

# Regione Basilicata

***Delibera della Giunta Regionale 23 marzo 2005, n. 728 (BUR 25/2005)***

**Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi (in sostituzione del Libretto di idoneità sanitaria).**

La Giunta Regionale

(omissis)

Delibera

1. di approvare le "Disposizioni concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi (in sostituzione del Libretto di idoneità sanitaria)", relative al personale alimentarista che svolge mansioni individuate come a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti, il cui documento è allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale;
2. le misure previste dalla presente deliberazione sostituiscono gli accertamenti sanitari e la relativa certificazione già previsti dall'articolo 14 della Legge 283/62 e dall'art. 37 del D.P.R. 327/80;
3. il presente provvedimento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Basilicata e inviato alle Associazioni di categoria interessate, alle Aziende sanitarie della Regione Basilicata ed al Ministero della Salute - Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione - Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti - Ufficio V - Roma.

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

## ALLEGATO

### **DISPOSIZIONI CONCERNENTI I CORSI DI FORMAZIONE E DI AGGIORNAMENTO PER GLI ALIMENTARISTI**

(IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA)

#### **Premessa**

La sospensione dell'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi, di cui all'art. 23 comma 1 della L.R. 5/05, si fonda su considerazioni scientifiche unanimemente condivise a livello nazionale ed internazionale, in coerenza con il diverso approccio al controllo e prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti introdotto con il D.Lgs. 155/97 e con la metodologia dell'autocontrollo ed analisi dei pericoli e dei punti critici (HACCP).

La logica fondante del D.Lgs. 155/97 è che spetta all'industria alimentare la responsabilità dei processi di produzione, preparazione e distribuzione di alimenti, la prevenzione del rischio sanitario compresa la formazione/addestramento e l'aggiornamento del personale che vi è adibito, mentre gli organismi pubblici di controllo assolvono al compito di verificare l'adeguatezza dei provvedimenti preventivi adottati e la loro regolare applicazione.

La piena applicazione del D.Lgs. 155/97, con l'attribuzione al datore di lavoro dell'obbligo e onere della formazione/addestramento e aggiornamento del personale alimentarista, non comporta necessariamente che siano stabiliti ulteriori requisiti da parte della Regione o delle Aziende sanitarie (es.: materie obbligatorie, titolarità alla gestione dei corsi, caratteristiche dei docenti, scadenze nell'aggiornamento).

Compito delle Aziende sanitarie è, viceversa, quello di verificare che nella documentazione di valutazione del rischio siano dettagliatamente indicati contenuti e scadenze della formazione/addestramento e aggiornamento del personale e che vi sia coerenza con i pericoli evidenziati per la specifica industria alimentare; un ruolo fondamentale, inoltre, è espletato dalle ASL nelle verifiche dell'applicazione delle norme di buona prassi igienica e di quanto previsto in ogni specifico documento di valutazione del rischio, da parte del personale: è, in buona sostanza, l'applicazione delle conoscenze acquisite ad incidere efficacemente sulla prevenzione, più che non la sola acquisizione delle conoscenze stesse.

Le Aziende sanitarie non effettuano, di norma, iniziative di formazione/addestramento e aggiornamento, concentrando le risorse sulle attività di prevenzione, comprese la vigilanza e l'ispezione; tuttavia per agevolare l'attuazione delle presenti disposizioni sostitutive del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi si ritiene utile ed imprescindibile, almeno per la fase transitoria di superamento dei libretti già rilasciati ovvero per il primo rilascio dell'attestato di formazione, che le iniziative di formazione siano obbligatoriamente gestite dalle Aziende sanitarie, per la uniforme ed efficace garanzia della formazione di base.

Si ritiene, al contrario, di rinviare alle specifiche responsabilità, stabilite dalle disposizioni legislative predette, l'obbligatorietà della successiva formazione che, ai

sensi delle presenti disposizioni, viene interpretata come aggiornamento; in tal caso all'Azienda sanitaria compete la verifica delle caratteristiche delle iniziative di aggiornamento effettuate per il personale alimentarista e del grado di adeguatezza e coerenza con l'obiettivo della sicurezza alimentare nell'accezione delle specificità dell'industria alimentare presa in considerazione.

Per quanto detto, il fine delle disposizioni di cui agli articoli seguenti è quello di stabilire, precipuamente, criteri minimi ma essenziali per garantire comportamenti certi e uniformi sul territorio regionale in relazione alla questione in argomento.

## Art. 1

### **Categorie di alimentaristi sottoposti all'obbligo della frequenza dei corsi di formazione e di aggiornamento**

- a) Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi.
- b) Addetti alla lavorazione, trasformazione e vendita del pesce e dei molluschi.
- c) Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni.
- d) Addetti alla produzione di ovoprodotti.
- e) Addetti alla produzione di pasta fresca.
- f) Addetti alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche, ospedaliere e socio-assistenziali.
- g) Addetti alle gastronomie (produzione e vendita).
- h) Cuochi e assistenti cuochi.
- i) Fornai e addetti alla produzione di prodotti da forno.
- j) Gelatai (produzione e vendita).
- k) Pasticceri.
- l) Salumieri.
  
- m) Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande.
- n) Addetti all'imballaggio delle uova.
- o) Addetti all'industria conserviera.
- p) Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici.
- q) Addetti alla produzione delle paste alimentari secche.
- r) Addetti alla produzione e lavorazione di bevande alcoliche ed analcoliche.
- s) Addetti alla vendita di alimenti sfusi.
- t) Addetti alle produzioni alimentari con ciclo tecnologico che garantisce basso apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, ecc.).
- u) Baristi.
- v) Camerieri.
- w) Lavapiatti.
- x) Magazzinieri.

- y) Personale di assistenza in strutture sanitarie le cui funzioni implicino il contatto diretto o indiretto con alimenti e bevande.
- z) Personale di farmacia (non compreso nel successivo punto 5).
- aa) Trasportatori.
- bb) Addetti alla vendita e somministrazione su aree pubbliche, compresi quelli adibiti/impegnati in eventi occasionali e/o temporanei quali sagre, fiere e feste popolari;
- cc) Addetti ad altre lavorazioni e vendite alimentari, non comprese nelle precedenti categorie, per i quali si configurava l'obbligo del possesso del libretto di idoneità sanitaria.

Il personale appartenente alle predette categorie di alimentaristi è tenuto al possesso dell'attestato di formazione/aggiornamento conseguito, secondo le presenti disposizioni, al termine di specifico corso di formazione/aggiornamento.

## Art. 2

### **Tipologia, modalità e periodicità di svolgimento dei corsi**

Giusta la premessa, sono previsti due tipi di corsi:

- 1) **Corso di formazione** della durata di ore 6 (sei) destinato ai soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione e non sono in possesso di libretto sanitario precedentemente rilasciato;
- 2) **Corso di aggiornamento** della durata di ore 4 (quattro) destinato ai soggetti in possesso del libretto sanitario e a quelli che richiedono il rinnovo dell'attestato di formazione.

I corsi vengono organizzati periodicamente, con frequenza almeno annuale, dai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende sanitarie 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 del Servizio medesimo.

L'attività di docenza ai corsi è svolta e/o coordinata dal personale sanitario e tecnico appartenente al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie territorialmente competenti.

Il numero dei partecipanti a ciascun corso sarà definito in modo da favorire il massimo apprendimento e stabilito comunque in un range di 30-50 allievi.

È prevista l'applicazione di una tariffa sanitaria, pari ad € 10,00 per ogni partecipante, la cui corresponsione ha valore di contributo economico al costo reale di gestione di ciascun corso; gli introiti derivanti dalle tariffe versate dovranno trovare impegno esclusivamente nell'ambito delle attività di gestione dei corsi al fine dell'auto sostentamento finanziario degli stessi, anche per la ipotesi, ad esempio, di

doversi/potersi avvalere di specifiche professionalità per eventuali incarichi occasionali di docenza esterna o per far fronte a corresponsione di indennità accessorie a personale interno, pure amministrativo, direttamente impegnato nella gestione dei corsi anche al di fuori dell'ordinario orario di lavoro.

L'attestato di avvenuta partecipazione viene rilasciato dal S.I.A.N. del Dipartimento di Prevenzione 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.

### **Art. 3**

#### **Compatibilità con altre iniziative formative**

L'attestato di aggiornamento, giusta la premessa, può essere rilasciato anche a seguito di partecipazione a specifiche iniziative di aggiornamento organizzate dalle Associazioni di categoria e/o dai datori di lavoro, che prevedano comunque contenuti compatibili con quelli identificati dalle presenti disposizioni e da quelle legislative vigenti e per i quali siano previste valutazioni finali dell'apprendimento.

### **Art. 4**

#### **Frequenza dell'aggiornamento**

L'attestato di formazione ha validità biennale.

Si intende con ciò che tutti coloro i quali avranno conseguito per la prima volta l'attestato di formazione e tutti quelli che sono in possesso del vecchio libretto di idoneità sanitaria sono tenuti all'aggiornamento formativo che si intenderà assolto con la frequenza minima di almeno un corso di aggiornamento (con verifica finale) ogni due anni solari.

### **Art. 5**

#### **Specifici titoli di studio**

Gli addetti alimentaristi, rientranti nelle categorie di cui al precedente art. 1, se in possesso di un titolo di studio riconducibile a quelli afferenti ai campi della chimica, della chimica alimentare, della medicina veterinaria, della medicina, della microbiologia alimentare, dell'igiene alimentare, della tecnologia alimentare, della biologia e della legislazione nel settore alimentare, quali ad esempio:

1. laurea in:
  - a) medicina e chirurgia;

- b) scienze biologiche;
- c) farmacia;
- d) medicina veterinaria;
- e) scienze delle preparazioni alimentari;
- f) scienze nutrizionali;
- g) scienze agrarie;
- h) scienze e tecnologie delle produzioni animali;

2. laurea breve in:

- a) biotecnologie;
- b) tecnologie agrarie e/o alimentari (e similari);
- c) tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;
- d) scienze infermieristiche;
- e) assistenza sanitaria;
- f) dietistica;

sono esonerati dalla frequenza ai corsi di formazione; resta obbligatorio l'aggiornamento.

Il diritto all'esonero è palesato da copia del titolo di studio ovvero da apposita autocertificazione dello stesso da tenere a corredo della documentazione sanitaria (autorizzazione sanitaria, piano di autocontrollo, ecc..) da esibire agli organi preposti alle attività di vigilanza e controllo ufficiale degli alimenti.

Ulteriori condizioni di esonero potranno essere preventivamente valutate dalle Aziende sanitarie relativamente ad altri titoli di studio riferibili a professionalità che operano all'interno di industrie alimentari la cui attività esclusiva è del tutto riconducibile alle competenze di quel profilo professionale (es: laurea breve in viticoltura/enologia, in rapporto stretto con un'azienda vitivinicola, etc.... ).

## Art. 6

### **Contenuti dei corsi di formazione**

- 1) Alimenti e pericoli correlati;
- 2) Le malattie trasmesse da alimenti;
- 3) Modalità di contaminazione degli alimenti e prevenzione delle malattie veicolate da alimenti;
- 4) Analisi dei pericoli e valutazione del rischio connesso alle fasi di attività in campo alimentare;
- 5) Nozioni di corretta prassi igienica (GMP);
- 6) Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

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 nuovamente il corso.

## **Art. 7**

### **Disposizioni transitorie e finali**

Entro 12 mesi dalla data di pubblicazione del presente provvedimento sul Bollettino Ufficiale della Regione Basilicata, i S.I.A.N. dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende sanitarie della Regione Basilicata programmano le attività per l'avvio dei corsi di formazione e di aggiornamento.

Nelle more dell'attivazione ed espletamento del primo corso utile ed accessibile, nei tempi stabiliti al precedente comma, i soggetti privi di libretto di idoneità sanitaria che richiedono per la prima volta di acquisire l'attestato di formazione possono comunque essere avviati all'attività lavorativa sotto il diretto controllo del responsabile dell'industria alimentare o suo delegato.

Ai fini del rispetto della frequenza minima stabilita per l'adempimento all'obbligo di aggiornamento da parte dei soggetti in possesso del vecchio libretto di idoneità sanitaria e di quelli che avranno conseguito l'attestato di formazione, per la prima volta dovrà farsi riferimento, rispettivamente, alla data di scadenza del predetto libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi ed alla data di rilascio dell'attestato di formazione.

\*\*\*