

**Regione Lombardia  
Giunta Regionale  
Direzione Generale Sanità**

Prot. n. H1.2009.0009511  
13/03/2009

Ai Direttori Generali  
delle Aziende Sanitarie Locali  
della Lombardia  
Loro sedi

e, p.c. Al Comando Carabinieri NAS

Al Ministero della Salute  
Direzione Generale Sicurezza degli  
Alimenti e Nutrizione

Loro sedi

**Oggetto: adempimenti in materia di formazione, addestramento e aggiornamento del personale delle imprese alimentari**

Pervengono alla scrivente richieste di chiarimento o segnalazioni di comportamenti diversificati, in applicazione delle disposizioni riguardanti l'oggetto.

Al fine di consentire il superamento di queste disomogeneità, si ritiene di fornire le seguenti precisazioni.

La legge regionale 12/2003, all'articolo 4, nel disporre il superamento dell'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, di cui all'articolo 14 della legge 283/62, per coloro che direttamente o indirettamente entrano in contatto con gli alimenti, ha, comunque richiamato quanto disposto dall'allora vigente Decreto Legislativo 155/97 in materia di formazione del personale addetto nelle industrie alimentari così come definite dall'articolo 3 del medesimo decreto legislativo.

Nel ribadire che detto adempimento spetta al datore di lavoro, il sopra richiamato articolo 4, ha altresì disposto che, almeno con frequenza biennale, si provvedesse all'aggiornamento del personale medesimo.

Successivamente, la normativa in materia di sicurezza alimentare ha subito alcune sostanziali modifiche che hanno riguardato anche l'aspetto di cui trattasi; in modo particolare va segnalato che:

- a) Il Decreto Legislativo 155/97 è stato abrogato con il Decreto Legislativo 193/2007 che non ha, tuttavia, disposto l'abrogazione dell'articolo 14 della legge 283/62
- b) Il Regolamento CE 852/2004, che ha abrogato la Direttiva 93/43/CEE, ha stabilito che gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono essere adeguatamente formati aggiornati e addestrati da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi.

Si fa, inoltre, presente che, in Lombardia, l'obbligo dell'adempimento del rilascio del libretto di idoneità sanitaria è stato abrogato con la legge regionale 8/2007.

Il personale interessato dagli adempimenti di cui al capitolo XII dell'allegato II al Regolamento 852/2004 è quello destinato alla manipolazione ei prodotti alimentari.

Va tuttavia premesso che vi è una sostanziale differenza tra quanto disposto dalla Legge 283/62 e quanto invece previsto dalle disposizioni comunitarie.

La legge 283/62, infatti, introduceva l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria quale elemento di tutela rispetto al rischio che l'addetto potesse contaminare il prodotto alimentare qualora portatore di agenti patogeni (salmonella, stafilococchi, streptococchi, virus patitici, ecc.). In tal senso si restringeva il campo di applicazione al contatto diretto (lavorazione o manipolazione di prodotti sfusi) o indiretto (confezionamento).

Le più recenti disposizioni si preoccupano invece di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, mediante comportamenti corretti, quindi anche sotto l'aspetto del loro deterioramento o danneggiamento derivante non solo dal contatto diretto ma anche da comportamenti non adeguati (quindi anche rispetto alle fasi di conservazione e trasporto del prodotto, indipendentemente dal fatto che questo sia sfuso o confezionato).

Quindi si ritiene che un livello almeno informativo (es. istruzioni di comportamento) debba essere garantito anche a quelle tipologie di addetti da cui comunque possa dipendere il mantenimento dei requisiti di sicurezza dei prodotti alimentari: questo potrebbe essere il caso del trasporto di alcuni prodotti che possano richiedere particolari cautele (es. tenere le acque minerali al riparo da fonti calore e dalla luce, le verifiche sul funzionamento dei sistemi di mantenimento delle temperature, ecc.).

Occorre, inoltre, richiamare l'attenzione su quanto previsto nel Regolamento CE 852/2004, al capitolo VIII, in materia di stato di salute degli addetti e al capitolo XII, paragrafo 1, lettera a), laddove si afferma che il personale deve essere non solo formato, addestrato e aggiornato, ma anche controllato.

Risulta evidente come un adeguato livello di formazione, aggiornamento e addestramento contribuisce alla responsabilizzazione dell'addetto nell'adottare i comportamenti più idonei rendendo anche più semplice e meno conflittuale (e, quindi, nel rispetto dei diritti di entrambe le parti), l'applicazione di quanto stabilito dalla norma.

Per quanto riguarda mansioni più complesse, in relazione al grado di complessità delle stesse, potranno essere individuati i percorsi formativi e i formatori più consoni agli obiettivi da conseguire.

Gli obiettivi informativi e formativi devono essere definiti in funzione:

- del profilo professionale degli addetti, delle loro esperienze lavorative e dei compiti loro assegnati;
- delle procedure predisposte dall'azienda;
- del profilo di rischio delle attività condotte, controllate e verificate (secondo il ruolo svolto);
- degli eventuali obblighi formativi disposti dalla normativa nazionale o comunitaria per determinare figure o ruoli professionali.

Dal momento che la formazione (così come pure l'addestramento e l'aggiornamento) riguarda il personale addetto in una determinata impresa, appare evidente che il percorso formativo non si deve estrinsecare obbligatoriamente solo in corsi di formazione (attività d'aula), ma, può essere realizzato anche solo con momenti di formazione in azienda su argomenti, procedure e attrezzature specifiche rispetto all'attività svolta.

Si fa presente che la Direzione Generale Sanità non ha previsto che l'adempimento in questione debba essere posto in atto ricorrendo ad "albi di formatori" o a "formatori accreditati" o qualcosa di analogo.

Al fine di assolvere all'obbligo di propria competenza, l'operatore del settore alimentare (termine che ha sostituito quello di "Responsabile dell'impresa alimentare" previsto dal Decreto Legislativo 155/97), individua, in modo autonomo, il percorso formativo e il formatore, adottando la soluzione più consona alla propria realtà.

Si coglie l'occasione per richiamare, inoltre, quanto contenuto nella Circolare 33/SAN/2003, in merito ai diversi ruoli e compiti tra organi di vigilanza (oggi autorità di controllo) e operatori del settore alimentare, laddove si precisava che non era compito specifico degli organi di vigilanza occuparsi dell'organizzazione di iniziative di formazione/addestramento e aggiornamento, concentrando le risorse sulle attività di prevenzione, comprese vigilanza ed ispezione.

Pertanto, compito degli organi di vigilanza sarà quello di verificare il livello di acquisizione delle necessarie conoscenze da parte degli addetti, senza entrare nel merito della valutazione degli aspetti formali con cui è stato realizzato il momento formativo (formatore, sede, ecc.), ma verificandone l'adempimento con la documentazione agli atti del manuale di autocontrollo e valutandone i risultati sulla base dei comportamenti del personale addetto.

Un'ultima considerazione in merito a possibili equivoci riguardanti l'applicazione di quanto disposto dalla legge regionale 12/2003, relativamente alla periodicità degli aggiornamenti.

Resta inteso, che l'adempimento dell'obbligo dell'aggiornamento degli addetti non può riferirsi unicamente a scadenze temporali, ma anche ad alcuni eventi quali, ad esempio, l'emanazione di nuove normative che riguardano i prodotti alimentari trattati, l'attivazione di nuove linee produttive, la sostituzione di apparecchiature o l'introduzione di nuove, con il conseguente adeguamento delle procedure, ecc.

La cadenza biennale è stata posta e deve essere considerata come cadenza minima entro la quale l'operatore debba procedere ad una verifica del livello di mantenimento, da parte dell'addetto, delle conoscenze acquisite durante la fase di formazione/informazione (con le gradualità sopra descritte), premesso che, nel frattempo, non si sia verificata nessuna delle ipotesi sul tipo di quelle elencate al precedente capoverso.

In quest'ultimo caso, tale verifica può anche essere svolta con semplici strumenti (es. questionari) che saranno acquisiti agli atti del manuale di autocontrollo per dimostrare l'aspetto formale dell'adempimento.

Anche in questo caso sarà valutato il contenuto sulla base dei comportamenti del personale addetto. Si ricorda che, comunque, l'operatore del settore alimentare ha, in ogni momento, la responsabilità primaria e, ha quindi l'obbligo di vigilare, sul corretto comportamento degli addetti in modo che sia garantita la sicurezza alimentare.

Gli interventi di natura sanzionatoria potranno essere posti in atto quando emerga che l'operatore non rispetta i requisiti di legge, ovvero quando:

- a) non abbia adottato le opportune misure atte ad assicurare che gli addetti che lavorano presso lo stabilimento sotto la propria responsabilità siano adeguatamente informati e formati, con riferimento alle specifiche procedure di lavorazione condotte presso l'impianto e, quindi quando non abbia provveduto a dare attuazione agli adempimenti di propria competenza;
- b) il personale addetto a ruoli o mansioni per i quali la normativa nazionale o comunitaria prevede uno specifico percorso formativo, non abbia ricevuto tale formazione;
- c) le modalità di lavorazione degli alimenti adottate da parte degli addetti dello stabilimento sono tali da:
  - portare ragionevolmente alla contaminazione degli alimenti (per scarsa igiene personale e del vestiario, scorretto impiego delle attrezzature e degli impianti, inadeguata applicazione delle procedure di corretta igiene, ecc.);

- non dare garanzie in merito al controllo del processo con conseguente rischio che gli alimenti ottenuti presentino un profilo di rischio inaccettabile per i consumatori (inadeguate attività di monitoraggio e verifica nell'ambito delle procedure basate sui principi HACCP, inadeguata applicazione delle azioni correttive previste in caso di scostamenti dall'atteso, ecc.).
- d) quando nei casi di cui alla precedente lettera l'operatore del settore alimentare responsabile dello stabilimento, non intervenga in modo da correggere i comportamenti scorretti e prevenirne di futuri.

Nel restare a disposizione per ulteriori chiarimenti, si porgono distinti saluti.

Il Direttore Generale  
F.to Carlo Lucchina

Referente: dr. Luigi Macchi tel. 02-67653118