

LA GIUNTA REGIONALE

- richiamata legge 30 aprile 1962, n. 283 recante “ Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” e successive modifiche ed integrazioni;
- richiamato il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 recante “Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale”;
- richiamato il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 recante “Attuazione delle direttive europee 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari” il quale prevede l’attuazione del sistema HACCP e che i responsabili dell’industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1218 del 17 aprile 2000 recante “Individuazione, ai sensi dell’art. 10, comma 5 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, delle industrie alimentari nelle quali possono essere adottate semplificazioni del sistema HACCP”;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 2507 dell’8 luglio 2002 recante “Sospensione, a decorrere dal 15 luglio 2002, dell’applicazione della normativa concernente il libretto di idoneità sanitaria per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari”;
- richiamato il punto 2) del dispositivo della deliberazione della Giunta regionale n. 2057/2002, il quale stabilisce che il personale già tenuto al possesso del libretto di idoneità sanitaria deve in ogni caso sottoporsi, in via obbligatoria, ad attività di formazione ed aggiornamento attraverso la partecipazione a corsi ispirati a criteri che saranno definiti con successiva deliberazione della Giunta regionale in accordo con il Dipartimento di Prevenzione dell’Azienda U.S.L. della Valle d’Aosta;
- preso atto della necessità di promuovere la formazione quale strumento di prevenzione e di controllo delle malattie infettive trasmesse da alimenti;
- tenuto conto che i contenuti e le modalità di formazione e di aggiornamento devono essere improntati all’acquisizione di conoscenze teoriche-pratiche sull’epidemiologia dei rischi correlati agli alimenti, con costante adeguamento alle acquisizioni scientifiche;
- ritenuto che, pur nel rispetto dell’autonomia dell’industria alimentare di attuare le misure di autocontrollo ritenute più consone per ridurre o annullare i rischi dei suoi processi produttivi, sia non solo dovuto, ma anche opportuno fornire linee di indirizzo in materia di progettazione e di attuazione dei percorsi formativi;
- considerato che le linee guida per l’individuazione dei criteri per la formazione igienico sanitaria degli addetti alle imprese alimentari sono state concordate con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e con il Servizio di Igiene della Produzione,

Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto Animali del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta;

- tenuto conto che nella riunione tenutasi presso l'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali in data 22 ottobre 2004 le presenti linee guida sono state condivise con le associazioni di categorie interessate;
- ravvisata, pertanto, la necessità di approvare le linee guida sopra indicate, che costituiscono parte integrante della presente deliberazione;
- ritenuto, altresì, opportuno approvare l'attestato di adempimento agli obblighi formativi di cui trattasi e sostitutivi del libretto di idoneità sanitaria, sulla base del facsimile di cui all'allegato 2, che forma parte integrante della presente deliberazione;
- considerato che la presente deliberazione sarà modificata a seguito di eventuali disposizioni emanate a livello nazionale;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 5016 in data 30 dicembre 2003 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2004/2006 con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità rilasciato dal Capo Servizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro della Direzione Salute dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, ai sensi del combinato disposto degli articoli 13, comma 1, lettera "e" e 59, comma 2, della legge regionale n. 45/1995, sulla presente proposta di deliberazione;
- su proposta dell'Assessore alla Sanità, Salute e Politiche Sociali, Antonio Fosson;
- all'unanimità di voti favorevoli,

DELIBERA

1. di approvare le linee guida (Allegato 1) che in allegato formano parte integrante della presente deliberazione, per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico-sanitaria degli addetti alle imprese alimentari, a seguito della sospensione dell'applicazione della normativa concernente il libretto di idoneità sanitaria per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, stabilita dalla deliberazione della Giunta regionale n. 2507 dell'8 luglio 2002;
2. di approvare il modello di attestato di adempimento agli obblighi formativi previsti in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria (Allegato 2), che in allegato forma parte integrante della presente deliberazione;

3. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della struttura regionale competente in materia, al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, ai Comuni, alle Comunità Montane, alle Associazioni di categoria, alle Organizzazioni sindacali, al Ministero della Salute, al Comando NAS dei Carabinieri e sia pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione;
4. di dare atto che la presente deliberazione non comporta oneri a carico del bilancio della Regione.

MVe

LINEE GUIDA PER L'INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI PER LA FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA DEGLI ADDETTI ALLE IMPRESE ALIMENTARI

Linee di indirizzo per la progettazione e gestione delle iniziative formative rivolte agli addetti dell'industria alimentare, in applicazione della normativa vigente:

- Legge 283/1962 (Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- D.Lgs. 30 dicembre 1992, n. 537 (Attuazione della direttiva 92/5/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale);
- D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286 (Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche);
- D.P.R. 14.01.1997 n. 54 (Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte);
- D.P.R. n. 309 del 3 agosto 1998 (Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE, relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazione di carni);
- D.P.R. n. 495 del 10 dicembre 1997 (Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 71/118/CEE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile);
- Regolamento CE 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);
- D.Lgs. 26.05.1997, n. 155 (Attuazione delle Dir. 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) e altre norme che prevedono la formazione degli addetti delle industrie alimentari e specifiche procedure di autocontrollo aziendale.

MODALITÀ FORMATIVE DEL PERSONALE ADDETTO AL SETTORE ALIMENTARE

La formazione destinata al personale alimentarista deve essere:

- obbligatoria;
- specifica per tipologia di attività svolta;
- permanente, attraverso aggiornamenti o approfondimenti periodici (ogni qualvolta siano introdotte innovazioni di tipo legislativo, tecnologico e organizzativo);
- documentata, attraverso il rilascio di un attestato di frequenza.

I corsi devono essere organizzati per gruppi omogenei e devono prevedere l'acquisizione di conoscenze sui fondamenti igienico-sanitari, legislativi, le buone pratiche di lavorazione aziendale e l'applicazione delle tecniche di autocontrollo.

In relazione alle diverse figure professionali e ruoli all'interno dell'industria alimentare sono individuati due livelli di formazione:

1) primo livello: responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo produttivo (cuochi, personale operante in cucina, personale addetto alle lavorazioni delle carni, del pesce, dei prodotti caseari, degli ovoprodotti, della pasta fresca, della gelateria, addetti alla gastronomia -produzione e vendita -, pasticceri, pizzaioli, panificatori ecc.).

Per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 8 ore.

Il programma dovrà trattare i seguenti argomenti:

- accenni sulle principali norme in materia di alimenti: legge 30 aprile 1962, n. 283; DPR 26 marzo 1980, n. 327; legge 24 novembre 1981 n. 689; D.lgs. 25 gennaio 1992, n.109; D.lgs. 30 dicembre 1992, n. 537; D.lgs. 3 marzo 1993, n. 123; DPR 14 gennaio 1997, n. 54; D.lgs. 26 maggio 1997, n. 155; D.lgs. 18 aprile 1994, n. 286; artt.515 e 516 c.p., ecc.;
- analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni;
- 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: mediante la procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, nonché la procedura di revisione del sistema stesso;

2) secondo livello: personale che assolve incarichi meramente esecutivi.

A titolo di esempio: addetti alla vendita prodotti alimentari deperibili, addetti alla somministrazione presso attività di bar, fast food, personale di sala presso attività di ristorazione, mungitori, ecc..

Per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 4 ore, così articolato:

- accenni alle specifiche norme di settore;
- igiene personale;
- igiene delle strutture e delle attrezzature;
- buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni.

Sono esclusi dall'obbligo formativo, sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari, quali gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, gli addetti alla vendita di frutta e verdura, i lavapiatti, i tabaccaia, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti. Il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta può escludere dall'obbligo formativo altre categorie di addetti del settore alimentare, qualora questi non manipolino direttamente i prodotti alimentari.

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 di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI CORSI DI FORMAZIONE

I corsi di formazione possono essere organizzati periodicamente dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, in funzione delle necessità legate alla realtà produttiva locale. L'attività di docenza è effettuata dal personale sanitario e tecnico del Dipartimento di Prevenzione, in possesso della necessaria professionalità e competenza.

I corsi di formazione possono essere, inoltre, organizzati da strutture abilitate alla formazione professionale o da altri soggetti, quali ad esempio associazioni di categoria, società o studi professionali specializzati in materia, ai quali il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e il Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale, del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta potranno fornire, se richiesta, adeguata collaborazione.

A tal fine, le associazioni di categoria potranno stipulare accordi o intese con il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, per prevedere forme di collaborazione per l'attuazione e la gestione di dette iniziative formative.

Il numero dei partecipanti ad ogni singolo corso sarà definito di volta in volta, garantendo in ogni caso il massimo apprendimento.

La frequenza deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze.

Nell'impostazione del corso potranno essere previsti lavori interattivi di gruppo.

Al termine di ciascun modulo formativo si procederà alla verifica dell'apprendimento conseguito. Tale verifica sarà parte integrante del progetto formativo e sarà vincolante per il rilascio dell'attestato finale.

Detto attestato può essere rilasciato anche a soggetti che, pur non avendo frequentato il corso, a seguito di corsi di formazione frequentati presso altri Enti o a seguito di preparazione individuale su idoneo materiale formativo, facciano specifica richiesta al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta di accedere alla prova finale di apprendimento e dimostrino di possedere le necessarie conoscenze.

Tenuto conto che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare, ai sensi del decreto legislativo 155/1997 e di altre specifiche normative settoriali in materia di autocontrollo, una formazione ed un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, si intende soddisfatto il requisito dell'avvenuta formazione, se questa viene effettuata in azienda secondo modalità e contenuti idonei da parte di personale qualificato.

Analogamente, può essere riconosciuta la formazione effettuata, ai sensi dell'art. 5 del decreto legislativo 114/1998 "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio".

Pertanto, l'attestato di formazione può essere rilasciato anche a soggetti che nell'ambito degli obblighi formativi previsti dal decreto legislativo 155/1997 e dal decreto legislativo 114/1998, abbiano frequentato corsi riconosciuti idonei dal Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, in quanto basati su programmi compatibili con i contenuti formativi del presente atto ed in quanto prevedano una valutazione finale dell'apprendimento documentata dal responsabile dei corsi stessi.

Il personale, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio, è esonerato dall'obbligo della frequenza ai corsi di formazione e di aggiornamento:

- diploma di scuola alberghiera;
- diploma di perito agrario;
- diploma di agrotecnico;

- laurea in Medicina e Chirurgia;
- laurea in Scienze biologiche (o titolo equipollente);
- laurea in Farmacia;
- laurea in Medicina veterinaria;
- laurea in Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente);
- laurea in Assistente sanitario (o titolo equipollente);
- laurea in Infermieristica (o titolo equipollente);
- laurea in Scienze e Tecnologia alimentare (o titolo equipollente);
- laurea in Dietistica (o titolo equipollente);
- laurea in Agraria (o titolo equipollente);
- laurea in Scienza e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente);
- laurea in Ingegneria delle Industrie Alimentari.

Analogamente, il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta può valutare come utili altri titoli di studio o attestati di formazione, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo, il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi collegati al consumo di alimenti.

Alle persone, in possesso dei titoli di studio sopra citati, il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, su richiesta dell'interessato, rilascerà una dichiarazione attestante il possesso del titolo di studio, in sostituzione dell'attestato di formazione.

E' previsto il riconoscimento dell'attestato di formazione professionale rilasciato da altre regioni a seguito della partecipazione a corsi di formazione sostitutivi del libretto di idoneità sanitaria.

MODALITÀ DELL'AGGIORNAMENTO PERMANENTE E NORME TRANSITORIE

La validità dell'attestato di formazione è di tre anni.

Alla scadenza i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza, ogni triennio, di un corso di aggiornamento della durata di due ore, finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Il rinnovo dell'attestato medesimo può essere rilasciato anche a seguito di partecipazione a specifiche iniziative di aggiornamento organizzate dalle Associazioni di categoria, preventivamente condivise con il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e che prevedano comunque contenuti compatibili con quelli identificati dalle presenti linee guida e per i quali siano previste valutazioni finali dell'apprendimento.

La formazione permanente è comunque obbligatoria ogni qualvolta lo richiedano significative innovazioni produttive o tecnologiche.

Gli operatori che possono dimostrare di aver effettuato un corso di formazione ai sensi della normativa di autocontrollo aziendale e di formazione degli addetti, debitamente documentati, dovranno effettuare il previsto aggiornamento entro tre anni dalla precedente formazione.

Gli operatori che, alla data di adozione delle presenti linee-guida (DGR n. 4197 del 22/11/2004), non abbiano avuto alcun tipo di formazione, dovranno frequentare almeno un corso corrispondente alla loro qualifica o mansione entro 18 mesi a decorrere dal 22/11/2004.

In deroga al principio che prevede che le attività formative siano propedeutiche all'attività svolta, il personale di nuova occupazione, alla data di adozione delle presenti linee-guida (22/11/2004) e per il periodo di 18 mesi dalla stessa, dovrà essere formato entro i sei mesi successivi all'assunzione.

MODALITA' DELL'APPROVAZIONE DELLE ATTIVITÀ FORMATIVE

Di ogni attività di formazione organizzata in ambito regionale da strutture abilitate alla formazione professionale o da altri soggetti, quali ad esempio associazioni di categoria, società o studi professionali specializzati in materia, deve essere data comunicazione scritta al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed al Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta, almeno 60 giorni prima dell'inizio dell'attività formativa, specificando:

- destinatari del corso;
- durata del corso;
- obiettivi;
- articolazione dei contenuti;
- metodo e strumenti didattici;
- docenti ed eventuali tutors: loro qualificazione con relativo curriculum;
- numero massimo di partecipanti;
- criteri di valutazione dell'apprendimento.

I Servizi predetti entro 30 giorni dall'avvenuta presentazione del programma del corso, di cui al paragrafo precedente, 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 i successivi 30 giorni, il corso si intende approvato.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, valuteranno sulla base della documentazione allegata al piano di autocontrollo, nonché dei comportamenti degli addetti nell'espletamento delle mansioni a cui sono assegnati nell'ambiente di lavoro, la validità ed l'efficacia della formazione attuata dall'industria.

In particolare, assumeranno importanza, durante il sopralluogo, i comportamenti del responsabile dell'autocontrollo e delle maestranze nell'esercizio delle loro mansioni in relazione alla reale comprensione delle criticità proprie dell'azienda.

Qualora la formazione non sia ritenuta idonea, il controllo ufficiale darà corso alla procedura prevista dalle specifiche normative di settore.

Allegato n. 2 alla deliberazione della Giunta regionale n. 4197 del 22/11/2004

ENTE ORGANIZZATORE DEL CORSO

**ATTESTATO DI ADEMPIMENTO AGLI OBBLIGHI FORMATIVI
PREVISTI IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO DI IDONEITA' SANITARIA**

SI ATTESTA CHE

Il Sig./ra _____
(Cognome e Nome)

Nato/a a : _____

il _____

HA PARTECIPATO CON ESITO FAVOREVOLE, AL CORSO DI FORMAZIONE
DI _____ ORE, PER L'ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI FORMATIVI DI
CUI ALLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE N. _____ DEL _____.

Luogo e data di rilascio della presente attestazione:

_____ / ____ / _____

RESPONSABILE DEL CORSO