

REGIONE EMILIA ROMAGNA

Delibera di Giunta - N.ro 2004/342 - protocollato il 1/3/2004

Oggetto: Criteri e modalita' per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato ai sensi dell'art. 3 della l.r. n. 11/2003.

Prot. n (PRC/04/652)

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Vista la L.R. 24 giugno 2003, n.11 “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria” ed in particolare l'art.3 comma 2 laddove prevede che personale alimentarista che svolge mansioni individuate come a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti è tenuto alla frequenza di specifici corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti ed al possesso del relativo attestato;

Atteso che il medesimo art.3 al comma 4 stabilisce che la Giunta regionale, entro quattro mesi dall'approvazione della legge, sentita la competente Commissione consiliare, definisca con proprio atto:

- a) le mansioni a rischio ai fini dell'individuazione del personale tenuto alla frequenza dei corsi di formazione;
- b) i contenuti, le modalità di svolgimento e la periodicità dei corsi formativi e di aggiornamento, individuando i soggetti autorizzati ad effettuare la formazione e l'aggiornamento, nonché a rilasciare la relativa attestazione;
- c) le modalità e i tempi di attivazione dei corsi di formazione e aggiornamento;
- d) la possibilità di effettuare direttamente sul posto di lavoro la formazione mediante personale qualificato, ovvero nell'ambito dell'applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155, nonché con sistemi di formazione a distanza;
- e) la possibilità di intendere soddisfatto il requisito dell'avvenuta formazione con il possesso di specifici titoli di studio;

Rilevato che l'art. 4 della succitata legge prevede, inoltre, che nel medesimo atto vengano definiti, sentite le Associazioni dei consumatori e degli utenti, i contenuti, le modalità e gli strumenti per lo svolgimento di adeguate campagne informative rivolte alla popolazione;

Ritenuto di procedere, in attuazione di quanto previsto dall'art.3 citato, alla

approvazione delle allegate linee guida concernenti i criteri e le modalità di accesso ai corsi di formazione per il personale che richiede per la prima volta l'attestato di formazione e per quello già in possesso di libretto sanitario valido alla data di entrata in vigore della L.R. n. 11/2003, al fine di consentire la progressiva e graduale sostituzione del libretto di idoneità sanitaria con l'attestato di formazione per tutti gli alimentaristi che operano sul territorio regionale, definendo altresì i contenuti delle iniziative informative da promuovere nei confronti della popolazione;

Dato atto che in fase istruttoria sono state effettuate diverse consultazioni con Associazioni di categoria e Rappresentanze dei lavoratori e che le Associazioni dei consumatori e degli utenti iscritte al Registro regionale previsto dalla L.R. 7 dicembre 1992, n. 45, più volte convocate con invito formale dal Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali non hanno partecipato alle riunioni;

Richiamata la propria deliberazione, esecutiva ai sensi di legge, n. 447 del 24 marzo 2003 recante: "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali";

Dato atto del parere di regolarità amministrativa espresso dal Direttore Generale Sanità e Politiche Sociali, dott. Franco Rossi, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della propria deliberazione n. 447/2003;

Acquisito il parere favorevole della Commissione consiliare "Sanità e Politiche Sociali" espresso nella seduta del 12.02.2004;

Su proposta dell'Assessore alla Sanità;

A voti unanimi e palesi

D E L I B E R A

- 1) di approvare, in attuazione dell'art. 3 della L.R. n. 11/2003, i criteri e le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti e per il rilascio del relativo attestato, definiti nelle linee guida tecniche riportate nell'allegato 1, che costituisce parte integrante della presente delibera;
- 2) di definire i contenuti delle iniziative informative da promuovere nei confronti della popolazione, così come indicato nell'allegato 1 sopra citato;
- 3) di pubblicare integralmente la presente deliberazione ed il relativo allegato sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

Allegato n. 1

CRITERI E MODALITÀ PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO, AI SENSI DELL'ART. 3 DELLA L.R. N. 11/2003

1. CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE:

A) Livello 2

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie),
Pasticceri;
Gelatai (produzione);
Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
Addetti alla produzione di pasta fresca;
Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
Salumieri;
Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

B) Livello 1

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
Addetti alla vendita di alimenti sfusi esclusi ortofrutticoli;
Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

C) Livello 0

Camerieri;
Lavapiatti;
Addetti all'industria conserviera;
Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;
Trasportatori/magazzinieri;
Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;
Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
Tabaccai e farmacisti;
Promoter;
Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;
Personale docente nelle strutture scolastiche;
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, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, ...);
Addetti alla vendita del pesce;

Addetti all'imballaggio delle uova;

Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B).

Gli addetti alle mansioni elencate nei **livelli 1 e 2** sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione ottenuto secondo le modalità indicate nel presente atto al termine di specifico corso di formazione/aggiornamento; gli addetti alle mansioni elencate nel **livello 0** sono esclusi da tale obbligo.

Gli addetti alle sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, sono esclusi dall'obbligo 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.

2. MODALITA' DI SVOLGIMENTO E PERIODICITA' DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Sono previste due tipologie di corsi che danno luogo al rilascio dell'attestato di formazione di cui all'art. 3 c. 2 della L.R. 11/03:

Corso Base tipo I (corso di formazione) della durata di ore 3, destinato a soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso di libretto sanitario precedentemente rilasciato

Corso Base tipo II (corso di aggiornamento) della durata di ore 2, destinato a soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato.

I corsi vengono organizzati periodicamente dai Dipartimenti di Sanità Pubblica competenti per territorio, in funzione delle necessità legate alla realtà produttiva locale e in modo da garantire l'accesso ai corsi medesimi entro ambiti territoriali e termini temporali compatibili con le esigenze dell'utenza e della funzionalità dei Servizi dell'AUSL.

E' prevista l'attivazione di corsi basati su tecniche di apprendimento a distanza mediante sistema informatico; tale materiale dovrà essere reso disponibile sul portale del Servizio Sanitario Regionale SALUTE-R.

L'attività di docenza ai corsi è svolta dal personale sanitario e tecnico del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL in possesso delle necessarie professionalità e competenza.

Il numero dei partecipanti a ciascun corso sarà definito in modo da favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti

In occasione dei corsi viene fornito ai partecipanti a cura del medesimo Dipartimento idoneo materiale didattico-formativo.

L'attestato di avvenuta formazione viene rilasciato esclusivamente dal Dipartimento di Sanità Pubblica che ha gestito il Corso di formazione/aggiornamento ai soggetti che risultano avere soddisfatto l'obbligo della frequenza e superato con esito soddisfacente il questionario di apprendimento finale del corso stesso. 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 di accedere alla prova finale di apprendimento e dimostrino di possedere le necessarie conoscenze.

3. COMPATIBILITA' CON ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

Tenuto conto che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare, ai sensi del D.Lgs.155/97 (Capitolo X allegato al decreto legislativo 155/97) e di altre normative specifiche di settore in materia di autocontrollo, una formazione e un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, ai sensi della L.R.11/03 si intende soddisfatto il requisito dell'avvenuta formazione se questa viene effettuata in azienda secondo modalità e contenuti idonei da parte di personale qualificato per formazione professionale, per le attività condotte e per le responsabilità sostenute in materia. Pertanto l'attestato di formazione può essere rilasciato anche a soggetti che nell'ambito degli obblighi formativi previsti dal DLgs 155/97, abbiano frequentato corsi - anche gestiti dalle Associazioni di settore e da altri Enti - riconosciuti idonei dal Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL competente, in quanto basati su programmi compatibili con i contenuti formativi del presente atto e in quanto prevedono una valutazione finale dell'apprendimento documentata dal Responsabile dei corsi stessi.

Può essere rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica l'attestato di formazione a quei soggetti che hanno frequentato con esito positivo un corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande istituito o riconosciuto idoneo dalla Regione Emilia-Romagna o da altra Regione o Provincia Autonoma, come previsto dall'art. 6 della L.R. 14 del 26/07/2003 "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

Analogamente, può essere rilasciato l'attestato di formazione ai soggetti in possesso di dichiarazione delle competenze rilasciata al termine dei corsi di idoneità al Commercio Alimentare in attuazione della L.R. n. 14/99 (delibera di G.R. n. 1710/99), in applicazione dell'art. 5 del D.Lgs 31/03/98 n. 114

L'attestato di formazione può essere rilasciato inoltre a soggetti che dimostrano di essere in possesso delle conoscenze richieste, definite nel presente atto, mediante il superamento di prove teorico-pratiche somministrate sul posto di lavoro dal personale di vigilanza all'atto degli accertamenti eseguiti ai fini autorizzativi.

L'attestato di formazione, limitatamente ai casi di richiesta di rinnovo dell'attestato stesso, può essere rilasciato anche a seguito di partecipazione a specifiche iniziative di aggiornamento organizzate dalle Associazioni di categoria, preventivamente condivise con il Dipartimento di Sanità Pubblica e che prevedano comunque contenuti compatibili con quelli identificati dal presente atto deliberativo e per i quali siano previste valutazioni finali dell'apprendimento.

4. VALIDITA' DELL'ATTESTATO DI FORMAZIONE

L'attestato di formazione ha validità

triennale per gli addetti alle mansioni ad alto rischio (livello 2 definito dal presente atto)

quadriennale per gli addetti alle mansioni a medio rischio (livello 1 definito dal presente atto)

Alla scadenza, i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza di un corso di aggiornamento finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Gli operatori dell'AUSL, nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti alimentari effettuato ai

sensi della vigente normativa, procedono anche alla verifica del livello di formazione degli operatori alimentaristi e dell'applicazione dei principi appresi dagli stessi nell'espletamento delle mansioni a cui sono assegnati nell'ambiente di lavoro.

5. SPECIFICI TITOLI DI STUDIO

I seguenti titoli di studio consentono di ritenere soddisfatto il requisito del possesso dell'attestato di formazione:

diploma di scuola alberghiera

diploma di perito agrario

laurea in:

medicina e chirurgia

scienze biologiche (o titolo equipollente)

farmacia

medicina veterinaria

tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente)

assistente sanitario (o titolo equipollente)

infermieristica (o titolo equipollente)

scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente)

dietistica (o titolo equipollente)

agraria (o titolo equipollente)

scienza e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente)

Analogamente, ai fini della previsione di cui al presente paragrafo, il Dipartimento di Sanità Pubblica può valutare come utili altri titoli di studio, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo, il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi biologici collegati al consumo di alimenti.

Pertanto, le persone in possesso dei titoli di cui sopra non sono soggette all'obbligo della frequenza ai corsi di formazione e aggiornamento.

Ad essi sarà rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica competente per territorio, su richiesta dell'interessato, dichiarazione attestante il possesso del titolo di studio, valida ai fini della Legge Regionale n. 11/2003 in sostituzione dell'attestato di formazione.

6. CONTENUTI DEI CORSI DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO

Le malattie trasmesse da alimenti

Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati

Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi "sul campo"

Igiene personale: procedure di controllo comportamentale

Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

Tali contenuti devono essere articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione (acquisire conoscenze e competenze di base) e di aggiornamento (rinforzare ed approfondire

le conoscenze possedute con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dai soggetti)

Al termine di ogni corso è prevista una prova di valutazione finale con test (12 domande a risposta multipla) ai fini del successivo rilascio dell'attestato di formazione.

Chi ottiene un esito negativo alla prova di valutazione scritta (5 o più errori) può essere sottoposto ad un approfondimento in forma orale e, in caso di mancato superamento della prova per comprovata assenza delle nozioni di base, è tenuto a frequentare un ulteriore corso.

Chi accede esclusivamente al test di valutazione finale, senza aver frequentato il corso, in caso di non superamento della prova dovrà frequentare un corso successivo

7. MODALITA' E TEMPI DI ATTIVAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

I corsi di formazione organizzati dal SSR ai sensi della L.R. 11/03 nei primi sei mesi dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna del presente atto deliberativo sono riservati ai soggetti che hanno necessità dell'attestato di formazione e non sono in possesso di alcun titolo valido ai sensi della L.R. 11/03 e della presente delibera (libretto di idoneità sanitaria valido alla data di entrata in vigore della L.R.11/03, titolo di studio idoneo a soddisfare l'obbligo formativo di cui alla medesima legge e specificato dal presente provvedimento).

I soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e sono tenuti alla frequenza dei corsi devono acquisire tale attestato prima di poter essere adibiti a qualsiasi mansione compresa fra quelle ad alto e medio rischio specificate nel presente atto. Nelle more dell'attivazione e dell'espletamento del primo corso utile ed accessibile presso una AUSL, tali soggetti possono essere avviati anche ad un'attività lavorativa compresa nelle categorie sopradette purché sotto il diretto controllo del responsabile dell'azienda alimentare o di suo delegato, fatto salvo l'obbligo di acquisire l'attestato al più tardi entro un mese dall'inizio dell'attività professionale.

Le aziende alimentari che ritengono di poter soddisfare per il proprio personale il requisito della formazione/aggiornamento nell'ambito degli obblighi previsti dal DLgs 155/97, trasmettono all'AUSL territorialmente competente i programmi dei corsi da espletare per la valutazione di compatibilità con i contenuti della L.R. 11/03 e del presente atto deliberativo. In caso positivo l'azienda alimentare trasmette al Dipartimento di Sanità Pubblica l'elenco del personale interessato ai fini del rilascio dell'attestato di formazione.

Il Dipartimento rilascia l'attestato di formazione ai soggetti richiedenti entro il termine massimo di 15 giorni.

In caso di modifica dei contenuti del corso, o a seguito della necessità di introdurre innovazioni nel programma formativo, sulla base di indirizzi regionali, dovrà essere nuovamente valutata la compatibilità del corso con la L.R. 11/03.

Le valutazioni di compatibilità da parte del Dipartimento di Sanità Pubblica devono essere sufficientemente tempestive, in modo da favorire l'utilizzo di questa modalità di formazione, che appare particolarmente adeguata in quanto specificamente legata ai rischi presenti nel processo produttivo dell'azienda alimentare.

D'intesa con le Associazioni di categoria, potranno essere rilasciati rinnovi dell'attestato di formazione, con le medesime modalità di cui al punto precedente, a soggetti che dimostrino la frequenza ad iniziative formative che soddisfino il requisito dell'avvenuto aggiornamento

previsto dal presente atto deliberativo.

Gli operatori alimentaristi già in possesso del libretto sanitario valido ai sensi della L.R. 11/03 che svolgono mansioni comprese nella categoria **A) livello 2** sono tenuti ad acquisire l'attestato di formazione entro il 31/12/2006.

Gli operatori alimentaristi già in possesso del libretto sanitario valido ai sensi della L.R. 11/03 che svolgono mansioni comprese nella categoria **B) livello1** sono tenuti ad acquisire l'attestato di formazione entro il 31/12/2007.

8. INFORMAZIONI ALLA POPOLAZIONE

La Regione Emilia-Romagna e le Aziende Sanitarie Locali promuovono iniziative informative nei confronti della popolazione con l'uso di strumenti diversificati, i cui contenuti devono essere definiti congiuntamente alle Associazioni dei consumatori e degli utenti iscritte al Registro regionale previsto dalla L.R. 7 dicembre 1992 n. 45 (Norme per la tutela dei consumatori e degli utenti), sentite anche le Associazioni di categoria del settore alimentare.

Tali contenuti devono comunque prevedere:

l'andamento epidemiologico delle Malattie Trasmissibili attraverso gli Alimenti (MTA) e la valutazione dell'impatto della presente normativa su tale andamento;

gli obiettivi e le finalità dei programmi di controllo intrapresi dai Dipartimenti di Sanità Pubblica sull'igiene degli alimenti e della nutrizione;

i principali fattori di rischio connessi con l'alimentazione e le misure efficaci per la loro prevenzione.