REGIONE TOSCANA
Giunta Regionale

Direzione Generale Politiche Formative e Beni Culturali

Settore F.S.E. Sistema della Formazione e dell'Orientamento

Direzione Generale Diritto alla Salute e Politiche di Solidarietà

Settore Igiene Pubblica
Settore Medicina Predittiva-Preventiva

Prot. n. **AOO-GRT/031750 9/Q.100.30** Data: **28.11.2008**
da citare nella risposta

Allegati:

Risposta al foglio del:
numero

Oggetto:

Nota esplicativa in merito alla delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21 luglio 2008 "Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi – Revoca della DGR 1388/2004.

- Ai Direttori Generali
- Ai Direttori Dipartimenti di Prevenzione
- Ai Direttori U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione
- Ai Direttori di U.O. Igiene degli alimenti di origine animale

delle Aziende UU.SS.LL della Toscana

- Ai Dirigenti dei Settori Formazione professionale delle Amministrazioni provinciali e dei Circondari Empolese Val d'Elsa e Val di Cornia

Loro Sedi

- Al Comando Carabinieri per la Sanità – NAS di Firenze Via Paesiello, 8 – 50144 Firenze
- Al Comando Carabinieri per la Sanità – NAS di Livorno, Via Pieroni, 26 - Livorno

- Alle Associazioni di Categoria
- Organizzazioni Sindacali

sedi regionali della Toscana

- All'Amministratore dell'ARSIA - Firenze

- Alla Direzione Generale Sviluppo Economico
- Alla Direzione Generale Bilancio e Finanze – Settore Affari Generali

della Regione Toscana

La Giunta regionale, con delibera n. 559 del 21 luglio 2008, (pubblicata sul BURT n. 31 del 30.07.2008), ha aggiornato gli indirizzi regionali in materia di formazione degli alimentaristi, armonizzandoli con l'ordinamento vigente in ambito nazionale e comunitario.

www.regione.toscana.it
www.rete.toscana.it

50129 Firenze, Piazza Libertà, 15
Tel. 0554382086 Fax 0554382355
susanna.adreani@regione.toscana.it

50139 Firenze, Via T.Alderotti, 26/N
Tel. 0554383501 Fax 0554383127
mariarita.caciolli@regione.toscana.it

Con la stessa delibera n. 559/2008 è stata disposta la revoca della precedente delibera 1388/2004, con la quale erano stati stabiliti gli indirizzi e le indicazioni operative relative all'attività formativa rivolta agli alimentaristi, in attuazione dei seguenti atti normativi:

- il D.vo 155/97 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari", in materia di igiene alimentare;
- la L.R. n. 24 del 12.05.2003 "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare", che si pone l'obiettivo di garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare attraverso le attività di comprovata efficacia, quali la formazione e aggiornamento degli alimentaristi;

Dal 1° gennaio 2006 sono applicati i nuovi regolamenti comunitari in materia di igiene degli alimenti; si tratta del cosiddetto "pacchetto igiene" costituito dai regolamenti 852 – 853 – 854 e 882/2004. In particolare, a seguito dell'entrata in vigore dei regolamenti 852 ed 853 del Parlamento Europeo e del Consiglio,

- è stata abrogata la direttiva 93/43/CEE (già attuata in Italia con il D.Lgs 155/97) e sono state stabilite norme che ribadiscono e rafforzano il ruolo della formazione degli alimentaristi, obbligando, fra l'altro, gli operatori del settore alimentare ad assicurare il rispetto di programmi formativi per le persone che operano lungo la filiera alimentare;
- è stata introdotta la formazione sui rischi alimentari anche per gli operatori della produzione primaria, cioè per gli operatori del settore alimentare che
  - producono o raccolgono vegetali,
  - allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale;
- sono stati fissati i requisiti generali in materia di formazione delle persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano:
- sono stati forniti specifici elementi per la stesura di programmi di formazione degli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici, compresi i molluschi bivalvi.

Il 24 novembre 2007 è entrato in vigore il D.Lgs. n°193 del 6/11/2007, "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Tale decreto ha riordinato la disciplina nazionale relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare, abrogando una serie di provvedimenti, quali il D.Lgs 155/97.

L'insieme dei mutamenti sopra richiamati hanno comportato la necessità di adeguare gli indirizzi regionali in materia di formazione degli alimentaristi, mantenendo comunque invariati certi principi essenziali stabiliti e consolidati con le precedenti disposizioni che risultano tuttora validi. Infatti, con la nuova delibera sono state introdotte le modifiche essenziali e sono stati confermati gli elementi principali che hanno caratterizzato in questi ultimi anni il sistema della formazione destinata agli alimentaristi in Toscana.
Complessivamente la nuova delibera si pone in termini di assoluta continuità con la precedente, assumendo in pieno i presupposti e le strategie fondanti, provvedendo ad un loro aggiornamento secondo l'evoluzione del contesto normativo e del loro grado di attuazione.

50129 Firenze, Piazza Libertà, 15
Tel. 0554382086 Fax 0554382355
susanna.adreani@regione.toscana.it

50139 Firenze, Via T.Alderotti, 26/N
Tel. 0554383501 Fax 0554383127
mariarita.caciolli@regione.toscana.it

Allo scopo di facilitare l'applicazione e di semplificare il processo attuativo del provvedimento, di seguito si fornisce il quadro sintetico che riassume gli elementi essenziali del sistema formativo destinato agli alimentaristi, seguito da alcuni specifici approfondimenti sui contenuti, destinati a rispondere ai quesiti più ricorrenti posti dai soggetti pubblici e privati interessati (Associazioni di categoria, Aziende UU.SS.LL., Professionisti, Formatori, ecc.); tali approfondimenti riportano sostanzialmente i contenuti forniti in materia dalle note esplicative precedentemente espresse in materia(nota prot. n. 125/16873/05.02 del 30.05.2005 e seguenti) opportunamente aggiornati ed integrati alla luce degli adeguamenti intervenuti.

I Settori competenti hanno ritenuto di trasmettere l'allegata nota, con il preciso intento di condividerne i contenuti e diffonderli ai vari soggetti interessati, unitamente alle seguenti indicazioni che hanno lo scopo di rendere complete ed omogenee le informazioni in tema di formazione degli alimentaristi.

Cordiali Saluti.

Il Dirigente Responsabile
del Settore Medicina Predittiva-Preventiva
Dr. Andrea Leto

La Dirigente Responsabile
del Settore Igiene Pubblica
Dr.ssa Emanuela Balocchini

Il Dirigente Responsabile
del Settore F:S.E. Sistema della Formazione e dell'Orientamento
Dr. Luciano Falchini

MRC

www.regione.toscana.it
www.rete.toscana.it

50129 Firenze, Piazza Libertà, 15
Tel. 0554382086 Fax 0554382355
susanna.adreani@regione.toscana.it

50139 Firenze, Via T.Alderotti, 26/N
Tel. 0554383501 Fax 0554383127
mariarita.caciolli@regione.toscana.it

Allegato alla nota esplicativa in merito alla delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21 luglio 2008 "Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi – Revoca della DGR 1388/2004."

Quadro sintetico generale

I. Ambito di applicazione:

Il presente provvedimento si riferisce alle imprese alimentari[1]; in esse gli operatori del settore alimentare[2], o i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, devono:

- possedere idonea formazione in ambito alimentare,
- assicurare la formazione del personale che opera all'interno della propria impresa , secondo le indicazioni riportate nell'allegato A della DGR 559/2008.

II. Finalità:

Garantire la produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori, nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori da rischi connessi con talune malattie[3].

III. Il percorso formativo si compone dei seguenti elementi:

- Formazione (entro 180 gg. dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione)
- Aggiornamento (quinquennale),
- Addestramento (annuale, all'inizio attività lavorativa e al cambio tipologia di mansione).

IV. I soggetti interessati:

- gli operatori del settore alimentare;
- i responsabili dei piani di autocontrollo;
- gli addetti delle imprese alimentari.

V. I soggetti erogatori:

a) le agenzie formative accreditate, ai sensi della DGR 968/2007 e s.m.i.;
b) le imprese alimentari che dispongono di una propria struttura organizzativa interna in grado di assicurare l'organizzazione e la realizzazione della formazione degli addetti della stessa impresa.

VI. Modalità di attuazione dei corsi di formazione:

i corsi di formazione, ad eccezione di quelli svolti dai soggetti di cui alla lettera b) del precedente punto V, devono essere realizzati secondo le modalità previste all'art. 17 lett a) b) c), Lr. 32/2002 e s.m.i. –

Il riconoscimento dei percorsi formativi, di cui alla lettera b) del citato articolo deve essere richiesto all'Amministrazione provinciale o al Circondario competenti.

---

[1] "impresa alimentare" : ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg. 178/2002/CE, art.3 - punto 2).

[2] "operatore del settore alimentare" : la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (Reg. 178/2002/CE, art.3 - punto 3).

[3] Vedi malattie di carattere zoonosico,

Approfondimenti su specifici contenuti

1. Formazione

Gli operatori del settore alimentare sono tenuti ad assicurare la formazione del personale che opera nella propria impresa, tramite lo svolgimento degli appositi corsi previsti dalla DGR 559/2008 (allegato A – punto 2).
L'obbligo della formazione deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione.
Al fine di garantire la conoscenza delle informazioni di base, al momento dell'ingresso nell'impresa alimentare, deve essere effettuato un incontro di addestramento di 4 ore per i nuovi assunti, effettuato dal titolare dell'impresa o dal responsabile dell'autocontrollo, purché debitamente formati.
Spetta al titolare dell'impresa, l'onere di garantire subito, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, tale addestramento ed appena possibile la formazione.
La mancata o inadeguata formazione dei lavoratori, al momento dell'inizio dell'attività degli stessi, non può assolutamente costituire titolo ostativo all'assunzione.

2. Modalità di attuazione dei corsi di formazione

Dal 30.07.2008, data di pubblicazione della DGR 559, per lo svolgimento dei corsi di formazione si applicano le modalità di attuazione previste alle lettere a), b), c) dell'art. 17 della L.R. 32/2002 ed al capo III del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con DPGR dell' 8 agosto 2003 n. 47/R e s.m.i.

Ferma restando la possibilità per i soggetti attuatori di ottenere finanziamenti per la realizzazione dei progetti formativi relativi a tali corsi, a seguito di candidatura su bandi pubblici e relativa selezione con esito positivo, **la modalità di svolgimento principale per tali attività formative è rappresentata da quella di cui alla lettera b) dell'art. 17, ovvero il riconoscimento dei corsi richiesto da agenzie formative accreditate alle Amministrazioni provinciali o al Circondario competenti.**

In riferimento all'obbligo, per i corsi organizzati ed erogati da agenzie formative accreditate, di ottenere il riconoscimento del corso di cui alla lettera b) dell'art. 17, è prevista l'attivazione di una procedura di riconoscimento semplificata, in considerazione della brevità di tali corsi disciplinati dalla normativa e della vasta platea di destinatari potenzialmente coinvolti sul territorio.

In particolare si prevede quanto segue:

A. In risposta al bando emanato dalla Provincia o dal Circondario competenti per il riconoscimento dei corsi, l'agenzia accreditata interessata presenta domanda per "prototipo di corso", ovvero, utilizzando uno specifico modulo di domanda standardizzato, indica:
   a) denominazione delle Unità Formative (U.F.). che si intendono utilizzare e, per ciascuna di esse target dei destinatari (precisando se l'U.F. si rivolge a responsabili e/o addetti, ed a quale eventuale tipologia di attività del settore

alimentare);
b) obiettivi di competenza;
c) contenuti;
d) durata;
e) metodologie didattiche;
f) eventuali materiali didattici ed attrezzature;
g) modalità di verifica dell'apprendimento;
h) profili e caratteristiche dei docenti;
i) costo.

L'agenzia dichiara altresì di attenersi, nella realizzazione del corso, al rispetto degli standard previsti dalla DGR 559/08.

B. L'Amministrazione provinciale o il Circondario competenti, concede il riconoscimento del "prototipo di corso" che, come tale, rimane valido ed attivabile per tre anni dalla data di acquisito riconoscimento.

C. Nel triennio di validità l'agenzia può ripetere il prototipo corsuale per più edizioni/classi. All'avvio di ciascuna edizione/classe l'agenzia deve comunicare all'Amministrazione provinciale o al Circondario competenti quanto segue:
- data dell'avvio dell'attività;
- calendario delle lezioni e sede di svolgimento;
- curriculum dei docenti.

Deve, inoltre, inserire nel sistema informativo del Settore FSE, Sistema della Formazione dell'Orientamento i dati necessari secondo le indicazioni dell'Amministrazione provinciale. Ciò consente all'Amministrazione provinciale di immatricolare lo specifico corso, di effettuare gli eventuali controlli sull'attività in svolgimento e di provvedere al rilascio degli attestati di frequenza finali.

Per i corsi di formazione organizzati dalle imprese alimentari che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti, non è richiesto il citato riconoscimento.

Non è fatto altresì obbligo di riconoscimento per i corsi di aggiornamento (quinquennale).

Le imprese alimentari che intendono erogare i corsi di formazione per i propri addetti tramite propria struttura interna, devono disporre delle condizioni che consentano di assicurare al proprio interno l'organizzazione e la realizzazione dei corsi con le modalità e le caratteristiche dettagliate al punto 2 dell'allegato A alla DGR 559/2008; la docenza dei corsi può essere effettuata da formatori interni o esterni purché in possesso dei requisiti espressamente previsti per i docenti nel predetto allegato A; deve comunque essere identificato un referente interno incaricato di presidiare il processo formativo ed indicato dettagliatamente nel progetto formativo insieme agli altri elementi essenziali elencati al citato punto 2 dell'allegato A alla DGR 559/2008.

3. Formazione pregressa

La formazione pregressa, purché documentata, regolarmente effettuata ai sensi della precedente normativa regionale in materia, si ritiene valida a tutti gli effetti; pertanto non è necessario che venga integrata con gli standard formativi previsti dalla DGR 559/2008, deve bensì essere aggiornata entro il termine di cinque anni dalla data di effettuazione della predetta formazione.

4. Corsi programmati secondo la vecchia normativa e non svolti

I corsi di formazione, già progettati e programmati secondo quanto previsto dalla normativa in materia in vigore fino alla data di pubblicazione della DGR 559/2008, che non siano stati riconosciuti dalle province o dal circondario competenti e non risultino svolti entro il 29.07.2008, non possono essere ritenuti validi, in quanto, a partire dalla data di pubblicazione della citata DGR, ovvero dal 30.07.2008, la formazione deve essere effettuata secondo gli standard formativi espressamente previsti da tale atto.

5. Formazione del personale assunto con contratti stagionali e atipici

Al punto 2, ultimo capoverso, dell'allegato A alla DGR 559/2008, analogamente a quanto indicato con la precedente DGR 1388, la Giunta ha ritenuto di ribadire che *"si ritiene opportuno che l'obbligo formativo del personale assunto con contratti atipici e stagionali debba essere assolto e opportunamente documentato al momento dell'assunzione"*. Tale concetto è stato ribadito, confermando una previsione considerata nell'ottica di indirizzo finalizzato al raggiungimento dell'obiettivo della formazione preventiva.

Proprio in considerazione delle tipologie contrattuali interessate, per le quali esiste la reale difficoltà di disporre di personale già formato, è stato espressamente previsto che la formazione del personale assunto con contratto di durata inferiore a trenta giorni, possa essere sostituita da un addestramento mirato e documentato, della durata di almeno quattro ore, effettuato dal responsabile dell'impresa alimentare e/o dal responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato.

Per tale addestramento, oltre alla tradizionale modalità di apprendimento attivo, possono essere utilizzati appropriati supporti informatici e multimediali, con la presenza effettiva (di persona o in audio/videoconferenza) del responsabile dell'impresa alimentare o responsabile dell'autocontrollo, o suo sostituto, purché debitamente formati. I contenuti e le caratteristiche dei corsi effettuati tramite supporti informatici e multimediali, devono possedere le stesse caratteristiche metodologiche ritenute idonee ai fini della formazione.

6. Aggiornamento della formazione

L'aggiornamento deve avere cadenza almeno quinquennale, anche qualora la formazione sia stata effettuata ai sensi della precedente normativa regionale in materia ed opportunamente documentata (es. nel caso in cui la formazione sia stata effettuata a marzo del 2004, l'obbligo dell'aggiornamento deve essere assolto entro marzo 2009).

Gli operatori del settore alimentare ed i responsabili del piano di autocontrollo da loro delegati frequentano, con cadenza almeno quinquennale, un corso di aggiornamento composto da due unità formative, per un totale di 8 ore, tra quelle previste dall'Allegato A alla D.G.R. in questione; la scelta delle unità formative da frequentare è liberamente operata dagli stessi, in relazione alle esigenze formative individuali.

Gli addetti frequentano, con cadenza almeno quinquennale, un corso composto da una unità formativa, per un totale di 4 ore, tra quelle previste dall'Allegato A alla D.G.R. in questione; la scelta dell'unità formativa da frequentare è individuata dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo in relazione al fabbisogno formativo accertato.

Per l'aggiornamento periodico, accanto alla tradizionale modalità di apprendimento attivo, possono essere utilizzati anche appropriati supporti informatici e multimediali, con la presenza effettiva (di persona o in audio/videoconferenza) del responsabile dell'impresa alimentare o responsabile dell'autocontrollo, o suo sostituto, purché debitamente formati. I contenuti e le caratteristiche dei corsi effettuati tramite supporti informatici e multimediali, devono possedere le stesse caratteristiche metodologiche ritenute idonee ai fini della formazione.

Per l'attuazione dei corsi di aggiornamento, i soggetti erogatori della formazione (agenzie accreditate e imprese che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti) devono rispettare gli standard e le modalità attuative previste per i corsi di formazione nella DGR 559/08, ma non hanno l'obbligo di acquisizione del riconoscimento previsto all'art. 17 lett. b della L.R. 32/02.

I soggetti esentati dalla formazione, espressamente indicati nell'allegato A alla D.G.R. 559/2008 (punto 2 - lettere A, B, C, D ed E), sono tenuti all'aggiornamento, ad eccezione di coloro che già osservano gli obblighi di formazione periodica in materia, quali ad esempio quelli previsti per legge per il mantenimento dei ruoli professionali di settore.
I soggetti esentati che hanno avviato l'attività in ambito alimentare prima del 30/07/2008 sono tenuti a frequentare il primo aggiornamento entro il 29/07/2013.
I soggetti esentati che hanno avviato l'attività dopo il 30/07/2008 frequenteranno il primo aggiornamento entro cinque anni dalla data di avvio dell'attività alimentare.

7. Formazione per le sostituzioni del titolare e del responsabile del piano di autocontrollo

I soggetti che sono incaricati di supplire nella responsabilità del piano di autocontrollo anche provvisoriamente (es. in assenza temporanea del Responsabile effettivo), devono essere regolarmente formati, secondo i criteri e i termini previsti dalla DGR 559 per lo svolgimento di tale funzione.

Nelle imprese della grande distribuzione, che hanno realtà molto complesse per il numero dei dipendenti e per le diverse tipologie di attività e di mansioni che esistono all'interno di supermercati/ipermercati, l'addestramento può essere svolto dai "capi reparto" o dai "responsabili produttivi di reparto" in sostituzione del titolare dell'impresa alimentare e/o del responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato, purché regolarmente formati, secondo i criteri e i termini previsti dalla DGR 559 per lo svolgimento di tale funzione.

8. Corsi di Formazione organizzati per target formativi omogenei

L'omogeneità del target formativo, indicata nell'Allegato A alla DGR 559 è espressamente riferita ai quattro livelli di complessità individuati ed anche "*possibilmente*" alle tipologie produttive.

Tuttavia, ai soli moduli formativi comuni, possono partecipare anche target diversi.

9. Addestramento annuale degli addetti alle imprese alimentari

Secondo quanto indicato nell'allegato A della DGR 559/2008, al punto 3, dopo la puntualizzazione sull'aggiornamento della formazione, che deve essere svolto ogni cinque anni, si parla di addestramento. In tale contesto lo svolgimento degli incontri di addestramento a cadenza annuale, è collocato nel quadro della formazione permanente che il titolare dell'impresa alimentare ha l'obbligo di assicurare; pertanto il corso di aggiornamento quinquennale rappresenta un adempimento formativo che, per l'anno in cui viene svolto, non rende obbligatorio l'ulteriore svolgimento dell'incontro di addestramento.

L'obbligo dell'addestramento annuale è previsto nei confronti delle figure degli addetti alle imprese alimentari.

Per lo svolgimento dell'addestramento annuale, come pure per l'addestramento dei neoassunti ed anche per l'addestramento effettuato a seguito del cambiamento della tipologia dell'attività lavorativa, oltre alla tradizionale modalità di apprendimento attivo, che è preferita, possono essere utilizzati anche appropriati supporti informatici e multimediali, comunque con la presenza effettiva (di persona o in audio/videoconferenza) di un tutor avente i requisiti professionali previsti per gli esecutori di tale addestramento (responsabile dell'impresa alimentare e/o dal responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato).

La durata degli incontri di addestramento, svolto a cadenza annuale oppure effettuato a seguito del cambiamento della tipologia dell'attività lavorativa, è sempre determinata dal responsabile del piano di autocontrollo.

La registrazione dell'addestramento è riportata all'interno o a corredo del piano di autocontrollo.

10. Attività alimentari <u>semplici</u> e attività alimentari <u>complesse</u>

Per attività semplici si intendono quelle di vendita, somministrazione, deposito e trasporto e per complesse quelle di produzione e preparazione degli alimenti.
Di seguito si esplicitano le seguenti definizioni:

- **Produzione di alimenti** – l'insieme delle attività dirette alla fabbricazione/trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;
- **Preparazione** – l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o

semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;

- **Vendita** – l'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.

I titolari delle imprese alimentari ed i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, che operano nelle attività alimentari semplici, frequentano la I, la II e la III unità formativa.
I titolari delle imprese alimentari ed i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, che operano nelle attività alimentari complesse, frequentano tutte le unità formative, cioè la I, la II, la III e la IV unità formativa.
Gli addetti con mansione alimentare di tipo semplice, frequentano corsi composti dalla I e dalla III unità formativa.
Gli addetti con mansione alimentare complessa, frequentano corsi composti dalla I, III e IV unità formativa.
Nell'ambito delle attività sia semplici che complesse, coloro che svolgono esclusivamente attività di servizio ai tavoli (camerieri) frequentano corsi composti dalla I e dalla III unità formativa.
La IV unità formativa, prevista nell'Allegato A della D.G.R. 559/2008, è *"riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti (ad es. ristorazione pubblica e privata, cuochi, pasticceri, gelatai, addetti alle gastronomie, ecc)"*; alla domanda posta da alcune Associazioni di Categoria, circa l'obbligo di frequenza alla IV unità formativa, da parte dei responsabili delle imprese alimentari e dei responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati e degli addetti agli esercizi di bar, si ritiene che non sussista tale obbligo, in considerazione del fatto che si considerano **attività alimentari semplici** quelle svolte negli esercizi di sola somministrazione che, per maggior chiarimento si definiscono di seguito.

- **Esercizi di sola somministrazione**
  Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali viene svolta la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compresi i generi di pasticceria e gelateria, dolciumi e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar – gelaterie, birrerie, bar – pasticcerie ed esercizi similari) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.
  In tali esercizi è effettuata la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove in monoporzione, anche congelati o surgelati (con esclusione della sporzionatura dei piatti), provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa. Tali prodotti possono essere riscaldati tramite forni elettrici o a microonde o con piastra.
  E' effettuata, altresì, la farcitura di panini con alimenti, già pronti e correttamente conservati.
  Negli esercizi alimentari di somministrazione, vengono messi a disposizione dei clienti, al libero servizio, antipasti o preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi, nonché alimenti in degustazione ai fini di promozione e vendita.

Sono altresì considerate attività alimentari semplici:

- **Somministrazione in ristorazioni collettive**
  Si tratta di scuole, ospedali, mense aziendali e simili, nelle quali viene effettuata la distribuzione di piatti monoporzione e/o la sporzionatura e distribuzione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove, provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa.
- **Depositi di sostanze alimentari.**
- **Trasporto di alimenti deperibili.**
- **Vendita di carni fresche e prodotti della pesca.**

Non si ritiene di inquadrare nelle attività di somministrazione, quella di aiuto all'alimentazione svolta nei confronti di alcune categorie, quali bambini, anziani, e ammalati; pertanto, coloro che effettuano tale attività, non sono soggetti alla formazione per addetti alle attività alimentari.
Gli addetti alla distribuzione di pasti preconfezionati ricevuti tramite servizio di catering, sono invece soggetti alla formazione destinata agli addetti con mansione alimentare di tipo semplice.

Possono essere assimilate alle attività alimentari semplici, ai soli fini delle modalità formative disciplinate dalla DGR 559/2008, quelle svolte nei seguenti esercizi:

- **Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva**
  Si tratta di esercizi che, accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce; ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:
  - preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger e wurstel cotti alla piastra, ecc.;
  - preparazione primi piatti/spaghetteria;
  - preparazione pizza al taglio e prodotti similari;
  - preparazione cibi da consumare crudi come le insalate miste varie;
  - sporzionatura e somministrazione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove e di prodotti di pasticceria e di friggitoria ed affini, comunque provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in modo idoneo.

Si considerano, invece, attività alimentari <u>complesse</u>, quelle svolte nei seguenti esercizi:

- **Esercizi di somministrazione con preparazione**
  Si tratta di attività nelle quali sviene svolta la preparazione e la somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie, self-service ed esercizi similari.
- **Laboratori di produzione industriale e artigianale.**
- **Catering**
  Le aziende di catering, sono individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza.
- **Produzione alimenti da asporto: produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari.**
- **Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili).**

- **Laboratori di produzione pasta fresca.**
- **Panifici.**
- **Laboratori di produzione di gelato, pasticceria ed affini.**

11. Sagre, fiere e altre manifestazioni temporanee

Nel caso delle sagre, fiere, feste paesane ed altre manifestazioni temporanee, si ritiene che la formazione dei responsabili delle imprese alimentari, dei responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati e del personale addetto all'attività di cucina, debba essere effettuata prima dell'inizio della manifestazione, secondo le modalità già previste nell'Allegato A alla DGR 559/2008.
I restanti operatori devono partecipare, sempre in modo preventivo ad un incontro di addestramento della durata di almeno 2 ore sui temi della III unità formativa, svolto dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato, anche tramite supporti multimediali.

Nel caso delle sagre, fiere, ecc., lo strumento prescrittivo, data la brevità della loro durata risulta del tutto inefficace, tuttavia le Az. UU.SS.LL. possono effettuare sopralluoghi per valutare le complessive condizioni igienico sanitarie strutturali e gestionali di svolgimento dell'attività di preparazione/somministrazione di alimenti. Qualora vengano rilevate delle non conformità, in base al disposto dell'art. 54 del Reg. Ce 882/04, potranno essere adottati provvedimenti a carattere immediato per la tutela della salute del consumatore quali a titolo esemplificativo: sospensione dell'attività, limitazione delle tipologie produttive, revisione e semplificazione dei menù.

Tra gli addetti alla sola distribuzione durante manifestazioni temporanee, rientrano anche i soggetti che effettuano la promozione dei prodotti, inviati dalle aziende produttrici presso i supermercati.

Rientrano in tale tipologia anche i soci delle Associazioni culturali, sportive, ricreative e di pubblica assistenza che svolgono saltuariamente e a titolo di volontariato, attività alimentari semplici nei circoli delle stesse Associazioni (es. ARCI, Misericordie, ecc.), come pure nelle Associazioni di carattere storico legate alla tradizione locale (es. quelle svolte nelle contrade del Palio di Siena). Tali soggetti dovranno partecipare, sempre in modo preventivo ad un incontro di addestramento della durata di almeno 2 ore sui temi della III unità formativa, svolto dal responsabile dell'impresa o dal responsabile dell'autocontrollo da esso delegato, anche tramite supporti multimediali. Anche in tale contesto invece, i titolari e/o i responsabili dell'autocontrollo ed il personale addetto alle attività alimentari complesse deve comunque essere formato prima dell'inizio della manifestazione, secondo le modalità già previste nell'Allegato A alla DGR 559/2008.

La durata dell'addestramento sopra indicata di almeno 2 ore è relativa alla valutazione del rischio che l'addetto si trova ad affrontare.

12. Soggetti non obbligati alla formazione degli alimentaristi

I soggetti che pur operando nelle imprese alimentari, 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 in sostanza non entrano in diretto contatto con gli alimenti, ma si limitano a svolgere funzioni che non implicano alcun rischio di carattere igienico-sanitario, non sono obbligati alla formazione destinata agli alimentaristi.
A titolo esemplificativo si citano alcune figure esentate dalla formazione:

- addetti alla vendita di caramelle confezionate e articoli simili (tabaccai);
- addetti alla manutenzione;
- personale addetto al solo servizio di cassa;
- trasportatori di alimenti confezionati non deperibili;
- addetti alla sola vendita di prodotti confezionati non deperibili quali vino ed olio;
- titolari e responsabili delle imprese alimentari, che non svolgono il ruolo di responsabile dell'autocontrollo e che non partecipano alle attività alimentari comprese nello stesso piano.

13. Soggetti che effettuano le pulizie

I soggetti che, nelle imprese alimentari, effettuano esclusivamente le pulizie e che non entrano, neppure sporadicamente, in diretto contatto con gli alimenti, non sono obbligati alla formazione destinata agli alimentaristi (esempio pulizia pavimenti, bagni, finestre).

I soggetti che invece, in qualche modo, entrano in diretto contatto con il ciclo produttivo, occupandosi ad esempio della pulizia e/o sanificazione di strumenti e superfici direttamente in contatto con gli alimenti, devono essere formati (percorso formativo per addetti con mansione di tipo semplice).

14. Docenza

Possono svolgere docenza nei corsi di formazione degli alimentaristi (ovvero corsi organizzati e realizzati dalle strutture accreditate ai sensi della DGR 968/2007 oppure corsi svolti dalle imprese per i propri dipendenti), i soggetti in possesso di entrambi i seguenti requisiti:

- specifica esperienza professionale documentata, di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private;
- titolo di studio indicato nell'allegato A alla DGR 559, od equipollente.

Gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL., in possesso dei requisiti previsti dalla DGR 559/2008, possono collaborare alle attività di formazione, purché non al diretto servizio delle imprese soggette a controllo nell'ambito territoriale di competenza, nelle forme consentite dalle norme contrattuali che regolano il rapporto di lavoro dell'ente di appartenenza.

15. Attestati di frequenza

Nell'ambito di ciascun corso formativo, la frequenza alle singole unità deve essere effettuata preferibilmente secondo criteri di continuità didattica.

Gli attestati vengono rilasciati alla fine dei corsi, ai soggetti che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessive dei corsi di formazione e/o aggiornamento, ed hanno superato la verifica didattica dell'apprendimento, eseguita a cura del soggetto attuatore del corso stesso, con le modalità indicate nel progetto formativo (es. test, colloquio, prova pratica, ecc.).
Per i corsi riconosciuti ai sensi della L.R. 32/2002 la verifica didattica viene effettuata tramite la modalità del test scritto.

Gli attestati regionali, relativi ai suddetti corsi riconosciuti ai sensi della L.R. 32/2002, sono rilasciati dalle province o dal circondario competenti, a cura delle agenzie formative accreditate, come disciplinato nella circolare del Settore Fondo Sociale Europeo e Sistema della Formazione prot. 106/19032/11.3.6 del 16/10/2003 "procedura stampa attestati". Le imprese alimentari che organizzano corsi per i propri dipendenti, rilasciano agli stessi le attestazioni del percorso formativo effettuato.

L'attestato deve in ogni caso essere consegnato al soggetto che ha frequentato il corso (sia nel caso di attestati rilasciati dalle province o dal circondario competenti, previo riconoscimento del corso, sia nel caso di attestazioni aziendali).

Copia di tale attestato deve essere tenuta a disposizione delle imprese alimentari presso le quali opera il soggetto formato.

Nelle imprese della grande distribuzione, che hanno realtà molto complesse in relazione al numero dei dipendenti ed alla loro frequente mobilità tra un punto vendita e l'altro, si possono verificare reali difficoltà a tenere aggiornati gli archivi cartacei delle certificazioni dei dipendenti all'interno dei singoli supermercati/ipermercati; in tali fattispecie, per la tenuta della documentazione della certificazione della formazione e dell'addestramento, possono essere utilizzati programmi informatizzati di gestione del personale, che consentono di avere per ogni dipendente una pagina aggiornata con i dati completi e dettagliati (es. data della formazione, descrizione della formazione, ente erogatore, ore, metodo didattico, note obiettivi e note strumenti, attestato si o no). L'aggiornamento puntuale del programma consente la sostituzione dell'obbligo di conservazione dei documenti cartacei (singoli attestati) nei punti vendita. In caso di necessità, gli attestati devono comunque essere forniti a richiesta dell'Autorità che effettua la vigilanza.

L'attestato di frequenza rilasciato dalla Agenzie formative accreditate (per i percorsi di aggiornamento) e dalle Imprese alimentari (per i corsi di formazione e di aggiornamento), deve riportare espressamente i seguenti elementi indispensabili:

- generalità della persona che ha frequentato il corso (nome, cognome, luogo e data di nascita);
- tipologia del corso frequentato (esempio "Formazione obbligatoria per addetto con mansione alimentare di tipo semplice");
- soggetto attuatore (denominazione Agenzia formativa accreditata o Impresa alimentare che ha organizzato e realizzato il corso per i propri dipendenti);

- sede (luogo presso il quale è svolto il corso);
- data di rilascio dell'attestato;
- firma del responsabile del soggetto attuatore (firma del responsabile dell'Agenzia formativa accreditata oppure firma del responsabile dell'Impresa alimentare che ha organizzato e realizzato il corso per i propri dipendenti);
- codice identificativo di accreditamento dell'Agenzia formativa; tale codice ovviamente non è richiesto per i corsi erogati dalle Imprese alimentari per i propri dipendenti);
- durata e date di svolgimento del corso (es. durata in ore 8 – dal 31.01.2007 al 14.02.2007);
- descrizione delle unità formative e contenuti;
- modalità di verifica finale dell'apprendimento (es: colloquio, prova scritta, prova pratica, altro)

16. Libretto formativo

L'adozione del libretto formativo risulta ancora in sperimentazione a livello nazionale; le modalità attuative sul territorio della Toscana saranno divulgate in seguito, previa regolare approvazione con provvedimento specifico; pertanto per il momento non è utilizzato, quindi se ne rimanda la trattazione al momento della entrata in uso.

17. Verifica della formazione

Per le verifiche effettuate presso le imprese alimentari si rimanda a quanto specificato al punto 4 dell'allegato A alla DGR 559 con particolare riguardo alla verifica indicata al punto c), riguardante i comportamenti operativi e la corretta applicazione delle regole di buona prassi igienica; per tale valutazione è indicato l'utilizzo di indicatori ritenuti particolarmente significativi, di ricaduta degli interventi formativi svolti, tramite l'impiego di check listi mirate, tipo la Scheda di rilevazione di cui all'allegato 1 della DGR n. 164 del 23 febbraio 2004, che si allega alla presente.

18. Mancato adempimento all'obbligo del percorso formativo

Nell'ipotesi di mancato adempimento dell'obbligo del percorso formativo, rilevato dall'Autorità preposta al controllo si procederà a contestare la violazione dell'art. 6 comma 5 del D.Lgs. 193/07. In questa ipotesi unitamente al verbale di accertamento verranno impartite delle prescrizioni di adeguamento per assicurare il rispetto della normativa vigente.
Nell'ipotesi di irregolare adempimento dell'obbligo del percorso formativo, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, si procederà all'emissione di un provvedimento prescrittivo con l'indicazione di un termine per l'adeguamento. L'applicazione della sanzione di cui all'art. 6 comma 7 del D.Lgs. 193/07 è subordinata alla inottemperanza della prescrizione

Il termine prefissato di adeguamento alla prescrizione impartita è indicato in misura non inferiore a 120 giorni[4] dalla data del verbale del primo accertamento. Per i soli soggetti neoassunti, ovvero che iniziano l'attività lavorativa, il termine di adeguamento è di 180 giorni.

I soggetti che alla data di entrata in vigore della DGR 559/2008 abbiano ricevuto la prescrizione inerente l'obbligo formativo (relativo al corso di formazione o al corso di aggiornamento) e debbano adempiervi nei termini ricadenti nell'attuale periodo di prima applicazione della citata DGR, nel quale può verificarsi l'oggettiva difficoltà di accedere ai corsi formativi previsti dalla stessa, possono chiedere la proroga dei termini della prescrizione all'Autorità che la ha emanata.

19. Produzione primaria

Nell'ambito della produzione primaria[5], come espressamente previsto dal regolamento 852/2004/CE, gli operatori del settore alimentare che

- allevano, raccolgono o cacciano animali,
- producono prodotti primari di origine animale,
- producono o raccolgono prodotti vegetali,

devono, se del caso, adottare misure adeguate per assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari segua una formazione sui rischi sanitari.

Nell'ambito della produzione primaria, i contenuti formativi si limitano a consentire le conoscenze di base della tracciabilità e delle norme igienico-sanitarie relative alla filiera produttiva interessata.

La diffusione di tali contenuti, può essere effettuata con modalità e strumenti di carattere informativo e formativo, più flessibili rispetto a quanto previsto per le imprese alimentari diverse dalla produzione primaria.
Si parla infatti genericamente di seminari, incontri, proiezioni video ed anche campagne di formazione/informazione promosse dalle organizzazioni professionali o da altri organismi competenti.
Come espressamente previsto dal regolamento 852/2004/CE – Allegato I, resta all'operatore dell'impresa alimentare la responsabilità di adottare "se del caso" misure adeguate per assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari segua la formazione predetta.

[4] il termine "non inferiore a 120 giorni" è indicativamente segnalato in considerazione dei tempi ragionevolmente necessari per consentire l'adeguamento in questione; si tratta quindi di un termine indicativo che non si riferisce all'art.10 della legge 21.12.1999 n 526, in quanto l'art.8 del D.Lgs. 155/97, come modificato dalla L. 526/99, risulta abrogato dal D.Lgs. 193/07.

[5] "produzione primaria": riferimento definizione all'articolo 4 del Testo coordinato del DPGR 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale) – pubblicato sul BURT n.27 dell' 8 agosto 2008.

20. Produttori primari di latte crudo

La produzione di latte crudo è inserita, dai regolamenti comunitari del pacchetto igiene, nella produzione primaria; pertanto, gli operatori delle imprese alimentari che effettuano la produzione di latte crudo, devono essere formati con le modalità e gli strumenti richiamati nel precedente punto 19; i contenuti formativi devono tenere conto dell'attività propria di tale ambito per consentire la conoscenza specifica.

21. Filiera dei prodotti ittici, compresi i molluschi, dalla pesca alla trasformazione

I principi stabiliti dalla DGR 559/2008 si applicano anche alle imprese alimentari del settore della pesca; i contenuti formativi devono tenere conto dell'attività propria di tale ambito per consentire la conoscenza specifica, come espressamente previsto dalle apposite Linee guida sui prodotti della pesca[6] e sui molluschi bivalvi[7], sancite con apposite intese Stato / Regioni.

22. Preparazione e somministrazione di alimenti privi di glutine

I soggetti che, nelle imprese alimentari, si occupano di produzione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine, integrano il percorso formativo previsto dalla DGR 559/2008 frequentando il corso di formazione in materia di celiachia, appositamente previsto dalla DGR n.1036/2005 [8].

---

[6] Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria (Rep. N. 2674 del 16 novembre 2006).

[7] Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e la nuova regolamentazione comunitaria (Rep. N. 7/CSR del 25 gennaio 2007).

[8] Deliberazione della Giunta regionale del 24 ottobre 2005, n. 1036 "Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale (pubblicata sul BURT N. 46 del 16.11.2005.

Allegato 1

Attività di vigilanza - Scheda di rilevazione[9]

Indicatori	N°	Parametri			Peso
Igiene Ambiente e Attrezzature	1	Evidente e grave presenza di sporco su attrezzature/superfici di lavoro/ambienti o rilevamento di patogeni tramite tamponi	SI	NO	10
	2	Segni di presenza di roditori o altri infestanti	SI	NO	10
	3	Consistente presenza di mosche	SI	NO	5
Igiene del Personale	4	Vestiario non idoneo/non pulito	SI	NO	3
	5	Manipolazione alimenti da parte di personale con lesioni/infezioni cutanee non protette	SI	NO	5
Lavorazione	6	Lavorazione promiscua con rischio di contaminazione crociata (es:crudo/cotto)	SI	NO	10
Conservazione Deperibili	7	Alimenti scaduti	SI	NO	10
	8	Assenza della data di preparazione su alimenti preparati in anticipo e conservati	SI	NO	5
	9	Mancato rispetto di idonee temperature di conservazione degli alimenti (a freddo o a caldo)	SI	NO	10
	10	Differenza fra temperatura segnalata e temperatura misurata superiore a tre gradi (mancato controllo della precisione del termometro)	SI	NO	5
	11	Conservazione promiscua di alimenti diversi	SI	NO	5
	12	Conservazione promiscua di alimenti diversi con grave rischio di contaminazione crociata come al punto 6	SI	NO	10
Conservazione degli alimenti non deperibili	13	Alimenti scaduti e/o in confezioni alterate o danneggiate	SI	NO	5
	14	Stoccaggio sul pavimento	SI	NO	2
	15	Stoccaggio a temperature elevate o a forte esposizioni di luce	SI	NO	5
	16	Promiscuità con prodotti non alimentari	SI	NO	2
	17	Promiscuità ad alto rischio con prodotti tossici (insetticidi,sanificanti)	SI	NO	10
		TOTALE			

[9] Allegato 1 "Attività di vigilanza – Scheda di rilevazione": approvata con Deliberazione della Giunta regionale n. 164 del 23 febbraio 2004, relativa alla programmazione regionale di vigilanza e controllo alimenti.