



GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

.....

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 03/11/2009

=====

ADDI' 03/11/2009 NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, VIA CRISTOFORO COLOMBO 212 ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE COSI' COMPOSTA:

MONTINO	Esterino	Vice Presidente	MARUCCIO	Vincenzo	Assessore
COPPOTELLI	Anna Salome	Assessore	NIERI	Luigi	"
DALIA	Francesco	"	PARRONCINI	Giuseppe	"
DI CARLO	Mario	"	RODANO	Giulia	"
DI LIEGRO	Luigina	"	SCALIA	Francesco	"
DI STEFANO	Marco	"	TIBALDI	Alessandra	"
FICHERA	Daniele	"	VALENTINI	Daniela	"
MANCINI	Claudio	"	ZARATTI	Filiberto	"

ASSISTE IL SEGRETARIO: Paolo IACONIS

\*\*\*\*\* OMISSIS

ASSENTI: COPPOTELLI - DALIA - DI STEFANO - MANCINI - RODANO - TIBALDI

DELIBERAZIONE N. 825

Oggetto:

Formazione degli alimentaristi - Sostituzione del punto III4) della DGRL 1854/00, dell'allegato A, punto 6 della DGRL 5575/98 e dell'allegato B della DGRL 282/02.



825 - 3 NOV. 2009 PR

**OGGETTO:** Formazione degli alimentaristi. - Sostituzione del punto III4) della DGRL 1854/00, dell'allegato A, punto 6 della DGRL n°5575/98 e dell'allegato B della DGRL n°282/02.

LA GIUNTA REGIONALE

Su Proposta del Vice Presidente;

**VISTO** lo Statuto della Regione Lazio;

**VISTA** la Legge Regionale 18 febbraio 2002 n. 6 e successive modificazioni; concernente "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza e al personale regionale";

**VISTO** il Regolamento Regionale di Organizzazione degli Uffici e dei Servizi della Giunta Regionale 6 settembre 2002, n.1 e successive modificazioni;

**VISTO** il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T0052 del 13/02/2009, recante "Attribuzione al Vice Presidente della Regione Lazio delle competenze inerenti al Settore Organico Sanità";

**VISTO** il Regolamento CE n°178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

**VISTO** il Regolamento CE n° 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari che, al capitolo XII dell'Allegato II, individua, fra gli obblighi dell'operatore del settore alimentare, come definito all'art. 3 del Regolamento CE n°178/02, quello di garantire un'idonea e specifica formazione per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti e, per i responsabili della gestione delle procedure HACCP, anche un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema stesso;

**VISTO** il Regolamento CE n° 853/04 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

**VISTO** il Regolamento CE n° 882/04, relativo ai controlli ufficiali tesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

**VISTO** il Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 recante "Attuazione della Direttiva 2004/ 41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti Comunitari nel medesimo settore";

**VISTO** il Decreto Legislativo 19 novembre 2008, n. 194 recante "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento (CE) n. 882/2004";

**VISTA** la DGRL n° 275 del 16 Maggio 2006, che definisce le linee guida applicative del Regolamento CE n° 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modificazioni ed integrazioni;

**VISTA** la D.G.R.L. n° 326 del 6 Giugno 2006 "Approvazione delle linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Aggiornamento delle tariffe per il riconoscimento comunitario di impianti e stabilimenti di interesse veterinario, modifica parziale della DGR n. 1151 del 02/08/02";



825 - 3 NOV. 2009

**VISTA** la DGRL n° 230 del 21 Aprile 2006, che ha sospeso il rilascio/rinnovo dei libretti di idoneità sanitaria di cui all'art.14 della Legge 30 Aprile 1962 n°283 e che ha disposto, fra l'altro, il potenziamento delle attività di verifica sull'attuazione pratica dell'autocontrollo nelle imprese alimentari;

**VISTA** la DGRL n° 1854 del 1° agosto 2000, che al punto III4) tratta "la registrazione dei corsi di formazione" per gli addetti dell'industrie alimentari e definisce in grandi linee l'organizzazione dei corsi stessi.

**VISTE** le DGRL n° 5575 del 27 Ottobre 1998 e n° 282 dell'8 Marzo 2002, che hanno stabilito principi e criteri per lo svolgimento delle attività di formazione del personale alimentarista;

**RITENUTO** di procedere ad un riordino delle disposizioni regionali in materia di formazione del personale operante presso le imprese alimentari, come definito nell'Allegato 1 alla presente e facente parte integrante e sostanziale di essa;

**RITENUTO** di dover sostituire il punto III4) della DGRL 1854 del 1° agosto 2000, l'allegato A, punto 6 della DGRL n° 5575 del 27 Ottobre 1998 e l'allegato B della DGRL n° 282 del 8 Marzo 2002, in quanto non più in linea con le innovazioni normative intervenute, con l'Allegato 1 alla presente;

**VISTA** la Determinazione n. D1949 del 30 maggio 2008 " DGR 877: Piano Regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare. Approvazione degli allegati tecnici relativi ai piani di controllo ufficiale di competenza dei Servizi IAN e recepimento dell'Intesa Stato-Regioni 15 febbraio 2007 (G.U. n. 57 del 09/03/07) relativa al Piano di vigilanza per l'anno 2007 sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali", e successive modificazioni.

**SENTITE** le Associazioni di Categoria interessate;

all'unanimità

Delibera

per le motivazioni in premessa, di:

1.sostituire il punto III4) della DGRL 1854 del 1° agosto 2000, l'allegato A, punto 6 della DGRL n°5575 del 27 Ottobre 1998 e l'allegato B della DGRL n°282 del 8 Marzo 2002, secondo quanto riportato in Allegato 1 che forma parte integrante e sostanziale del presente atto;

I Direttori Generali delle Aziende USL con successivi atti garantiranno, nell'ambito delle attività del controllo ufficiale, adeguati programmi di vigilanza per la verifica della corretta attuazione delle procedure di autocontrollo e del grado di formazione degli addetti nelle imprese alimentari, secondo quanto disposto dalla D.G.R.L. n. 230 del 21 Aprile 2006.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul BURL.

IL VICE PRESIDENTE: F.to Esterino MONTINO  
IL SEGRETARIO: F.to Paolo IACONIS

Allegato 1.doc

ROMA 5 NOV. 2009





ALLEG. alla DELIB. N. **825** *RS*  
DEL **- 3 NOV. 2009**

**ALLEGATO 1**

Un'adeguata formazione del personale operante presso le imprese alimentari rappresenta un requisito indispensabile per garantire la sicurezza igienica dei prodotti.

Ai sensi del Reg. CE 852/04 (All.ti I e II) l'operatore del settore alimentare, così come definito all'art. 3 del Reg. CE 178/02, deve assicurare l'idonea formazione del proprio personale, sia che si tratti di addetti alla manipolazione degli alimenti, sia che si tratti dei responsabili della gestione delle procedure HACCP.

Tale formazione deve riguardare, nel caso della produzione primaria (Reg. CE 852/04 All. I, punto 4, lett. e) e punto 5, lett. d), essenzialmente i rischi sanitari connessi alle attività svolte dall'impresa.

Nelle fasi successive alla produzione primaria, la formazione deve essere calibrata sulle mansioni concretamente svolte dai singoli addetti alla manipolazione dei prodotti.

Il termine "manipolazione" deve essere inteso nella sua accezione più ampia, vale a dire, deve essere riferito a qualunque soggetto si trovi a maneggiare alimenti all'interno dell'impresa, a prescindere dalla natura e dalla presentazione commerciale (confezionati, sfusi, ecc.) degli stessi.

Per quanto attiene ai responsabili della gestione delle procedure HACCP aziendali, devono essere adeguatamente formati circa la corretta applicazione dei principi del sistema.

In tutti i casi, il processo formativo non può essere un fatto puramente episodico e deve, quindi, assumere i caratteri di un percorso permanente, capace cioè, di verificare ed adeguare nel tempo le conoscenze e le competenze dei diversi operatori. Allo scopo devono essere previsti aggiornamenti periodici di tale percorso, in particolare in occasione di modifiche del ciclo produttivo, degli impianti e/o della normativa di riferimento.

I corsi di formazione possono essere organizzati e svolti da:

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 appartenenti ai "settori qualità" delle stesse imprese alimentari, purché i docenti presentino adeguata qualificazione specifica.

Tutti i docenti dei corsi di formazione dovranno essere laureati in discipline tecnico-scientifiche, con documentata competenza ed esperienza nel settore.

E' vietata la formazione a distanza fino all'emanazione da parte della Regione Lazio di specifiche procedure che regolamentino la stessa.

Fatto salvo quanto previsto dalla D.G.R.L. 326 del 6 Giugno 2006 per le imprese alimentari rientranti nel campo d'applicazione del Reg. CE 853/04, le Aziende U.U.S.S.L.L., cui restano compiti di informazione all'utente in materia di sicurezza alimentare, non possono svolgere attività di consulenza o formazione alle imprese e, pertanto, non possono organizzare e realizzare i corsi di cui sopra.

L'ente o soggetto che organizza il corso, ai sensi della presente deliberazione regionale, deve rilasciare apposito attestato finale ai partecipanti, 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.

L'operatore del settore alimentare deve assicurare e garantire al proprio personale l'adeguata formazione circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

il personale deve, inoltre, essere formato sui:

- rischi identificati;
- punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione, sulle:
  - misure correttive;
  - misure di prevenzione;
  - documentazione relativa alle procedure.

Nel caso dei responsabili della gestione delle procedure del piano HACCP, come già precisato, dovrà anche essere garantita una formazione specifica ed appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai diversi cicli produttivi.

La durata dei corsi per gli addetti alla manipolazione degli alimenti sarà commisurata alla tipologia delle attività svolte nell'impresa, ma non inferiore alle 6 ore totali, mentre per i responsabili della procedura HACCP devono essere svolti corsi di almeno 20 ore.

Fatto salvo l'obbligo di provvedere all'aggiornamento periodico degli addetti alla manipolazione degli alimenti, nonché ai responsabili della gestione delle procedure HACCP, che

hanno partecipato con esito positivo ai corsi denominati P.I.A. (Percorsi Integrati Assistiti), istituiti dalla Regione Lazio per il conseguimento del requisito professionale valido per l'esercizio dell'attività di commercio nel settore merceologico alimentare (L.R. 33/99) e/o per la somministrazione di alimenti e bevande (L.R. 21/06), è riconosciuto l'assolvimento dell'obbligo della partecipazione ai corsi formativi di cui alla presente delibera, purché nel programma didattico svolto nell'ambito dei corsi P.I.A. siano state previste almeno 20 ore sugli argomenti formativi sopra specificati.

L'ottemperanza a quanto prima riportato viene verificata dai Servizi competenti delle Aziende U.U.S.S.L.L., nell'ambito delle attività programmate del controllo ufficiale. Tali verifiche devono essere orientate, anche per mezzo di interviste agli operatori e al loro personale (Reg. CE 882/04, art. 10, lettera f), a valutare soprattutto la reale efficacia dei percorsi formativi seguiti, piuttosto che la semplice attestazione documentale degli stessi. A tale proposito i Servizi presteranno particolare attenzione alla conoscenza, da parte del personale dell'impresa, dei principali rischi sanitari connessi al ciclo produttivo aziendale, ai comportamenti adottati durante le lavorazioni e alla capacità di seguire correttamente le procedure di autocontrollo previste nel piano HACCP.

