



Numero 19	Pag.
Data 23/01/2004	1

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

N. 19 DEL 23/01/2004

Oggetto: integrazioni alla Deliberazione della Giunta Regionale del 10 dicembre 2002, n. 2173 - "Indirizzi per la formazione degli addetti al settore alimentare."

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

.....

VISTO il documento istruttorio riportato in calce al presente decreto, dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di emanare il presente decreto;

VISTO l'articolo 16 della legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20;

- D E C R E T A -

- di approvare le integrazioni all'Allegato 2 della Deliberazione della Giunta Regionale del 10 dicembre 2002, n. 2173 "Indirizzi per la formazione degli addetti al settore alimentare" così come indicato in Allegato al presente decreto che ne costituisce parte integrale e sostanziale;
- di pubblicare integralmente il presente decreto sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche;
- si attesta inoltre che dal presente decreto non deriva un impegno di spesa a carico della Regione.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

(Dr. Roberto Tomarelli)



Numero 18	Pag.
Data 22/01/2004	2

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n. 537
Decreto Legislativo 18 aprile 1994, n. 286
Decreto del Presidente della Repubblica 17 ottobre 1996, n. 607
Decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54
Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155
Decreto del Presidente della Repubblica 10 dicembre 1997, n. 495
Decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998, n. 309

In data del 10 dicembre 2002 la Giunta Regionale ha emanato la Delibera n. 2173, con la quale sono state approvate le linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto sanitario e per la formazione degli addetti al settore alimentare; la stessa DGR ha demandato ai competenti Servizi del Dipartimento alla Persona ed alla Comunità la possibilità di apportare integrazioni.

L'applicazione delle linee di indirizzo per l'attività di formazione degli addetti alimentaristi nel corso dell'anno 2003 ha fatto emergere l'opportunità di effettuare alcune integrazioni alle stesse, integrazioni mirate ad adeguare il campo d'azione e a migliorarne le modalità di applicazione.

Con le integrazioni proposte si vuole richiamare specifica attenzione sulle numerose normative di tipo verticale (normative di settore) alle quali le imprese alimentari debbono attenersi nel campo della formazione del personale in settori estremamente delicati; si vogliono ampliare, anche alla luce delle nuove ed emergenti professionalità esistenti nel campo della sicurezza e delle tecnologie alimentari, le figure che possono effettuare attività di docenza; si vogliono dare indicazioni di comportamento utili per uniformare a livello regionale l'azione dell'attività sanitaria di controllo e verifica dell'efficacia dell'attività di formazione.

Ciò nell'ottica di un continuo e progressivo miglioramento delle attività nel campo della sicurezza alimentare.

Pertanto

SI PROPONE

- di approvare le integrazioni all'Allegato 2 della Deliberazione della Giunta Regionale del 10 dicembre 2002, n. 2173 "Indirizzi per la formazione degli addetti al settore alimentare" così come indicato in Allegato al presente decreto che ne costituisce parte integrale e sostanziale;
- di pubblicare integralmente il presente decreto sul Bollettino Ufficiale della Regione Marche;
- si attesta inoltre che dal presente decreto non deriva un impegno di spesa a carico della Regione.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dr. Guglielmo D'Aurizio)



Numero 18	Pag.
Data 30/01/2004	3

- ALLEGATI -

L'allegato 2 della Deliberazione della Giunta Regionale del 10 dicembre 2002, n.2173, è così modificato:

Alla fine del punto 1 va aggiunta la seguente frase:

Norme di settore, che di seguito vengono integralmente riportate per la parte di interesse, regolamentano inoltre l'attività della formazione del personale:

- D.lgs 537/92 "Attuazione della Direttiva 92/5/CE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale"; Art. 7 comma 8 "Nell'esercizio della vigilanza, l'USL si assicura che le imprese diano attuazione alla formazione del personale concordando con le imprese stesse l'organizzazione dei corsi, l'articolazione del programma e la individuazione dei soggetti preposti all'addestramento con la utilizzazione anche di dipendenti idonei delle imprese stesse."
- D.lgs 286/94 "Attuazione delle direttive 91/497 e 91/498 concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche."; Art. 15, comma 4 "Negli stabilimenti (macelli, laboratori di sezionamento carni, depositi di carni rosse) il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adatte alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione e alla attuazione del programma."
- D.P.R. 607/96 "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/Ce relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni"; art. 8, comma 4 "Negli stabilimenti il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adatte alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione e alla attuazione del programma."
- D.P.R. 54/97 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CE in materia di produzione e immissione sul commercio di latte e di prodotti a base di latte": art. 13, comma 5 "Il titolare dello stabilimento deve applicare o organizzare un programma di formazione del personale che gli consenta di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adatte alle strutture di produzione, a meno che detto personale posseda già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio; il servizio veterinario deve essere associato alla predisposizione e all'attuazione di tale programma;"
- DPR 495/97 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CE che modifica la direttiva 71/118/CE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile"; Art 8 comma 4 "Il responsabile dello stabilimento deve, con la partecipazione del veterinario ufficiale, predisporre ed attuare un programma di formazione del personale in materia di igiene della produzione;"
- DPR 309/98 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni." Art. 7 comma 3 "Il responsabile dello stabilimento deve istituire un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di rispettare le condizioni di produzione igienica adatte alla struttura di produzione salvo il caso in cui il personale posseda una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. Il veterinario ufficiale deve partecipare alla predisposizione ed attuazione del programma."



Numero 19	Pag.
Data 29/01/2004	4

Il 1° comma del punto 4 è così modificato:

Per ogni corso deve essere identificato un Responsabile scientifico, diplomato in corsi di laurea che consentano l'accesso nei servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione o di Igiene degli alimenti di origine animale e derivati, il quale garantisce anche la validità dell'attività didattica complessiva.

I docenti sono individuati tra laureati e/o tecnici esperti nelle materie trattate; la professionalità sarà comprovata dal curriculum vitae.

Il 3° comma del punto 4 è abrogato.

Ultimo comma punto 4 è così modificato:

L'attività di formazione svolta, gli argomenti trattati, il tempo dedicato devono risultare nel manuale di autocontrollo dell'industria alimentare ed in forma sintetica anche nell'attestato rilasciato all'operatore. Ne consegue che dell'attività formativa si dovrebbero poter desumere le seguenti informazioni:

- 1 il programma dell'attività formativa ed i docenti
- 2 i materiali didattici utilizzati
- 3 le ore impiegate
- 4 le modalità ed i risultati di verifica

A seguito delle integrazioni sopra riportate l'Allegato 2 della DGR 2173 risulta essere il seguente:



ALLEGATO 2 integrato

**INDIRIZZI PER LA FORMAZIONE DEGLI ADDETTI
AL SETTORE ALIMENTARE**

1) La formazione destinata al personale alimentarista deve essere specifica e permanente ed è, come disposto dal D.Lgs. 155/97, un obbligo del Responsabile dell'Industria Alimentare: come tale è materia sottoposta al controllo ufficiale (D. Lgs. 123/93);

Norme di settore, che di seguito vengono integralmente riportate per la parte di interesse, regolamentano inoltre l'attività di formazione del personale:

- o D.lgs 537/92 "Attuazione della Direttiva 92/5/CE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne e di alcuni prodotti di origine animale"; Art. 7 comma 8 "Nell'esercizio della vigilanza, l'USL si assicura che le imprese diano attuazione alla formazione del personale concordando con le imprese stesse l'organizzazione dei corsi, l'articolazione del programma e la individuazione dei soggetti preposti all'addestramento con la utilizzazione anche di dipendenti idonei delle imprese stesse."
- o D.lgs 286/94 "Attuazione delle direttive 91/497 e 91/498 concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche."; Art. 15, comma 4 "Negli stabilimenti (macelli, laboratori di sezionamento carni, depositi di carni rosse) il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione e alla attuazione del programma."
- o D.P.R. 607/96 "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/Ce relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni"; art. 8, comma 4 "Negli stabilimenti il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del

personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione e alla attuazione del programma."

- o D.P.R. 54/97 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CE in materia di produzione e immissione sul commercio di latte e di prodotti a base di latte": art. 13, comma 5 "Il titolare dello stabilimento deve applicare o organizzare un programma di formazione del personale che gli consenta di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adattate alle strutture di produzione, a meno che detto personale posseda già una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio; il servizio veterinario deve essere associato alla predisposizione e all'attuazione di tale programma;"
- o DPR 495/97 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CE che modifica la direttiva 71/118/CE relativa a problemi sanitari in materia di produzione e immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile"; Art 8 comma 4 "Il responsabile dello stabilimento deve, con la partecipazione del veterinario ufficiale, predisporre ed attuare un programma di formazione del personale in materia di igiene della produzione;"
- o DPR 309/98 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 94/65/CE relativa ai requisiti applicabili all'immissione sul mercato di carni macinate e di preparazioni di carni." Art. 7 comma 3 "Il responsabile dello stabilimento deve istituire un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di rispettare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione salvo il caso in cui il personale posseda una qualifica sufficiente sancita da un titolo di studio. Il veterinario ufficiale deve partecipare alla predisposizione ed attuazione del programma."



Numero 19	Pag.
Data 22/01/2004	6

2) L'Imprenditore Alimentare, per ovviare a tale onere, può ricorrere a Corsi di Formazione che possono essere organizzati da soggetti pubblici o privati oltreché dalle AASSLL (in quest'ultimo caso attraverso l'apporto dell'Autorità Competente: il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed il Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale) in collaborazione con le Associazioni di Categoria, le Camere di Commercio, Enti pubblici o privati attraverso la stipula di apposite convenzioni;

3) I Corsi di Formazione suddetti (comunque espletati dall'Imprenditore Alimentare o demandati a soggetti Pubblici, Privati od alle AASSLL), ferme restando peculiarità e fattispecie specifiche da assommare caso per caso al Corso base, debbono riguardare almeno i seguenti argomenti (CORSO BASE):

- conoscenza dei principali rischi sanitari connessi con la filiera alimentare (siano essi di natura biologica, chimica, fisica);
- conoscenza delle corrette procedure atte a ridurre o minimizzare la probabilità dell'insorgenza di intossicazioni/tossinfezioni/infezioni alimentari;
- igiene del personale;
- cenni di igiene edilizia alimentare alla luce del D.Lgs. 155/97 e sulle corrette modalità di sanificazione di locali, impianti ed attrezzature;
- cenni e richiami sulla normativa alimentare generale con particolare riferimento al significato ed alla corretta interpretazione del D.Lgs. 155/97 e segg;
- Il Documento di Autocontrollo con esemplificazioni pratiche.

4) I Corsi di Formazione dovranno essere articolati sulla base dei seguenti criteri:

Per ogni corso deve essere identificato un Responsabile scientifico, diplomato in corsi di laurea che consentano l'accesso nei servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione o di Igiene degli alimenti di origine animale e derivati, il quale garantisce anche la validità dell'attività didattica complessiva. I docenti sono individuati tra laureati e/o tecnici esperti nelle materie trattate; la professionalità sarà comprovata dal curriculum vitae.

I Corsi, ove possibile, saranno organizzati per gruppi omogenei in funzione delle tipologie espletate.

Il numero ottimale di partecipanti ad ogni singolo Corso è tra i 20 ed i 25.

La durata minima dei Corsi Base è di 10 ore suddivisi in tranches non superiori alle 4 ore. Nell'impostazione del Corso dovranno essere previsti lavori di gruppo; la frequenza sarà documentata con apposita documentazione delle presenze e l'attestato finale verrà rilasciato a chi ha effettivamente partecipato al Corso con un massimo di assenze giustificate non superiore al 10% delle ore complessivamente previste; la verifica dell'apprendimento conseguito, anche se non pregiudizievole al rilascio dell'attestato finale, deve far parte del progetto formativo.

Oltre al CORSO BASE potranno essere allestiti Corsi AVANZATI per tipologie specifiche e particolari problematiche a ciò attinenti sempre nel rispetto della strutturazione sopra indicata.

L'aggiornamento alla formazione ottenuta sarà attuato a cura dell'Imprenditore Alimentare a cadenza almeno triennale e comunque ogniqualvolta lo richiedano innovazioni produttive o tecnologiche introdotte.

L'attività di formazione svolta, gli argomenti trattati, il tempo dedicato devono risultare nel manuale di autocontrollo dell'industria alimentare ed in forma sintetica anche nell'attestato rilasciato all'operatore. Ne consegue che dell'attività formativa si dovrebbero poter desumere le seguenti informazioni:

1. il programma dell'attività formativa ed i docenti
2. i materiali didattici utilizzati
3. le ore impiegate
4. le modalità ed i risultati di verifica.



Numero 19	Pag.
Data 23/01/2004	7

CONTROLLO

L'attività di Controllo ufficiale (D. Lgs. 123/93) rivolto alla verifica dello stato di formazione degli Operatori Alimentari sarà orientato a considerare gli aspetti che seguono:

- valutazione delle conoscenze apprese durante l'attività di formazione in corrispondenza a quanto programmato;
- valutazione dell'efficacia degli interventi formativi verificando, ad esempio, il grado di applicazione nella realtà operativa dei principi appresi.
(ad esempio: stato di pulizia ed adeguatezza igienico sanitaria degli ambienti e degli indumenti di lavoro; corretto utilizzo di mezzi di protezione quali cuffie, guanti, ecc...; utilizzo corretto dei bagni e degli spogliatoi; applicazione corretta dei protocolli operativi di sanificazione; correttezza nella procedura di accoglimento e stoccaggio di merci e materie prime; correttezza nella procedura di conservazione dei prodotti; corretta esecutività lavorativa nel rispetto dei diagrammi di flusso...)

Qualora si rilevassero aspetti di insufficienza, il Direttore del Servizio che sta attuando la verifica ai sensi del D. Lgs. 123/93, ricorrerà all'adozione dei conseguenti provvedimenti stabiliti dal D. Lgs. 155/97.