



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

DELIBERAZIONE N. 4/14 DEL 10.02.2005

Oggetto: disegno di legge concernente “Nuove misure di tutela delle produzioni alimentari e di prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione dell’obbligo del libretto di idoneità sanitaria”.

La Giunta regionale,

su proposta dell’Assessore dell’Igiene e Sanità e dell’Assistenza Sociale,

DELIBERA

Di approvare nel testo allegato alla presente deliberazione, per farne parte integrante, il disegno di legge indicato in oggetto e la relativa relazione illustrativa.

Il Direttore Generale

Gianfranco Duranti

Il Presidente

Renato Soru



Oggetto: disegno di legge concernente “Nuove misure di tutela delle produzioni alimentari e di prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione dell’obbligo del libretto di idoneità sanitaria”.

Relazione

L’art. 14 della Legge 30 Aprile 1962 n. 283 e gli articoli 37 e 39 del D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327 stabiliscono che il personale addetto alla preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria (L.I.Sa.) rilasciato dall’autorità sanitaria competente, previa visita medica ed accertamenti clinici e laboratoristici idonei a stabilire che il richiedente non sia affetto da una malattia infettiva contagiosa o da una malattia comunque trasmissibile ad altri o sia portatore di agenti patogeni. Lo stesso personale è tenuto a visite mediche di controllo (rinnovo annuale) e ad eventuali speciali misure profilattiche.

Nel corso degli anni, con le leggi finanziarie 1998 e 2001, le procedure di rilascio/rinnovo del libretto sanitario sono state in parte modificate, abolendo prima l’obbligo della vaccinazione antitifo-paratifica e successivamente l’obbligo del possesso dello stesso libretto per alcune categorie di addetti.

Successivamente il quadro legislativo definito dalla Legge 283/62 e dal D.P.R. 327/80 è stato integrato e modificato con il Decreto Legislativo 26 Maggio 1997 n.155 di “Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l’igiene dei prodotti alimentari”. Tale ultima disposizione legislativa non prevede la sorveglianza sanitaria del personale alimentarista, eseguita mediante visita medica ed eventuali accertamenti sanitari sulla persona, ma prevede invece che gli addetti alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita degli alimenti siano correttamente formati e aggiornati in relazione alle mansioni svolte; tale obbligo è stato posto in capo al responsabile dell’industria alimentare.

Già nel 1989 l’Organizzazione Mondiale della Sanità con risoluzione n. 785 “Health Surveillance and Management Procedures for Food-Handling Personnel Report of a WHO Consultation Technical report series”, sottolineava tra l’altro che:

- gli accertamenti sanitari di routine sono di evidente inefficacia in termini di prevenzione delle malattie di origine alimentare e rappresentano uno spreco di risorse umane ed economiche;
- l’industria alimentare deve adottare un sistema per garantire la sicurezza degli alimenti che si basa sull’analisi dei rischi e dei punti critici di controllo denominato Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP);
- l’aggiornamento e la formazione degli addetti e l’applicazione di tecnologie per la sicurezza sono strumenti di prevenzione più consoni e devono quindi essere preferiti agli accertamenti sanitari di routine.



L'addestramento del personale è sancito anche nel Decreto Legislativo 31 Marzo 1998 n°114 di "Riforma della disciplina del commercio", che contempla, tra i requisiti per l'accesso all'attività commerciale alimentare, l'aver frequentato un corso professionale per l'apprendimento delle disposizioni relative a salute, sicurezza, informazione del consumatore precisando che le materie del corso attengono agli aspetti relativi alla conservazione, manipolazione e trasformazione degli alimenti, sia freschi che conservati.

Nel territorio regionale nel corso degli anni, in relazione alle mutate indicazioni normative europee ed alle considerazioni in materia espresse dalla comunità scientifica internazionale, le Aziende USL hanno modificato le proprie procedure di rilascio del libretto: in alcune di esse gli accertamenti di laboratorio sono effettuati solo per alcune categorie a rischio mentre in altre Aziende USL lo stesso non viene più richiesto per alcune particolari categorie di lavoratori, come parrucchieri, estetiste, ecc., alle quali veniva tradizionalmente rilasciato.

In quasi tutte le Regioni sono stati adottati provvedimenti di modifica delle procedure per il rilascio/rinnovo del libretto di idoneità sanitaria ed in quattro Regioni (Toscana, Emilia Romagna, Lombardia, Lazio) tale obbligo è stato abolito con Legge Regionale.

Contro le suddette leggi regionali il Presidente del Consiglio dei Ministri ha sollevato questioni di legittimità costituzionale ritenendole in contrasto con l'art. 117 della Costituzione. I ricorsi sono stati rigettati dalla Corte Costituzionale che, con sentenza n. 162 del 26 maggio 2004, ha dichiarato inammissibile o non fondata la questione di legittimità costituzionale sollevata.

La sentenza ha tra l'altro evidenziato che:

“rispetto all'efficacia della prescrizione relativa alla tenuta del libretto sanitario a tutela dell'igiene degli alimenti si è successivamente sviluppato un ampio confronto critico anche a livello scientifico internazionale ed in particolare è stata proposta l'adozione di un nuovo modello di tutela dell'igiene degli alimenti, denominato “Sistema dei punti di controllo critici per l'analisi dei rischi (HACCP)”, caratterizzato da un coinvolgimento attivo degli imprenditori e dei lavoratori interessati nella individuazione dei punti critici e nel loro controllo (anche sulla base di una idonea formazione), pur sempre sotto la vigilanza pubblica. Queste ed altre sollecitazioni di ordine scientifico sono evidentemente alla base della adozione di due apposite direttive della Comunità europea, recepite dal legislatore nazionale tramite il d.lgs. 26 maggio 1997, n. 155 (Attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari). Parallelamente, la Comunità europea ha determinato nuovi sistemi pubblici di controllo sui prodotti alimentari mediante altre direttive, anch'esse recepite dal legislatore statale, mediante il d.lgs. 3 marzo 1993, n. 123 (Attuazione della direttiva 89/397 CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari) ed il d.lgs. 26 maggio 1997, n. 156 (Attuazione della direttiva 93/99 CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari). Questa complessa evoluzione normativa, anche se non ha prodotto l'abrogazione dell'art. 14 della legge n. 283 del 1962, ha sostanzialmente affiancato al preesistente sistema sulla disciplina igienica relativa alle sostanze alimentari un diverso sistema, di matrice europea, di garanzia sostanziale (e di controllo) sulle modalità di tutela dell'igiene dei prodotti alimentari”.

Alla luce delle considerazioni sopra espresse risulta pertanto inderogabile che venga adottata anche nella nostra regione una legge che abolisca l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi con le procedure previste dall'art. 14 della Legge 30 Aprile 1962, n. 283 e dagli art. 37 e 39 del D.P.R. 26 Marzo 1980 n. 327, che appare oramai inadeguato ed inutile



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

rappresentando un mero adempimento burocratico nei confronti di migliaia di cittadini ed uno spreco di risorse per le Aziende USL.

Infatti l'obiettivo della sicurezza delle produzioni alimentari, soprattutto riguardo alla prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti, può essere meglio perseguito focalizzando l'attenzione sulla correttezza, sotto il profilo igienico sanitario, delle produzioni piuttosto che su una verifica annuale delle condizioni di salute degli addetti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Testo del disegno di legge

Art. 1

Finalità

1. La presente legge disciplina gli adempimenti cui deve attenersi il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e di bevande nonché le modalità del controllo da parte dei Servizi di Prevenzione delle Aziende USL.

Art. 2

Definizioni

1. Ai sensi della presente Legge si intende per:

- a) personale alimentarista: il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e di bevande, ivi compresi il conduttore dell'esercizio ed i suoi familiari che prestino attività nell'esercizio stesso, destinato anche temporaneamente a venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti;
- b) responsabile dell'industria alimentare: il titolare o il responsabile specificamente delegato, dell'attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari;
- c) Servizi di Prevenzione: Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), Servizi dell'Igiene degli Alimenti di Origine Animale e Servizi dell'Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende USL;
- d) Organi di vigilanza: tutti i soggetti legittimati ad effettuare il controllo in materia di igiene degli alimenti.



Art. 3

Formazione ed obblighi del personale alimentarista

1. Ai sensi del Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (Attuazione della direttiva 93/43/CEE e della direttiva 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari), il personale alimentarista definito all'articolo 2 della presente legge è tenuto ad avere una adeguata preparazione igienico-sanitaria al fine di sviluppare le conoscenze sui pericoli di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti, da conseguire con la frequenza di appositi corsi di formazione e/o di aggiornamento.
2. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad assicurare che tutti gli addetti, in relazione al tipo di attività svolta, siano adeguatamente formati
3. Le Aziende USL attraverso i Servizi di Prevenzione definiti all'articolo 2, nello svolgimento della propria attività di vigilanza, verificano con regolare periodicità l'adeguatezza della formazione e/o dell'aggiornamento del personale delle industrie alimentari e che lo stesso adotti le procedure ed i comportamenti igienicamente corretti e consoni alla mansione svolta.
4. Entro 90 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, la Giunta Regionale su proposta dell'Assessore dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale, definisce con proprio atto:
 - a) le tipologie delle categorie professionali che devono frequentare i corsi di formazione;
 - b) i contenuti minimi della formazione stabiliti per ciascuna categoria sulla base delle mansioni svolte;
 - c) le modalità di svolgimento dei corsi di formazione e/o di aggiornamento;
 - d) i soggetti attuatori e le modalità di attestazione della avvenuta formazione e/o aggiornamento;
 - e) gli specifici titoli di studio il cui possesso esenta dall'obbligo della formazione.

Art. 4

Soppressione dell'obbligo del libretto di idoneità sanitaria

1. Dalla data di pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma della Sardegna della presente Legge è soppresso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 30 Aprile 1962 n. 283.
2. Dalla stessa data cessa altresì l'obbligo di rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per il personale alimentarista in possesso alla stessa data di libretto valido.



Art. 5

Sanzioni

1. Il responsabile dell'industria alimentare che non provvede alla formazione dei propri addetti ovvero assume personale privo di attestato di avvenuta formazione è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 1.500,00 a Euro 3.000,00.
2. Il mancato possesso dell'attestato di formazione per il personale soggetto a tale obbligo è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 1.500,00 a Euro 3.000,00.
3. I soggetti incaricati del controllo procedono alla applicazione della sanzione amministrativa qualora i contravventori non provvedano ad adempiere entro il termine prefissato dallo stesso soggetto controllore, che comunque non dovrà essere superiore a sessanta giorni dalla data del primo verbale di accertamento.