

Visti e richiamati:

- ✓ il Regolamento (CE) del 28 gennaio 2002 n. 178/2002 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;
- ✓ il Regolamento (CE) del 29 aprile 2004 n. 852/2004 che detta norme di igiene generale ai fini della sicurezza alimentare propedeutiche alle norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di cui ai regolamenti 853/2004 e 854/2004;
- ✓ Il 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
- ✓ il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Considerato che i Reg. 852/2004/CE e 853/2004/CE prevedono che gli addetti alla manipolazione degli alimenti, gli operatori del settore alimentare (OSA) ed i responsabili del piano HACCP abbiano ricevuto addestramento e/o formazione adeguata in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta, anche al fine dell'applicazione del sistema HACCP;

Considerato che il Reg. 852/2004/CE All. 1 e All. 2 fissa i requisiti generali in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare;

Considerato che nel Piano Integrato Sicurezza Alimentare (PRISA) della Liguria 2011 – 2013 approvato con DGR 808/2011, al cap. 2 fra gli obiettivi strategici anni 2011 – 2013 al punto 2) è prevista la “definizione e attuazione a livello regionale di criteri e priorità per orientare le attività di formazione degli OSA, in modo da incrementare le competenze e le conoscenze in materia igienico – sanitaria degli operatori”;

Ritenuto che una efficace formazione ed un adeguato addestramento del personale addetto alla preparazione, trasformazione, manipolazione vendita e somministrazione degli alimenti siano requisiti fondamentali per garantire la salubrità e l'igiene degli alimenti stessi, contribuendo tra l'altro alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari e che, pertanto, sia necessario stabilire criteri e procedure in materia di formazione in grado da un lato di fornire, con uniformità su tutto il territorio regionale, indicazioni agli OSA per orientare la propria formazione e quella dei propri addetti, e dall'altro di costituire parametri di riferimento per le AASSLL liguri chiamate a valutare l'adeguatezza della formazione degli OSA e degli addetti in sede di Controllo Ufficiale;

Richiamata inoltre la circolare del Dirigente dell'Ufficio Veterinaria e Sanità Animale Prot. 162450 del 23/11/2011 “Attività di controllo ufficiale in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare ai sensi del Reg. 852/2004/CE” circa l'utilizzo di una check list ad uso delle AASSLL per la valutazione della formazione degli OSA e degli addetti delle imprese alimentari;

Richiamata la DGR 1609 del 29/12/2006 “Adempimenti in materia di semplificazione di procedure autorizzative e certificazioni sanitarie ai sensi della L.R. 41/2006 art. 80.”, con la quale è stato abolito l'obbligo del Libretto di Idoneità Sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/1962 e del DPR 327/1980, lasciando facoltà comunque alle AASSLL liguri di rilasciare tale certificazione ai soggetti richiedenti al fine di svolgere attività al di fuori della regione, ove possa sussistere ancora il relativo obbligo;

Ritenuto che l'individuazione delle “Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli OSA ai sensi del Reg. 852/2004/CE”, di cui all'allegato A del presente

provvedimento, del quale costituisce parte integrante e necessaria, integri quanto previsto dalla DGR 1609/2006, introducendo un adeguato percorso formativo sostitutivo del Libretto di Idoneità Sanitario;

Evidenziato che dette linee di indirizzo sono state elaborate con l'ausilio di un apposito Gruppo di Lavoro composto da referenti dell'Ufficio regionale Veterinaria e Sanità Animale, delle AASSLL liguri e dell'ARS (Agenzia regionale sanitaria) e che le stesse sono state oggetto di confronto con le associazioni di categoria dei settori produttivi interessati, come risulta dalla documentazione detenuta agli atti del competente Ufficio Veterinaria e Sanità Animale;

Ritenuto di rinviare ad un successivo provvedimento, le indicazioni regionali riguardanti i contenuti in materia di igiene e sicurezza alimentare dei corsi abilitanti per l'avvio di attività di commercio relative al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande, di cui all'Accordo Stato – Regioni in materia approvato nella seduta del 21/12/2011 Rep. Atti C36/CSR,

Ritenuto pertanto di approvare le “Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli OSA ai sensi del Reg. 852/2004/CE”, e la “Check list per la valutazione della formazione dell'OSA e degli addetti delle imprese alimentari” numerati rispettivamente n°1 e n° 2 allegati del presente provvedimento, che ne costituiscono parte integrante e necessaria,

Su proposta dell'Assessore alla Salute, Politiche della Sicurezza dei Cittadini;

D E L I B E R A

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate:

1) di approvare il documento “Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli OSA ai sensi del Reg. 852/2004/CE” allegato n°1 alla presente deliberazione, della quale ne costituisce parte integrante e sostanziale;

2) di approvare la “Check list per la valutazione della formazione dell'OSA e degli addetti delle imprese alimentari” allegato n° 2 alla presente deliberazione, della quale ne costituisce parte integrante e sostanziale, quale strumento di ausilio delle AASSLL nell'attività di Controllo Ufficiale;

3) di disporre l'integrale pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Liguria, al fine di consentire a chiunque sia interessato di acquisirne conoscenza.

Allegato 1

LINEE DI INDIRIZZO PER LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI E DEGLI OSA AI SENSI DEL REG. 852/2004/CE

1. Premessa

Con il termine "alimentaristi" si intende il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, destinato a venire in contatto diretto o indiretto, anche temporaneamente, con gli alimenti. Si comprendono in tale definizione anche il conduttore dell'esercizio ed ai suoi collaboratori familiari, e in generale chiunque presti attività, anche a titolo gratuito, temporaneo o sporadico, nell'esercizio stesso. Non sono invece compresi fra gli "alimentaristi" gli addetti di imprese alimentari che rivestono stabilmente ed esclusivamente mansioni che non implicano lo svolgimento, neppure sporadico o temporaneo, di attività di produzione, manipolazione, somministrazione, confezionamento, deposito, trasporto di alimenti e che non entrano in contatto diretto o indiretto con gli stessi.

La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare. Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia d'igiene degli alimenti costituente il cosiddetto "Pacchetto Igiene", in particolare dal regolamento CE/852/2004 Allegato I e Allegato II che fissa i requisiti generali in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare .

Appare quindi opportuno da un lato fornire agli OSA (operatori settore alimentare) linee di indirizzo per orientare la formazione degli alimentaristi, e dall'altro fornire alle ASL (Aziende Sanitarie Locali), che effettuano la vigilanza ed il CU (Controllo Ufficiale), idonei e omogenei criteri di valutazione della formazione effettuata dagli OSA.

Il presente documento pertanto definisce ed individua:

- I requisiti e le caratteristiche che deve avere l'attività formativa rivolta agli OSA e agli alimentaristi;
- I requisiti e le caratteristiche che devono presentare i corsi di formazione per essere ritenuti idonei alla luce dei requisiti formativi individuati al punto precedente;
- I requisiti richiesti ai docenti dei suddetti corsi
- I criteri di valutazione della formazione a uso delle ACT (Autorità competente territoriale - ASL)

Gli OSA pertanto orientano la formazione propria e degli alimentaristi (obbligatoria e da effettuarsi sotto la propria responsabilità ai sensi del Reg. 852/2004/CE allegato II capitolo XII) secondo le presenti linee di indirizzo e le ASL, nell'ambito della vigilanza e del CU, valutano la formazione in possesso degli OSA e degli alimentaristi alla luce delle stesse.

In particolare, i corsi di formazione per gli operatori del settore alimentare e dei relativi addetti sono svolti in conformità alle indicazioni qui contenute.

Giova inoltre ricordare e ribadire che la formazione degli alimentaristi ha la finalità di promuovere e garantire buone prassi igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività di produzione e somministrazione di alimenti, e pertanto il Controllo Ufficiale deve essere orientato prioritariamente a valutare la formazione in quest'ottica, più che dal punto di vista dell'assolvimento ad obblighi formali.

2. Requisiti della formazione rivolta agli OSA e agli alimentaristi

La formazione deve essere:

- a) **specificata**: corrispondente alla tipologia di mansione svolta
- b) **appropriata** in relazione alla tipologia di impresa alimentare
- c) **permanente**: deve prevedere un aggiornamento periodico
- d) **documentata**: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati o libretti formativi e costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista.

Possono erogare formazione agli OSA e agli alimentaristi, in conformità con quanto previsto dalle presenti linee di indirizzo:

- gli organismi formativi accreditati ai sensi della DGR 28/2010;
- le associazioni di categoria, anche tramite società e consorzi prevalentemente o totalmente partecipati, le Università, le Camere di Commercio;
- le AASSLL, nei confronti di associazioni o consorzi (o analoghi organismi) che rappresentino gruppi di imprese;
- direttamente le imprese alimentari con capacità formativa ed organizzativa interna adeguata .

L'obbligo della formazione del personale deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione, tranne che per i sotto indicati casi.

Sono **esentati** dalla formazione di base individuata nel presente documento, gli alimentaristi sotto elencati:

- A. Laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche;
- B. Laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
- C. Periti agrari e agrotecnici;
- D. Diplomatici della scuola alberghiera.
- E. Soggetti per i quali il Dipartimento di Prevenzione della ASL territorialmente competente ha valutato come utili altri titoli di studio, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi collegati al consumo di alimenti.

Per i nuovi assunti, anche in caso siano già in possesso di formazione adeguata ai sensi del presente documento, si deve comunque prevedere, al momento dell'ingresso nell'azienda alimentare, almeno un incontro di addestramento documentato, effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che questi siano debitamente formati ai sensi del presente documento, con le caratteristiche specificate al paragrafo relativo all'aggiornamento periodico della formazione degli addetti.

Nel caso di personale assunto con contratti stagionali o altre forme di lavoro flessibile a tempo (a chiamata, voucher, ecc.), si ritiene necessario che l'obbligo formativo di cui al presente provvedimento sia già stato assolto e opportunamente documentato al momento dell'assunzione. In assenza delle condizioni che permettano l'attuazione di quanto sopra indicato, nel periodo transitorio di 12 mesi dall'entrata in vigore del presente documento e, successivamente a tale periodo transitorio limitatamente ai contratti di lavoro con durata inferiore a trenta giorni, la formazione di tale personale potrà essere sostituita da un addestramento mirato e documentato, effettuato dal responsabile del piano di autocontrollo e/o dal datore di lavoro (a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato relativo al corso di aggiornamento), della durata di almeno quattro ore.

La formazione degli addetti provenienti da altre regioni, impiegati in imprese alimentari situate in Liguria, se adeguatamente documentata e con contenuti formativi analoghi a quanto previsto dal successivo punto 4, viene ritenuta idonea.

La formazione pregressa all'entrata in vigore del presente provvedimento, purché documentata e ritenuta adeguata dagli operatori ASL che operano nell'ambito del Controllo Ufficiale, si ritiene valida a tutti gli effetti, ma deve essere aggiornata entro il termine di 3 anni dalla data di effettuazione della predetta formazione (qualora sia già trascorso un tempo superiore ai 3 anni alla data di entrata in vigore delle presenti linee di indirizzo, l'aggiornamento dovrà essere effettuato al massimo entro 12 mesi dalla data di pubblicazione del provvedimento di approvazione delle stesse).

3.Caratteristiche e struttura dei corsi di formazione per gli OSA e gli alimentaristi

I corsi devono essere preferibilmente organizzati per target omogenei di operatori, riferiti a omogenei livelli di complessità e di tipologie produttive. I corsi devono prevedere la presenza di un numero di persone non superiore a 25 e devono sempre prevedere una verifica finale attraverso il superamento di prove teoriche – pratiche, nonché il rilascio di un attestato di idoneità che riporti i dati anagrafici dell'interessato, la data di

superamento della verifica dell'apprendimento, il numero di ore di addestramento, gli argomenti trattati e l'organismo che ha erogato la formazione.

I soggetti che organizzano i corsi possono richiedere la collaborazione della ASL competente territorialmente al fine di garantire l'adeguatezza del corso ai contenuti del presente provvedimento nonché la corretta esecuzione del test di verifica finale.

Per ogni tipologia di corso, deve essere predisposto un dettagliato programma formativo, da cui risulti chiaramente:

- a) responsabile del corso e sua qualifica professionale; nel caso in cui sia presente un responsabile gestionale ed uno scientifico, i dati relativi ad entrambi;
- b) referente interno che presidia il processo formativo, qualora il corso sia realizzato dall'impresa alimentare per i propri addetti;
- c) Numero di partecipanti previsti e loro mansioni nel settore alimentare;
- d) articolazione del corso in unità formative, indicando per ciascuna: contenuti, obiettivi da raggiungere, durata in ore, metodologia didattica utilizzata;
- e) calendario delle lezioni indicante date, orari e sedi di svolgimento nonché i relativi docenti;
- f) modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi;
- g) modalità di verifica della frequenza del corso;
- h) curriculum dei docenti;
- i) dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali.

I programmi formativi possono essere richiesti in visione dalle AASSLL competenti territorialmente per verificarne la rispondenza con i contenuti del presente provvedimento.

I corsi devono prediligere modalità di apprendimento attivo; è consigliabile l'utilizzo, accanto ai sistemi tradizionali, anche di supporti informatici e multimediali.

Può essere prevista l'attivazione di corsi basati su tecniche di apprendimento a distanza mediante sistema informatico, purché validato dalla ASL competente territorialmente o comunque riconosciuti da enti competenti nel controllo ufficiale in sicurezza alimentare. Al fine della validazione dei corsi a distanza, la ASL valuta la loro idoneità rispetto ai contenuti didattici e all'esistenza di adeguate modalità di verifica dell'apprendimento.

4) Contenuti minimi del percorso formativo

L'obbligo formativo a cui devono attenersi gli operatori del settore alimentare e degli addetti varia a seconda delle mansioni ricoperte dagli stessi e del tipo di attività svolta dall'impresa alimentare, e dunque di seguito si individuano i contenuti minimi di una unità formativa A di base per tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare ed una unità formativa B aggiuntiva alla precedente, a carattere specifico e teorico-operativo, che deve essere garantita a tutti i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo, nonché ad alcune categorie di alimentaristi che svolgono **mansioni in campo alimentare a maggior rischio di trasmissione di malattie** attraverso gli alimenti (produzione e preparazione alimenti, come di seguito definito).

Per quanto riguarda le mansioni si specifica che:

1. Per **attività semplici a minor rischio** si intendono quelle di vendita, somministrazione (senza preparazione o manipolazione), deposito e trasporto di alimenti.
2. Le attività di produzione e preparazione degli alimenti sono da considerarsi **attività alimentari complesse a maggior rischio di trasmissione di malattie** attraverso gli alimenti.

Nota – Definizioni:

- **Produzione e preparazione di alimenti**: insieme delle attività dirette alla fabbricazione/trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari, partendo da materie prime e/o semilavorate e ottenendo prodotti intermedi semilavorati destinati alla produzione di alimenti o prodotti finali alimentare destinati al consumo;
- **Vendita**: attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene ceduto per il consumo;

- **Somministrazione:** la distribuzione/vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione dei consumatori/acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione che ne consentano la consumazione sul posto.

A fine di ciascun percorso formativo si procederà alla **verifica didattica dell'apprendimento** conseguito, le cui modalità di svolgimento devono far parte integrante del progetto formativo.

La frequenza di ciascun partecipante deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze, con partecipazione obbligatoria ad almeno il 75% delle ore complessive previste nel progetto formativo.

A) Unità formativa destinata a tutti gli OSA e gli alimentaristi indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia di impresa alimentare

Contenuti minimi :

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
- d) Conservazione alimenti;
- e) Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;
- f) Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- g) Igiene personale
- h) I manuali di Buone Prassi Igieniche.
- i) Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale

Durata minima: 8 ore

B) Unità formativa integrativa, riservata a tutti i titolari delle imprese alimentari, ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti:

I titolari delle imprese alimentari, i responsabili dei piani di autocontrollo e gli addetti alla produzione e preparazione di alimenti devono seguire un percorso formativo i cui contenuti minimi, oltre a quanto riportato nella unità formativa A, comprende anche :

- a) L'articolazione di un piano di autocontrollo;
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati.
- d) Allergie e intolleranze alimentari
- e) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Durata minima: 8 ore (aggiuntivo all'unità formativa A per un totale complessivo di 16 ore)

Questa unità formativa, di carattere pratico, deve essere modulata per tipologia di mansione svolta e in relazione alla tipologia di impresa alimentare ed ai rischi connessi.

Si ricorda che:

- La Formazione degli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici, compresi i molluschi bivalvi, intesa dalla pesca alla trasformazione, deve seguire il percorso specifico, previsto dalle Intese, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome, relative alle Linee Guida sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi.
- La formazione dei soggetti che, nelle imprese alimentari, si occupano di produzione, preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine, deve anche comprendere un apposito modulo in materia di celiachia, della durata minima di 2 ore.

Infine, la formazione dei responsabili dei piani di autocontrollo e degli addetti alle attività agricole che svolgono esclusivamente attività di produzione di prodotti primari di origine vegetale, che svolgono esclusivamente attività di produzione di prodotti primari di origine vegetale, si può limitare alle conoscenze di base relative a tracciabilità e norme igienico sanitarie relative alla filiera produttiva interessata, acquisiti attraverso l'ausilio di strumenti di carattere informativo e formativo quali seminari, incontri, campagne di formazione e informazione promosse da organizzazioni professionali o da altri organismi competenti.

5. Requisiti dei docenti

Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati, purché in possesso di specifica esperienza professionale debitamente documentata nel settore alimentare di almeno due anni presso strutture pubbliche e/o private, maturata a partire dall'anno 2002:

- I laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche;
- I periti agrari e gli agrotecnici relativamente ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo.

La presenza di docenti laureati in discipline diverse (ad es. giuridico-amministrative) può essere prevista nell'ambito del corso, comunque in misura residuale e circoscritta a specifici temi attinenti le suddette discipline.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende sanitarie possono svolgere attività di formazione, nel rispetto delle norme e dei contratti collettivi in essere e purché sia verificata l'assenza di conflitto di interessi, in particolar modo in ordine alle attività di controllo ufficiale svolte dagli stessi.

Le ASL inoltre possono attivare opportune forme di collaborazione con gli altri organismi formativi individuati dalle presenti linee di indirizzo.

In caso di corsi organizzati internamente direttamente dalle imprese alimentari per gli addetti alimentaristi, il docente può essere anche il responsabile dell'impresa o il responsabile dell'autocontrollo purché debitamente formati ai sensi del presente atto e con esperienza professionale svolta almeno da due anni nel settore specifico di attività dell'azienda.

6. Aggiornamento periodico della formazione

L'obbligo dell'aggiornamento periodico della formazione deve essere assolto da tutto il personale (titolare, responsabile autocontrollo e addetti), ivi compresi i soggetti esentati dalla formazione di base indicati alle lettere A, B, C, D ed E del precedente punto 2, salvo i soggetti che adempiono già ad altri obblighi formativi in materia.

Il corso di aggiornamento della formazione degli addetti deve essere previsto ogni cinque anni, con la partecipazione ai corsi sopra descritti, secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno formativo individuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo.

Il titolare dell'impresa alimentare deve assicurare una formazione permanente degli addetti anche tramite lo svolgimento di incontri di **addestramento**.

Per addestramento deve intendersi un'attività di formazione incentrata sugli aspetti pratici e sulle prassi da utilizzare nell'ambito delle mansioni svolte all'interno dell'impresa, con riguardo alla prevenzione dei rischi specifici. Tali incontri, a cadenza almeno annuale e comunque in relazione all'evoluzione effettiva dei rischi indicati nel documento HACCP, devono essere quindi strettamente attinenti alla mansione svolta e orientati alla applicazione del piano di autocontrollo e alla promozione di corretti comportamenti in ambito alimentare. Possono essere svolti direttamente dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato del relativo corso di aggiornamento.

Nel caso di cambiamento della tipologia della mansione lavorativa il titolare dovrà rinnovare l'addestramento e adeguare la formazione alla mansione svolta entro 180 giorni dalla data di inizio della nuova mansione.

Il responsabile dell'autocontrollo indica nel piano di autocontrollo lo svolgimento dell'addestramento con definizione di modalità, tempi e contenuti e registra in apposita scheda, allegata allo stesso piano, le seguenti informazioni:

- Numero delle ore di addestramento,
- Generalità del docente specificando se trattasi del titolare dell'impresa alimentare o del responsabile del piano di autocontrollo,
- Argomenti trattati.
- Nominativi e firma dei discenti

7. Verifica da parte dell'ACT

Nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza e controllo ufficiale svolta dagli operatori delle Aziende sanitarie si procederà al riscontro della effettiva acquisizione delle conoscenze attraverso:

- a) verifica documentale degli attestati di formazione, con particolare riguardo all'adeguatezza degli stessi rispetto alle mansioni svolte dall'operatore e alla tipologia dell'impresa alimentare;
- b) verifica dei piani di autocontrollo per le parti riguardanti formazione, addestramento e aggiornamento;
- c) verifica documentale dei progetti formativi attivati per constatarne la conformità a quanto indicato dalle presenti linee guida;
- d) verifica di alcuni comportamenti operativi e della corretta applicazione di regole di buona prassi igienica, in modo da misurare l'efficacia della formazione svolta.

A tale proposito verranno utilizzati alcuni indicatori ritenuti particolarmente significativi, che siano in grado di misurare la ricaduta degli interventi formativi svolti, anche tramite l'impiego di check list mirate.

Il riscontro di carenze relative ad uno o a più punti porterà all'emissione di un provvedimento prescrittivo di adeguamento.

8. Informazioni alla popolazione

La Regione Liguria e le Aziende Sanitarie Locali promuovono iniziative informative nell'ambito della sicurezza alimentare nei confronti della popolazione, con l'uso di strumenti diversificati, sentite anche le Associazioni di categoria del settore alimentare e le Associazioni dei consumatori e degli utenti.

Tali iniziative possono prevedere contenuti quali:

- l'andamento epidemiologico delle Malattie Trasmissibili attraverso gli Alimenti (MTA) e la valutazione dell'impatto della presente normativa su tale andamento;
- gli obiettivi e le finalità dei programmi di controllo intrapresi dai Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL liguri sull'igiene degli alimenti e della nutrizione;
- informazione su corretti modelli alimentari in relazione a patologie croniche e alle varie fasce di età (infanzia, anziani, ecc.)
- i principali fattori di rischio connessi con l'alimentazione e le misure efficaci per la loro prevenzione.

Allegato 2

“CHECK LIST PER LA VALUTAZIONE DELLA FORMAZIONE DEGLI OSA E DEGLI ADDETTI DELLE IMPRESE ALIMENTARI”

1.DOCUMENTAZIONE

CheckList	si	no	Note
1) L'O.S.A. titolare dell'attività ha effettuato corso di formazione rispondente ai requisiti previsti dal Reg. 852/2004/CE?			(specificare ente che ha svolto i corsi)
2) La formazione del titolare risulta documentata ed è presente in sede all'atto del controllo ufficiale?			
3) La formazione del titolare risulta essere aggiornata?			(indicare ultimo anno) _____
4) La formazione del titolare risulta essere appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare?			
5) La formazione del titolare risulta essere specifica in relazione alla tipologia di mansione svolta?			
6) Gli addetti hanno effettuato corso di formazione rispondente ai requisiti previsti dal Reg. 852/2004/CE?			(specificare ente che ha svolto i corsi)
7) La formazione degli addetti risulta documentata ed è presente in sede all'atto del controllo ufficiale?			
8) La formazione degli addetti risulta essere aggiornata?			(indicare ultimo anno) _____
9) La formazione degli addetti risulta essere appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare?			
10) La formazione degli addetti risulta essere specifica in relazione alla tipologia di mansione svolta?			

2. VALUTAZIONE COMPORTAMENTI OPERATIVI DELL'OSA E DEGLI ADDETTI

Indicatori	N°	Parametri	Si	No	Peso	Note
Modalità di conservazione alimenti deperibili	11	Mancato rispetto delle idonee temperature di conservazione degli alimenti (a freddo e a caldo)			10	
	12	Conservazione promiscua di alimenti diversi con rischio di contaminazione crociata (es. alimenti non adeguatamente protetti nei frigoriferi, contaminazioni crudo/ cotto, ecc.)			10	
	13	Assenza della data di preparazione su alimenti preparati in anticipo e conservati			5	
	14	Presenza alimenti scaduti			10	
	15	Differenza fra temperatura segnalata e temperatura misurata superiore a tre gradi (mancato controllo della precisione del termometro)			5	
	16	Inadeguata conoscenza delle temperature critiche di conservazione degli alimenti manipolati, indicate nel piano di autocontrollo aziendale			10	
Modalità di conservazione alimenti non deperibili	17	Presenza alimenti scaduti e/o in confezioni danneggiate			5	
	18	Stoccaggio sul pavimento			2	
	19	Promiscuità ad alto rischio con prodotti tossici (insetticidi, sanificanti)			10	
	20	Stoccaggio a temperatura elevate o a forte			5	

		esposizione di luce				
Igiene delle strutture, delle attrezzature e degli utensili	21	Utilizzo promiscuo di utensili e/o attrezzature con rischio di contaminazione crociata (es. per alimenti crudi e cotti)			10	
	22	Evidente e grave presenza di sporco su attrezzature/superfici di lavoro/ambienti			10	
	23	Segni di presenza di infestanti			10	
	24	Presenza di stoviglie/utensili /attrezzature non sufficientemente riparate da impolveramento/insudiciamento			5	
	25	Inadeguata conoscenza e/o attuazione della procedura di pulizia dei locali e attrezzature descritte nel piano di autocontrollo aziendale			10	
Igiene del personale	26	Vestiario non idoneo/non pulito			5	
	27	Assenza o non idonea dotazione di materiale per l'igiene del personale (es. presenza di sapone liquido nel dispenser, spazzolino per unghie, rubinetti a comando non manuale)			5	
	28	Assenza o non corretto utilizzo di cuffie e dispositivi di protezione igienica			5	
	29	Scarsa igiene personale (presenza di anelli, bracciali, orologi durante la lavorazione, mani e unghie non pulite ecc.)			10	
	30	Manipolazione alimenti da parte di personale con lesioni /infezioni cutanee non protette			10	

Punteggio totale < 20

20 < Punteggio totale < 50

Punteggio totale > 50

: **Lievi** carenze formative

: carenze formative diffuse

: **Gravi** carenze formative