

Allegato A

Adempimenti relativi agli Operatori del Settore Alimentare "alimentaristi"

Il presente atto definisce i criteri, le procedure e le modalità da rispettare e documentare nella organizzazione dei corsi di formazione destinati agli operatori del settore alimentare "alimentaristi" addetti alla manipolazione degli alimenti destinati ai consumatori, per gli aspetti specificamente previsti dal Reg. CE 852/2004 e nella Deliberazione di Giunta Regionale n. 98/2007.

1) **Ambito di applicazione e definizioni**

Il presente atto si applica al personale *alimentarista*, inteso come tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazioni varie, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, ivi compresi il conduttore dell'esercizio ed i suoi familiari che prestino attività - anche a titolo gratuito - nell'esercizio stesso, destinato anche temporaneamente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari; rientrano in tale definizione, altresì:

- a) *Il responsabile dell'industria alimentare*: il titolare, od il responsabile specificamente delegato, dell'attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari;
- b) *L'operatore del settore alimentare (OSA)*: persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

2) **sospensione dei libretti di idoneità sanitaria ed eccezioni**

2.1 La sospensione del rilascio/rinnovo dei libretti di idoneità sanitaria per gli alimentaristi, definita con la DGR n. 98/07 è in linea con le attuali conoscenze di EBP *Prevenzione basata sull'evidenza*, tra l'altro, da tempo fortemente auspicata dalla stessa OMS.

2.2 La DGR citata ha tuttavia previsto la possibilità che il libretto di idoneità sanitaria possa essere ancora rilasciato ad utenti che ne facciano richiesta perché operanti in altre regioni o per altre motivazioni imposte da normative vigenti e che provvedano, comunque, al pagamento dei diritti sanitari previsti.

2.3 L'eventuale acquisizione del libretto di idoneità sanitaria non esonera il soggetto dall'obbligatorietà di partecipare ai corsi di formazione, previsti dalle norme del presente atto.

3) **Classificazione delle mansioni a rischio ai fini della individuazione del personale tenuto alla frequenza dei corsi**

3.1 L'attività degli addetti alla manipolazione degli alimenti <*alimentaristi*> comporta dei rischi per la salubrità degli alimenti preparati, di entità variabile, in relazione ai cicli lavorativi attuati.

A tale fine si precisa che le attività possono essere sinteticamente classificate in tre livelli decrescenti di rischio:

Categoria A - rischio elevato - attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione/somministrazione:

- personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;
- produttori di gelato artigianale, yogurterie;
- personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pasticci;
- addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;
- pasticceri;
- addetti all'industria conserviera;
- addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;
- addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;
- addetti alle lavorazioni prodotti da forno;

- addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;
- addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;
- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;
- allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo;
- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.

Categoria B - rischio medio (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita):

- personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti;
- addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);
- camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);
- baristi addetti alla sola somministrazione e vendita;
- addetti alla produzione delle bevande;
- addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi;
- addetti alla produzione di caramelle e affini;
- addetti alla produzione di additivi ed aromi;
- personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

Categoria C - rischio basso (attività che non comportano un contatto diretto con i prodotti alimentari):

sono esclusi dall'obbligo di frequentare corsi di formazione di cui al presente atto, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari, quali gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i tabaccai, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti.

Sono pertanto esclusi:

- trasportatori e magazzinieri di prodotti imballati;
- lavapiatti;
- addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- tabaccai;
- farmacisti e personale di farmacia;
- personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, Operatori Socio Sanitari, ecc);
- promoter;
- addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
- cassieri;
- addetti alla produzione e lavorazione del vino ed al confezionamento di bevande alcoliche;
- addetti al confezionamento di uova;
- 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, zuccherifici);
- personale docente nelle strutture scolastiche;
- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.

3.2 Le eventuali attività non specificamente menzionate ai punti precedenti e non ad esse riconducibili, verranno di volta in volta inserite nelle specifiche categorie sulla base dell'analisi del rischio.

3.3 Gli alimentaristi addetti all'espletamento di mansioni di cui alla categoria A e B sono tenuti alla frequenza con valutazione finale dell' apposito corso di formazione previsto nel presente atto, ai relativi aggiornamenti ed a documentare la propria acquisita formazione.

3.3.1 Gli alimentaristi che rientrano nella categoria di rischio C devono essere comunque istruiti alla messa in opera di comportamenti corretti sotto il profilo igienico sanitario, in relazione all'attività espletata. Tali norme di buona prassi igienica potranno essere indicate, ove previsto, nelle procedure di autocontrollo e portate alla conoscenza degli stessi operatori. L'attività di informazione effettuata deve essere sempre documentata, pur non essendo, gli operatori che espletano una attività inclusa nella categoria C, a basso rischio, obbligati all'acquisizione di un formale attestato di formazione ai sensi del presente atto.

3.4 *Sagre, fiere e manifestazioni*

3.4.1 Fermo restando quanto già stabilito dall'articolo 92, comma 14. della legge 23.12.2000, n. 388, gli organizzatori di sagre e feste popolari, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico che impiegano personale saltuario per la produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti, devono individuare un responsabile dell'igiene dei prodotti alimentari.

3.4.2 Pertanto, gli addetti alle sagre e feste paesane e popolari, in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, sono esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione del responsabile di cui al punto 3.4.1, appositamente identificato per ogni associazione o ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione, che dovrà acquisire l'attestato di formazione per il livello di rischio A.

4) **Soggetti preposti alla organizzazione dei corsi e relative procedure**

4.1 I corsi di formazione sono organizzati periodicamente - e comunque obbligatoriamente almeno una volta al mese per almeno una delle categorie di rischio assoggettate alla formazione ed almeno una volta al mese per i relativi corsi di aggiornamento - dal Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali, tramite i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) o i Servizi Veterinari di area B (SVET) o in forma congiunta tra i predetti Servizi. L'attività di docenza è effettuata dal personale del ruolo sanitario del Dipartimento di Prevenzione, in possesso della necessaria professionalità e competenza in materia, individuato preferibilmente a rotazione.

4.2 I corsi di formazione possono essere, inoltre, organizzati da strutture abilitate alla formazione professionale accreditate dalla Regione Calabria o da altri soggetti, quali Associazioni di Categoria, Società o Studi Professionali specializzati in materia, che risultino regolarmente iscritti alla Camera di Commercio e che abbiano tra le proprie finalità statutarie e/o costitutive la formazione.

4.2.1 I corsi per gli OSA e per il personale alimentarista, ai sensi del precedente comma, possono dunque essere organizzati da:

- enti di formazione accreditati e riconosciuti dalla Regione;
- associazioni rappresentative di categoria, società o studi professionali specializzati in materia, enti di formazione ed associazioni *no-profit*, che risultino regolarmente iscritti alla Camera di Commercio per le finalità di formazione e che abbiano tra le proprie finalità statutarie e/o costitutive la formazione.

4.2.2 I corsi organizzati dai soggetti di cui al punto 4.2 e 4.2.1 dovranno essere preventivamente approvati dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie.

4.3 La formazione di cui tratta l'allegato II, capitolo XII del regolamento CE 852/2004 deve essere corrispondente alle mansioni ricoperte dal personale dell'azienda alimentare e appropriata in relazione all'attività da svolgere.

4.3.1 La formazione deve essere:

- a) specifica: attinente alla tipologia di attività svolta dall'operatore "alimentarista" sia per quanto riguarda il livello di rischio, che per quanto concerne la tipologia del rischio;
- b) permanente: deve prevedere un aggiornamento periodico nel tempo;
- c) documentata: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati rilasciati secondo il modello allegato al presente atto, costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista e devono essere resi disponibili per la verifica degli Organi Accertatori.

5) Categorie e numero dei partecipanti

5.1 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.

5.2 I corsi devono essere organizzati per livello di rischio differenziato e, nell'ambito del livello di rischio individuato, per categorie omogenee di addetti; non possono essere approvati Corsi rivolti a categorie omnicomprehensive e/o generiche.

6) Modalità di svolgimento e programmi dei corsi

La realizzazione dei corsi dovrà avvenire con le modalità sotto specificate:

6.1 Tipologie corsi

Si prevedono tre tipologie di corsi di formazione:

- **corso di approfondimento di otto ore** destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria A (rischio alto) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;
- **corso di base di sei ore** destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria B (rischio medio) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;
- **corso di aggiornamento di quattro ore** destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alle categorie A e B (rischio alto-medio) il cui attestato di formazione sia stato rilasciato precedentemente a 36 mesi.

6.2 Approvazione regionale preventiva all'organizzazione dei corsi

6.2.1 Gli enti di formazione, le associazioni di categoria e *no-profit*, le società o studi professionali specializzati in materia, indicati al punto 4.2 e 4.2.1, che si propongono per l'organizzazione dei corsi di formazione, debbono avere, preventivamente, approvati i prototipi di corso dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie.

6.2.2 A tal fine, gli stessi devono inoltrare apposita istanza di approvazione, in carta legale, allegando in duplice copia i sotto elencati documenti, redatti secondo la modulistica predisposta dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie:

- documentazione dell'Ente Organizzatore (iscrizione camera di commercio, Codice fiscale, Partita Iva, Statuto, Atto Costitutivo, Accredittamento Regionale ecc.) con relative certificazioni/autocertificazioni;
- documentazione riguardante la titolarità/disponibilità delle sedi didattiche da utilizzare e relative certificazioni/autocertificazioni di rispondenza ai requisiti di legge e di specifica destinazione d'uso;
- programma con sviluppo dei contenuti relativi agli argomenti dei corsi di cui ai successivi punti 6.4 e 6.5 e con relative ore formative dedicate;
- personale docente: direttore del corso, docenti e non (*tutors*) con qualificazione e relativi curriculum;
- ricevuta di pagamento dei diritti di istruttoria di cui al punto 6.2.8;
- relazione descrittiva riportante:
 - > identificazione della sede e dell'ubicazione del corso;
 - > modalità univoca di registrazione delle presenze di corsisti, docenti e tutor;
 - > modalità di valutazione di profitto dei partecipanti ;
 - > materiale didattico da utilizzare;
 - > destinatari del corso (categoria omogenea di addetti in base alla tipologia ed al livello di rischio);
 - > durata del corso;
 - > obiettivi;
 - > metodo e strumenti didattici;
 - > numero di partecipanti previsti;
 - > criteri di valutazione dell'apprendimento;
 - > realizzazione di domande dei questionari strettamente collegate ai contenuti dei corsi e differenziati per i discenti.

6.2.3 Il direttore del corso, che può anche essere individuato tra i docenti ed al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, deve essere in possesso della laurea in Medicina e chirurgia, specializzazione *Igiene e Medicina Preventiva*, o della Laurea in Medicina Veterinaria, specializzazione *ispezione degli alimenti di origine animale*.

6.2.4 L'approvazione rilasciata dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie è valida per tutto il territorio regionale e viene trasmessa ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali.

6.2.5 Il Dipartimento di Prevenzione provvederà a trascrivere i nominativi dei soggetti o enti di formazione già approvati su un apposito registro.

6.2.6 I responsabili SIAN o SVET area B delle Aziende Sanitarie Provinciali, che organizzano i corsi per alimentaristi, devono dare preventiva comunicazione scritta al Dipartimento Regionale Tutela della Salute, almeno 20 giorni prima la realizzazione del corso, indicando:

- tipologia di corsi organizzati per livello di rischio differenziato e, nell'ambito del livello di rischio individuato, per categorie omogenee di addetti;
- il personale individuato (preferibilmente a rotazione) per l'attività di docenza ed il direttore del corso;
- il programma con articolazione dei contenuti e relative ore di formazione dedicate;
- data e sede di svolgimento dei corsi;
- il materiale didattico utilizzato;
- la modalità univoche di registrazione delle presenze di corsisti, docenti e tutor;
- la modalità di valutazione di profitto dei partecipanti.

6.2.7 Le tariffe applicate dal SIAN o SVET area B, da versarsi su specifico capitolo predisposto a livello aziendale, saranno pari a 40,00 € per i corsi di otto ore, pari a 25,00 € per i corsi di sei ore e pari a 15,00 € per i corsi di quattro ore; le somme introitate per l'organizzazione dei corsi di cui trattasi, se effettuati al di fuori della normale attività lavorativa, saranno ridistribuite al personale che, effettivamente, ha partecipato alla realizzazione del corso con le seguenti modalità: 20% all'Azienda Sanitaria Provinciale (esclusivamente finalizzato al miglioramento delle attività connesse alla sicurezza alimentare); 60% per le attività di organizzazione e docenza; 20% per le attività di segreteria e/o supporto.

6.2.8 I soggetti di cui al punto 4.2 e 4.2.1, in sede di istanza di approvazione regionale, dovranno allegare ricevuta di pagamento dell'importo pari ad € 20,00 per ciascun prototipo di corso per il quale si chiede l'approvazione preventiva, effettuato con bonifico bancario sul c/c IBAN IT12R030670459900000010153 intestato a Regione Calabria – Servizio Tesoreria – Agenzia 4 – Catanzaro - con la seguente causale: *approvazione regionale preventiva corsi "alimentaristi"*, quali diritti di istruttoria spettanti alla Regione Calabria. L'eventuale respingimento motivato dell'istanza determina la necessità di produrre nuova istanza ed il relativo pagamento.

6.2.9 I diritti sono dovuti per ciascun prototipo di corso per il quale si chiedi l'approvazione regionale preventiva, a partire dalla data successiva all'approvazione del presente atto.

6.2.10 Il Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie, d'intesa con il Dipartimento Bilancio, definirà le modalità di gestione dei proventi riscossi ai sensi del presente articolo, da destinarsi esclusivamente ad attività formative, informative e/o di potenziamento di azioni in tema di sicurezza alimentare.

6.3 Comunicazione preventiva di attivazione di un corso all'Azienda Sanitaria Provinciale competente

6.3.1 Tutti i soggetti ed enti in possesso dell'approvazione regionale, che intendono attivare un corso di formazione per alimentaristi, sono tenuti a darne comunicazione scritta al SIAN o SVET area B dell' Azienda Sanitaria territorialmente competente, almeno 20 giorni prima della data di inizio dell'evento stesso, allegando, oltre alla copia conforme dell' approvazione regionale, una relazione scritta riportante le sotto specificate notizie:

- tipologia di corso e programma;
- sede del corso;
- data e ore (calendario) delle lezioni;
- direttore del corso;
- docenti e relativa qualifica;

- modalità univoca di registrazione delle presenze;
- modalità di valutazione del profitto;
- numero minimo e massimo di partecipanti.

6.3.2 Tutta la documentazione e i registri di presenza, relativi ad ogni corso espletato, dovranno essere conservati agli atti a cura del soggetto organizzatore ed esibiti, a richiesta, agli organi di controllo, per almeno tre anni dalla data di organizzazione del corso stesso.

6.3.3 Eventuali sopraggiunti impedimenti alla realizzazione del corso per come comunicato all'Azienda Sanitaria Provinciale nei termini e con le modalità di cui al presente atto, dovranno essere immediatamente comunicati alla stessa Azienda Sanitaria Provinciale, specificandone le motivazioni. L' Azienda Sanitaria dovrà esprimersi in merito al nuovo svolgimento del prototipo di corso oggetto della comunicazione.

6.3.4 I SIAN o SVET area B, per la rispettiva competenza, effettueranno dei controlli a campione presso i soggetti organizzatori e, nei casi in cui dovessero riscontrare delle difformità o irregolarità non giustificate, provvederanno a darne comunicazione al Dipartimento Regionale Tutela della Salute -Settore Area LEA- che potrà sospendere e/o revocare l'approvazione a suo tempo rilasciata.

6.3.5 I Servizi predetti entro 10 giorni dall'avvenuta comunicazione di attivazione del corso da parte dei soggetti organizzatori, potranno richiedere chiarimenti circa l'organizzazione dell'iniziativa formativa e/o invitare ad apportarvi integrazioni e/o modificazioni. Qualora i Servizi competenti non si esprimano entro tale termine, il corso potrà essere regolarmente effettuato.

6.3.6 I Servizi provvederanno inoltre a tenere un elenco aggiornato di tutti i soggetti ed enti che hanno attivato i corsi nell'ambito del territorio di propria appartenenza.

6.4 *Programma dei corsi*

6.4.1 Per tutte le categorie soggette alla formazione, i corsi dovranno comprendere una o più unità formative di base, comuni a tutti, comprendente:

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; intossicazioni/tossinfezioni alimentari;
- b) Procedure di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

6.4.2 Inoltre per i soggetti appartenenti alla:

1) Categoria A: nell'ambito del corso teorico-pratico della durata minima di 8 ore, il programma dovrà trattare i contenuti concernenti i seguenti argomenti:

- accenni sulle principali norme in materia di alimenti;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni; tale modulo dovrà avere una specificità riferita alla categoria omogenea di addetti da formare;
- comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche;
- igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.);
- igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.;
- procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature;
- procedure di gestione del sistema: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso;
- nozioni di base sulla celiachia, sugli alimenti naturalmente e artificialmente privi di glutine, sulla normativa di settore, sulle procedure atte a manipolare impasti senza glutine evitando la contaminazione crociata (per ristoratori, operatori di centri cotture, mense, gastronomie, ecc.).

2) **Categoria B** - personale che assolve incarichi meramente esecutivi - nell'ambito del corso teorico-pratico della durata minima di 6 ore, il programma dovrà anche trattare i contenuti concernenti i seguenti argomenti:

- accenni alle specifiche norme di settore;
- igiene personale, igiene delle strutture e delle attrezzature;
- approvvigionamento e conservazione degli alimenti;
- buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni;
- nozioni sulle contaminazioni crociate e la protezione dei soggetti celiaci (per addetti alla somministrazione in ristoranti, mense, ecc.)

6.5 Programma corso di aggiornamento di quattro ore

Il corso di aggiornamento di quattro ore, previsto dal presente atto, dovrà costituire una occasione di ulteriore crescita culturale degli "alimentaristi" che hanno già frequentato un precedente corso. A tale scopo il corso dovrà fornire informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso, in modo più approfondito e dettagliato.

6.5.1 Nell'espletamento del corso dovranno anche essere fornite, con riferimento alla categoria di rischio, ulteriori informazioni su:

- microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc);
 - la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico;
 - la prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
 - l'implementazione dei piani HACCP;
- nonché essere realizzate esercitazioni pratiche e simulazioni.

7) **Figure professionali abilitate alla docenza**

7.1 I docenti individuati per la formazione di cui al presente Decreto devono essere in possesso di adeguata professionalità e di provata esperienza in materia. A tal proposito si elencano i titoli di studio (o ad essi equipollenti o equiparati) ritenuti idonei all'espletamento dei corsi di formazione:

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze biologiche;
- laurea in chimica;
- laurea in scienze agrarie e forestali;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- laurea in dietistica;
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

7.2 Il Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie può, altresì, valutare e provvedere all'inserimento di docenti con lauree non richiamate nell'elenco di cui sopra, qualora le stesse prevedano nel percorso formativo, sulla base di idonea e formale documentazione, il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti.

7.3 In considerazione del fatto che la formazione del personale alimentarista è finalizzata prevalentemente alla prevenzione delle malattie a carico dell'uomo, trasmissibili con gli alimenti, si ritiene necessario, comunque, che tra il personale docente sia compreso sempre un Medico con provata esperienza in materia di Igiene e Medicina Preventiva, al quale demandare l'incarico

di trattare tutti gli argomenti di relativa competenza (tossinfezioni alimentari umane, profilassi, ecc) in tutte le tipologie di corso attivate.

7.4 Nell'ambito dei corsi organizzati a cura delle Aziende Sanitarie Provinciali, qualora si tratti di formazione rivolta a soggetti che operino esclusivamente in ambito veterinario e/o all'interno di stabilimenti sottoposti al riconoscimento CE e/o a registrazione previsti dal reg. CE n. 853/2004, la formazione è di competenza del Dipartimento di Prevenzione - Servizio Veterinario area B, con eventuale collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di riferimento, secondo la procedura prevista dal precedente punto 6 e con la presenza, tra i docenti, di almeno un Dirigente Veterinario, oltre il Medico di cui al punto 7.3.

7.5 Possono essere chiamati a far parte del corpo docente dei corsi organizzati da parte di enti o soggetti esterni alle Aziende Sanitarie Provinciali, i Dirigenti Medici, i Dirigenti Sanitari, i Dirigenti Medici Veterinari, i Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di lavoro, operanti rispettivamente nei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e di Igiene degli Alimenti di origine animale delle AA.SS.PP., nonché i Medici ed i Dirigenti Sanitari dei laboratori ARPACAL e IZS.

7.6 Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali di cui al punto 7.5, non possono effettuare le attività di formazione, direttamente presso le imprese, né presso le società di consulenza e formazione, soggette al loro controllo nell'ambito territoriale di competenza; tale ambito coincide con il territorio dell'Azienda Sanitaria Provinciale di appartenenza. Gli operatori ritenuti compatibili ai sensi del presente punto, potranno svolgere l'attività in regime libero-professionale (ove previsto) e previa autorizzazione del Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di appartenenza.

7.7 Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Provinciali, di cui al punto 7.6, oltre all'attività formativa istituzionale prevista al punto 4.1, nel territorio dell'Azienda Sanitaria Provinciale di appartenenza possono collaborare unicamente nell'ambito delle attività formative organizzate da Associazioni di Categoria e da Enti di formazione pubblici e *no-profit*, esclusivamente previa stipula di apposita convenzione con tali soggetti, sottoscritta dal Direttore Generale dell'Azienda Sanitaria Provinciale di appartenenza e corredata dalla indicazione dei nominativi dei dipendenti designati ed individuati per tale attività (preferibilmente a rotazione) nonché della funzione da essi ricoperta in Azienda.

8) Attestato di formazione e validità temporale dei corsi

8.1 La partecipazione con profitto ad un corso di formazione, regolarmente espletato, dovrà essere documentata con il rilascio di un attestato di avvenuta formazione, a cura del soggetto organizzatore, redatto sull'apposito modello di cui all'allegato 1 per gli enti organizzatori ed allegato 2 per le AA.SS.PP. A tale scopo ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, preventivamente predisposta, che può consistere in un esame finale scritto o nella somministrazione di test di ingresso e di test finali, individuali. In quest'ultimo caso si dovrà dare contezza circa il numero dei test da somministrare e la percentuale prevista per il raggiungimento del profitto.

8.2 La validità temporale dell'attestato di formazione è fissata in tre anni. Allo scadere dei tre anni l'alimentarista è tenuto a rinnovare l'attestato di formazione con la partecipazione al corso di aggiornamento della durata di quattro ore secondo il programma previsto al punto 6.5.

8.3 La validità temporale dell'attestato di aggiornamento è fissata in tre anni. Allo scadere dei tre anni l'alimentarista è tenuto a rinnovare l'attestato di aggiornamento con la partecipazione ad un nuovo corso di aggiornamento della durata di quattro ore secondo il programma previsto al punto 6.5.

9) Titoli di studio posseduti che soddisfano il requisito dell'avvenuta formazione

9.1 I soggetti in possesso dei seguenti titoli di studio (o ad essi equipollenti o equiparati) sono esonerati dalla partecipazione ai corsi di formazione:

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in farmacia;
- laurea in medicina veterinaria;

- laurea in scienze biologiche;
- diploma di scuola alberghiera;
- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;
- laurea in assistente sanitario ;
- laurea in infermieristica ;
- laurea in scienze e tecnologie alimentari ;
- laurea in dietistica ;
- laurea in scienze agrarie e forestali;
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali ;
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari.

Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

9.2 Il Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie può valutare ed attestare l'esonero di altri laureati, non richiamati nell'elenco di cui sopra, qualora nel percorso formativo degli stessi sia previsto il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti, ritenuti sufficienti a fornire una adeguata preparazione.

10) Sanzioni

I titolari delle imprese alimentari trovati sprovvisti dell'attestato di formazione o che assumono alimentaristi sprovvisti dell'attestato di formazione, di cui al presente decreto, sono soggetti alle prescrizioni ed alle sanzioni previste per le violazioni al Regolamento CE 852/04 (D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.)

11) Note generali

11.1 La partecipazione ai corsi previsti dal presente decreto e l'acquisizione del relativo attestato di formazione, assolve agli obblighi previsti in materia dal capitolo XII allegato II al regolamento CE n. 852/2004.

11.2 Gli attestati dei corsi di formazione già espletati, rilasciati conformemente al Decreto Dirigenziale n. 21667/2009 in data antecedente l'approvazione del presente atto, a cura dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.PP. e dai soggetti di cui al punto 4.2 e 4.2.1 in possesso dell'approvazione regionale preventiva, rimangono validi per 36 mesi dalla data di rilascio.

11.3 I soggetti di cui al punto 4.2 e 4.2.1 in possesso dell'approvazione regionale preventiva rilasciata ai sensi del Decreto Dirigenziale n. 21667/2009, fermo restando il permanere dei requisiti che ne hanno consentito il rilascio, potranno continuare ad effettuare i corsi conformemente ai contenuti approvati e con le modalità già previste nel citato Decreto, fino e non oltre il 31 dicembre 2012. Detti corsi mantengono la validità di 36 mesi dalla data di rilascio. A partire dal 01 gennaio 2013, tali soggetti, per l'effettuazione dei corsi, dovranno ottenere una nuova approvazione regionale, previa istanza redatta ai sensi del presente atto.

11.4 I soggetti di cui al punto 4.2 e 4.2.1 che non risultino in possesso dell'approvazione regionale preventiva alla data di approvazione del presente atto, ai fini dell'espletamento dei corsi dovranno effettuare la relativa istanza ai sensi della presente nuova regolamentazione. Analogamente i competenti Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.PP., fatti salvi i corsi in fase di espletamento e/o già comunicati al Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie alla data di approvazione del presente atto, dovranno adeguarsi a quanto contenuto nella presente nuova regolamentazione.

11.5 Le istanze già presentate ed in itinere ai sensi del Decreto Dirigenziale n. 21667/2009, dai soggetti di cui al punto 4.2 e 4.2.1 alla data di approvazione del presente atto, possono essere evase entro 30 giorni con le modalità già previste dalla preesistente normativa regionale, qualora risulti il possesso dei requisiti già previsti e sia allegata tutta la documentazione necessaria. In ogni caso l'eventuale approvazione potrà avere validità fino e non oltre il 31 dicembre 2012.

11.6 Gli enti e/o soggetti organizzatori dei corsi sono tenuti, a conclusione di ogni corso, a trasmettere al SIAN o SVET area B territorialmente competente l'elenco nominativo, completo di generalità, dei soggetti che hanno conseguito l'attestato nei singoli

corsi espletati. I Servizi, a loro volta, dovranno trasmettere al Dipartimento Regionale Tutela della Salute - Settore Area LEA -, con cadenza annuale, entro il primo mese dell'anno successivo, l'elenco (in formato elettronico) di tutti i soggetti che hanno conseguito l'attestato sia presso i SIAN/SVET stessi, che presso gli enti organizzatori.

11.7 Si ritiene valida l'attività formativa che le imprese alimentari svolgono nei confronti del personale di appartenenza, sempre che le stesse siano in regola con i requisiti previsti dal presente atto, opportunamente e idoneamente documentati e che abbiano ottenuto l'approvazione Regionale secondo quanto stabilito dal presente atto.

11.8 Sono ritenuti altresì validi, i corsi di formazione conseguiti in altre Regioni, purché i relativi attestati siano stati rilasciati e sottoscritti a cura della Regione o dell'Azienda Sanitaria, ovvero da Organismo da essi accreditato e sia indicata la validità temporale, il numero ed il riferimento normativo dell'accreditamento.

12) Formazione a distanza

12.1 Si ritiene possibile la realizzazione di corsi di formazione a distanza, effettuati conformemente ai requisiti previsti dal presente atto, opportunamente e idoneamente documentati e che abbiano ottenuto l'approvazione Regionale secondo quanto stabilito dal presente atto.

12.2 I soggetti abilitati alla formazione a distanza, che abbiano previsto nel proprio Statuto/atto costitutivo le finalità della formazione, che si propongono per l'organizzazione dei corsi di formazione, devono avere, preventivamente, approvati i prototipi di corso dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie.

12.2.1 A tale scopo devono inoltrare apposita istanza di approvazione regionale, in carta legale, allegando in duplice copia i sotto elencati documenti, redatti secondo la modulistica predisposta dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie:

- informazioni sull'Ente Organizzatore (iscrizione camera di commercio, Codice fiscale, Partita Iva, Statuto, Atto Costitutivo, Accredittamento) con relative certificazioni/autocertificazioni;
- attestazione di qualifica di Provider accreditato per la FAD dalla Commissione Nazionale per la Formazione continua in Medicina (ECM) o, in alternativa specificazioni su:
 - a) esistenza di organigramma dedicato e bilancio depositato o certificato;
 - b) possesso di risorse proprie (attrezzature etc.) o accordi (allegare i contratti) con strutture terze qualificate e strutturate per la formazione a distanza (FAD);
 - c) certificazione di Qualità ISO 9001 – 2008 per la FAD;
 - d) possesso di esperienza maturata e documentata nella FAD negli ultimi 3 anni.
- Comitato Scientifico composto da soggetti qualificati (allegare C.V.), personale docente/tutor e direttore del corso individuati secondo quanto previsto al punto 6.2.3;
- qualificazione e relativi curriculum dei docenti / tutors;
- programma con sviluppo dei contenuti relativi agli argomenti dei corsi di cui ai punti 6.4, e 6.5, con relative ore formative dedicate (eventuali deroghe richieste saranno oggetto di specifica valutazione del Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie).

12.3 L'istanza di cui al punto precedente dovrà essere inoltre corredata da una relazione descrittiva con relativa documentazione, dalle quali si evincano:

- modalità di registrazione della partecipazione al corso FAD;
- materiale didattico da utilizzare;
- destinatari del corso (categoria omogenea di addetti in base alla tipologia ed al livello di rischio);
- durata del corso;
- obiettivi;
- utilizzo di questionari individuali diversi per ciascun discente, con domande randomizzate all'interno dei questionari;
- randomizzazione delle domande con rapporto minimo di 1 a 3 (una domanda su tre);

- utilizzo di non meno di tre domande a risposta triplice per ogni ora di validità del corso, nella valutazione di profitto dei partecipanti;
- aggiornamento costante del corso, in relazione alle normative di riferimento, garantito per tutto il periodo di validità del corso (nel caso di prodotti durevoli multimediali, alla vendita);
- realizzazione di corsi con funzionalità multimediali, meglio se multilingue;
- realizzazione di domande dei questionari strettamente collegate ai contenuti dei corsi, con suggerimenti in caso di errore e randomizzazione della domanda al ritorno;
- possibilità di interruzione del corso e di ripresa in momenti diversi.

12.4 Dovrà essere altresì garantita la consegna al competente ufficio del Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie del prodotto FAD (CD, DVD, piattaforme e-learning etc.) con relative password di accesso per la verifica del rispetto delle normative.

12.5 L'approvazione rilasciata dal Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie è valida per tutto il territorio regionale e consente direttamente l'espletamento dei corsi.

12.6 All'istanza deve essere allegata la ricevuta di versamento di cui ai punti 6.2.8 e 6.2.9 del presente atto.

12.7 Gli attestati dovranno essere rilasciati conformemente a quanto disposto al precedente punto 8.

13) Verifiche

13.1 Nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza svolta dagli operatori delle AA.SS.PP. si dovrà procedere al riscontro della effettiva acquisizione delle conoscenze documentate da parte degli operatori "alimentaristi" attraverso:

- verifica documentale degli attestati e dei piani/procedure di autocontrollo;
- verifica dei documenti e registri dei progetti formativi attivati per rilevarne la conformità a quanto indicato e/o approvato;
- verifica, anche in sede di *Audit*, di alcuni comportamenti operativi e della corretta applicazione di regole di buona prassi igienica. A tale proposito dovranno essere utilizzati indicatori ritenuti particolarmente significativi, attinenti alla scarsa conoscenza igienico- sanitaria da parte degli "alimentaristi".

13.1.1 Il riscontro di carenze relative ad uno o più punti porterà all'emissione di un provvedimento prescrittivo di adeguamento e ad eventuali successive sanzioni ai sensi delle vigenti norme di Legge.

13.1.2 Analogamente, in caso di difformità o violazioni alle norme del presente atto rilevate, anche in sede di verifica presso i soggetti organizzatori, potranno richiedersi o adottarsi provvedimenti di sospensione e/o revoca dell'approvazione rilasciata o la revoca del/dei corso/i effettuato/i.

13.2 Il rispetto degli adempimenti relativi alle verifiche di cui ai punti 6.3.4 e 13, rientra tra gli elementi di valutazione di qualità e appropriatezza dei Servizi, in sede di Audit regionale previsto dal PRP 2010/2012.

13.3 Il Dipartimento Regionale Tutela della Salute e Politiche Sanitarie si riserva la facoltà di procedere a proprie verifiche sui corsi effettuati e/o approvati e alla conseguente adozione di eventuali provvedimenti di sospensione e/o revoca dell'approvazione rilasciata, in caso di difformità o violazioni alle norme del presente atto rilevate.

13.4 Per quanto non espressamente previsto dal presente documento si fa riferimento ai Regolamenti 852/04 ed 853/04, alle relative Linee Guida Nazionali ed alle norme regionali in materia.

logo SOCIETA'/ENTE ORGANIZZATORE

N. REGISTRO/ PROT. _____
DEL _____

ATTESTATO DI FORMAZIONE PERSONALE ALIMENTARISTA

(Reg. CE 852/04 e DGR n. ___ del ___)

Visto il Regolamento CE 852/04 (CAP XII all 2)

Vista la DGR N. 98/07

Visto il DDG n.21667 del 01/12/2009

Acquisita l'approvazione del Dipartimento Tutela della Salute con nota prot. _____ del _____
A seguito invio richiesta prot. _____ del _____

Vista la comunicazione preventiva di avvio del Corso, trasmessa al SIAN/SVET area B dell'Azienda Sanitaria
di _____ in data _____ prot. _____

Ai sensi della DGR n. _____ del _____

SI ATTESTA

Che il Sig. _____ nato a _____ il _____

Residente in _____ via _____

Addetto all'attività di _____

Rientrante nella categoria _____ della DGR n. ___ del _____

Ha frequentato con profitto il corso di formazione/aggiornamento di ore _____

Previsto dal citato atto deliberativo, tenutosi presso _____

In/nelle data/e _____

Secondo il programma formativo di cui all'approvazione regionale e nei modi e nei termini comunicati
all'Azienda Sanitaria competente territorialmente.

Il presente attestato ha validità di 36 mesi dalla data del rilascio ed è efficace limitatamente alle specifiche attività previste di
categoria di rischio _____

Dovrà essere allegato alla documentazione inerente l'autocontrollo dell'Impresa Alimentare ed esibito in sede di controllo ufficiale
su richiesta dell'Autorità Competente.

Tutta la documentazione relativa al corso espletato è presente presso _____ via _____

_____, data _____

IL DIRETTORE DEL CORSO

timbro

logo AZIENDA SANITARIA

N. REGISTRO/ PROT. _____

DEL _____

ATTESTATO DI FORMAZIONE PERSONALE ALIMENTARISTA

(Reg. CE 852/04 e DGR n. __ del __)

Visto il Regolamento CE 852/04 (CAP XII all 2)

Vista la DGR N. 32/07 e la DGR 98/07

Visto il DDG n.21667 del 01/12/2009

Vista la DGR.....

Vista la comunicazione preventiva di avvio del Corso, trasmessa al Dipartimento Regionale Tutela della Salute in data _____ prot. _____

SI ATTESTA

Che il Sig. _____ nato a _____ il _____ Residente in _____ via _____

Addetto all'attività di _____

Rientrante nella categoria _____ della DGR n. __ del __

Ha frequentato con profitto il corso di formazione/aggiornamento di ore _____

Previsto dal citato dal citato atto deliberativo, tenutosi presso _____

In/nelle data/e _____

Secondo il programma formativo di cui alla comunicazione inviata al Dipartimento Regionale Tutela della Salute

Il presente attestato ha validità di 36 mesi dalla data del rilascio ed è efficace limitatamente alle attività previste di categoria di rischio _____

Dovrà essere allegato alla documentazione inerente l'autocontrollo dell'Impresa Alimentare ed esibito in sede di controllo ufficiale su richiesta dell'Autorità Competente.

Tutta la documentazione relativa al corso espletato è presente presso _____, data _____

IL RESPONSABILE DEL SIAN/SVET area B

timbro