

Marche

Delib.G.R. 10-12-2002 n. 2173-ME/SAN

Approvazione delle linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria e per la formazione degli addetti al settore alimentare.

Publicata nel B.U. Marche 8 gennaio 2003, n. 2.

La Giunta regionale

omissis

Delibera

- di approvare Le linee di indirizzo, di cui all'allegato 1 al fine di omogeneizzare le procedure che devono essere adottate dalle Aziende UU.SS.LL. della Regione, per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria, previsto dall'art. 14 della *legge n. 283/1962*,
- di approvare le linee di indirizzo, di cui all'allegato 2, relative alla formazione degli addetti al settore alimentare;
- di disporre che le Aziende UU.SS.LL. sospendano, a decorrere dal 1° gennaio 2003, le procedure del rinnovo dei libretti di idoneità sanitaria, previsti dall'art. 14 della *legge 30 aprile 1962, n. 283* e dall'art. 37 del *D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327*,
- di stabilire che di Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende UU.SS.LL. collaborino con i Comuni e le Associazioni di Categoria, interessate, secondo quanto indicato nelle «Linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria», presenti in appendice (allegato 1) e facenti parte integrante del presente atto.
- di stabilire che i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e i Servizi Veterinari - Igiene degli Alimenti di Origine Animale delle Aziende UU.SS.LL. della Regione, competenti ai sensi del *D.Lgs. n. 155/1997*, collaborino attivamente per la costruzione di percorsi strutturati finalizzati alla formazione degli addetti al settore alimentare e alla

successiva valutazione della loro efficacia, secondo quanto indicato negli «Indirizzi per la formazione degli addetti al settore alimentare», contenuti nell'allegato 2, che costituisce parte integrante del presente atto;

- di invitare le Aziende UU.SS.LL. a provvedere all'utilizzo del personale, precedentemente incaricato delle procedure di rinnovo dei libretti sanitari, prevalentemente in attività di informazione delle categorie interessate e nello studio della conoscenza dell'andamento epidemiologico delle sindromi e delle malattie trasmissibili con le sostanze alimentari e le bevande e delle loro cause;

- di demandare ai Dirigenti competenti del Dipartimento Servizi alla Persona e alla Comunità i compiti di vigilanza e controllo sull'attuazione del presente atto;

- di delegare i Dirigenti competenti del Dipartimento Servizi alla Persona e alla Comunità ad apportare, alle procedure del presente atto, eventuali integrazioni che si dovessero rendere necessari sulla base dei predetti compiti di vigilanza e controllo.

Allegato 1

Linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria

Premessa.

L'art. 14 della *L. n. 283/1962* e gli art. 37 e 39 del *D.P.R. n. 327/1980* stabiliscono e regolamentano l'obbligo per il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, del libretto di idoneità sanitaria rilasciato dalla Autorità Sanitaria competente previa visita medica ed accertamenti 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 di profilassi.

La Circ. Min. 18 ottobre 1980, n. 79 emanata dal Ministero della Sanità, oltre a ricordare «l'obbligo della sussistenza del libretto di idoneità sanitaria anche per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, somministrazione e distribuzione di sostanze alimentari presso ospedali, cliniche universitarie, case di cura, case di riposo, collegi, convitti, collettività ivi comprese quelle infantili (asili nido, istituti di infanzia, ecc...)» ritiene che, per contro, «siano esonerati dall'obbligo di possedere il Libretto di idoneità Sanitaria coloro i quali ad esempio, maneggiano imballaggi, contenenti le singole unità di vendita confezionate (trasportatori, magazzinieri, ecc.) per i quali non sussiste la possibilità di contatto, neppure indiretto.

A tale proposito viene ricordato come per «contatto indiretto» si faccia riferimento al personale (tenuto ai possesso del libretto di idoneità sanitaria), non direttamente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e confezionamento di alimenti ma che, in ogni caso, viene a contatto diretto con strutture, utensilerie, stoviglie od altri oggetti a loro volta destinati a venire a contatto diretto con gli alimenti.

Per contro l'Organizzazione Mondiale della Sanità, già da numerosi anni, sostiene come nel campo della prevenzione delle malattie ad origine alimentare una delle armi strategiche fondamentali sia l'educazione degli addetti al settore alimentare, essendo ben noto come gli accertamenti medici e di laboratorio sugli alimentaristi, abbiano valore solo

relativamente al momento in cui gli stessi vengono eseguiti, e come lo stesso valga per gli esami coprocolturali per la ricerca degli agenti patogeni non assumendo, quindi, gli stessi un vero valore predittivo.

Al contrario, invece, oggi emerge come, utilità della prestazione riferita alle procedure connesse con il libretto di idoneità sanitaria, così come a tutt'oggi attuata, risulti di scarsa utilità pratica, oltre ad essere non riconosciuta dalla comune evidenza scientifica, relegando tali azioni in ambiti di solo atto burocratico.

In questo contesto si pone, il *D.Lgs. n. 155/1997* applicativo di normative CEE dichiarando il titolare dell'industria alimentare responsabile di alcuni obblighi che di seguito (in estratto parziale) si riportano:

- «Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni» (Capitolo VIII, allegato *D.Lgs. n. 155/1997*);

- I responsabili dell'industria alimentare, devono assicurare, che gli addetti siano controllati ed abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività» (Capitolo X allegati *D.Lgs. n. 155/1997*.)

Il *D.Lgs. n. 155/1997*, obbliga l'imprenditore alimentare ad adempiere a quanto previsto nell'allegato allo stesso, ai Capitoli VIII e X. La successiva *L. n. 526/1999* «Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee - Legge Comunitaria 1999» all'art. 10, comma 4, apportante modifiche all'art. 8 comma 3 del *D.Lgs. n. 155/1997*, stabilisce che: «L'Autorità incaricata del controllo deve indicare nel verbale di accertamento le carenze riscontrate e le prescrizioni di adeguamento necessarie per assicurare il rispetto delle norme contenute nel presente decreto. La stessa Autorità procede con separato procedimento ad applicare le sanzioni di cui al comma 1 qualora risulti che il Responsabile dell'industria alimentare non ha provveduto ad adeguarsi alle prescrizioni impartite a seguito del primo controllo, entro un termine prefissato, comunque non inferiore a centoventi giorni dalla data del verbale del primo accertamento». Ciò rende necessario che, affinché l'inserimento lavorativo sia preceduto

da una valutazione clinica oltreché di informazione/educazione, in fase di rilascio del libretto di idoneità sanitaria ogni operatore venga opportunamente contattato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione pur non potendosi, ciò, sostituire alla completa formazione stabilita dal capitolo X dell'allegato al *D.Lgs. n. 155/1997*.

Per quanto sopra, in attesa di provvedimenti normativi nazionali di modifica o di abrogazione dell'art. 14 della *L. n. 283/1962* e degli artt. 37 e 39 del *D.P.R. n. 327/1980*, si ritiene necessario fornire ai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende UU.SS.LL. della Regione le seguenti linee operative, al fine di determinare un comportamento omogeneo sul territorio regionale.

Indirizzi operativi in campo preventivo

1. Le procedure di rinnovo dei libretti di idoneità sanitaria sono sospese per tutte le categorie interessate in quanto procedura in subordine alla formazione alimentare cui gli stessi addetti sono tenuti.
2. Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato, secondo le modalità espresse in allegato 1, in quanto si ravvisa la necessità che ogni operatore del settore alimentare, veda preceduto il suo inserimento lavorativo da forme di informazione/educazione qualificate, riferite alla sicurezza alimentare e tenuto conto che l'obbligo della Formazione, istituito dal *D.Lgs. n. 155/1997*, al capitolo X, può decorrere soltanto centoventi giorni dopo l'avvenuto accertamento del mancato adempimento.
3. Tale disposizione implica un impegno sempre maggiore dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nella conoscenza dell'andamento epidemiologico, delle sindromi e delle malattie trasmissibili con le sostanze alimentari e le bevande, delle loro cause, delle contromisure da adottare nel territorio di pertinenza. Ciò implica la necessità di strutturare forme di collegamento in fase di acquisizione dati con le macrostrutture Ospedaliera e Distrettuale.
4. Inoltre, di fronte al verificarsi di eventi epidemici, i Servizi (Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario - Igiene degli Alimenti di Origine Animale) che ne hanno la titolarità ai sensi dell'art. 6 *D.Lgs. n. 123/1993*, in collegamento con Servizio di Igiene e Sanità Pubblica (terminale delle notifiche di cui al *D.M. 15 dicembre 1990*), con i Distretti Sanitari e con la macrostruttura Ospedaliera attiveranno piani particolareggiati di

intervento, anche attraverso protocolli operativi finalizzati a fronteggiare l'evenienza immediata.

5. Per quanto riguarda l'applicazione del sistema dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (*D.Lgs. n. 155/1997*), diviene necessario che il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Veterinario - Igiene degli Alimenti di origine Animale operino in tal senso uniformando le procedure in tutto il territorio regionale.

6. Preso atto della primaria necessità di tutelare la collettività in ottica di sicurezza alimentare, si ricorda che:

«è obbligo dell'imprenditore alimentare assicurare che gli addetti siano controllati... (Capitolo X allegato al *D.Lgs. n. 155/1997*)»;

«Nessuna persona riconosciuta o sospetta di essere affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea può essere autorizzata a lavorare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, a qualsiasi titolo qualora esista una probabilità, diretta o indiretta di contaminazione degli alimenti con microrganismi patogeni» (Capitolo VIII all'allegato A *D.Lgs. n. 155/1997*);

«L'Autorità Sanitaria competente, (ai sensi dell'art. 3, comma primo, punto 3) del *D.P.R. n. 327/1980*, può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale i cui al primo comma dell'art. 37 del *D.P.R. n. 327/1990* ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica»;

7. l'imprenditore alimentare dovrà, ai sensi dei Capitoli VIII e X dell'allegato al *D.Lgs. n. 155/1997*, prevedere nel documento di autocontrollo adeguate misure per la verifica dello stato di salute e dell'igiene personale dei propri Operatori Alimentari e delle contromisure previste in siffatte circostanze. I Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende UU.SS.LL. sono tenuti ad espletare verifiche cliniche basate sulla presenza o meno di sintomi o di segni visibili riconducibili a patologie da agenti trasmissibili per via alimentare, sugli operatori addetti alle sostanze alimentari ed alle bevande secondo piani di programmazione annuale o secondo sopravvenute particolari necessità.

8. Relativamente alla formazione sulla sicurezza alimentare, le AA.SS.LL. sono tenute a fornire la massima disponibilità agli enti interessati (Associazioni di categoria, Singole

Aziende, Enti Pubblici, Associazioni dei Consumatori...) per fornire la docenza (costituita dall'Autorità Competente identificata nei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale) in corsi di formazione ed aggiornamento per il personale Alimentarista.

L'allegato 2 fornisce alcuni indirizzi per la attività di formazione ed aggiornamento degli alimentaristi.

Procedure di rilascio

a) Con il Termine «Alimentarista» si intende chiunque sia suscettibile di entrare in contatto con tutto (o con una parte) di un prodotto alimentare commestibile a qualsiasi stadio si trovi, dalla sua origine al consumatore.

b) Destinatari del libretto di idoneità sanitaria:

Tutti coloro che sono addetti alla lavorazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e bevande che possono determinarne la contaminazione .

Personale che viene a contatto diretto con strutture, utensilerie, stoviglie od altri oggetti a loro volta destinati a venire in contatto diretto con gli alimenti.

c) Esclusi dal libretto di idoneità sanitaria:

- coloro che maneggiano imballaggi contenenti le singole unità di vendita confezionate o comunque per i quali non sussiste la possibilità di contatto con gli alimenti.

Es:

- addetti ai depositi, magazzinieri, trasportatori ed autisti;
- cassieri, impiegati ed addetti alla vendita o promozione di prodotti diversi dagli alimenti anche se ciò avviene all'interno di punti vendita alimentari;
- personale di Controllo dei SIAN, dei Servizi Veterinari, del NAS;
- farmacisti e personale di farmacia, dei depositi all'ingrosso di farmaci;
- tabaccai che commercializzano soltanto alimenti confezionati;

- categorie di lavoratori (insegnanti, personale di assistenza delle case di riposo, assistenti domiciliari...) per i quali non rientri nelle proprie mansioni la manipolazione degli alimenti;
- personale infermieristico e socio sanitario qualora non rientri nelle specifiche mansioni lavorative la manipolazione degli alimenti;
- personale addetto alle attività estetiche (barbieri, parrucchieri, estetiste...);
- pescatori che non esplicano la pratica della eviscerazione e/o della preparazione del pesce;
- personale amministrativo degli alberghi, camerieri ai piani (che non effettuino servizio di colazione o di pasto in camera), portieri, facchini, telefonisti...;
- personale che risulti, occasionalmente, impiegato in sagre e feste politiche o popolari (*L. 23 dicembre 2000, n. 388.*)

d) Modalità per il rilascio:

- Verifica sulle conoscenze, sia teoriche che comportamentali, finalizzate alla prevenzione delle patologie su base alimentare possedute dagli interessati (allegato 1A);
- Integrazione e/o correzione delle conoscenze dimostrate tramite atti informativi ed educativi;
- Visita Medica consistente in:

I) Valutazione anamnestica, finalizzata alla conoscenza di situazioni e/o

condizioni legate a malattie trasmissibili con gli alimenti (allegato B);

II) Valutazione delle condizioni obiettive e di segni riconducibili a patologie da agenti trasmissibili per via alimentare;

III) Valutazione del grado di igiene per personale;

IV) Informazioni intorno il *D.Lgs. n. 155/1997.*

Quanto sopra in assenza di qualunque accertamento laboratoristico. In particolare, la coprocoltura potrà essere invece ripristinata, allorché a livello regionale si riscontri una incidenza di febbre tifoide superiore a 5 casi/100.000 abitanti o risultino in essere altre situazioni epidemiologiche che ne indichino la necessità.

Il sanitario incaricato del rilascio del libretto di idoneità sanitaria deve acquisire da, soggetto richiedente:

1. dichiarazione sostitutiva di certificazione, ai sensi dell'art. 46 del *D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445* in cui saranno contenuti il nome e cognome la data e il luogo di nascita e la residenza.
2. dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi dell'art. 47 del *D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445* contenente gli estremi di eventuali ritiri o mancato rilascio di libretto sanitario.

Sulla base di tali dichiarazioni il sanitario incaricato rilascia il libretto di idoneità sanitaria all'interessato.

Con periodicità da definire sede per sede, il Direttore del S.I.A.N. comunicherà ai Comuni interessati l'elenco dei nominativi del libretto di idoneità sanitaria rilasciati per consentire all'Autorità Sanitaria di:

- 1) ottemperare al disposto dell'art. 37, 4° comma («presso il Comune che rilascia il libretto di idoneità sanitaria è istituito apposito schedario tenuto costantemente aggiornato»);
- 2) attuare le verifiche di competenza in ordine agli aspetti amministrativi che sottendono alla procedura di avvenuto rilascio.

In allegato 1 C si esemplifica la strutturazione del nuovo libretto di idoneità sanitaria.

Allegato 1/A

A) DOMANDE GENERALI VALIDE PER TUTTI GLI ALIMENTARISTI

1) IGIENE DEL PERSONALE

Quando manipoli alimenti...

- a) puoi portare anelli e bracciali solo se d'oro.
- b) non puoi portare anelli e bracciali***.
- c) puoi portare anelli e bracciali quando manipoli alimenti. solidi, ma devi toglierli quando manipoli alimenti liquidi o cremosi.

Durante il lavoro devi...

- a) lavarti e disinfettarti le mani solo all'uscita della toilette.
- b) lavarti e disinfettarti le mani solo quando sono sporche.
- c) lavarti e disinfettarti le mani prima di cominciare a lavorare, dopo ogni assenza dal posto di lavoro per qualsiasi motivo, all'uscita dalla toilette***.

Durante il lavoro...

- a) non devi tenere abiti personali, ma un camice apposito di colore chiaro e un copricapo che contenga i capelli***.
- b) puoi indossare abiti personali purché perfettamente puliti e di colore chiaro e purché porti un copricapo che contenga i capelli.
- c) devi indossare un apposito camice di colore chiaro ed avere un copricapo che contenga i capelli solo se hai i capelli lunghi.

I camici e gli abiti da lavoro in generale sono da cambiare ed inviare al lavaggio...

- a) ogni settimana.
- b) ogni due settimane.
- c) ogni volta che appaiono sporchi***.

Eventuali piccoli tagli o ferite sulle mani devono essere protetti accuratamente con cerotti ed altri mezzi.

- a) perché così se ne facilita la guarigione.

b) per non rischiare di contaminare i cibi con i batteri presenti sulla ferita***.

c) per non lasciare sui cibi e sui contenitori tracce di sangue.

Chi deve obbligatoriamente portare un copricapo idoneo a contenere la capigliatura?

a) solo i cuochi.

b) solo chi somministra i cibi.

c) solo chi fa le pulizie in cucina.

d) chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla distribuzione dei cibi***.

Se ti viene da starnutire cosa devi fare?

a) starnutire in fazzoletti di stoffa.

b) non usare alcuna precauzione.

c) starnutire in fazzoletti di carta da non utilizzare e lavarsi le mani immediatamente dopo***.

Durante i turni di lavoro.

a) non si può fumare***.

b) si può fumare solo con i guanti.

c) si può fumare solo in locali idonei.

Dopo aver fumato...

a) puoi continuare normalmente il lavoro.

b) devi lavarti le mani e poi riprendere a lavorare***.

c) devi sostituire i guanti usati per fumare.

Durante i turni di lavoro.

- a) non si può mangiare***.
- b) si può mangiare senza alcuna precauzione.
- c) si può mangiare e poi riprendere a lavorare dopo che ci si è lavato le mani.

Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separati...

- a) per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali.
- b) per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro***.
- c) per nessuna ragione particolare.

Dopo aver lavato le mani devi asciugarle con...

- a) asciugamani di colore bianco.
- b) materiale a perdere (ed. carta) o asciugamani elettrici funzionanti ad aria calda***.
- c) asciugamani di qualsiasi stoffa purché sufficientemente puliti.
- d) qualsiasi sistema l'importante è asciugarsi bene.

Durante il lavoro prima di andare alla toilette occorre togliersi il grembiule o il camice perché...

- a) non si sgualcisca.
- b) è un indumenti da indossare solo in cucina.
- c) non possa in alcun modo essere veicolo di germi***.

In che modo un portatore sano può trasmettere la salmonella?

- a) tossendo sull'alimento.
- b) toccando gli alimenti senza essersi lavato le mani dopo aver usato il wc***.
- c) starnutando sull'alimento.

d) fumando mentre prepara l'alimento.

A che cosa serve l'esame delle feci?

a) per evidenziare la presenza dello stafilococco.

b) per evidenziare la presenza della salmonella e di altri enterobatteri***.

c) per allontanare qualcuno dal lavoro.

d) per evitare malattie infettive.

Quale di queste funzioni non può causare una tossinfezione alimentare?

a) una lesione della pelle.

b) una infezione della gola.

c) una malattia venerea***.

d) una infezione intestinale.

Perché è importanti lavarsi le mani prima di toccare i cibi?

a) perché esse siano pulite.

b) perché è richiesto dalla legge.

c) per ridurre il rischio che germi presenti sulle mani contaminino gli alimenti***.

d) per evitare di essere contaminati toccando cibi.

Un corretto uso dei servizi igienici prevede che:

a) non si adoperino saponette e asciugamani in comune***.

b) si adoperi l'acqua calda per lavarsi le mani.

c) si adoperi solo disinfettante per lavarsi le mani.

Gli alimentaristi sani non diffondono mai germi quando toccano i cibi.a) vero.

- b) vero solo per i cuochi.
- c) vero solo per i camerieri.
- d) falso***.

Coloro che manipolano gli alimenti non sono obbligati a rispettare le altre norme igieniche se hanno il libretto sanitario in regola.

- a) falso***.
- b) dipende dagli esami che hanno fatto.
- c) dipende dal tipo di lavoro che fanno.
- d) vero.

Ci si deve sempre lavare le mani.

- a) dopo aver fumato.
- b) dopo aver tossito o starnutito o essersi pulito il naso.
- c) dopo essere andati al gabinetto.
- d) tutte i precedenti***.

Dovendo manipolare alimenti con un taglio o una ferita ad una mano.

- a) non si devono mettere cerotti ma lasciare all'aria per meglio cicatrizzare la ferita.
- b) si deve coprire con una garza.
- c) si deve disinfettare bene e mettere un cerotto***.
- d) prima di fare qualsiasi cosa bisogna sentire il medico.

Qualsiasi piccolo taglio o ferita sulle mani devono essere protetti accuratamente con un cerotto.

- a) per facilitare la guarigione.

- b) per non lasciare tracce di sangue sugli alimenti.
- c) per non contaminare i cibi con i germi presenti sulla ferita***.
- d) per non sporcare i contenitori.

Un alimentarista portatore di salmonella può rappresentare un pericolo per il cittadino?

- a) si
- b) no
- c) soltanto se non rispetta precise norme igieniche***.

2) IGIENE DEGLI ALIMENTI

Quali sono i germi patogeni?

- a) quelli dannosi per la salute dell'uomo***.
- b) quelli che si trovano nelle feci.
- c) quelli contenuti nella frutta e nella verdura.
- d) quelli che resistono alla cottura degli alimenti.

In quali cibi si trovano più frequentemente le salmonelle?

- a) nei frutti di mare provenienti da allevamenti autorizzati.
- b) nella frutta e nella verdura.
- c) nella carne e sulle uova***.
- d) nella verdura.

A quale temperatura va conservato il latte pastorizzato?

- a) inferiore a 0°C
- b) da 0°C a +4°C

c) da +4 a +8°C

d) -18°C

Quanto tempo si conserva il latte fresco pastorizzato in frigorifero a confezione chiusa?

a) 4 giorni***.

b) 2 giorni.

c) più di una settimana.

d) da tre a sei mesi.

Per quali prodotti non è richiesto il termine minimo di conservazione?

a) mozzarella e formaggi a pasta filata.

b) latte a lunga conservazione.

c) succhi di frutta.

d) bevande con contenuto alcolico superiore al 10%***.

Cosa si intende per Termine Minimo di Conservazione?

a) è la data di confezionamento dell'alimento.

b) è il periodo di tempo per il quale l'alimento si conserva.

c) è la data entro la quale l'alimento può essere consumato.

d) è la data entro cui l'alimento può essere venduto***.

Il latte scremato.

a) si conserva meno del latte pastorizzato.

b) è il latte intero privato di una parte di grassi***.

c) si conserva per un periodo di 2 mesi.

d) non contiene grassi.

La refrigerazione uccide tutti i germi patogeni che possono essere presenti negli alimenti?

a) no, ma conserva gli alimenti in modo tale che i germi non possono moltiplicarsi***.

b) uccide solo i germi sensibili alle basse temperature.

c) si, uccide tutti i germi.

d) no, al contrario ne facilita la crescita.

Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per le sostanze alimentari?

a) deve essere un veicolo a motore.

b) deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida.

c) deve essere fornito di un cassone senza rivestimento.

d) deve essere fornito di un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida***.

Un alimento viene definito surgelato quando in meno di 4 ore il suo interno raggiunge la temperatura di...

a) -4°C

b) -18°C

c) -32°C

La surgelazione è quel procedimento di conservazione degli alimenti che...

a) porta tutto l'alimento al punto di congelamento esattamente in 4 ore.

b) porta il punto centrale dell'alimento a -18°C in 4 ore***:

c) mantiene per almeno 4 ore la temperatura al di sotto di -18°C , poi di conserva l'alimento a -18°C .

3. IGIENE DELL'AMBIENTE DEL LAVORO

Gli erogatori non manuali dell'acqua sono obbligatori.

- a) in tutti gli esercizi commerciali.
- b) nei lavandini utilizzati dal personale addetto alla lavorazione degli alimenti***.
- c) solo nei lavandini presenti nelle cucine.
- d) in tutti i casi precedenti.

In caso di presenza di numerosi insetti o altri animali nocivi nell'ambiente di lavoro occorre...

- a) disinfettare bene con la candeggina.
- b) far intervenire una ditta autorizzata per effettuare una disinfestazione***.
- c) usare dell'insetticida.
- d) mettere delle trappole.

La disinfezione.

- a) serve per distruggere i germi patogeni***.b) serve solo per la pulizia dei servizi igienici.
- c) serve per combattere mosche topi e scarafaggi.
- d) serve per pulire un ambiente.

L'acqua potabile deve essere utilizzata.

- a) solo nei panifici.
- b) ovunque si preparino o si vendano alimenti***.
- c) solo nei pubblici esercizi.
- d) solo per lavare i locali.

I servizi igienici non devono mai comunicare direttamente con i locali adibiti alla lavorazione, deposito e vendita di sostanze alimentari.

- a) falso.
- b) vero***.
- c) vero solo per i ristoranti.
- d) dipende dalle caratteristiche dell'edificio.

I locali dove si preparano alimenti devono:

- a) essere ben illuminati e areati.
- b) essere dotati di reticelle antimosche alle finestre.
- c) essere mantenuti ben puliti.
- d) tutte le precedenti***.

Gli attrezzi per la pulizia dei locali vanno conservati.

- a) nella dispensa.
- 1. in un armadietto chiuso o in locale apposito***.
- b) assieme agli alimenti non deperibili.
- c) tutte le precedenti.

Gli indumenti personali e quelli da lavoro vanno conservati in scomparti separati.

- a) per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro***.
- b) non è necessario.
- c) per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali.
- d) solo nei panifici.

Un alimento acquistato surgelato (ad esempio una sogliola) può essere conservato nello scomparto del ghiaccio di un normale frigorifero...

- a) al massimo per un mese.
- b) al massimo per dieci giorni.
- c) al massimo per tre giorni***.

Un alimento preparato su una superficie pulita e disinfettata correttamente.

- a) sicuramente non è contaminato, quindi non è pericoloso.
- b) potrebbe essere contaminato, quindi occorre poi rispettare le normali cautele nella sua conservazione***.
- c) potrebbe essere contaminato, quindi occorre scaldarlo ad almeno 100°C per eliminarne la pericolosità.

I microrganismi sono...

- a) sempre utili.
- b) sempre dannosi.
- c) a volte utili, a volte dannosi***.

I microorganismi per vivere hanno bisogno di...

- a) clorofilla, sole, nutrimento.
- b) nutrimento, acqua, temperatura ideale***.
- c) aria, calore, emoglobina.

Il tempo necessario perché i microrganismi presenti in un alimento mantenuto a temperatura ambiente da poche unità diventino milioni o miliardi è...

- a) pochi minuti.

b) poche ore***:

c) alcuni giorni.

L'elemento più idoneo per la crescita dei microrganismi è...

a) l'acciaio inossidabile.

b) in alimento***.

c) il legno.

Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei microrganismi sono...

a) quelli più ricchi di acqua come il latte, le creme, i brodi***.

b) quelli meno ricchi di acqua, come biscotti e pasta secca.

c) quelli molto salati, come acciughe sotto sale.

Gli alimenti si contaminano con i microrganismi soprattutto mediante...

a) i recipienti.

b) le mani di chi manipola gli alimenti***.

c) l'aria.

Una tossinfezione di salmonella può verificarsi perché un alimento è divenuto serbatoio di una quantità pericolosa di microbi anche senza che l'alimentarista l'abbia manipolato?

a) si***

b) no

c) può avvenire solo nei salumi.

È pericoloso mangiare frutti di mare...

a) provenienti da allevamenti non autorizzati***:

- b) manipolati da un portatore di salmonella che rispetta le norme igieniche.
- c) dipende dalla stagione.

Nella pulizia dei pavimenti se prima di disinfettare non si pulisce bene il pavimento.

- a) basta usare più disinfettante per ottenere la garanzia dell'igiene.
- b) non cambia nulla, tanto poi si passa il disinfettante.
- c) la disinfezione avrà un'efficacia nulla***.
- d) l'igiene è garantita anche nei gabinetti.

Per il lavaggio delle stoviglie e per il lavaggio dei pavimenti si utilizzano i guanti di gomma.

È giusto utilizzare gli stessi guanti per le due operazioni?

- a) sì, perché tanto si usa il disinfettante.
- b) no, perché la superficie dei guanti può essere veicolo di contaminazione***.
- c) sì, perché tanto successivamente le stoviglie vengono messe nella lavastoviglie.

4. LEGISLAZIONE

A cosa serve il libretto di idoneità sanitaria?

- a) per poter svolgere il lavoro di alimentarista.
- b) a documentare che non si è affetti da una malattia infettiva.
- c) a documentare che si conoscono le norme igieniche per una corretta manipolazione degli alimenti.
- d) tutte le precedenti***.

La sofisticazione

- a) non è una frode in commercio.

b) si ha quando un alimento non è conservato correttamente.

c) si ha quando ad un alimento vengono sottratte o aggiunte delle sostanze^{***}.d) si ha quando ad un alimento vengono aggiunti degli additivi.

Per quali di questi alimenti non è vietata la vendita?

a) quelli in cattivo stato di conservazione.

b) quelli con aggiunta di additivi^{***}.

c) quelli invase da parassiti.

d) quelli che contengono residui di antiparassitari superiori ai limiti stabiliti dal Ministero della Sanità.

Quale tra queste scritte non è obbligatoria per legge sulle etichette?

a) elenco degli additivi.

b) informazioni nutrizionali^{***}.

c) termine minimo di conservazione o di scadenza.

d) modalità di conservazione se necessario.

B) DOMANDE PER CATEGORIE

1) DOMANDE SPECIFICHE PER TITOLARI, DIRIGENTI, CONDUTTORI IN PROPRIO

Il Servizio igienico della cucina di un ristorante deve:

a) essere direttamente comunicante con la cucina.

b) essere a disposizione solo del personale di cucina^{***}.

c) essere dotato di lavabo con comando manuale.

d) essere dotato di ampie finestre.

Tutti i locali adibiti alla lavorazione degli alimenti devono:

- a) avere pavimento e pareti in materiale lavabile.
- b) avere un lavello con acqua potabile.
- c) essere sempre ben puliti.
- d) tutte le precedenti***.

Negli stabilimenti per la lavorazione degli alimenti il personale addetto deve avere a disposizione:

- a) un unico spogliatoio.
- b) armadietti individuali a doppio scomparto***.
- c) appositi attaccapanni.
- d) il bagno per spogliarsi.

Quali sono le sanzioni previste per la mancanza del libretto di idoneità sanitaria di un dipendente?

- a) multa più chiusura dell'esercizio fino a 10 giorni***.
- b) multa.
- c) ritiro dell'autorizzazione sanitaria.
- d) chiusura dell'esercizio.

In caso di esito non favorevole delle analisi su un campione di alimenti vi è la possibilità da parte del produttore di presentare una richiesta di analisi?

- a) sì, entro 5 giorni.
- b) no, in nessun caso.
- c) dipende dal tipo di alimento.
- d) sì, entro 15 giorni***.

A quale obbligo è sottoposto il conduttore di un esercizio in caso di malattia di un dipendente con assenza dal lavoro per più di cinque giorni?

- a) nessun obbligo.
- b) acquisire dal dipendente il certificato di sana e robusta costituzione.
- c) acquisire dal dipendente un certificato medico da cui risulti che il lavoratore non presenta pericolo di contagio dipendente dalla malattia***.

2) DOMANDE SPECIFICHE PER CUOCHI, GASTRONOMI E MANSIONI AFFINI

I componenti che favoriscono lo sviluppo di germi negli alimenti sono:

- a) lasciare i cibi a lungo a temperatura ambiente.
- b) refrigerare i cibi in pentole grandi.
- c) lasciare i cibi cotti a contatto con quelli crudi.
- d) tutte le precedenti***.

Quale di questi comportamenti può contribuire a contaminare gli alimenti?

- a) tossire sopra l'alimento.
- b) fumare mentre cucina.
- c) manipolare un alimento molto spesso.
- d) tutte le precedenti***.

In quale di queste circostanze si può verificare una contaminazione crociata tra alimenti?

- a) toccando un arrosto con la stessa forchetta con cui si sono battute delle uova***.
- b) utilizzando piani di lavoro diversi per tagliare in pezzi un pollo crudo e dell'insalata.
- c) lavandosi le mani dopo aver tagliato un pollo crudo e prima di tagliare dell'insalata.
- d) tenendo in scompartimenti separati del frigorifero i latticini e le carni.

Come si possono evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a) usando gli stessi utensili per i cibi cotti e per quelli crudi.
- b) lavandosi le mani dopo aver toccato i cibi crudi e prima di toccare quelli cotti***.
- c) usando la stessa superficie di lavoro per i cibi crudi e per quelli cotti.
- d) tenendo a contatto nel frigorifero i cibi crudi con quelli cotti.

Le principali cause delle tossinfezioni alimentari sono:

- a) alimenti contaminati all'origine.
- b) inadeguata temperatura di conservazione.
- c) alimenti precucinati in eccedenza e mai conservati.
- d) tutte le precedenti***.

Quale di questi comportamenti favorisce lo sviluppo dei germi?

- a) lasciare i cibi a temperatura ambiente***.
- b) consumare i cibi subito dopo la cottura.
- c) utilizzare solo alimenti crudi.
- d) riscaldare i cibi ad alte temperature.

Tutti i batteri ed i virus vengono uccisi durante la cottura dei cibi?

- a) falso***
- b) vero
- c) vero solo se cotti in pentola a pressione.
- d) vero solo se cotti alla brace.

Qual è l'intervallo di temperatura nel quale avviene la massima moltiplicazione dei germi?

- a) da +10°C a +20°C
- b) 0°C a +10°C
- c) da +10°C a +60°C***
- d) da +65°C a +90°C

Riscaldare i cibi è sempre una garanzia contro le tossinfezioni alimentari?a) vero

- b) dipende dalle temperature che si raggiungono***.
- c) dipende dal tipo di pentola.
- d) falso

I germi possono moltiplicarsi rapidamente nei cibi lasciati a temperature ambiente.

- a) falso
- b) vero***
- c) dipende dal tipo di cibo.
- d) vero solo per le salmonelle.

Quale materiale non è adatto per conservare gli alimenti?

- a) acciaio inossidabile.
- b) vetro.
- c) plastica per alimenti.
- d) rame***.

A quale temperatura vanno conservati i surgelati?

- a) -20°C
- b) -18°C***

c) +4°C

d) -10°C

A quale temperatura vanno mantenuti gli alimenti deteriorabili a base di latte, creme, panna o uova?

a) inferiore a 0°C

b) non superiore a +4°C

c) da +4°C a +8°C

d) da 0°C a +10°C

A quale temperatura vanno mantenuti gli alimenti deteriorabili cotti da consumare caldi?

a) inferiore a 4°C

b) da +60°C a +65°C***

c) non inferiore a +90°C

d) da +4°C a +8°C

Quale tra questi consigli per l'uso del frigorifero è corretto?

a) mettere i cibi caldi nel frigorifero.

b) lasciare spazio intorno ai cibi perché l'aria possa circolare***.

c) aprirlo frequentemente.

d) tenerlo vicino a fonti di calore.

I cibi cotti e non consumati immediatamente devono essere:

a) messi nel frigorifero ancora caldi.

b) lasciati a temperatura ambiente.

c) raffreddati rapidamente e poi messi nel frigorifero***.

d) gettati perché non sono più commestibili.

A quale temperatura è pericoloso mantenere la carne cotta?

a) da -18°C a 0°C

b) da 0°C a $+5^{\circ}\text{C}$

c) da $+60^{\circ}\text{C}$ a $+65^{\circ}\text{C}$

d) da $+10^{\circ}\text{C}$ a $+60^{\circ}\text{C}$ ***

In una tavola calda i cibi cotti vanno mantenuti ad una temperatura superiore a:

a) $+50^{\circ}\text{C}$

b) $+55^{\circ}\text{C}$

c) $+60^{\circ}\text{C}$ ***

d) $+75^{\circ}\text{C}$

I cibi cotti e ancora caldi:

a) vanno mantenuti a temperatura ambiente.

b) vanno subito messi in frigorifero.

c) vanno conservati in frigorifero dopo che si sono raffreddati***.

d) possono conservarsi per parecchie ore in quanto i germi sono stati uccisi durante la cottura.

Gli alimenti crudi devono essere conservati nella cella frigorifera o nel frigorifero ben separati da quelli cotti.

a) vero***

b) falso

c) dipende dai cibi.

d) è vero solo per le uova.

La carne cruda, il pollame, le uova, il pesce crudo vanno tenuti sempre separati dai cibi cotti.

a) è vero solo per le uova.

b) falso

c) vero***

d) è vero solo per le uova e il pollame.

È opportuno ricongelare le carni scongelate?

a) non più di una volta.

b) non più di tre volte.

c) tutte le volte che si vuole purché non venga mai superata la temperatura di +4°C

d) è sempre vietato***.

Qual è il materiale più igienico sul quale preparare gli alimenti?

a) il legno.

b) la plastica dura.

c) il legno duro.

d) l'acciaio inossidabile***.

Gli impianti di aspirazione del vapore devono essere funzionanti in quanto:

a) la presenza di vapore e di condensa favorisce lo sviluppo di batteri e muffe***.

b) l'eccesso di vapore è fastidioso per chi lavora nella cucina.

c) occorre evitare che gli odori della cucina vadano nei locali adiacenti.

In caso di interruzione della corrente per lungo tempo (due ore o comunque per un tempo sufficiente a far superare ai prodotti surgelati la temperatura di -12°C) ci si comporta così:

a) si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile***.

b) si accende il tasto del supercongelamento per le 24 ore successive.

c) si buttano via tutti i prodotti.

Le verdure devono essere conservate in frigorifero separatamente dalla carne e dai latticini e dai cibi già cotti. Perché?

a) per evitare di avere il frigorifero troppo pieno e quindi non poterlo lavare bene.

b) per evitare di dover aprire troppo spesso lo stesso frigorifero e quindi avere un innalzamento della temperatura.

c) evitare che i germi presenti sulla superficie delle verdure contaminino gli altri alimenti***.

La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumare caldi è:

a) $+65^{\circ}\text{C}$ ***

b) $+95^{\circ}\text{C}$

c) $+37^{\circ}\text{C}$

La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumare freddi é:

a) -7°C

b) $+4^{\circ}\text{C}$ ***

c) 0°C

È scorretto lo scongelamento dei cibi a temperatura ambiente perché:

- a) è scomodo perché l'alimento impiega troppe ore a scongelarsi.
- b) l'alimento non perde tutta l'acqua di scongelamento.
- c) l'alimento può subire ricontaminazioni***.

I cibi cotti possono essere conservati ed utilizzati poi entro breve termine purché:

- a) i contenitori siano tenuti coperti, nel frigo a +4°C***.
- b) i contenitori siano tenuti coperti.c) vengano tenuti in frigorifero a +4°C, anche se in piatti scoperti.

Una pentola di minestra appena cucinata...

- a) si può mettere in frigorifero.
- b) si deve prima far raffreddare a temperatura ambiente.
- c) si deve preraffreddare con acqua fredda corrente, poi va messa in frigorifero***.

I cibi cotti da tenere in caldo durante il servizio devono essere mantenuti alla temperatura di:

- a) 50°C
- b) 70°C***
- c) 90°C

Un sugo di carne che si sospetta essere contaminato da batteri.

- a) va bollito per almeno 15 minuti.
- b) va scaldato ad almeno 60°C per 10 minuti.
- c) va buttato via***.

Un tritacarne va pulito subito dopo l'uso perché:

- a) è più comodo per questioni di organizzazione del lavoro.

b) è necessario per impedire subito la proliferazione batterica***

c) non c'è nessun motivo: in realtà è indifferente.

Dovendo sezionare un pollo crudo e poi affettare un roast-beef cotto avendo un unico tagliere a disposizione, quando è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere?

a) dopo aver affettato il roast-beef.

b) subito dopo ognuna delle operazioni***.

c) non è indispensabile disinfettare il tagliere in quanto si tratta sempre di carne.

È utile che le pentole e gli altri contenitori per gli alimenti abbiano gli angoli interni arrotondati e senza spigoli netti. Perché?

a) per facilitarne la pulizia e impedire la proliferazione batterica***.

b) per sfruttare meglio gli alimenti contenuti ed impedire avanzi e sprechi.

c) in realtà non c'è motivo valido.

Se devi dividere in quattro un pollo già cotto, utilizzi:

a) lo stesso tagliere sul quale lo avevi preparato da crudo, ma aspetti almeno un'ora.

b) lo stesso tagliere sul quale lo avevi preparato da crudo, ma prima lo sciacqui accuratamente.

c) un tagliere apposito per tagliare le soli carne cotte***.

Lavorare in cucina con anelli alle dita non è consigliabile, quindi:

a) occorre lavarsi le mani spesso.

b) occorre lavarsi le mani usando anche un disinfettante.

c) occorre togliere gli anelli prima di iniziare il lavoro***.

In base a quali elementi si può sospettare che un alimento sia contaminato batteriologicamente e quindi non più commestibile?

- a) solo in base alla presenza di muffa.
- b) solo in base alla presenza di cattivi odori e gusto alterato.
- c) anche in base alla correttezza o meno delle modalità di cottura e di conservazione***.

La temperatura massima a cui conservare il pesce fresco é:

- a) +4°C***
- b) +6°C
- c) +8°C

La temperatura massima a cui conservare i mitili (cozze, vongole, ecc.) é:

- a) +4°C
- b) +6°C***
- c) +8°C

3) DOMANDE SPECIFICHE PER PASTICCIERI, GELATAI, ADDETTI ALLA PRODUZIONE LATTIERO-CASEARIA, ADDETTI ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Gli impianti di aspirazione del vapore devono essere funzionanti in quanto:

- a) la presenza di vapore e di condensa favorisce lo sviluppo di batteri e muffe***.
- b) l'eccesso di vapore è fastidioso per chi lavora nella cucina.
- c) occorre evitare che gli odori della cucina vadano nei locali adiacenti.

È utile che le pentole e gli altri contenitori per gli alimenti abbiano gli angoli interni arrotondati e senza spigoli netti. Perché?

- a) per facilitarne la pulizia e impedire la proliferazione batterica***.
- b) per sfruttare meglio gli alimenti contenuti ed impedire avanzi e sprechi.
- c) in realtà non c'è motivo valido.

In base a quali elementi si può sospettare che un alimento sia contaminato batteriologicamente e quindi non più commestibile?

- a) solo in base alla presenza di muffa.
- b) solo in base alla presenza di cattivi odori e gusto alterato.
- c) anche in base alla correttezza o meno delle modalità di cottura e di conservazione***.

La temperatura massima a cui conservare formaggi freschi e ricotta è:

- a) 0°C
- b) +4°C***
- c) +8°C

La temperatura massima a cui conservare gelati alla frutta è:

- a) -5°C
- b) -10°C***
- c) -15°C

La temperatura massima a cui conservare i gelati (esclusi quelli alla frutta) è:

- a) -5°C
- b) -10°C
- c) -15°C***

La temperatura a cui conservare il latte pastorizzato è:

- a) +4°C***
- b) +10°C
- c) +15°C

Quando si sta lavando della verdura o si sbucciano delle patate, prima di manipolare altri cibi occorre lavarsi le mani.

- a) per non dare agli altri cibi gusto di terra.
- b) per non rischiare di contaminare gli altri cibi***
- c) per eliminare le particelle di terra che potrebbero essere trovate da chi consuma il cibo.

In base a quali elementi si può sospettare che un alimento sia contaminato batteriologicamente e quindi non più commestibile?

- a) solo in base alla presenza di muffa.
- b) solo in base alla presenza di cattivi odori e gusto alterato.
- c) anche in base alla correttezza o meno delle modalità di cottura e di conservazione***.

4) DOMANDE SPECIFICHE PER BARISTI, CAMERIERI E AFFINI, COMMESSI

Durante la distribuzione dei diversi cibi:

- a) è meglio usare una posata per ogni cibo***.
- b) è meglio usare una sola posata per tutto.
- c) è indifferente.

I cibi cotti da tenere in caldo durante il servizio devono essere mantenuti alla temperatura di:

- a) 50°C
- b) 70°C***

c) 90°C

Devi distribuire pasti caldi in una mensa: li tiene in apposite vaschette riscaldate in modo che la loro temperatura si mantenga.

a) tra 30°C e 40°C

b) tra 50°C e 60°C

c) superiore a 60°C***

5) DOMANDE SPECIFICHE PER ADDETTI ALLA LAVORAZIONE E/O VENDITA DI CARNE O DI PRODOTTI ITTICI

In caso di interruzione della corrente per lungo tempo (due ore o comunque per un tempo sufficiente a far superare ai prodotti surgelati la temperatura di -12°C) ci si comporta così:

a) si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile***.

b) si accende il tasto del supercongelamento per le 24 ore successive.

c) si buttano via tutti i prodotti.

Un tritacarne va pulito subito dopo l'uso perché:

a) è più comodo per questioni di organizzazione del lavoro.

b) è necessario per impedire subito la proliferazione batterica***

c) non c'è nessun motivo: in realtà è indifferente.

Dovendo sezionare un pollo crudo e poi affettare un roast-beef cotto avendo un unico tagliere a disposizione, quando è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere?

a) dopo aver affettato il roast-beef.

b) subito dopo ognuna delle due operazioni***.

c) non è indispensabile disinfettare il tagliere in quanto si tratta sempre di carne.

Anamnesi per il rilascio/rinnovo libretto di idoneità sanitaria

COGNOME E NOME _____

NATO A _____ IL _____

RESIDENTE A _____ VIA _____

MANSIONE _____ DITTA _____

Anamnesi familiare

1) vi sono stati recentemente casi di salmonellosi in conviventi/partner/contatti abituali si no

Anamnesi personale

1) Ha mai avuto febbre tifoide o paratifoide o altre infezioni intestinali? si no

2) Soffre di:

- eruzioni cutanee si no

- foruncolosi si no

- diarrea o vomito attualmente o negli ultimi 7 giorni si no

- ipersecrezione a livello del naso si no

- infezioni orofaringee attualmente o recidivanti si no

3) Ha vissuto all'estero

- in caso affermativo in che luogo _____

- in quale periodo _____

4) Si è recato recentemente all'estero (ultimi tre mesi) si no

- in caso affermativo in che luogo _____

- in quale periodo _____

6) Fuma? si no

- in caso affermativo quante sigarette fuma durante il lavoro _____

Data _____

Il Medico

LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

(Legge 30 aprile 1962, n. 283, D.P.R. n. 327/1980, delibera regionale Marche)

n.

Rilasciato a _____

Luogo di nascita _____ data _____

Residente a _____ via _____

Documento _____

Data rilascio _____

L'autorità sanitaria



Data prima visita _____

Precedenti anamnestici per quanto riguarda le malattie infettive trasmissibili per via orofecale _____

Esame clinico _____

Eventuali accertamenti _____

Valutazione formativa specifica _____

Giudizio _____

Firma del medico

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. n. 155/1997*, un obbligo del Responsabile dell'Industria Alimentare: come tale è materia sottoposta al controllo ufficiale (D.L. n. 123/1993);

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 AA.SS.LL. (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 AA.SS.LL.), 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 personale;
- cenni di igiene edilizia alimentare alla luce del *D.Lgs. n. 155/1997* 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. n. 155/1997* e segg;
- Il Documento di Autocontrollo con esemplificazioni pratiche.

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

Per ogni Corso deve essere individuato un responsabile Tecnico (per le AA.SS.LL. identificato nel Direttore SIAN o nel Direttore del Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale) svolgente compiti di coordinamento dell'attività didattica.

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

I Docenti dei Corsi saranno laureati in discipline che consentono l'accesso ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale;

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 tranche 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 triennale e comunque ogniqualvolta lo richiedano innovazioni produttive o tecnologiche introdotte.

La valutazione della rispondenza (sia nella forma che nella sostanza) ai Corsi organizzati da Privati alle modalità ed ai requisiti sopra indicati, ed il nulla osta al loro effettuarsi, sarà onere del Direttore del Dipartimento di Prevenzione presente nel territorio di pertinenza che si esprimerà ufficialmente solo dopo avere acquisito il parere dei Direttori SIAN e Veterinario Igiene degli Alimenti di origine Animale insistenti nella ASL di competenza.

CONTROLLO

L'attività di Controllo ufficiale (*D.Lgs. n. 123/1993*) 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. n. 123/1993*, ricorrerà all'adozione dei conseguenti provvedimenti stabiliti dal *D.Lgs. n. 155/1997*.