

PARTE I

Formazione degli addetti al settore alimentare al fine di prevenire le malattie trasmesse da alimenti**Obbligo di formazione**

Come previsto all'art. 5 della L.R. 18 agosto 2005 n. 21 gli operatori della produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati con periodicità dettata dalla complessità delle lavorazioni nelle quali sono impiegati.

L'onere della formazione e dell'aggiornamento obbligatorio è a carico del datore di lavoro.

Ai fini della formazione si individuano due categorie di addetti che operano la manipolazione degli alimenti

- addetti di imprese registrate 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, imbottigliatori nelle cantine, ecc.;
- 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.).

Espletamento e frequenza obbligo formativo

L'obbligo formativo viene espletato in modo differenziato dalle due categorie di addetti:

- addetti che operano una manipolazione a rischio limitato: il responsabile dell'industria alimentare mette a disposizione degli addetti ed illustra loro, **con cadenza biennale**, il documento "Norme di corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande" (**Allegato 1**). Gli addetti sottoscrivono la presa visione del documento.
- addetti che operano una manipolazione a rischio: tramite la partecipazione, con esito favorevole, ad un corso, **con cadenza biennale**, in materia di igiene degli alimenti; sono fatti salvi gli obblighi formativi degli addetti di stabilimenti riconosciuti.

Durata corso per addetti che operano una manipolazione a rischio

Minimo 3 ore.

Contenuti minimi del corso

- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti;
- nozioni sull'igiene della persona.

Il corso non può superare il numero massimo di 30 partecipanti.

Soggetti organizzatori del corso

I corsi possono essere organizzati da enti, strutture, imprese alimentari (che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti), sia pubblici che privati, ed anche da singoli professionisti (d'ora in poi chiamati soggetti organizzatori) rispettando le modalità di seguito riportate.

I soggetti organizzatori devono:

- dotarsi di un registro datato (**Allegato 2**) con firma dei partecipanti e del/dei docente/i che sarà conservato per un periodo non inferiore ai 5 anni; allo stesso modo devono essere conservati anche i questionari finali di valutazione del grado di apprendimento;
- inviare all'Azienda per i servizi sanitari, sul cui territorio ha sede il corso, comunicazione di organizzazione del corso; tale comunicazione, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato 3**, deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di svolgimento del corso medesimo affinché l'Azienda sanitaria possa verificarne l'effettivo svolgimento. Eventuali cambiamenti o impedimenti straordinari allo svolgimento devono essere comunicati tempestivamente, pena la non validità del corso stesso.

Formatori

I formatori devono possedere preparazione professionale specifica in materia di igiene degli alimenti e delle bevande, derivante dai seguenti titoli di studio (o titoli equipollenti):

- 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

La formazione può essere svolta anche da personale delle Aziende Sanitarie afferente ai Dipartimenti di Prevenzione con comprovata esperienza nel settore dell'igiene degli alimenti.

Qualora i formatori siano dipendenti da enti pubblici i medesimi possono espletare attività formativa nei limiti stabiliti dalle norme e dai regolamenti dell'ente di appartenenza.

Valutazione del percorso formativo

Al termine del percorso formativo il grado di apprendimento sarà valutato con questionario redatto dal soggetto organizzatore.

Attestati

A favorevole conclusione del percorso formativo il soggetto organizzatore rilascerà un attestato di formazione i cui contenuti sono indicati nel fac-simile ad **Allegato 4**.

Copia dell'attestazione dovrà essere conservata nel luogo di lavoro tra la documentazione relativa alle procedure per l'applicazione del piano di autocontrollo.

Esenzioni

Per il primo biennio sono esentati dall'obbligo formativo i soggetti che hanno frequentato, nell'anno antecedente, con esito positivo dimostrabile:

- un corso per l'abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande o per la vendita di prodotti alimentari;

- un corso di addestramento/formazione ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 tra i cui argomenti figurino quelli indicati nei contenuti minimi del corso.

Sono esentati, inoltre, i possessori dei titoli di studio abilitativi alla qualifica di formatori.

Vigilanza sui corsi

L'Azienda per i servizi sanitari ha facoltà di controllare le modalità e l'effettivo svolgimento del corso.

Controllo sulla formazione

L'Azienda sanitaria ha facoltà di verificare l'efficacia degli interventi formativi durante le normali attività di controllo degli operatori del settore alimentare (art. 10 Regolamento CE n. 852/2004).

Sanzioni

A carico del datore di lavoro e dell'addetto

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

A carico del soggetto organizzatore

Le false dichiarazioni saranno punite secondo le norme vigenti.

Periodo transitorio di prima applicazione

Entro due anni dalla adozione del presente provvedimento sia gli addetti che operano una manipolazione a rischio sia gli addetti che operano una manipolazione a rischio limitato dovranno aver ottemperato agli obblighi formativi.

Zone ad alta rilevanza turistica

Gli addetti che operano una manipolazione a rischio presso imprese ad attività stagionale, in zone ad alta rilevanza turistica, visto l'elevato turn-over aziendale, devono comprovare l'espletamento degli obblighi formativi biennali prima dell'inizio dell'attività.

ALLEGATO A

PARTE II

Formazione dei responsabili dell'elaborazione, della gestione e della applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare

Obbligo di formazione

Come previsto all'allegato II, capitolo XII, del Regolamento n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di autocontrollo o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

L'onere della formazione e dell'aggiornamento obbligatorio è a carico del datore di lavoro.

Si definisce responsabile dell'elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'art. 5, paragrafo 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004 il responsabile legale dell'impresa alimentare o un altro operatore espressamente delegato.

Ai fini della formazione si individuano tre categorie di imprese del settore alimentare

- imprese della commercializzazione (depositi all'ingrosso, negozi di vendita, trasporto di alimenti, vendita ambulante, ecc.)
- imprese della somministrazione (bar, caffetterie, osterie, ristoranti, pizzerie, somministrazione ambulante, ecc.)
- imprese della produzione e/o trasformazione e/o somministrazione complessa (ristorazione collettiva, ristorazione che effettua banqueting e catering, panifici, pasticcerie, gelaterie, gastronomie, macellerie, pescherie, ecc.)

Espletamento, contenuti minimi e durata minima obbligo formativo

L'obbligo formativo ha **cadenza quinquennale e deve essere espletato in modo differenziato dai responsabili delle tre categorie di imprese.**

Il sottostante prospetto rappresenta uno schema orientativo delle ore di formazione in relazione agli argomenti da trattare per le tre categorie d'impresa.

	imprese della commercializzazione	imprese della somministrazione	imprese della produzione, trasformazione, somministrazione complessa
a) Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione; b) Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare c) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; d) Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare	2 ore	4 ore	4 ore
e) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; f) Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche; g) Prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione	1 ora	2 ore	2 ore
h) Esempi applicativi. Individuazione e controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica impresa del settore alimentare	1 ora	2 ore	2 ore
Totali	4 ore	8 ore	8 ore

I contenuti del corso devono essere sia generali che specifici; in particolare i contenuti del punto h) devono possedere una valenza pratico-specifica ed essere tarati in relazione all'effettiva attività svolta dall'impresa alimentare. Per tale motivo si consiglia di formare responsabili provenienti da gruppi omogenei di imprese del settore alimentare.

Il corso non deve superare il numero massimo di 20 partecipanti.

Soggetti organizzatori del corso

I corsi possono essere organizzati da enti, strutture, imprese alimentari (che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti), sia pubblici che privati, ed anche da singoli professionisti (d'ora in poi chiamati soggetti organizzatori) rispettando le modalità di seguito riportate.

I soggetti organizzatori devono:

- dotarsi di un registro datato (**Allegato 5**) con firma dei partecipanti e del/dei docente/i che sarà conservato per un periodo non inferiore ai 5 anni; allo stesso modo devono essere conservati anche i questionari finali di valutazione del grado di apprendimento;
- inviare all'Azienda per i servizi sanitari, sul cui territorio ha sede il corso, comunicazione di organizzazione del corso; tale comunicazione, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato 6**, deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di svolgimento del corso medesimo affinché l'Azienda sanitaria possa verificarne l'effettivo svolgimento. Eventuali cambiamenti o impedimenti straordinari allo svolgimento devono essere comunicati tempestivamente, pena la non validità del corso stesso.

Formatori

I formatori devono possedere preparazione professionale specifica in materia di igiene degli alimenti e delle bevande, derivante dai seguenti titoli di studio (o titoli equipollenti):

- 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

La formazione può essere svolta anche da personale delle Aziende Sanitarie afferente ai Dipartimenti di Prevenzione con comprovata esperienza nel settore dell'igiene degli alimenti.

Qualora i formatori siano dipendenti da enti pubblici i medesimi possono espletare attività formativa nei limiti stabiliti dalle norme e dai regolamenti dell'ente di appartenenza.

Valutazione del percorso formativo

Al termine del percorso formativo il grado di apprendimento sarà valutato con questionario redatto dal soggetto organizzatore.

Attestati

A favorevole conclusione del percorso formativo ed ai soggetti che hanno frequentato almeno l'80% delle ore complessive del corso, il soggetto organizzatore rilascerà un attestato di formazione i cui contenuti sono indicati nel fac-simile ad **Allegato 7**

Copia dell'attestazione dovrà essere conservata nel luogo di lavoro tra la documentazione relativa alle procedure per l'applicazione del piano di autocontrollo.

Esenzioni

Per il primo quinquennio sono esentati dall'obbligo formativo i soggetti che hanno frequentato, nel biennio antecedente, con esito positivo dimostrabile:

- un corso di addestramento/formazione ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 tra i cui argomenti figurino quelli indicati nei contenuti minimi del corso.

Sono esentati, inoltre, i possessori dei titoli di studio abilitativi alla qualifica di formatori.

Vigilanza sui corsi

L'Azienda per i servizi sanitari ha la facoltà di controllare le modalità e l'effettivo svolgimento del corso.

Controllo sulla formazione

L'Azienda sanitaria ha facoltà di verificare l'efficacia degli interventi formativi durante le normali attività di controllo degli operatori del settore alimentare (art. 10 Regolamento CE n. 852/2004).

Sanzioni

A carico del datore di lavoro e dell'addetto

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

A carico del soggetto organizzatore

Le false dichiarazioni saranno punite secondo le norme vigenti.

Zone ad alta rilevanza turistica

I responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare che operano presso imprese ad attività stagionale, in zone ad alta rilevanza turistica, visto l'elevato turn-over aziendale, devono comprovare l'espletamento degli obblighi formativi quinquennali prima dell'inizio dell'attività.