o rappresentante legale, ovvero in alternativa l'eventuale persona preposta all'attività commerciale, di un'impresa individuale, società, associazione o organismo collettivo, che intenda esercitare in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:

a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;

b) avere, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande o aver prestato la propria opera, presso tali imprese, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale o da altri mezzi di prova alternativi (assicurazione INAIL, buste paga);

c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

- d) essere stato iscritto al REC (Registro esercenti commercio) per uno dei gruppi merceologici del settore alimentare ovvero per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, e non esserne stato cancellato per perdita dei requisiti soggettivi;
- e) avere superato l'esame di idoneità e il corso abilitante, anche nel caso in cui non abbia provveduto alla successiva iscrizione a tale registro;
- f) avere superato l'esame e il corso o la relativa iscrizione alla sezione speciale imprese turistiche del REC.

I citati requisiti professionali sono alternativi, la cui mancanza rende obbligatoria la frequenza al corso professionale disciplinato dal presente provvedimento.

Il percorso formativo standard è di 104 ore, comprensive di 4 ore per l'esame finale di idoneità, avente per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché materie attinenti agli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi sia conservati e alla pertinente normativa di settore.

Non sono definite formazioni per gli operatori settore alimentare

Tipologia di verifica

Ai candidati che abbiano superato la prova d'esame finale viene rilasciato l'attestato di idoneità esclusivamente da parte della Città metropolitana o delle Province.

Gli attestati di idoneità devono essere conformi ai modelli regionali.

La compilazione dovrà avvenire tramite sistema informativo regionale.

La compilazione dell'attestato di idoneità è a cura degli enti gestori che presentano tale documentazione, completata in ogni sua parte, alla Città metropolitana o alla Provincia territorialmente competente.

La data apposta sull'attestato deve corrispondere a quella del verbale d'esame.

Non definite per gli operatori settore alimentare

Formazione periodica

Obbligo

Il corso di aggiornamento obbligatorio, valido per ciascun triennio, ha una durata di 16 ore comprensive di 1 ora per il test di valutazione, e prevede la trattazione delle materie di: igiene-sanità (8 ore); sicurezza (4 ore); approfondimenti nelle discipline di igiene, sanità e sicurezza (3 ore) ed è gestito dagli enti convenzionati con la Regione Piemonte.

Al termine del corso o di ogni singolo modulo l'ente gestore rilascia un attestato di frequenza e profitto (D.G.R. n. 25-1952 del 31/07/2015).

Non definite per gli operatori settore alimentare

Tipologia di verifica

Rilascio attestato Non definite per gli operatori settore alimentare

Esenzioni

Puglia

Riferimento normativo

Legge Regionale n. 22. del 24/07/2007 "Abolizione del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e formazione del personale alimentarista" Regolamento Regionale 15/05/2008 n.5 "Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell'art.4 della L.R. 22"

Soggetti erogatori della formazione

Possono organizzare ed attuare i corsi formativi:

- gli Enti di formazione, pubblici e privati accreditati;- le associazioni di categoria datoriali e dei lavoratori;
- Il titolare dell'impresa alimentare del proprio personale.

Per lo svolgimento dei corsi è necessario avvalersi dell'apporto di figure professionali con esperienza professionale e didattica specifica nel settore dell'igiene e sicurezza alimentare. Qualora il titolare dell'impresa alimentare, escluso dall'obbligo dell'accreditamento, intenda effettuare la formazione del proprio personale sul posto di lavoro, si avvarrà delle figure professionali di cui sopra.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

"**Mansioni a rischio**" di cui alla L.R. N. 22/07 e s.m.i.: la produzione post-primaria, la trasformazione, la preparazione, la somministrazione, il commercio di prodotti alimentari sottoposti a regime di temperatura controllata. Pertanto gli addetti alle succitate mansioni sono tenuti alla frequenza dei corsi di formazione e devono acquisire una documentazione attestante la stessa prima di poter essere adibiti a qualsiasi mansione compresa fra quelle individuate "a rischio"

Durante sagre e feste popolari organizzate da associazioni di volontariato, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, sono esclusi dall'obbligo della formazione, gli operatori o i volontari addetti, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

Al fine dell'ottenimento della documentazione attestante l'avvenuta formazione gli operatori sono tenuti alla frequenza di un corso di formazione della durata complessiva di n 4 ore. Tali corsi devono prevedere la trattazione almeno dei seguenti argomenti:

- a) igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature;
- b) igiene della lavorazione : modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti; rischi per la salute legate al consumo di alimenti;
- c) valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP)

Per ogni corso deve essere predisposto un progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- a) Responsabile del corso e sua qualifica professionale;
- b) Numero di partecipanti previsti;
- c) Tipologia del corso (formazione/aggiornamento);
- d) Calendario delle lezioni indicante, le date, gli orari, le sedi di svolgimento e i docenti;
- e) Curricula dei docenti;
- f) Dichiarazione di conformità ai contenuti del presente regolamento.

I corsi devono essere indirizzati preferibilmente a target omogenei di operatori. Il numero dei partecipanti a ciascun corso non dovrà essere superiore a 30

Tipologia di verifica

Rilascio attestato secondo modello

Formazione periodica

Obbligo

Aggiornamento periodico ogni 4 anni. Rilascio attestato secondo il modello

Tipologia di verifica

Rilascio attestato secondo modello

Esenzioni

Nessuna

Sardegna

Riferimento normativo

DELIBERAZIONE N. 4/14 DEL 10.02.2005 Oggetto: disegno di legge concernente "Nuove misure di tutela delle produzioni alimentari e di prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione dell'obbligo del libretto di idoneità sanitaria". "Entro 90 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, la Giunta Regionale definisce con proprio atto:

- a) le tipologie delle categorie professionali che devono frequentare i corsi di formazione;
- b) i contenuti
- c) le modalità di svolgimento dei corsi di formazione e/o di aggiornamento;
- d) i soggetti attuatori e le modalità di attestazione della avvenuta formazione e/o aggiornamento;
- e) gli specifici titoli di studio il cui possesso esenta dall'obbligo della formazione "Corso qualificante per la somministrazione e vendita di alimenti e bevande – L.R. n.5/06, art. 2 comma 4 lettera a), come modificata dalla L.R. n.17/06Allegato alla Delib.G.R. n. 53/56 del 20.12.2013 PERCORSO DI INFORMAZIONE E DI FORMAZIONE E DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PER GLI OPERATORI DELLE MENSE SCOLASTICHE, OSPEDALIERE E PUBBLICHE E PER GLI OPERATORI SANITARI DEL SIAN.

Soggetti erogatori della formazione

Non sono previste restrizioni

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

In riferimento al Reg. CE 852/04** La Regione Sardegna, ad oggi, non ha definito i sistemi di formazione del personale alimentarista, per cui non esistono indicazioni specifiche su contenuti, durata, aggiornamento, soggetti formatori e informazioni correlate.

Le informazioni sotto riportate sono state reperite sul sito delle ASL della regione che effettuano i corsi per gli alimentaristi. I corsi organizzati dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione sono differenziati a seconda delle categorie di rischio della attività lavorativa:

Addetti di livello rischio 1 (medio – basso). Il corso è rivolto a tutti coloro che non partecipano alla fase di manipolazione e trasformazione dell'alimento. Durata: 4 ore. Baristi, addetti alla vendita di generi alimentari, ortofrutta, addetti somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio assistenziali e scolastiche.

Addetti di livello di rischio 2 (medio – alto). Il corso è rivolto agli addetti alla produzione, trasformazione e manipolazione degli alimenti. Durata: 6 ore. Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e agriturismo), pasticceri, gelatieri (produzione), addetti gastronomia (produzione e vendita), addetti produzione pasta fresca, responsabili di industrie alimentari, fornai ed addetti alla produzione di

Tipologia di verifica

/

Formazione periodica

Obbligo

Decisa dall'OSA in base al Reg. CE 852/04 Ogni 2 anni (ndr: informazione recuperata in rete, ma non nella normativa di riferimento)

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

/

Sicilia

Riferimento normativo

Legge Regionale n. 5 del 19/05/05 (art. 12 abroga il LISA)

Decreto 19/02/07 "Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi"

Decreto 31/05/07 "Modifiche ed integrazioni al Decreto 19/02/07 ..."

Decreto dell'Assessorato della Salute del 19 Febbraio 2018, pubblicato in GAZZETTA UFFICIALE

Soggetti erogatori della formazione

- a) Enti di formazione professionale accreditati e riconosciuti dalla regione;
- b) Associazioni di categoria e/o professionali;
- c) Società o studi professionali;
- d) Operatori del Settore Alimentare, solo per il proprio personale alimentarista Iscritti nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi dall'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico Ammessi corsi di formazione a distanza

Titoli studio formatori:

- a. laurea in medicina e chirurgia, specialistica 46/S e magistrale LM-41;
 - b. laurea in medicina veterinaria, specialistica 47/S e magistrale LM-42;
 - c. laurea in biologia, specialistica 6/S e magistrale LM-6;
 - d. laurea in scienze della nutrizione umana, specialistica 69/S e magistrale LM-61;
 - e. lauree in biotecnologie, specialistiche 7/S, 8/S e 9/S e magistrali LM-7, LM-8 e LM-9;
 - f. lauree in chimica, specialistiche 14/S, 62/S e 81/S e magistrali LM-13, LM-54 e LM-71;
 - g. laurea in chimica e tecnologia farmaceutica;
 - h. laurea in farmacia, specialistica 14/S e magistrale LM-13;
 - i. lauree in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari, specialistiche 77/S, 78/S e 79/S e magistrali LM-69, LM-70 e LM-86;
 - j. laurea in scienze e tecnologie agrozootecniche, specialistica 79/S e magistrale LM-86;
 - k. laurea in scienze e tecnologie alimentari;
 - l. laurea in dietistica;
 - m. laurea in assistenza sanitaria (DM 2 aprile 2011), classe IV professioni della prevenzione
 - n. laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
 - o. laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
 - p. laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro ovvero le corrispondenti lauree dal vecchio ordinamento di cui al DM 9 luglio 2009 ovvero le corrispondenti lauree di primo livello di cui al DM n. 509/1999 ed al DM n. 270/2004 ovvero i titoli di studio per legge equipollenti a quelli indicati.
- È necessario che tra il personale docente sia compreso sempre un medico specialista in Igiene e Medicina Preventiva e un medico veterinario specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, ai quali demandare l'incarico di trattare tutti gli argomenti di relativa competenza.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Un corso di almeno dodici ore, destinato a tutti gli alimentaristi non ancora formati

Categoria A - rischio elevato (attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento):

- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo;
- pasticceri;
- addetti all'industria conserviera;
- personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari;
- produttori di gelato artigianale;
- addetti alle rosticcerie, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;
- addetti ai bar, tavola calda;
- addetti presso stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce;
- addetti stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari;

- addetti lavorazioni prodotti da forno;
- addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare;- addetti ai caseifici;
- allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico significativo;
- addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.)

Categoria B - rischio medio (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita):

- personale addetto alla sola somministrazione nelle mense;
- camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);
- personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

Categoria C - rischio basso (no contatto diretto con i prodotti alim). Solo istruiti alla messa in opera di comportamenti corretti sotto il profilo igienico sanitario, in relazione all'attività espletata.

Tipologia di verifica

E' necessario un attestato di formazione per le categorie A e B.

Test finale per la valutazione di profitto comunque in modalità residenziale. Non è necessario un attestato formazione per categoria C

Formazione periodica

Obbligo

NON OBBLIGATORIA per Categoria C.

Corso di aggiornamento, di almeno sei ore ogni 3 anni per le categorie A e B, 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 di cui al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

È escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari (gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i tabaccai, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti:- trasportatori di prodotti imballati;- magazzinieri di prodotti imballati;- tabaccai;- farmacisti e personale di farmacia;- personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, ausiliari, ecc);- promoter;- addetti alle pulizie;- cassieri;- insegnanti;- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.

Sono esclusi dall'obbligo formativo previsto dal presente documento i soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al capitolo 7 - Criteri per l'individuazione dei formatori, nonché quelli in possesso del diploma di scuola alberghiera.

Le attività riconducibili alla produzione primaria, come definita dall'articolo 3 del regolamento (CE) 178/2002, sono escluse dal campo di applicazione del presente documento, ad eccezione di quelle relative a:

- produzione di latte crudo destinato alla vendita diretta;
- produzione di germogli;
- produzione di molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi;
- produzione di miele e prodotti dell'apicoltura.

Gli addetti alle sagre e feste paesane e popolari, in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, sono esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni associazione o ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

Toscana

Riferimento normativo

L.R. n. 24 del 12.05.2003 "Norme in materia di igiene del personale adetto all'industria alimentare" Delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21 luglio 2008

Nota esplicativa della Regione Toscana in merito alla delibera della Giunta Regionale Toscana n. 559 del 21/07/08

Nota esplicativa prot. n. AOO-GRT/031759/Q.100.30

Soggetti erogatori della formazione

I corsi sono organizzati e realizzati: dalle agenzie formative accreditate ai sensi della DGR 436/03 e sue modifiche, dalle imprese alimentari con propria struttura organizzativa interna che consenta di assicurare la formazione per i propri addetti.

Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:

- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;

- i periti agrari e gli agrotecnici relativamente ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo.

La presenza di operatori laureati in discipline diverse (esempio giuridiche) può essere prevista nell'ambito del corso, comunque in misura residuale e circoscritta a specifici temi.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Gli operatori del settore alimentare o i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati devono possedere una idonea formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite lo svolgimento di appositi corsi. Si ritiene inoltre valida l'attività formativa che le imprese alimentari svolgono nei confronti del personale di appartenenza, sempre che le stesse siano in regola con i requisiti revisti dalla presente delibera opportunamente e idoneamente documentati.

La formazione deve essere:

a) specifica corrispondente alla tipologia di mansione svolta ed appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare;

b) permanente: deve prevedere un aggiornamento periodico;

c) documentata: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati o libretti formativi e costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista.

Per ogni corso deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- Responsabile del corso e sua qualifica professionale; nel caso in cui sia presente un responsabile gestionale ed uno scientifico i dati relativi a entrambi;
- Referente interno che presidia il processo formativo, qualora il corso sia realizzato dall'impresa alimentare per i propri addetti;
- Durata complessiva del corso;
- Numero di partecipanti previsti e loro tipologia di mansione nel settore alimentare;
- Articolazione del corso in unità formative, indicando per ciascuna: contenuti, obiettivi di competenza da raggiungere, durata in ore, metodologia didattica utilizzata;
- Calendario dettagliato delle lezioni indicante, per ciascuna, le date, gli orari e le sedi di svolgimento, i docenti;
- Modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi;
- Modalità di verifica della frequenza al corso;
- Curriculum dei docenti;
- Dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali.

I corsi devono essere organizzati per target omogenei di operatori riferiti ai quattro livelli di complessità individuati nell'allegato alla norma e possibilmente alle tipologie produttive.

I corsi devono prevedere la presenza di un numero di persone non superiore a 25.

Per ogni corso deve essere individuato un responsabile con compiti di coordinamento dell'attività didattica e con documentata esperienza e capacità formativa.

- Resp HACCP attività semplice 3 UF da 4 ore totale 12 ore
- Resp HACCP attività complesse 4 UF da 4 ore totale 16 ore
- Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice 2 UF da 4 ore totale 8 ore
- Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo complesso 3 UF da 12 ore

L'obbligo della formazione del personale (titolare e addetti) deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione.

Al fine di garantire la conoscenza di informazioni di base, per i nuovi assunti si deve prevedere al momento dell'ingresso nell'azienda alimentare, un incontro di addestramento di 4 ore effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano stati debitamente formati, con le caratteristiche specificate al paragrafo relativo all'aggiornamento periodico della formazione degli addetti.

Tipologia di verifica

La formazione deve essere idoneamente documentata; in particolare al termine di ogni corso deve essere rilasciato dal soggetto organizzatore un attestato, a carattere individuale, di avvenuta frequenza, secondo quanto disposto dal 4° comma dell'art. 81 del regolamento di esecuzione della legge regionale 26/07/2002 n. 32.

Gli interventi formativi organizzati dal datore di lavoro, si concludono con l'attestazione dell'avvenuta frequenza al corso che deve indicare

- a) il percorso formativo svolto come da criteri sopra identificati;
- b) il numero delle ore svolte.

Devono altresì essere documentati i nominativi dei docenti utilizzati.

Formazione periodica

Obbligo

L'obbligo dell'aggiornamento periodico della formazione deve essere assolto da tutto il personale (titolare, responsabile autocontrollo e addetti), ivi compresi i soggetti esentati dalla formazione indicati alle lettere A, B, C, D ed E del precedente punto 2, salvo i soggetti che adempiono già ad altri obblighi formativi in materia.

Il corso di aggiornamento della formazione del titolare dell'impresa alimentare o del responsabile del piano di autocontrollo deve avere cadenza almeno quinquennale e deve prevedere la frequenza ad almeno due unità formative (per un totale di otto ore)

Nel caso di cambiamento di tipologia della mansione svolta durante il quinquennio, è sufficiente rendere specifica la formazione partecipando alla IV unità formativa nel caso in cui la mansione che si vuole intraprendere appartenga a quelle di produzione e/o preparazione alimenti.

Il corso di aggiornamento della formazione degli addetti deve essere previsto ogni cinque anni con la partecipazione ad una delle unità formative dei corsi sopra descritti per una durata di quattro ore complessive

Il titolare dell'impresa alimentare deve assicurare una formazione permanente degli addetti tramite lo svolgimento di incontri di addestramento. Tali incontri, a cadenza annuale devono essere strettamente attinenti alla mansione svolta e orientati alla applicazione del piano di autocontrollo e alla promozione di corretti comportamenti in ambito alimentare. Possono essere svolti direttamente dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato del relativo corso di aggiornamento.

Tipologia di verifica

La formazione deve essere documentata con il rilascio di un attestato

Gli interventi formativi organizzati dal datore di lavoro, si concludono con l'attestazione dell'avvenuta frequenza al corso che deve indicare

- a) il percorso formativo svolto come da criteri sopra identificati;
- b) il numero delle ore svolte.

Devono altresì essere documentati i nominativi dei docenti utilizzati.

Esenzioni

Sono esentati dalla formazione gli operatori e gli addetti del settore alimentare sotto elencati:

A. i soggetti laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;

B. i soggetti laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;

C. i periti agrari e gli agrotecnici;

D. i soggetti diplomati della scuola alberghiera che abbiano documentato nel curriculum di studi lo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo.

E. i soggetti che hanno frequentato con profitto i corsi di formazione istituiti ai sensi dell'art.5 della L.114/98 e disciplinati con deliberazione della Giunta regionale 866 del 7/08/2000.

Trentino Alto Adige - Provincia di Bolzano

Riferimento normativo

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
Deliberazione della Giunta Provinciale n. 542 del 13.05.2014 - Programmi di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

Soggetti erogatori della formazione

Svolta direttamente dall'operatore/operatrice del settore alimentare, da una persona da lui/lei incaricata o da terzi, inclusa la modalità e-learning

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Categoria A - produzione e preparazione di alimenti facilmente deperibili, produzione e preparazione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare, produzione di pasti per scuole, ospedali e strutture assistenziali

Categoria B - somministrazione di alimenti, produzione e preparazione di alimenti non facilmente deperibili, trasporto e vendita di alimenti che richiedono particolari temperature di conservazioneLa formazione deve essere svolta per la prima volta al momento dell'assunzione, anche in caso di personale stagionale e aiutante, prevedendo per gli addetti e le addette alla manipolazione degli alimenti un'informazione mirata sugli aspetti igienici specifici del relativo posto di lavoro, con particolare riferimento ai provvedimenti e controlli interni all'azienda, e sulle possibili conseguenze derivanti dal

Tipologia di verifica

/

Formazione periodica

Obbligo

In caso di modifica degli specifici rischi aziendali in materia d'igiene, in caso di entrata in vigore di nuove disposizioni e in caso di manchevolezze in azienda

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

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.

Come formazione professionale vengono in ogni caso riconosciuti i seguenti titoli di studio e profili professionali: Laurea in medicina e chirurgia; Laurea in medicina veterinaria; Laurea in biologia; Laurea in scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana; Laurea in alimentazione e ambiente, Laurea in biotecnologie; Laurea in chimica; Laurea in farmacia; Lauree in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari; Laurea in scienze e tecnologie agrozootecniche ovvero le corrispondenti lauree dal vecchio ordinamento, ovvero i titoli di studio per legge equipollenti a quelli indicati nonché l'iscrizione nell'albo professionale degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati; Laurea nei settori delle scienze agrarie e forestali; Diploma di maestro o di lavorante quale panettiere/panettiera, pasticciere/ pasticciera, macellaio/macellaia, produttore/produttrice di gelato, cuoco/cuoca, cameriere/ cameriera, commesso/ commessa, magazziniere/ magazziniera, droghista, assistente al laboratorio, assistente farmaceutico e commerciale, diploma di scuola alberghiera; diploma di scuola superiore per l'agricoltura; diploma di scuola professionale per l'agricoltura, l'economia domestica e agroalimentare o di scuola professionale per panificatori e pasticceri, cuochi e camerieri; Operatore/operatrice nell'industria alimentare; Operatore/operatrice in tecnologia alimentare; Operatore/operatrice agroalimentare; Tecnico/Tecnica della trasformazione agroalimentare; Casaro/Casara (addetto/addetta alla lavorazione del latte); Diploma di una scuola professionale per il commercio.

La formazione equipollente, ai sensi della presente deliberazione, già acquisita, anche fuori provincia, è in ogni caso riconosciuta.

Trentino Alto Adige - Provincia di Trento

Riferimento normativo

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).

Soggetti erogatori della formazione

Non sono previste restrizioni

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

autocontrollo i criteri e le modalità per la programmazione della formazione in base ai rischi ed alla complessità dei processi produttivi e di lavorazione/preparazione/ vendita/somministrazione degli alimenti e definisce frequenza, modalità e tempistiche di aggiornamento in funzione dell'attività svolta e dei prodotti manipolati

Tipologia di verifica

Non necessario attestato formazione

Formazione periodica

Obbligo

Decisa dall'OSA in base al Reg. CE 852/04

Tipologia di verifica

/

Esenzioni

/

Umbria

Riferimento normativo

Deliberazione Giunta Regionale Umbria n. 1849 del 22 dicembre 2008 - integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 (Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei regolamenti CE 852 e 853/2004, revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003)

Soggetti erogatori della formazione

Può farli l'OSA previo validazione della regione.

ASL dipartimenti di prevenzione, enti pubblici o privati, associazioni di categoria, camera di commercio, convenzionati.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

Formazione di base: la cui durata minima è di 12 ore (ridotta a 4 ore per addetti a produzione primaria che non vengono a contatto con alimenti)

Per personale neoassunto il corso va fatto entro 6 mesi dall'assunzione.

Tipologia di verifica

Non specificata. L'OSA deve avere copia dettagliata della formazione.

Formazione periodica

Obbligo

Formazione per l'aggiornamento la cui durata minima è 6 ore (ridotta a 4 ore per addetti a produzione primaria che non vengono a contatto con alimenti).

Periodicità: triennale (quinquennale per addetti a produzione primaria che non vengono a contatto con alimenti)

Tipologia di verifica

Non specificata. L'OSA deve avere copia dettagliata della formazione.

Esenzioni

Categorie esenti non vengono esplicitamente individuate, tuttavia all'interno della categoria di addetto alimentarista viene individuato l'insieme dei lavoratori che operano nella produzione primaria, in aziende dove non vi è manipolazione diretta dell'alimento e dove l'alimento non richiede particolari temperature di conservazione. Tali addetti sono a titolo di esempio: tabaccherie – erboristerie – farmacie e parafarmacie – drogherie – punti vendita di integratori alimentari quali palestre – vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati – aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili – ortofrutta – rivendita di mangimi – etc.

Questi addetti godono di semplificazioni su durata e tempi di aggiornamento della formazione.

Valle d'Aosta

Riferimento normativo

DGR n. 4197 del 22/11/2004

Soggetti erogatori della formazione

I corsi di formazione possono essere organizzati periodicamente dal Dipartimento di Prevenzione dell'azienda USL della Valle d'Aosta in funzione delle necessità legate alla realtà produttiva locale. L'attività di docenza è effettuata da personale sanitario e tecnico del Dipartimento di prevenzione in possesso della necessaria professionalità e competenza. I corsi di formazione possono essere, inoltre, organizzati da strutture abilitate alla formazione professionale o da altri soggetti, quali ad esempio associazioni di categoria, società o studi professionali specializzati in materia ai quali il servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione potranno fornire, se richiesta, adeguata collaborazione.

I responsabili delle industrie alimentari devono assicurare una formazione ed un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, possono quindi svolgere formazione in azienda secondo modalità e contenuti idonei da parte di personale qualificato.

Deve essere data comunicazione agli enti competenti entro 60 giorni dall'inizio dell'attività formativa specificando: destinatari del corso, durata del corso, obiettivi, articolazione dei contenuti, metodo e strumenti didattici, docenti ed eventuali tutors: loro qualificazione con relativo curriculum, numero massimo di partecipanti, criteri di valutazione dell'apprendimento.

I servizi preposti entro 30 giorni dalla presentazione del programma del corso potranno richiedere chiarimenti e/o apportarvi integrazioni e/o modificazioni. Qualora non si esprimono entro i successivi 30 giorni il corso si intende approvato.

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

aggiornamenti periodici, documentata attraverso il rilascio dell'attestato di frequenza.

Sono individuati 2 livelli di formazione:

Primo livello: responsabili industria alimentare e/o responsabile qualità nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo produttivo: corso teorico pratico con durata minima di 8 ore. Il programma dovrà trattare i seguenti argomenti: cenni sulle principali norme in materia di alimenti, analisi del rischio alimentare, comportamenti del personale, igiene della persona, procedure specifiche, igiene del processo: diagrammi di flusso, igiene ambientale, procedure di autocontrollo, procedure di gestione del sistema.

Secondo livello: personale che assolve incarichi meramente esecutivo. Deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 4 ore così articolato: accenni specifiche norme di settore, igiene del personale, igiene delle strutture e delle attrezzature, buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni.

Il Dipartimento di prevenzione dell'azienda USL della Valle d'Aosta può valutare come utili altri titoli di studio in sostituzione dell'attestato di formazione. Validità attestato di formazione è di 3 anni poi è necessario aggiornamento. La formazione permanente è comunque obbligatoria ogni qualvolta lo richiedano significative innovazioni produttive o tecnologiche.

Tipologia di verifica

Rilascio attestato di formazione secondo modello allegato al DGR 4197 del 22/11/2004

Formazione periodica

Obbligo

Ogni 3 anni i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza di un corso di aggiornamento della durata di 2 ore finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Tipologia di verifica

Rilascio attestato secondo modello allegato al DGR 4197 del 22/11/2004

Esenzioni

Esclusi dall'obbligo formativo sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari. Il dipartimento di prevenzione dell'azienda USL della Valle d'Aosta può escludere dall'obbligo formativo altre categorie di addetti del settore alimentare qualora questi non manipolano direttamente gli alimenti. Esclusi dalla formazione gli addetti a sagre e feste paesane data l'occasionalità e temporaneità dell'evento. Tenuto conto che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare una formazione ed un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, si intende soddisfatto il requisito dell'avvenuta formazione, se questa viene effettuata in azienda secondo modalità e contenuti idonei da parte di personale qualificato.

Il personale in possesso di uno dei seguenti titoli di studio è esonerato dall'obbligo della frequenza ai corsi di formazione e di aggiornamento: diploma di scuola alberghiera, diploma di perito agrario, diploma di agrotecnico, laurea in medicina e chirurgia, laurea in Scienze biologiche (o titolo equipollente), laurea in farmacia, laurea in Medicina veterinaria, laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente), laurea in assistente sanitario (o titolo equipollente), laurea in infermieristica (o titolo equipollente), laurea in scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente), laurea in dietistica (o titolo equipollente), laurea in agraria (o titolo equipollente), laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente), laurea in ingegneria delle industrie alimentari.

Il Dipartimento di prevenzione dell'azienda USL della Valle d'Aosta può valutare come utili altri titoli di studio in sostituzione dell'attestato di formazione.

Veneto

Riferimento normativo

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. 41/2003

DGR 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

Soggetti erogatori della formazione

La Giunta Regionale, con DGR 104/2004, ha definito i criteri e le modalità di attuazione di cui all'art. 1 L.R. 41/03. In particolare ha previsto che i percorsi di formazione e informazione fossero attuati dalle aziende alimentari e che la cadenza dei percorsi formativi fosse biennale (diventa triennale con DDR n. 388 del 9 agosto 2007). Infine si è stabilito (con DDR 438/04) che l'attività formativa possa essere erogata con due distinte modalità:

- dagli organismi di formazione accreditati, secondo il modello regionale vigente, articolato nell'emanazione di un avviso pubblico, nell'istruttoria dei progetti formativi, nella formale approvazione degli stessi e nella gestione delle diverse fasi attuative secondo un modello stabilito;
- direttamente dalle imprese alimentari (di seguito, imprese), previa comunicazione all'Azienda Ulss territorialmente competente.

Il Datore di lavoro (OSA) può impartire la formazione, anche avvalendosi di altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa.

Il datore di lavoro decide autonomamente, ad esempio:

- le modalità della formazione (in aula, in azienda, a distanza, per iscritto, a voce, con verifiche o senza, ecc.);
- i contenuti minimi;
- la durata;
- l'eventuale necessità di un rinnovo, in assenza di variazioni del ciclo produttivo;- i requisiti del docente (nel caso in cui decida di affidare ad altri il ruolo di formatore);
- le modalità di attestazione/registrazione della formazione.documento che identificherà tipologia, sede, data, docente/relatore e tutti gli elementi che consentono di risalire all'evento formativo.

I soggetti che intendono esercitare la funzione di docente devono essere inseriti in un elenco pubblico, accessibile a chiunque dal sito istituzionale regionale.

L'iscrizione all'elenco verrà effettuata dagli uffici regionale, a semplice domanda dell'interessato.

I docenti dei corsi (formazione frontale, autoformazione aziendale, attività seminariale) devono essere in possesso di uno dei requisiti indicati ALLEGATO A alla Dgr n. 2898 del 28 dicembre 2012 pag. 10/12

Appendice 1

Formazione all'atto dell'assunzione/inizio attività

Obbligo

L'obbligo di formazione/informazione è assolto in modalità diversificate a seconda che il personale entri o meno in contatto diretto o indiretto con gli alimenti. Sulla base di tale distinzione sono stati individuati due gruppi di operatori del settore alimentare, che vengono identificati nei seguenti elenchi, anche se solo in maniera esemplificativa e non esaustiva,:

G R U P P O 1 Chi non manipola alimenti

G R U P P O 2 Chi manipola alimenti (anche per successiva vendita)

GRUPPO 1 Le misure di formazione/informazione sono assolute con la presa visione delle “Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, Appendice 2. La presa visione è dimostrata dall'apposizione sul documento di data, timbro dell'impresa e firma di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) entro 30 giorni dall'inizio dell'attività o del rapporto di lavoro. Il documento è conservato agli atti dell'impresa, a disposizione delle autorità di vigilanza. La procedura è ripetuta a cadenza triennale dalla data della precedente sottoscrizione.

GRUPPO 2 Le misure di formazione/informazione sono assolute con la partecipazione di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) ad un percorso formativo, in conformità ad una delle opzioni precisate sotto. In sede di avvio dell'impresa o di nuovo rapporto di lavoro le misure di formazione/informazione sono assolute con la presa visione delle “Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, Appendice 2. La presa visione è dimostrata dall'apposizione sul documento di data, timbro dell'impresa e firma di ciascuno degli addetti dell'impresa alimentare (titolare, dipendenti, collaboratori ecc.) entro 30 giorni dall'inizio dell'attività o del rapporto di lavoro. Il documento è conservato agli atti dell'impresa, a disposizione delle autorità di vigilanza.

Le misure di formazione/informazione per gli addetti di cui al Gruppo 2, sono realizzate attraverso una delle seguenti opzioni a discrezione dell'impresa:

1. formazione frontale;
2. attività seminariale;
3. autoformazione aziendale;
4. formazione a distanza.

Ciascuna di queste opzioni prevede in esito un unico documento conforme a modello regionale che identifica tipologia, sede, data, docente/relatore, scadenza e tutti gli elementi che consentono di risalire all'evento formativo.

In ogni caso i contenuti minimi del percorso sono di seguito elencati:

- Igiene della persona: igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute ecc.;
- Malattie trasmissibili dagli alimenti: cause e conseguenze;
- Sanificazione (degli ambienti e delle attrezzature).

La verifica finale degli apprendimenti consiste nella somministrazione di un test sugli argomenti oggetto dell'intervento formativo, comprendente una batteria di almeno 15 domande a risposta multipla, di cui una sola non corretta.

Il rinnovo dell'attestazione va effettuato entro 3 anni dalla data di rilascio, in una qualsiasi delle opzioni sopra indicate.

Tipologia di verifica

Rilascio attestato redatto su modello regionale, debitamente compilato.

Formazione periodica

Obbligo

Il rinnovo dell'attestazione va effettuato entro 3 anni dalla data di rilascio, in una qualsiasi delle opzioni sopra indicate.

Tipologia di verifica

Rilascio attestato redatto su modello regionale, debitamente compilato.

Esenzioni

Sono esonerati dalle procedure di formazione/informazione di cui all'art. 1 della L.R. 41/2003 i soggetti di seguito precisati

- i soggetti in possesso di uno dei titoli di laurea previsti per i docenti (Appendice 1);
- i soggetti in possesso del Certificato per l'Attività di Somministrazione e Vendita di Prodotti Alimentari ed equipollenti;
- i possessori dell'Attestato di qualifica professionale di Operatore Socio Sanitario ai sensi dell'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 22/02/2001.

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 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 (copicapo, 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.

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.

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 com-portamenti (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.

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 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.

DATA: _____

PER PRESA VISIONE Firma dell'operatore _____

Firma del titolare/delegato _____

Timbro della ditta