

GIUNTA REGIONALE

Omissis

DELIBERAZIONE 14.05.2007, n. 463:

Deliberazione Giunta regionale n. 949/2006 (applicazione art. 210 l.r. 6/2005 e successiva modifica ed integrazione l.r. 33/2005) modifiche ed integrazioni in applicazione punto 12 allegato A.

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la Deliberazione Giunta regionale n. 949 del 21 agosto 2006 con oggetto "Linee guida per l'applicazione dell'art. 210 della l.r. 6/05 come modificato ed integrato dalla l.r. 33/05. Disciplina per la realizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato (ulteriori modifiche e integrazioni alla D.G.R. 61/06)", in particolare l'allegato A – punto 12 – nel quale è stabilito: "La presente disciplina è sottoposta a verifica al fine di intervenire con opportune eventuali modifiche ed integrazioni entro il 30.04.2007.....";

Rilevato che alcune Associazioni di categoria (Confcommercio regionale, CNA Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa, ecc.....) hanno evidenziato la esigenza di dare piena attuazione alle previsioni della lettera "c" del comma 5 dell'art. 210 della l.r. 6/2005, come modificato ed integrato dalla l.r. n. 33/2005, che detta "c) **i soggetti autorizzati ad effettuare la formazione e l'aggiornamento nonché a rilasciare la relativa attestazione**";

Ritenuto, data la rilevanza numerica degli utenti alla frequenza dei corsi, risultante dalle stesse relazioni presentate al Servizio Prevenzione Collettiva dalle sei Aziende USL (Servizi igiene degli alimenti e della nutrizione), di procedere all'autorizzazione prevista dalla norma individuando come soggetti autorizzati, ai sensi del comma 5 lettera "c" dell'art. 210 l.r.

6/2005, le Associazioni di categoria per la formazione e l'aggiornamento nei confronti dei dipendenti delle loro Imprese associate o dei titolari delle stesse, che svolgono una o più mansioni tra quelle individuate dalla disciplina, intervenendo a tal fine, in sostituzione dell'allegato "A" della deliberazione n. 949/2006, con l'allegato "1" al presente atto, parte integrante e sostanziale lo stesso;

Atteso che dall'adozione della disciplina di cui all'allegato 1 succitato nessun onere deriva a carico della Regione Abruzzo e che nei confronti dell'utenza interessata allo svolgimento dei corsi viene in tal modo consentita una maggiore disponibilità di offerta formativa comunque non differenziata nei contenuti e nelle metodologie rispetto a quella che continuerà ad essere offerta dalle stesse AUSL regionali;

Vista la Deliberazione Giunta regionale n. 300 del 28 marzo 2007, a seguito della quale è stato sottoscritto il protocollo d'intesa tra il Componente la Giunta preposto alla Sanità ed il Provveditore dell'Amministrazione Penitenziaria, la cui disciplina resta collegata alla D.G.r. n. 949/06 e successivamente all'entrata in vigore del presente atto alla disciplina contenuta dell'allegato 1 anzi riportato;

Vista la l.r. n.77/99 e ss. mm. ed integrazioni;

Dato atto del parere favorevole espresso dal Direttore Regionale della Sanità in merito alla regolarità tecnico-amministrativa ed alla legittimità del presente atto;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

per quanto in premessa riportato che si intende integralmente qui di seguito riportato ed approvato

1. di **approvare** l'allegato "1" al presente atto denominato "Criteri e modalità per l'or-

ganizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato, ai sensi dell'art. 210 della l.r. n. 6/2005 e relative modifiche ed integrazioni (l.r. n. 33 del 9.11.2005);

2. di **stabilire** che la disciplina dell'allegato 1 -

sub1- entri in vigore a decorrere dal sessantesimo giorno successivo a quello di pubblicazione del presente atto sul *BURA*;

3. di **disporre** la pubblicazione integrale del presente atto sul *BURA*.

Segue allegato

Documento composto da n. 11 fasciate,
 ALLEGATO come parte integrante alla dell-
 berazione n. 263 del 11 A MAG. 2007
 IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
 (Cioè Fausto Fanti)
Fanti

Allegato "1"

CRITERI E MODALITÀ PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO, AI SENSI DELL'ART. 210 DELLA L.R. N. 6/2005 E RELATIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI (L.R. N. 33 del 9.11.2005).

PREMESSA

La presente disciplina attuativa della L.R. 8.2.05 n. 6, art. 210, come modificato dalla L.R. n. 33 del 9.11.05 ha valenza sul territorio regionale e conseguentemente introduce modifiche alla disciplina nazionale previgente nei confronti dei residenti o domiciliati in Abruzzo nonché nei confronti dei non residenti in Abruzzo che per esigenze lavorative sono occupati nel settore alimentare nel territorio abruzzese.

1. CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE:

a) Sono tenuti alla frequenza del corso specifico di formazione ed aggiornamento e quindi al possesso del relativo attestato gli addetti alle seguenti mansioni:

- o Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti, rosticcerie e affini);
- o Personale ausiliario di cucina;
- o Pasticceri;
- o Gelatai;
- o Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- o Addetti alla produzione di pasta;
- o Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi;
- o Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni del pesce e dei molluschi;
- o Salumieri;
- o Addetti alla produzione di ovoprodotti.
- o Baristi;
- o Fornai e addetti alla produzione di pizze e analoghi;
- o Addetti alla vendita di alimenti sfusi;
- o Addetti alla vendita di ortofrutticoli;
- o Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.
- o Camerieri;
- o Addetti all'industria conserviera;
- o Addetti alla produzione e lavorazione delle bevande, dei vini e degli oli e delle relative mescite;



La presente copia, composta
 n. 11 fogli, è conforme all'
 originale emesso da quest'
 Ufficio. *Fausto Fanti*

b) Tutti gli addetti ad altre mansioni sono considerati esonerati dal corso.

Per le sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione di alimenti, gli addetti sono esclusi dall'obbligo dell'attestato di formazione in linea con quanto previsto dal comma 14 dell'art. 92 della L. 388/00, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione del responsabile dell'attività di preparazione e/o

somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito della manifestazione che va identificato nella richiesta di autorizzazione sanitaria provvisoria da inoltrare contemporaneamente all'Autorità Sanitaria locale (Sindaco) e al Responsabile SIAN della AUSL competente per territorio.

2. MODALITA' DI SVOLGIMENTO E PERIODICITA' DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

- **Corso tipo 1 (Corso di formazione)** della durata di 5 ore in una sola giornata, destinato a soggetti che richiedono il rilascio dell'attestato, in quanto in possesso alla data del 26.2.2005 del libretto LIS in corso di validità ed ai soggetti che ne richiedono il rilascio per la prima volta.
- **Corso tipo 2 (corso di aggiornamento)** della durata di ore 4, destinato ai soggetti che richiedono il rinnovo dell'attestato.

I predetti corsi vengono organizzati periodicamente dall'AUSL - Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione, ognuno per il territorio di propria competenza, in rapporto alle necessità legate alla realtà produttiva locale e al numero degli addetti al settore alimentare residenti, domiciliati od occupati nel comprensorio dell'Azienda stessa.

Il numero e la distribuzione territoriale dei corsi dovrà essere tale da garantirne l'accesso entro ambiti territoriali e termini temporali compatibili con le esigenze dell'utenza e della funzionalità dei Servizi dell'AUSL.

Il Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di ciascuna AUSL assume le funzioni di direzione dei corsi e conferisce gli incarichi di docenza ai dirigenti medici-chirurghi (DM) del SIAN, ai dirigenti medici-veterinari (DV) del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) - per questi ultimi previa designazione del responsabile del Servizio stesso - ed al dirigente biologico designato dal responsabile della struttura di appartenenza. Nei corsi sono programmate due ore di docenza svolte dai dirigenti medici-chirurghi, prevalentemente in materie attinenti l'igiene degli alimenti di origine vegetale / l'igiene della persona, due ore di docenza svolte dai dirigenti veterinari in materie attinenti prevalentemente l'igiene degli alimenti di origine animale ed una ora di docenza svolta dal dirigente biologo in materia di microbiologia degli alimenti previo parere favorevole del relativo Direttore della struttura di appartenenza.

Il responsabile del SIAN, a fronte di rilevate esigenze, conferisce gli incarichi di docenza, anche ai medici chirurghi ed ai medici veterinari appartenenti agli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, che si siano resi disponibili a svolgere l'attività. Per tali fini il responsabile del SIAN informerà di tale esigenza il Direttore del Dipartimento di Prevenzione, che conseguentemente attiva i Direttori dei Servizi per la formalizzazione di elenchi nominativi di disponibilità, da rimettere al responsabile del SIAN. Dagli elenchi il responsabile del SIAN deve attingere, sulla base della distribuzione territoriale di svolgimento dell'attività ordinaria e con criterio di rotazione, al fine di consentire un'armonica organizzazione del lavoro.

All'occorrenza gli incarichi di docente possono essere conferite, previo parere favorevole del relativo Direttore, ai medici (DM) dei Distretti Sanitari di Base (D.S.B.).



Nel corso di tipo 2 (corso di aggiornamento), sono programmate due ore di docenza svolte dai Dirigenti Medici – Chirurghi e due di docenza svolte dai Dirigenti Veterinari nel rispetto delle summenzionate modalità.

Il Responsabile del SIAN provvede inoltre alla costituzione delle commissioni di valutazione finale secondo la composizione di cui al successivo punto 11, nel rispetto.....

Per gli aspetti amministrativi il Direttore Generale della AUSL garantisce al Dipartimento di Prevenzione e quindi al Servizio IAN adeguato personale di profilo amministrativo, pari almeno a quello che in precedenza si occupava del rilascio dei LIS, per garantire il necessario svolgimento delle attività di supporto amministrativo che rappresentano parte integrante del sistema operativo impegnato in dette attività. Detto personale può essere incentivato con quota parte del fondo costituito per sostenere le spese organizzative.

Per favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti e la valutazione finale il numero dei partecipanti a ciascun corso non deve di regola superare le 30 unità.

L'utente deve presentare al SIAN, direttamente o tramite l'azienda per cui lavora, apposita domanda di iscrizione in carta semplice riportante tutti i dati identificativi completo di codice fiscale, due foto tessera, di cui una autenticata mediante apposizione di firma autografa, e con la ricevuta del versamento della quota di iscrizione.

La frequenza al corso è obbligatoria nella sua interezza e non sono ammesse assenze per poter sostenere la prova di valutazione.

L'ammissione al corso viene disposto in ordine di presentazione delle istanze.

In occasione dello svolgimento del corso viene fornito ai partecipanti a cura del medesimo SIAN idoneo materiale didattico-formativo.

I SIAN sono tenuti a predisporre apposita registrazione distinta per ogni corso con il relativo numero, l'elenco dei partecipanti e le firme dei docenti e quelle di entrata ed uscita di ogni utente attestante la frequenza.

Il Responsabile del SIAN provvede a vidimare detti sistemi di rilevazione.

Il tutor assicura assistenza ai corsisti verifica all'inizio corso i documenti d'identità degli utenti e supporta il SIAN nella stesura dell'elenco dei partecipanti completo dei relativi dati anagrafici. Il SIAN individua il tutor prioritariamente tra i Tecnici della Prevenzione del proprio Servizio o del Dipartimento. Nel secondo caso previo parere favorevole del responsabile del Servizio a cui il tecnico è assegnato.

Il SIAN inoltre deve istituire una banca dati attinente i soggetti che hanno conseguito l'attestato di formazione riportante i relativi dati anagrafici e codice fiscale.

Entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento, i SIAN delle AUSL trasmettono i dati informatici riepilogativi dell'attività svolta (numero corsi effettuati, numero soggetti formati o aggiornati) al Servizio Prevenzione Collettiva - Ufficio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della Regione.

Detta comunicazione dovrà inoltre comprendere una relazione descrittiva delle risorse finanziarie rimosse con dettaglio di utilizzo.

L'attività formativa e di aggiornamento nonché quella relativa alla valutazione finale deve rimanere sotto il profilo della spesa a carico dell'utenza.



Per i profili fiscali si rinvia alle norme in vigore.

L'attestato di avvenuta formazione/aggiornamento viene rilasciato dal SIAN, gestore del Corso, previo esito positivo della prova di valutazione finale.

La prova di valutazione finale consiste nel sostenere un test costituito da un questionario con 25 (venticinque) domande a risposta multipla.

Il superamento interviene con la formulazione di almeno 20 risposte esatte.

Gli addetti che non superano la prova possono sostenerla in una successiva sessione; se l'esito è ancora negativo devono partecipare ad un nuovo corso e quindi formulare nuova istanza con versamento economico.

3. COMPATIBILITA' CON ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

a)

Tenuto conto che i responsabili delle aziende/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, il requisito dell'avvenuta formazione si intende soddisfatto se questa viene effettuata in Azienda/Industria secondo modalità e contenuti valutati idonei dal Responsabile del SIAN della AUSL del comprensorio.

A tale scopo l'azienda /industria, per i propri lavoratori, presenta il programma al SIAN della AUSL territorialmente competente, con indicazione contestuale di un tecnico laureato (in medicina e chirurgia o in medicina veterinaria oppure in scienze biologiche) con funzione di responsabile dell'intervento formativo. Il SIAN, o il SIAOA al quale viene passato il programma, a seconda del settore di competenza della industria alimentare, valutati i contenuti formativi e la presenza di docenti di esperienza nel settore dell'igiene della persona e dell'igiene degli alimenti, procede a validare il programma entro 30 giorni dalla ricezione della richiesta. Trascorso tale termine senza riscontro il programma si intende validato e l'azienda deve tempestivamente attivarsi per la realizzare del corso. In caso di modifica dei docenti del corso oppure a seguito della necessità di introdurre innovazioni nel programma formativo, l'Azienda/Industria organizzatrice deve darne comunicazione al SIAN e poi acquisirne, secondo le modalità suesposte, la relativa validazione, pena la non validità del corso.

Al termine del corso presso l'azienda/industria, per i soggetti che hanno regolarmente frequentato le lezioni, come da dichiarazione del responsabile tecnico dell'intervento, viene organizzato una prova di valutazione alla presenza di un medico-chirurgo (DM) o di un medico - veterinario (DV) del Dipartimento di Prevenzione, in relazione all'attinenza dell'attività (lavorazione prevalente di alimenti di origine vegetale o animale) nominato dal SIAN competente per territorio, secondo le modalità di designazione già espresse al punto 2.

A tal fine i lavoratori che hanno superato il test finale, secondo l'elenco trasmesso dalla Azienda alla AUSL, presentano istanza in carta semplice al SIAN riportante tutti i dati identificativi, con due 2 foto tessera, di cui 1(una) autenticata mediante firma autografa, con il versamento di € 15,00, sul c.c.p. di cui al punto 10, come da tariffario Deliberazione Giunta regionale n. 1212/2003.

La procedura prevista dalla presente lettera (a) è consentita anche alle piccole e medie Aziende, per i propri lavoratori, che aggregandosi presentano a tal fine al SIAN della AUSL



un programma unico formativo oppure di unico aggiornamento per la cui realizzazione una delle Aziende vada ad assumere la funzione di responsabile dell'intervento con individuazione di specifico Tecnico secondo la disciplina prevista per le Aziende/Industrie dal presente paragrafo, a seguito dell'intervenuta validazione del programma da parte del SIAN o dal SIAOA della AUSL competente, secondo le modalità surriportate.

b)

L'attestato di formazione può essere rilasciato anche ai soggetti che frequentino i corsi di idoneità alla vendita dei prodotti alimentari e/o alla somministrazione di alimenti e bevande, in applicazione dell'art. 5 del D.Lgs 31/03/98 n. 114, istituiti e riconosciuti dalla Regione, previo superamento di un test finale; il verbale degli esami viene trasmesso dall'Organismo attuatore dei precitati corsi, istituiti o riconosciuti dalla Regione, alle AUSL di competenza - Dipartimento di Prevenzione - SIAN per il rilascio dell'attestato di formazione. A tal fine i precitati soggetti presentano istanza al SIAN in carta semplice riportante tutti i dati identificativi, con due 2 foto tessera, di cui 1(una) autenticata mediante firma autografa, con il versamento di € 15,00, sul c.c.p. di cui al punto 10, come da tariffario Deliberazione Giunta regionale n. 1212/2003.

4. VALIDITA' DELL'ATTESTATO DI FORMAZIONE

L'attestato di formazione/aggiornamento ha validità triennale dalla data del rilascio. Alla scadenza, i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza di un corso di aggiornamento finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Gli operatori tecnici dell'AUSL, nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, ai sensi della vigente normativa, procedono al controllo del possesso dell'attestato di formazione ed al rispetto della norma vigente in materia.

5. CONTENUTI DEI CORSI DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO

I contenuti dei corsi sono:

- le malattie trasmesse da alimenti;
- valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati;
- modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti;
- igiene personale: procedure di controllo comportamentale;
- igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- cenni di microbiologia degli alimenti e relativa prassi igienica.

Tali contenuti devono essere articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione (acquisire conoscenze e competenze di base) e di aggiornamento (rinforzare ed approfondire le conoscenze possedute con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dal personale in precedenza citato).

6. SPECIFICI TITOLI DI STUDIO

I seguenti titoli di studio consentono di ritenere soddisfatto il requisito del possesso dell'attestato di formazione:



- a) diploma di scuola alberghiera;
- b) attestati di qualifica alberghiera (settore sala-bar e settore cucina) rilasciati da Istituti di scuola secondaria;
- c) attestati di qualifica di formazione professionale per aiuto cuoco, cameriere di ristorante ed albergo (legge 845/78);
- d) perito agrario, perito agrotecnico;
- e) laurea in:
 - o medicina e chirurgia
 - o scienze biologiche (o titolo equipollente)
 - o medicina veterinaria
 - o chimica biologica ed equipollenti, farmacia ed equipollenti
 - o tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente)
 - o assistente sanitario (o titolo equipollente)
 - o infermieristica (o titolo equipollente)
 - o scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente)
 - o dietistica (o titolo equipollente)
 - o agraria (o titolo equipollente)
 - o scienza e tecnologia delle produzioni alimentari (o titolo equipollente).

Pertanto, le persone in possesso di uno dei titoli di cui sopra sono esentati dalla frequenza dei corsi di formazione e di aggiornamento.

Ad essi il SIAN competente per territorio rilascia un attestato non soggetto a rinnovo. A tali fini le persone in possesso di uno dei titoli di cui sopra presentano istanza al SIAN in carta semplice riportante tutti i dati identificativi, con due 2 fototessera di cui 1(una) autenticata mediante apposizione di firma autografa, copia del titolo di studio relativo al sopra citato elenco, in fotocopia autenticata, e versamento di € 15,00, sul c.c.p. di cui al punto 10, come da tariffario Deliberazione Giunta regionale n. 1212/2003.

7. MODALITA' E TEMPI DI ATTIVAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE

Corso di tipo 1 (corso di formazione) rivolto a soggetti che richiedono il rilascio per la prima volta.

I SIAN provvederanno con priorità ad organizzare i corsi, sempre tenendo conto, per l'immissione al corso, della priorità stabilita dalla data di presentazione della domanda.

Nelle more di conclusione del corso il SIAN rilascia al richiedente una certificazione sanitaria con valenza massima di sei mesi decorrenti dalla data di acquisizione presso la AUSL- SIAN della regolare richiesta di iscrizione al corso.

8. INFORMAZIONI ALLA POPOLAZIONE

La Giunta Regionale e le Aziende Unità Sanitarie Locali promuovono iniziative informative in materia di igiene degli alimenti nei confronti della popolazione con l'uso di strumenti diversificati, i cui contenuti sono definiti dalla Giunta sentite le Associazioni maggiormente rappresentative dei consumatori e degli utenti. Le Aziende USL sono tenute in sede di relazione prevista al punto 10 alla quantificazione delle risorse residue sulla base delle quali la Giunta definisce i precitati contenuti.

Tali contenuti devono comunque prevedere:

- o l'andamento epidemiologico delle Malattie Trasmissibili attraverso gli Alimenti (MTA) e la valutazione dell'impatto della presente normativa su tale andamento;



- o gli obiettivi e le finalità dei programmi di controllo intrapresi dai SIAN e dai SIAOA sull'igiene degli alimenti;
- o i principali fattori di rischio connessi con l'alimentazione e le misure efficaci per la loro prevenzione.

E' auspicabile che i Direttori Generali delle AUSL, supportati dai Direttori/Coordinatori dei Dipartimenti di Prevenzione, promuovano iniziative per diffondere le stesse sul territorio nei confronti della popolazione, delle categorie interessate e degli enti in genere.

9. PARTECIPAZIONE ALLA SPESA

I soggetti che chiedono di partecipare al corso di formazione/aggiornamento presso il SIAN – AUSL sono tenuti al versamento delle seguenti tariffe.

Le ASL devono attivare apposito dedicato c.c.p. intestato al SIAN sul quale gli utenti provvedono ad effettuare il versamento; tali somme costituiscono il fondo per sostenere le spese organizzative per l'espletamento dei corsi, le sedute delle Commissioni e di quant'altro necessario per l'applicazione della presente Deliberazione.

- € 40 per il corso di formazione
- € 30 per il corso di aggiornamento.

Corsi di formazione/aggiornamento organizzati da Aziende e dalle Industrie come da punto 3 lettera (a)

- € 50 per validazione programma da parte del SIAN,
- € 100 lorde a seduta più rimborso spesa di viaggio nel rispetto della relativa normativa vigente.

10. SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' E COMPENSI

a) Orari

Tutte le attività connesse all'applicazione di detta normativa vanno svolte dal personale dirigente fuori dell'orario di servizio (art.60 – comma 1 punto "a" dell'attuale CCNL – attività a pagamento).

Per il personale del comparto tali attività sono svolte come prestazioni occasionali fuori dell'orario di servizio.

Il personale impegnato acquisirà preventiva apposita autorizzazione, ove previsto dall'ordinamento della propria amministrazione, per lo svolgimento di detti compiti

b) Compensi

- Corsi di formazione/aggiornamento:
 - a) Docente: € 60 lordo per ora,
 - b) Tutor: € 70 lordo giornaliero.
- Commissione di valutazione corsi ASL:
 - a) Presidente: €100,00 lordo a seduta,
 - b) Componente: € 90,00 lordo a seduta,
 - c) Componente € 90,00 lordo a seduta,
 - d) Segretario: € 80,00 lordo a seduta.
- Corsi in azienda e nelle industria
 - a) medico-chirurgo (DM) o medico – veterinario (DV) del Dipartimento di prevenzione per esame finale :
€ 100,00 lordo a seduta.



Al personale di cui sopra spetta il rimborso delle spese di viaggio nel rispetto della relativa normativa vigente.

Le AUSL trimestralmente provvedono alla liquidazione delle spettanze ai docenti, tutor e ai membri della Commissione d'esame.

E' fatto obbligo al Responsabile del Servizio Ragioneria AUSL di comunicare al Servizio Prevenzione Collettiva della Direzione Sanità l'attivazione del c.c.p. sul quale affluiranno i versamenti che costituiscono il fondo destinato alla realizzazione dei corsi e di quant'altro previsto dalla presente normativa.

Il fondo va rendicontato con cadenza annuale, entro il 31 marzo di quello successivo a quello di riferimento. Le quote residuali vengono destinate alle attività di cui all'art. 8 del presente atto.

Dall'applicazione della presente disciplina non devono derivare incrementi di spesa a carico della AUSL né a carico della Regione Abruzzo.

Per i profili fiscali si rinvia alle norme in vigore.

11. COMPOSIZIONE DELLE COMMISSIONI

a) Commissione di valutazione per i corsi AUSL

La valutazione è affidata ad una Commissione costituita dal Servizio IAN della AUSL composta da:

- Il Presidente è individuato nel Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per territorio; il supplente è scelto dal responsabile del Servizio IAN tra i dirigenti medici (DM) del Servizio stesso o, in caso di necessità, di altri Servizi medici del Dipartimento di Prevenzione, con le medesime modalità operative seguite per le docenze;
- Il Componente in rappresentanza del Servizio IAOA è individuato nel responsabile dello stesso Servizio; il supplente è designato dal responsabile del Servizio IAOA tra i dirigenti medici-veterinari del Servizio stesso o, in caso di necessità, di altri Servizi veterinari del Dipartimento di Prevenzione, con le medesime modalità operative seguite per le docenze;
- Il Componente in rappresentanza della Regione Abruzzo è un dipendente della Direzione regionale Sanità, prioritariamente del Servizio di Prevenzione Collettiva o di altro Servizio della stessa Direzione; con stesse modalità è individuato il componente supplente. Il Servizio IAN della AUSL, a tal fine, riceve le designazioni da parte del Dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva;
- Il Segretario: In ogni Commissione viene individuato un segretario titolare ed uno supplente. Il titolare è un dipendente di profilo amministrativo almeno di categoria C del SIAN o del SIAOA siano essi a tempo pieno o impiegati part-time in detti Servizi. In caso di comprovate carenze di detto personale si possono utilizzare altri amministrativi di pari categoria in servizio presso il Dipartimento di Prevenzione, designati al SIAN dal Direttore del Dipartimento.

La Commissione è validamente insediata con la presenza del Presidente e di almeno un componente più il segretario. Qualora sia assente il segretario la Commissione è validamente insediata con la presenza del Presidente e di ambedue i componenti, tra i quali il Presidente individua colui che assolve anche le funzioni di segretario. Per tali funzioni il componente individuato non percepisce compensi aggiuntivi rispetto a quelli propri di componente.



A ciascun componente la Commissione il SIAN deve consegnare copia dell'atto di formale costituzione della Commissione di valutazione.

La Commissione insediata assicura la regolarità delle prove in termini di idonea collocazione dei partecipanti e la relativa vigilanza affinché la prova di valutazione sia assolta individualmente da ciascun utente. Le prove di valutazione devono essere diverse per assicurare che ciascun utente le assolva singolarmente.

b) Commissione di controllo regionale

E' istituita una Commissione Regionale per il controllo di qualità e di conformità dell'attività svolta dalle AUSL per i corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti composta da tre rappresentanti della Direzione Sanità.

I compiti di detta Commissione regionale sono:

- la verifica dei tempi di attuazione della norma,
- l'esame delle modalità di svolgimento delle attività in essere,
- il controllo di qualità della proposta formativa e del materiale didattico.

Tale attività sarà svolta mediante visite di controllo, almeno una annuale per singola AUSL, e/o tramite incontri presso la sede della Direzione Sanità.

Al personale di cui sopra spetta in caso di attività svolta presso la singola AUSL il rimborso delle spese di viaggio sostenute nel rispetto della normativa vigente.

12. SOGGETTI AUTORIZZATI AI SENSI DEL COMMA 5 LETTERA "C" ART. 210 L.R. 6/2005.

Le Associazioni di Categoria, attraverso le proprie strutture formative, ed i Centri di assistenza tecnica alle imprese (CAT) sono autorizzati ad effettuare la formazione e l'aggiornamento nei confronti dei titolari o dei dipendenti delle imprese del settore che rappresentano che svolgono una o più mansioni tra quelle elencate al punto 1.

Le strutture formative delle Associazioni di categoria ed i Centri di Assistenza Tecnica alle imprese (CAT) presentano a tale fine domanda al SIAN della AUSL territorialmente competente con allegato il PROGRAMMA del corso e l'indicazione contestuale di un tecnico laureato (in medicina e chirurgia o in medicina veterinaria oppure in scienze biologiche) con funzione di responsabile dell'intervento formativo.

Alla domanda rivolta al SIAN va allegata la ricevuta del versamento di Euro 50,00 sul c.c.p. intestato al SIAN per la validazione del programma stesso.

Il SIAN, valutati i contenuti formativi, secondo il punto 5 del presente atto, la presenza di docenti di esperienza nel settore dell'igiene della persona, igiene degli alimenti e microbiologia degli alimenti, procede a validare il programma entro 30 giorni dalla ricezione della richiesta. Trascorso tale termine senza riscontro, il programma si intende validato ed il soggetto richiedente deve tempestivamente attivarsi per la realizzazione del corso. In caso di modifica dei docenti del corso oppure a seguito della necessità di introdurre innovazioni nel programma formativo, il soggetto autorizzato deve darne comunicazione al SIAN e poi acquisire, secondo le modalità suesposte, la relativa validazione, pena la non validità del corso.



Il programma validato, se non modificato nei contenuti formativi e nella composizione dei docenti, può essere ripetuto dal soggetto organizzatore in successivi corsi, previa comunicazione al SIAN che, in questo caso, non deve procedere a nuova validazione.

L'utente presenta al soggetto organizzatore, direttamente o per tramite dell'azienda in cui lavora, domanda di iscrizione in carta semplice riportante tutti i propri dati identificativi ed il codice fiscale con due foto tessera, di cui una autenticata mediante apposizione di firma autografa.

La frequenza al corso è obbligatoria nella sua interezza e non sono ammesse assenze per poter sostenere la prova di valutazione.

L'ammissione al corso viene disposto in ordine di presentazione delle istanze.

In occasione dello svolgimento del corso viene fornito ai partecipanti, a cura del Soggetto autorizzato ad organizzare il corso, idoneo materiale didattico-formativo.

Il Soggetto autorizzato è tenuto a predisporre un foglio registro, distinto per ogni corso, con relativo numero, l'elenco dei partecipanti e le firme dei docenti e quelle di entrata e di uscita di ogni utente attestanti la frequenza. Il tecnico laureato con funzioni di responsabile dell'intervento formativo provvede a vidimare tale sistema di rilevazione.

Al termine del corso, per i soggetti che hanno regolarmente frequentato le lezioni, come da dichiarazione del responsabile tecnico dell'intervento, viene organizzata una prova di valutazione alla presenza di un medico-chirurgo (DM) o di un medico-veterinario (DV) del Dipartimento di Prevenzione, nominato dal SIAN competente per territorio.

All'utente che ha superato il test finale, il soggetto autorizzato ad organizzare il corso rilascia la relativa attestazione di formazione o di aggiornamento.

Al rappresentante del Dipartimento di Prevenzione che partecipa alla prova di valutazione spettano a lordo € 100,00 a seduta e l'eventuale rimborso delle spese di viaggio, nel rispetto della relativa normativa vigente, con costo a carico del soggetto organizzatore del corso stesso.

E' fatto divieto di incrementare a qualsiasi titoli la tariffa per gli utenti fissata con il presente atto (punto 9), pena la revoca dell'autorizzazione.

Il Soggetto autorizzato una volta concluso il corso (realizzazione corso, test finale e rilascio attestato) comunica l'elenco nominativo degli utenti formati (con dati anagrafici e codice fiscale), al SIAN competente per territorio.

13. ATTESTATI CONSEGUITI PRESSO ALTRE REGIONI CODIFICATI DA NORME REGIONALI

Gli attestati di formazione conseguiti in altre Regioni, in base a leggi regionali di soppressione del LIS, sono riconosciuti in ambito regionale per la durata massima di tre anni dal rilascio, sempre che siano stati acquisiti con programma formativo sostanzialmente simile a quello previsto al punto 5 (nella durata e nei contenuti). A tal fine l'utente presenta per RACCOMANDATA A.R. copia autenticata ai sensi del D.P.R. 445/2000 dell'attestato e del programma alla ASL (SIAN) territorialmente competente, rispetto al luogo di svolgimento delle mansioni.



14. DISPOSIZIONI FINALI

Per assicurare la funzione di coordinamento dell'attività da assolvere da parte di ciascuna AUSL secondo la presente disciplina, è attivato il Gruppo di Lavoro SIAN, di cui alla DG14/11 del 24.4.2003 e successive modifiche ed integrazioni.

