

REGIONE LAZIO

Assessorato
Politiche per
la Qualità della Vita

Roma, li 05 GIU. 1995

Settore 59 Ufficio S.....

Prot. N. 1332 Fascicolo

Risposta al Foglio N. del

Allegati

Oggetto:

Ai Sindaci della Regione Lazio

Ai Direttori Generali delle
Aziende USL

Ai Responsabili dei Dipartimenti
di Prevenzione

Ai Servizi Igiene Pubblica

Ai Servizi I.A.N.

Ai Servizi Veterinari

Lettera circolare

Ministero Sanità Dipartimento della
Prevenzione e del Farmaco

Ministero Sanità Dipartimento Alimenti,
Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria

Comando Carabinieri N.A.S.

OGGETTO: Idoneità sanitaria per gli alimentaristi
D.G.R. 11250/95.
Informatizzazione del processo.

Con l'adozione dell'atto deliberativo in oggetto si è completato un periodo di approfondimento con i servizi territoriali e con il Settore Epidemiologico per ridefinire ed omogeneizzare il comportamento nel rilascio della idoneità sanitaria per gli alimentaristi anche alla luce della Circolare ministeriale n. 25 del 24.06.92, della direttiva 93/43/CEE e dell'indirizzo espresso dall'O.M.S.

In particolare l'O.M.S. invita a puntare sul miglioramento comportamentale degli alimentaristi, da conseguire tramite l'aggiornamento e la formazione, e sulla corretta applicazione delle tecnologie per la sicurezza alimentare, anziché basarsi su accertamenti routinari che, avendo validità per il solo momento dell'esecuzione, non hanno valore per la prevenzione

Settore 59 Ufficio S.
Prot. N. Fascicolo
Risposta al Foglio N. del
Allegati

Oggetto:

delle malattie infettive e parassitarie trasmissibili con
alimenti e bevande.

La procedura così come definita non è applicabile ad altre
categorie di lavoratori, quali: gli operatori ecologici,
barbieri, parrucchieri, estetisti, tabaccai e coloro che
maneggiano imballaggi e prodotti confezionati. Anche per la
categoria degli alimentaristi occorre eliminare quegli
operatori che trattino soltanto prodotti confezionati, tra cui
i farmacisti e per i quali si possa escludere il contatto
diretto; insegnanti ed il personale non docente, se non addetto
alla refezione; i cassieri e gli addetti alla vendita, che non
vengano a contatto con gli alimenti; il personale
infermieristico (e socio sanitario) in quanto, comunque,
tenuto agli adempimenti di legge relativi alla prevenzione
delle malattie infettive in ambiente ospedaliero.

Definita in tal modo l'applicabilità delle procedure,
occorre sottolineare l'opportunità di snellire la fruizione del
servizio di rilascio e di rinnovo - a livello dipartimentale o
distrettuale - tramite interventi di natura organizzativa e
gestionale, per meglio utilizzare il personale esistente.

REGIONE LAZIO

Assessorato
Politiche per
la Qualità della Vita

Roma, li

Settore 59 Ufficio S

Prot. N. Fascicolo

Risposta al Foglio N. del

Allegati

Oggetto:

- In particolare si propone l'adozione di un iter basato :
- sull'archiviazione computerizzata delle schede-utente, in modo da facilitare la ricerca, la compilazione dei libretti e la programmazione dell'attività;
 - sulla definizione del rapporto della struttura con i responsabili dei laboratori di analisi, che sono chiamati ad inviare i referti in modo da eliminare il ritiro da parte dell'utente;
 - sulla informazione a domicilio della prossima scadenza del libretto, circostanza questa che deriva dalla informatizzazione delle schede.

Il vantaggio per l'utente è notevole in quanto, oltre alla certezza nelle operazioni di rinnovo, può contare sulla riduzione degli accessi alle strutture sanitarie.

Si resta in attesa dell'attuazione di quanto riportato impegnando fin d'ora il Settore 59 per i conseguenti approfondimenti e sviluppi.

L'Assessore
(Lionello Cosentino)

CC/fc

L'Assessore ad interim
(Pietro Badaloni)

29 DIC. 1995

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL

29 DIC. 1995

ADDI' RISTOFORO COLOMEO. 212 SI E' RINUNTIATA LA GIUNTA REGIONALE, COSI' SOSTITUITA:

NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA

BADALONI	Pietro	Presidente	GUASCO	Romolo	Assessore
COSENTINO	Lionello	Vice Presidente	HERMANIN	Giovanni	"
BONADONNA	Salvatore	Assessore	LUCISANO	Pietro	"
CIOFFARELLI	Francesco	"	MARRONI	Angiolo	"
DAGA	Luigi	"	META	Michele	"
DELLA ROCCA	Riccardo	"	TOLA	Vittoria	"
FEDERICO	Maurizio	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Dott. Saverio Guccione.
..... OMISSIS

ASSENTI: ASSESSORE MARRONI

DELIBERAZIONE N° 11250

OGGETTO: Procedura per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi - art. 14 L. 263/62 e art. 37 del D.P.R. 327/80.



COMMISSIONE DI CONTROLLO SUGLI ATTI DELL'AMMINISTRAZIONE REGIONALE

A PRESENTE DELIBERAZIONE E' PERVENUTA IN DATA:

IL SEGRETARIO

COMMISSARIATO DEL GOVERNO
NELLA REGIONE LAZIO
- 0 FEB. 1996
IL SEGRETARIO

OGGETTO: Procedura per il rilascio e rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per alimentaristi - art. 14 L. 283/62 e art. 37 del D.P.R. 327/80.

LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA degli Assessori alle Politiche Per la Qualità della Vita ed alla Salvaguardia e Cura della Salute;

VISTO l'articolo 14 della legge 283/62 che dispone il possesso da parte degli alimentaristi del libretto di idoneità sanitaria da rilasciarsi a cura dell'ufficiale sanitario;

VISTO l'art. 37 del D.P.R. 327/80 che, in applicazione dell'art. 14 sopra citato, indica le modalità di rilascio e di rinnovo, da parte della autorità sanitaria del comune di residenza, del libretto di idoneità sanitaria al "personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, ivi compresi il conduttore dell'esercizio ed i suoi familiari che prestano attività, anche a titolo gratuito nello esercizio stesso, destinato anche temporaneamente ed occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari";

CONSIDERATO - anche in attesa della modifica della normativa vigente - che in mancanza di specifiche procedure per accertare l'idoneità sanitaria al lavoro di altre categorie, è stata di fatto estesa loro la procedura del già citato libretto;

CONSIDERATA altresì l'opportunità di confrontare e motivare la individuazione ed il ricorso ad accertamenti sanitari in sede regionale, al fine di eliminare l'uso di risorse per la effettuazione di analisi che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha sottolineato come inefficaci, in materia di sorveglianza sanitaria negli alimentaristi in quanto: garantiscono il solo momento della loro esecuzione ed inoltre la loro effettuazione routinaria ha scarso significato nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie trasmissibili con gli alimenti e le bevande;

CONSIDERATI : i contributi ottenuti in sede di lavoro del gruppo, ad hoc definito presso il Settore 59; le valutazioni espresse dall'Osservatorio Epidemiologico Regionale nello studio relativo alla sorveglianza degli alimentaristi; i riscontri dei servizi di vigilanza sugli alimenti delle Aziende UU.SS.LL.;

RITENUTO di dover potenziare, oltre al momento medico, quello della formazione del personale addetto sull'importanza che nella filiera alimentare riveste il rispetto delle norme comportamentali, relative all'igiene del personale e delle tecniche di lavorazione, in modo da attribuire al libretto, oltre alla attestazione della idoneità fisica, anche quella della idoneità di competenze e di comportamenti;

COPIA CONFORME AGLI ATTI IN UFFICIO

Dr. Corrado Colizza
Colizza

d) MODALITA': il rilascio del libretto è soggetto al pagamento dell'importo previsto dal tariffario regionale alla voce "Attestazioni e pareri"; gli eventuali accertamenti di laboratorio non sono soggetti al pagamento del ticket.

All'atto del rinnovo del libretto sanitario, l'interessato provvederà al pagamento della sola visita medica, per il rilascio della idoneità, secondo il Tariffario regionale.

La consegna del libretto deve avvenire, in particolare per i non residenti nel Comune del rilascio, secondo la procedura prevista dall'art. 37 del D.P.R. 327/80;

e) CONSIDERAZIONI: in riferimento ai possibili ed ulteriori accertamenti, di cui all'art. 37, si ribadisce da un lato l'inutilità di effettuare ruotinarmente alcuni accertamenti sanitari quali la coprocultura per la ricerca della salmonella ed il tampone faringeo, mentre se ne consiglia il ricorso solo nei casi di :

- focolaio epidemico;
- esito della visita medica, che ponga il sospetto di malattia trasmissibile con alimenti;
- fondato sospetto di una probabile contaminazione da parte del personale addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, anche nel corso delle attività di vigilanza ed ispezione.

Si ritiene inoltre che l'esecuzione di accertamenti quali i test tubercolinici, RX torace, determinazione degli indicatori sierologici (lue, epatiti - trasmissibili per via parenterale B, C, ... - AIDS), vada prevista solo sulla base di specifiche situazioni riscontrate in sede di visita medica ed in considerazione della situazione igienico sanitaria ambientale.

Il presente atto, ai sensi della lettera a) del Decreto legislativo n.40/93, è soggetto a controllo di legittimità.

COPIA CONFORME AGLI ATTI IN UFFICIO

Dr. Cottad. Colizza
Carlucci

RITENUTO inoltre di dover intraprendere questa implementazione nei contenuti del già citato libretto concretizzando tramite colloquio la verifica delle conoscenze possedute dagli interessati, in occasione del rilascio/rinnovo della idoneità sanitaria, e prevedendo a cura delle Aziende U.U.S.S.LL. la predisposizione di programmi di aggiornamento e formazione - nei confronti delle categorie di alimentaristi più a rischio, come gli addetti alla ristorazione collettiva, pasticceri, , gastronomi;

CONSIDERATO quanto sopra espresso, questa Regione, al fine di conseguire obiettivi certi, si propone di:

- uniformare le procedure del rilascio/rinnovo dei libretti di idoneità sanitaria per alimentaristi;
- potenziare nella fase anamnestica l'attività sanitaria ed affiancare ad essa il momento educativo/formativo del personale alimentarista;
- ottimizzare l'utilizzo delle risorse, eliminando tutte le procedure inutili e costose;

VISTO il decreto legislativo 13 febbraio 1993, n. 40;

all'unanimità

DELIBERA

di approvare le seguenti procedure per il rilascio/rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi (art. 14 L.283/62 ed art. 37 D.P.R. 327/80), che si articola nelle seguenti fasi:

a) COLLOQUIO, per valutare le specifiche conoscenze possedute dall'interessato rispetto alle mansioni da svolgere, al fine di eliminare comportamenti scorretti e pericolosi nella manipolazione, conservazione e somministrazione degli alimenti. Si raccomanda particolare attenzione alle categorie più a rischio (addetti alla ristorazione collettiva, pasticceri, , gastronomi...).

Il colloquio può realizzarsi anche tramite la compilazione del Modello tipo allegato (1)

~~Tale prassi è propedeutica per i successivi adempimenti.~~

b) VISITA MEDICA, con anamnesi ed esame obiettivo , finalizzata all'identificazione di malattie infettive, con particolare riguardo a quelle trasmissibili da alimenti e non (si allega modello tipo, All. 2, relativo all'anamnesi);

c) VACCINAZIONE ANTITIFICO-PARATIFICA : in attesa del compimento dell'iter procedurale di revisione della normativa vigente, la vaccinazione antitifico-paratifica continuerà ad essere praticata. Si ricorda che la vaccinazione è gratuita in quanto resa obbligatoria dall'art. 38 del D.P.R. 327/80;

COPIA CONFORME AGLI ATTI IN UFFICIO

Dr. Corrado Colizza
Corrado Colizza

All.1

QUESTIONARIO PER IL RILASCIO/RINNOVO DI LIBRETTO SANITARIO AGLI ALIMENTARISTI

COMUNE DI

DATA.....

SESSO M F

ETA'

MANSIONI.....

ANNI DI LAVORO NEL SETTORE ALIMENTARE

PER OGNI DOMANDA SEGNARE CON UNA CROCETTA LA RISPOSTA ESATTA

1) Conservare in frigorifero uccide tutti i germi che possono essere presenti negli alimenti?

- a) no, ma conserva gli alimenti in modo tale che i germi non possano moltiplicarsi *
- b) si, uccide tutti i germi *
- c) no, al contrario ne facilita la crescita *

2) A quale temperatura vanno mantenuti il latte e gli alimenti deperibili a base di latte, creme, panna o uova?

- a) inferiore a 0°C *
- b) da 0°C a + 4°C *
- c) da + 4°C a + 8°C *

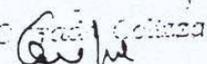
3) La carne cruda, il pollame, le uova o il pesce crudo vanno tenuti sempre separati dai cibi cotti:

- a) è vero solo per le uova *
- b) falso *
- c) vero *

4) A quale temperatura vanno mantenuti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi?

- a) da + 4°C a + 8° *
- b) da + 60°C a + 65°C *
- c) oltre 90°C *

COPIA CONFORME AGLI ATTI IN UFFICIO

Dr. C. 

5) Le uova e le carni possono contenere germi e virus?

- a) vero, ma non sono germi dannosi per la salute dell'uomo *
- b) vero (es. salmonelle) *
- c) falso, possono essere contenuti solo nei frutti di mare e nel pesce *
- d) falso, possono essere contenuti sono nella frutta e nella verdura *

6) Tutti i germi ed i virus vengono uccisi durante la cottura o il riscaldamento dei cibi?

- a) vero *
- b) falso *
- c) vero, solo se cotti alla brace *

7) I cibi già cotti e non consumati immediatamente:

- a) vanno mantenuti a temperatura ambiente *
- b) vanno messi subito in frigorifero *
- c) vanno conservati in frigorifero dopo che si sono raffreddati rapidamente (es. in recipiente di acqua fredda) *
- d) possono conservarsi a temperatura ambiente per parecchie ore in quanto i germi sono stati uccisi durante la cottura *

8) A quale temperatura vanno conservati i surgelati?

- a) - 20° *
- b) - 18° *
- c) + 4° *
- d) - 10° *

9) Come devono vestirsi coloro che manipolano gli alimenti?

- a) con tute o sopravvesti di colore chiaro e copricapo *
- b) come vogliono, purchè con vestiti puliti *

10) Perché è importante lavarsi le mani prima di toccare i cibi?

- a) perchè esse siano più pulite *
- b) perchè ciò è richiesto dalla legge *
- c) per ridurre il rischio che germi presenti sulle mani contaminino gli alimenti *
- d) per evitare di essere contaminati toccando i cibi *

11) Negli esercizi che effettuano la vendita al dettaglio degli alimenti è obbligatorio che la preparazione avvenga in banchi diversi da quelli di vendita?

- a) vero *
- b) falso *
- c) vero solo per le pasticcerie *
- d) vero solo per le macellerie *

12) 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 *

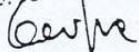
13) I locali dove si preparano o si vendono alimenti devono:

- a) essere bene illuminati e areati *
- b) essere dotati di retine alle finestre e di altri accorgimenti per impedire l'ingresso di insetti e roditori *
- c) essere mantenuti ben puliti *
- d) tutte le precedenti *

14) Segnare con una crocetta le risposte esatte

	si	no	non so
a) E' corretto lasciare i cibi a lungo a temperatura ambiente?	*	*	*
b) E' corretto aspettare alcune ore prima di cuocere cibi già preparati?	*	*	*
c) E' corretto lasciare i cibi cotti a contatto con quelli crudi?	*	*	*
d) E' corretto consumare i cibi subito dopo la cottura	*	*	*
e) E' corretto tossire e/o starnutire sopra gli alimenti	*	*	*
f) E' corretto toccare un alimento senza esseri lavate le mani dopo l'uso del WC	*	*	*
g) E' corretto refrigerare i cibi in pentole piccole	*	*	*
h) E' corretto refrigerare i cibi in pentole grandi	*	*	*

FF/fc

COPIA CONFORME AGLI ATTI IN UFFICIO
 Dr. Corrado Colizza


All. 2

SCHEDA ANAMNESTICA

Nome : _____

Indirizzo : _____

Telefono: _____

1) Ha mai avuto la Febbre Tifoide o Paratifoide? non so si no

2) In questo momento soffre di:

a) foruncolosi purulenta si no

b) giradito (patereccio dell'unghia) si no

c) diarrea e/o vomito (comparsi negli ultimi 7 giorni) si no

d) secrezioni dell'occhio si no

e) secrezioni dell'orecchio si no

f) secrezioni del naso si no

3) E' stato all'estero di recente (nelle ultime 3 settimane)

Se si: dove _____

periodo di permanenza _____

dove _____

periodo di permanenza _____

Recapito del suo Dottore:

Nome: _____

Indirizzo : _____

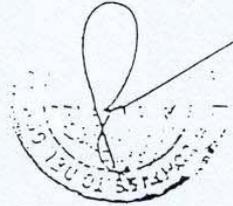
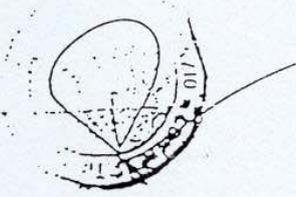
Telefono: _____

Data: _____

Firma: _____

COPIA CONFORME AGLI ATTI IN UFFICIO

Dr. *Conrad Colizza*
CC



COMMISSIONE DI CONTROLLO SULL'AMMINISTRAZIONE
REGIONALE DEL LAZIO

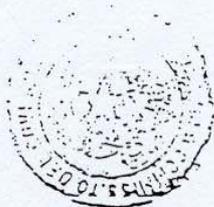
Verbale n. 1252/28

Seduta del 24 aprile 1996

Per la deliberazione di Giunta regionale n. 11250 del 29/12/1995

LA COMMISSIONE HA CONSENTITO L'ULTERIORE CORSO in relazione
alla nota n. 52514 del 18/4/1996, pervenuta il 19/4/1996.

IL SEGRETARIO
(Emanuela Pettinelli)



Per copia conforme
UFFICIO III - SEZIONE III
IL RESPONSABILE DELLA SEZIONE
(Virgilio PIZZOLI)

2 MAG. 1996