

# DISCIPLINARE

## FORMAZIONE DELL'ALIMENTARISTA

### A) Destinatari dei percorsi formativi

La formazione per alimentarista è indirizzata a:

- Responsabili di industrie alimentari
- Addetti di livello di rischio 1
- Addetti di livello di rischio 2

Il ruolo dell'alimentarista all'interno dell'industria alimentare viene distinto a seconda se si tratti di responsabile dell'industria o di addetto, individuando per quest'ultimo, in linea generale, 2 livelli di categoria di rischio:

livello 1- ad esempio: baristi, fornai ed addetti alla produzione di pizze e similari; addetti alla vendita di alimenti sfusi e generi alimentari incluso ortofrutta; addetti somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche;

livello 2 – ad esempio: cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini, etc.); pasticceri; gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carni, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti;

### B) Durata dei corsi di formazione

I corsi avranno la durata minima di:

- n° 4 (quattro) ore per gli addetti di livello di rischio 1;
- n° 8 (otto) ore per gli addetti di livello di rischio 2;
- n° 12 (dodici) ore per i Responsabili di industrie alimentari

Le quote di partecipazione ai corsi organizzati dalle AA.SS.LL. sono individuate nel Tariffario regionale per le prestazioni dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.

### C) Contenuti del corso

- Generalità sulle malattie trasmissibilità attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione;
- Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentari;
- Igiene della persona
- Requisiti igienico sanitari degli ambienti e attrezzature di lavoro
- Legislazione sanitaria
- Good manufacturing practices-buone pratiche di lavorazione
- Processi di approvvigionamento, stoccaggio, produzione, conservazione, trasporto, distribuzione/somministrazione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario
- Metodologia dell'autocontrollo e principi del sistema HACCP

I corsi rivolti ai Responsabili delle industrie alimentari devono porre particolare risalto nello svolgimento del programma ai principi del sistema HACCP ed alla gestione dell'Autocontrollo.

### D) Docenti del Corso

I docenti del corso devono essere in possesso di una delle seguenti Lauree: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Chimica; Scienze e Tecnologie Alimentari; Medicina

Veterinaria; Scienza dell’Alimentazione, Tecniche della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro. Tra i docenti dovrà essere individuato un responsabile scientifico dei corsi.

E) Aggiornamento

Le categorie di alimentaristi individuate ai fini del presente decreto, avranno obbligo di aggiornarsi con cadenza triennale e ogni qualvolta lo richieda lo svolgimento di differenti mansioni.

La durata minima dei corsi di aggiornamento è fissata in 6 ore per i Responsabili di industrie alimentari e n. 3 ore per gli addetti di livello di rischio 1 e 2.

F) Categorie e Numero dei partecipanti

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione iniziali o di aggiornamento non deve essere inferiore a 10 (dieci) unità e non superiore a 30 (trenta) unità tenuto conto della capienza delle aule didattiche.

I corsi devono essere organizzati per livello di rischio.

La responsabilità giuridica della mancata formazione, sia iniziale che di aggiornamento, è del titolare dell’industria alimentare – ai sensi del Regolamento 852/2004, all.1 parte a) e all. 2 cap. XII e s.m.i., - “il responsabile dell’industria alimentare deve adeguatamente formare i propri dipendenti in materia di igiene generale e degli alimenti”.

G) Soggetti erogatori del corso

La realizzazione dei predetti percorsi formativi può essere espletata :

- dalle strutture sanitarie pubbliche (AA.SS.LL.) in quanto già sedi didattiche erogatrici di:

- 1) Attività formative socio-sanitarie e di sicurezza alimentare;
- 2) Educazione Continua in Medicina - E.C.M.;
- 3) Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale;
- 4) Lauree Triennali di ambito sanitario.

Il Direttore Generale, nel manifestare con apposita dichiarazione la propria volontà di continuare le attività di formazione per alimentarista, dovrà:

- 1) precisare che per la tenuta dei corsi sarà utilizzata la stessa struttura già accreditata per le suddette attività, segnalandone l’esatta ubicazione nonché i riferimenti telefonici, di fax, email;
  - 2) presentare l’elenco del personale docente e amministrativo impegnato, nonché indicare un coordinatore delle attività formative;
- dalle Agenzie Formative iscritte nell’elenco regionale dei soggetti pubblici e privati accreditati a svolgere attività formative sul territorio regionale (ai sensi della DGR 242 del 22/07/2013 e s.m.i.), interessate a svolgere le attività formative per alimentaristi previa registrazione come previsto dalla DGR n. 318 del 21/05/2015 e s.m.i. pubblicata sul BURC n. 34 del 01/06/2015.

Si precisa che per la registrazione non vi è alcun termine ultimo.

H) Formazione a Distanza (FAD)

La formazione per alimentarista può essere erogata mediante la modalità FAD dagli Enti accreditati secondo normativa regionale vigente per l’erogazione della formazione in modalità e-learning (Decreto Dirigenziale n. 81 del 26/03/2012 – Procedura di accreditamento per l’erogazione della formazione a distanza - e s.m.i.) limitatamente ai requisiti tecnici della piattaforma utilizzata.

Gli Enti accreditati che intendono avvalersi della possibilità di erogare la formazione in modalità FAD dovranno indicarlo espressamente nella richiesta di autorizzazione allo svolgimento della formazione per alimentarista indirizzata all’UOD 10 – Personale del SSR riportando gli estremi del provvedimento di accreditamento FAD.

La formazione a distanza attraverso l’utilizzo di una piattaforma, oltre a consentire l’interazione tra uno o più docenti e la platea dei discenti, garantisce un accesso esterno da remoto da parte degli Organismi di controllo che saranno in grado in qualsiasi momento di

verificare la rilevazione dei tempi e delle modalità di accesso ai materiali didattici e in particolare:

- i corsi FAD attivati
- il contenuto del materiale didattico
- le date di inizio e fine corso
- il numero e le generalità degli studenti iscritti per ogni corso
- la tracciabilità dei collegamenti per ciascuno studente iscritto in piattaforma
- i report FAD dei corsi erogati

A tale riguardo, oltre alle credenziali per l'accesso, dovrà essere trasmesso un vademecum con le istruzioni specifiche sulle modalità di controllo previste dalla piattaforma utilizzata al fine di facilitare l'attività ispettiva da parte dei soggetti preposti.

L'allievo dovrà frequentare le lezioni on-line per una durata complessiva pari a quella delle lezioni in aula e il programma delle lezioni in FAD, sviluppato in ottica multimediale, deve essere equivalente al programma previsto per la formazione in sede.

Per i corsi erogati tramite la piattaforma è previsto un sistema di assistenza tecnica, per gli studenti che abbiano difficoltà ad accedere al corso, tramite help desk telefonico ed è altresì garantita l'interattività docente-discente in maniera asincrona tramite posta elettronica interna alla piattaforma, forum e messaggistica.

La formazione in FAD è riconosciuta per il totale del monte ore previsto per i corsi, la verifica finale dell'apprendimento invece, anche per i corsi svolti in modalità FAD, andrà effettuata secondo le regole individuate al successivo punto I), presso la sede dell' Agenzia Formativa/ASL, esclusivamente in presenza al fine di consentire il necessario accertamento dell'identità dell'allievo da parte della Commissione esaminatrice regionale, da effettuare mediante esibizione di un documento di riconoscimento in corso di validità.

A partire dall'entrata in vigore del nuovo disciplinare, in tutti i casi in cui al termine del corso la prova finale sia svolta con modalità difformi da quella frontale in aula, deve essere previsto un test di verifica da svolgersi presso un'Agenzia Formativa/ASL che eroga la formazione per alimentarista, previa apposita richiesta da parte dell'interessato, mentre gli attestati rilasciati con modalità difformi al presente decreto, prima dell'entrata in vigore dello stesso, restano validi fino alla naturale scadenza.

I SIAN avranno cura di procedere ai controlli degli attestati rilasciati con modalità difformi da quella frontale in aula indicata nel presente regolamento, al fine di garantire un livello di formazione uniforme su tutto il territorio regionale, attesa l'importanza della formazione degli addetti al settore alimentare nell'ambito delle misure di prevenzione delle patologie alimentari.

#### I) Verifica finale dell'apprendimento ed Attestato

A conclusione di ciascun corso, si costituisce una Commissione per la verifica del livello di apprendimento dei partecipanti presieduta dal Direttore del SIAN dell'ASL territorialmente competente o suo delegato (ai sensi del D.M. 16 ottobre 1998), e composta da un docente del corso nonché da un componente della Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale individuato dal Dirigente dell'UOD 10 con funzioni di controllo della documentazione amministrativa inerente alla seduta di esame e della regolarità della stessa.

Al Presidente e al Componente Regionale deve essere attribuito un gettone di presenza, per ciascun corso, pari a €. 100.00 lordi, a carico dell'Agenzia Formativa/ASL oltre all'indennità chilometrica ove la sede di esame disti più di 10 km dalla sede di lavoro dell'incaricato in uno alle spese di viaggio. I compensi devono essere erogati esclusivamente a mezzo dei seguenti strumenti di pagamento (alternativi tra loro): bonifico bancario, assegno bancario non trasferibile, assegno circolare non trasferibile.

La Commissione procederà alla somministrazione ai partecipanti di un test di apprendimento composto da 20 domande a risposta multipla. Il test si intende superato se il candidato risponde correttamente ad almeno 15 domande. A tale scopo sarà il Presidente

della Commissione esaminatrice a predisporre tre buste chiuse contenenti un gruppo di venti domande per ogni corso.

La prova di apprendimento può essere svolta contemporaneamente da partecipanti di più corsi purché appartenenti allo stesso livello di rischio.

Le Agenzie Formative concorderanno con i competenti uffici dell' UOD 10 le date di svolgimento delle prove finali di apprendimento.

L'attestato di Formazione rilasciato dovrà essere conforme al modello di cui all'allegato A del presente decreto.

Su un apposito registro preventivamente vidimato dall'UOD 10 – Personale del SSR – andranno riportate le generalità degli allievi che hanno superato la prova di apprendimento e i riferimenti del corso svolto.

Le Agenzie Formative/ASL avranno cura di comunicare, al termine della seduta, via PEC all'indirizzo [dg04.personalessr@pec.regione.campania.it](mailto:dg04.personalessr@pec.regione.campania.it) l'elenco degli allievi che hanno superato il test finale dell'apprendimento al fine di consentire il costante aggiornamento del registro unico regionale.

Il Presidente della Commissione al termine della seduta d'esame, previa verifica dell'invio dell'elenco via PEC, appone timbro e firma sugli attestati e contestualmente sul suddetto registro.

#### L) Attività –adempimenti – Controlli

Le Agenzie Formative autorizzate provvederanno a:

- inviare tramite PEC la comunicazione di inizio corso all'ASL competente per territorio unitamente all'elenco dei soggetti da formare e all'elenco dei docenti impegnati nel corso, al fine di consentire alle stesse la competente attività di vigilanza e controllo;

- inviare a mezzo posta elettronica tramite PEC la comunicazione di inizio delle attività formative e la contestuale richiesta di individuazione della seduta di esame, con eventuale proposta di date utili per la verifica finale, all'UOD 10 – Personale del SSR - per il seguito di competenza;

- comunicare tramite PEC, a conclusione della formazione, l'elenco dei soggetti formati, all'UOD 10 – Personale del SSR – e all'ASL competente per territorio.

Le AA.SS.LL. sono tenute a comunicare entro il 30 novembre di ogni anno l'elenco aggiornato delle persone formate al fine di consentire all'UOD 10 – Personale del SSR - un costante monitoraggio della attività per alimentaristi attraverso l'istituzione di un registro unico per tutto il territorio regionale.

Sarà altresì cura dell'UOD 10 la pubblicazione e l'aggiornamento, almeno trimestrale, dell'elenco degli Enti autorizzati per lo svolgimento dell'attività di formazione per alimentarista.

Durante le attività formative possono essere disposti controlli in sede o per le attività in Fad da remoto al fine di verificare il corretto svolgimento dei corsi.

In caso di assenza dell'attestato di formazione/aggiornamento si applicherà la prescrizione a 60 giorni, così come previsto dal Cap.6 – Sez. C della DGRC n. 623 del 15/12/2014.

La mancata ottemperanza alla prescrizione, comporterà la contestazione di un illecito amministrativo per violazione del punto 7 art.6 del D.lgs. 193/2007.