

CRITERI E MODALITÀ PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO AI SENSI DELLA L.R. N. 11/2003 e smi

Gli operatori del settore alimentare (OSA) o i responsabili dei piani di autocontrollo devono possedere una idonea formazione in materia di igiene alimentare e sono obbligati ad assicurare la formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite lo svolgimento di appositi corsi svolti in conformità alle indicazioni contenute nel presente provvedimento.

La formazione può essere svolta direttamente dalle imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che sia compatibile con i requisiti previsti opportunamente documentati.

La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare, deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo conforme al modello regionale (allegato n. 1).

1. CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE E DURATA DI VALIDITÀ DEGLI STESSI

A) Livello 2 con validità dell'attestato di formazione di tre anni

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);

Pasticceri;

Gelatai (produzione);

Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);

Addetti alla produzione di pasta fresca;

Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;

Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;

Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

B) Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di cinque anni

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);

Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;

Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli;

Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;

Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

C) Livello 0 con esclusione dell'obbligo di formazione

Baristi (sola somministrazione bevande);

Camerieri;

Lavapiatti;

Addetti all'industria conserviera;

Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;

Trasportatori/magazzinieri;

Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;

Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;

Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;

Tabaccai e farmacisti;

Promoter;

Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;

Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;

Personale docente nelle strutture scolastiche;

Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, etc.);
Addetti all'imballaggio delle uova;
Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B).

Gli addetti alle mansioni elencate nei **livelli 1 e 2** sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione ottenuto secondo le modalità indicate nel presente provvedimento al termine di specifico corso di formazione; 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, Ente o organizzazione cui spetta una attività di supervisione volta ad identificare e correggere atteggiamenti e modalità igienicamente scorretti del personale impiegato.

Il responsabile deve essere in possesso dell'attestato di formazione o rientrare in uno dei casi di esclusione previsti e deve garantire che il personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente provvedimento sia adeguatamente istruito circa le buone prassi igieniche da adottare.

2. SOGGETTI PREPOSTI ALLA EROGAZIONE DELLA FORMAZIONE

La formazione di cui al presente provvedimento può essere erogata dai seguenti soggetti:

- Aziende sanitarie locali, tramite i Dipartimenti di Sanità Pubblica;
- Enti di formazione professionale;
- Associazioni di categoria del settore;
- Operatori del settore alimentare, solo per il proprio personale alimentarista.

3. MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL CORSO BASE DI FORMAZIONE DA PARTE DEI DIPARTIMENTI DI SANITA' PUBBLICA

I Dipartimenti di Sanità Pubblica competenti per territorio erogano esclusivamente il corso base di formazione, con frequenza almeno mensile, previa corresponsione di una tariffa la cui determinazione viene demandata, su proposta della Giunta regionale, all'Assemblea legislativa. In attesa della definizione del nuovo tariffario regionale, il corso base suddetto continuerà ad essere realizzato a titolo gratuito.

Il corso base è rivolto ai soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione ed ha la durata complessiva di 3 ore.

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 competenze in campo di sicurezza alimentare.

Il numero dei partecipanti a ciascun corso viene definito in modo da favorire l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti e comunque, indicativamente, non inferiore a 20 e non superiore alle 40 unità.

In occasione dei corsi viene fornito ai partecipanti, a cura del medesimo Dipartimento, idoneo materiale didattico-formativo.

L'attestato di avvenuta formazione (allegato 1) viene rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica che ha gestito il Corso base di Formazione ai soggetti che risultano avere soddisfatto l'obbligo della frequenza e superato con esito soddisfacente il questionario di apprendimento finale del corso stesso.

4. COMPATIBILITA' CON ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

Tenuto conto che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare, ai sensi del Reg.852/2004 (Capitolo XII allegato II) e delle specifiche normative di settore in materia di

autocontrollo, una formazione ed un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, ai sensi della L.R.11/03 e s.m.i., il requisito dell'avvenuta formazione si intende soddisfatto – con rilascio del relativo attestato - se questa viene effettuata dall'impresa alimentare con personale qualificato per formazione professionale (vedi punto 9 C) e secondo modalità e contenuti idonei per le attività condotte e per le responsabilità sostenute in materia. Gli operatori del Dipartimento di Sanità Pubblica, in possesso dei requisiti previsti, possono svolgere attività di formazione, purchè non a favore delle imprese soggette a controllo nell'ambito territoriale di competenza e nelle forme consentite dalle norme contrattuali di riferimento.

L'attestato di formazione può essere rilasciato anche a soggetti che, nell'ambito degli obblighi formativi previsti dal Reg.852/2004, abbiano frequentato corsi basati su programmi compatibili con i contenuti formativi del presente provvedimento comunicati al DSP territorialmente competente e che prevedono una valutazione finale dell'apprendimento documentata dal Responsabile dei corsi stessi.

E' prevista la possibilità di effettuazione di corsi basati su tecniche di apprendimento a distanza (FAD); tali corsi, in considerazione della loro potenziale valenza regionale, devono essere comunicati al Servizio di Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della RER con le modalità riportate al paragrafo 9.

L'attestato di formazione può essere rilasciato, a cura dell'ente responsabile del corso, anche a quei soggetti che hanno frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto idoneo dalla Regione Emilia-Romagna o da altra Regione o Provincia Autonoma, come previsto dall'art. 6 della L.R. 14 del 26/07/2003 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

Analogamente, può essere rilasciato anche ai soggetti che hanno frequentato con esito positivo i corsi di idoneità al Commercio Alimentare in attuazione della L.R. n. 14/99 (delibera di G.R. n. 1710/99), in applicazione dell'art. 5 del D.Lgs 31/03/98 n. 114

5. AGGIORNAMENTO PERIODICO DELLA FORMAZIONE

Il personale addetto alle mansioni individuate nei livelli 2 ed 1 di cui al punto 1 del presente allegato è tenuto ad effettuare almeno un aggiornamento, rispettivamente triennale o quinquennale in base al livello di rischio lavorativo, in materia di igiene della produzione alimentare, della durata minima di tre ore. Tale aggiornamento è gestito direttamente dall'OSA tramite associazioni di categoria del settore, enti di formazione o, solo per il proprio personale alimentarista, con propri operatori qualificati.

Per i primi sei mesi dalla pubblicazione del presente allegato i Dipartimenti di Sanità Pubblica erogano anche corsi di aggiornamento, in funzione delle esigenze territoriali, al fine di consentire il passaggio delle competenze agli OSA.

6. VERIFICA DELLA FORMAZIONE

Nell'ambito dell'attività di vigilanza e controllo svolta dall'autorità competente, gli operatori addetti al controllo procedono al riscontro dell'avvenuta formazione, sia attraverso la verifica documentale degli attestati e dei progetti formativi, sia dell'applicazione delle corrette misure igienico sanitarie.

Nell'ipotesi di mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'autorità preposta al controllo ufficiale, si procede a contestare la violazione dell'art.6 della L.R. n.11/2003 e s.m.i. e ad impartire delle prescrizioni di adeguamento per assicurare il rispetto della normativa di riferimento riportando nella Scheda Controllo Ufficiale Non Conformità (SCU NC), l'obbligo di effettuare la formazione entro 30 gg dalla data della prescrizione.

Nell'ipotesi di riscontro di carenze formative emerse in sede di controllo ufficiale, si procede alla emissione di prescrizioni concernenti l'obbligo di un'ulteriore formazione da effettuarsi entro il termine di 30 giorni con l'applicazione della sanzione di cui all'art. 6 subordinata alla inottemperanza alla prescrizione.

7. ESONERO DALL'OBBLIGO DI FORMAZIONE - SPECIFICI TITOLI DI STUDIO

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

Diploma:

Scuola alberghiera (5 anni).
Perito agrario e agrotecnico.
Perito industriale ad indirizzo tecnologico alimentare.

Laurea:

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).

Altri titoli di studio saranno valutati dal Dipartimento di Sanità Pubblica come utili a soddisfare il requisito della formazione, qualora risulti, da documentazione ufficiale del percorso formativo, il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi collegati al consumo di alimenti.

In tali casi il Dipartimento di Sanità Pubblica rilascia una dichiarazione (allegato 2) attestante il possesso permanente dei requisiti di formazione alimentarista che esonera dall'obbligo del percorso formativo.

8. CONTENUTI DEI CORSI

Il programma formativo deve prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:

- ✓ Le malattie trasmesse da alimenti.
- ✓ Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) 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: simulazioni e soluzioni di problemi.
- ✓ Igiene personale: procedure di controllo comportamentale.
- ✓ Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

I suddetti argomenti dovranno essere trattati in funzione dei rischi alimentari sottesi alla tipologia di processo.

Al termine del corso è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla selezionate a random su 50 disponibili) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione.

Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) deve sostenere un colloquio e, in caso di mancato superamento della prova per assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

9. MODALITA' E TEMPI DI ATTIVAZIONE DEI CORSI

A) FORMAZIONE

L'attestato di formazione deve essere acquisito prima di essere adibiti a qualsiasi mansione compresa fra quelle ad alto e medio rischio specificate nel presente atto. Nelle more dell'attivazione e dell'espletamento del primo corso utile ed accessibile presso il Dipartimento di Sanità Pubblica o presso enti di formazione professionale, associazioni di categoria del settore o OSA, solo per il proprio personale alimentarista tramite propri operatori qualificati, il personale alimentarista può essere avviato anche ad un'attività lavorativa compresa nelle categorie sopradette, purché sotto il diretto controllo del responsabile dell'impresa alimentare o di suo delegato, fatto salvo l'obbligo di effettuare la formazione entro 30 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa.

B) AGGIORNAMENTO

Le imprese alimentari al fine di soddisfare, per il proprio personale, il requisito dell'aggiornamento nell'ambito degli obblighi previsti dal Reg. 852/2004, possono avvalersi di enti di formazione professionale, associazioni di categoria del settore o, solo per il proprio personale alimentarista, di propri operatori qualificati per l'effettuazione di corsi, che potranno anche essere di tipo FAD. L'avvenuta formazione sarà comprovata dall'attestato di formazione (allegato 1).

C) ACCREDITAMENTO CORSI

Il contenuto dei corsi dovrà essere coerente con quanto previsto al punto 8. I corsi dovranno avere una durata minima di tre ore e prevedere un test finale di apprendimento costituito da 12 domande di tipo chiuso, selezionate a random su 50 disponibili, con il max di 5 risposte errate.

In caso di mancato superamento della prova il discente è tenuto a frequentare nuovamente il corso. Per i corsi frontali chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta dovrà sostenere un colloquio e in caso di comprovata assenza delle nozioni di base è tenuto a frequentare nuovamente il corso.

I soggetti di cui al punto 2 che intendano organizzare corsi di formazione dovranno inviare, per la valutazione di compatibilità alla L.R.11/03 e smi e al presente provvedimento, una comunicazione con le modalità sotto riportate.

L'accreditamento dovrà avvenire entro il termine di trenta giorni dalla presentazione della domanda. In caso di mancata risposta entro tale termine opererà il silenzio-assenso.

L'accreditamento di cui sopra s'intende valido per anni 5 dalla comunicazione fatto salvo variazioni del materiale didattico o cambio docente che dovranno essere prontamente comunicate.

Corsi FAD:

I corsi di formazione a distanza, in considerazione della loro potenziale valenza regionale, devono essere comunicati, tramite Posta Elettronica Certificata, al Servizio di Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna corredati dalla seguente documentazione:

1. Credenziali d'accesso al FAD
2. Relazione descrittiva delle modalità di gestione e svolgimento del corso
3. Curriculum del personale docente preposto.

Corsi Frontali:

I responsabili dei corsi trasmettono, tramite Posta Elettronica Certificata, al Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente:

1. Copia del materiale didattico utilizzato.
2. Relazione descrittiva delle modalità di gestione e svolgimento del corso.
3. Curriculum del personale docente preposto.

Personale docente:

L'attività di docenza può essere svolta da personale in possesso delle necessarie competenze e professionalità come di seguito indicato:

- Medici e veterinari con esperienze lavorative e formative nel settore sicurezza alimentare.
- Tecnici della prevenzione con esperienze lavorative e formative nel settore sicurezza alimentare.
- Tecnologi alimentari con esperienze lavorative e formative nel settore della sicurezza alimentare.

Il Dipartimento di Sanità Pubblica può valutare l' idoneità allo svolgimento dei corsi di formazione di ulteriori soggetti in possesso di altra specifica formazione e con esperienze lavorative nel campo della sicurezza alimentare.

D) RILASCIO ATTESTATO

L'attestato di avvenuta formazione/aggiornamento deve essere rilasciato, previo superamento della prova finale di apprendimento, dal soggetto che ha erogato il corso.

E) ATTESTATI DI PROVENIENZA EXTRA REGIONALE

Sono validi gli attestati rilasciati da altre regioni ai sensi di specifiche leggi regionali in applicazione del Reg. CE n 852/2004. Nel caso in cui non venga riportata la durata di validità della formazione/aggiornamento si applica la scadenza stabilita al paragrafo 1 lettera A e B.

F) PERSONALE DELLA PROTEZIONE CIVILE

Il Dipartimento di Sanità Pubblica competente per territorio organizza gratuitamente corsi di formazione/aggiornamento per il personale volontario addetto alle mense delle strutture di prima accoglienza.