

## Delibera 13 maggio 2014, n. 542

### Programmi di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

...omissis...

di approvare la formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, secondo l'allegato A che fa parte integrante della presente deliberazione.

## Allegato A

---

Programmi di formazione per gli addetti alla manipolazione degli alimenti

### 1. Obblighi formativi

---

Tutti gli addetti e le addette alla manipolazione degli alimenti devono essere controllati e ricevere un adeguato addestramento e/o formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari. L'operatore o operatrice del settore alimentare è responsabile per il rispetto degli obblighi formativi. La formazione può essere svolta direttamente dall'operatore/operatrice del settore alimentare, da una persona da lui/lei incaricata o da terzi, inclusa la modalità e-learning.

### 2. Categorie professionali interessate

---

L'obbligo di formazione riguarda il personale addetto alle seguenti attività:

Categoria A)

- produzione e preparazione di alimenti facilmente deperibili;
- produzione e preparazione di alimenti destinati a un'alimentazione particolare;
- produzione e preparazione di pasti per scuole, ospedali e strutture assistenziali.

Categoria B)

- somministrazione di alimenti;
- produzione e preparazione di alimenti non facilmente deperibili;
- trasporto e vendita di alimenti che richiedono particolari temperature di conservazione.

Per il personale che non rientra nelle categorie A e B e per gli addetti e le addette alla produzione primaria di cui all'art. 3 del Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 non sono previsti obblighi di formazione. Per questi rimane valido l'obbligo d'istruzione senza necessità di relativa documentazione.

### 3. Termini per la formazione

---

La formazione deve essere svolta per la prima volta al momento dell'assunzione, anche in caso di personale stagionale e aiutante,

prevedendo per gli addetti e le addette alla manipolazione degli alimenti un'informazione mirata sugli aspetti igienici specifici del relativo posto di lavoro, con particolare riferimento ai provvedimenti e controlli interni all'azienda, e sulle possibili conseguenze derivanti dal proprio comportamento sul prodotto.

In caso di modifica degli specifici rischi aziendali in materia d'igiene, di entrata in vigore di nuove disposizioni e di manchevolezze andrebbero svolti opportuni aggiornamenti formativi.

## 4. Contenuti della formazione iniziale

---

La formazione deve riguardare tutti gli aspetti igienici rilevanti per l'attività lavorativa e comprendere sia l'istruzione teorica che l'applicazione pratica sul posto di lavoro. In base all'attività lavorativa la formazione potrà trattare i seguenti argomenti:

- l'igiene nei processi di preparazione e produzione, ad esempio: il rispetto della catena del freddo e delle temperature di conservazione;
- l'igiene delle materie prime, nello stoccaggio e nel trasporto, ad esempio: esigenze di temperatura, misure per il riconoscimento degli infestanti, forme di contaminazione da infestanti, effetti sulla salute nonché misure di prevenzione e lotta agli infestanti;
- l'igiene personale, ad esempio: regole d'igiene personale e regole d'igiene specifiche per l'attività (pulizia delle mani ed eventuale disinfezione, abbigliamento da lavoro adeguato, comportamento in caso di malattia e di ferite);
- l'igiene dell'ambiente e degli impianti, ad esempio: regole generali sulla pulizia e disinfezione, misure, scelta e utilizzo di mezzi adeguati nonché rilevazione dei pericoli derivanti, ad esempio, dall'insufficiente pulizia e disinfezione, da residui di detergenti e di disinfettanti nonché da corpi estranei;
- l'igiene nel processo di smaltimento, ad esempio: trattamento di materiale riciclabile e delle acque di scarico;
- disposizioni in materia di legislazione alimentare e conseguenze legali in caso di violazione delle norme.

## 5. Contenuti integrativi della formazione per la manipolazione di alimenti facilmente deperibili

---

Per la manipolazione di alimenti facilmente deperibili è in ogni caso necessaria una formazione specifica nei seguenti ambiti tematici:

- Caratteristiche e composizione degli alimenti;
- Requisiti igienico-sanitari per la produzione e l'elaborazione degli alimenti;
- Legislazione alimentare;
- Controllo della merce, verifica della conservabilità ed etichettatura;
- Autocontrollo aziendale e rintracciabilità;
- Trattamento igienico degli alimenti;
- Requisiti per il raffreddamento e lo stoccaggio degli alimenti;
- Evitare la persistente contaminazione degli alimenti;
- Pulizia e disinfezione.

## 6. Esonero dall'obbligo di formazione iniziale

---

Il personale in possesso di adeguata formazione professionale è esonerato dalla formazione iniziale, mentre è suggerito l'aggiornamento professionale continuo.

Come formazione professionale vengono in ogni caso riconosciuti i seguenti titoli di studio e profili professionali:

- Laurea in medicina e chirurgia;
- Laurea in medicina veterinaria;
- Laurea in biologia;
- Laurea in scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana;
- Laurea in alimentazione e ambiente,
- Laurea in biotecnologie;
- Laurea in chimica;
- Laurea in farmacia;
- Lauree in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari;
- Laurea in scienze e tecnologie agrozootecniche ovvero le corrispondenti lauree dal vecchio ordinamento di cui al decreto ministeriale 9 luglio 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 7 ottobre 2009, n. 233, ovvero le corrispondenti lauree di primo livello di cui al decreto ministeriale 3 novembre 1999, n. 509, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 4 gennaio 2000, n. 2, ed al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 12 novembre 2004, n. 266, ovvero i titoli di studio per legge equipollenti a quelli indicati nonché l'iscrizione nell'albo professionale degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati;
- Laurea nei settori delle scienze agrarie e forestali;
- Diploma di maestro o di lavorante quale panettiere/panettiera, pasticciere/ pasticciera, macellaio/macellaia, produttore/produttrice di gelato, cuoco/cuoca, cameriere/ cameriera, commesso/ commessa, magazziniere/ magazziniera, droghista, assistente al laboratorio, assistente farmaceutico e commerciale,
- diploma di scuola alberghiera;
- diploma di scuola superiore per l'agricoltura;
- diploma di scuola professionale per l'agricoltura, l'economia domestica e agroalimentare o di scuola professionale per panificatori e pasticceri, cuochi e camerieri;
- Operatore/operatrice nell'industria alimentare;
- Operatore/operatrice in tecnologia alimentare;
- Operatore/operatrice agroalimentare;
- Tecnico/Tecnica della trasformazione agroalimentare;

- Casaro/Casara (addetto/addetta alla lavorazione del latte);

- Tutte le persone che devono possedere i requisiti per svolgere un'attività ai sensi della [legge provinciale nr. 7/2008](#) ("Disciplina dell'agriturismo"), della [legge provinciale n. 58/1988](#) ("Norme in materia di esercizi pubblici"), della [legge provinciale n. 1/2008](#) (Ordinamento dell'artigianato) o della [legge provinciale n. 7/2000](#) ("Nuovo Ordinamento del commercio") e per le quali è già prescritta per legge una formazione minima;

- Diploma di una scuola professionale per il commercio.

La formazione equipollente, ai sensi della presente deliberazione, già acquisita, anche fuori provincia, è in ogni caso riconosciuta.

## 7. Attestato di formazione

---

L'attività di formazione e la partecipazione di collaboratori e collaboratrici devono essere documentate. Il relativo attestato deve contenere i seguenti dati:

- Nome, cognome, data di nascita dell'addetto/addetta alla manipolazione degli alimenti;

- Attività di competenza dell'addetto/addetta con l'indicazione della categoria (A o B);

- Contenuti della formazione;

- Luogo e tipo di formazione svolta;

- Data e firma del formatore/della formatrice e del/della partecipante.

L'attestato va esibito su richiesta degli organi di controllo durante l'attività di vigilanza alimentare.

## 8. Disposizioni transitorie

---

Gli addetti sopra indicati, che al momento della pubblicazione della presente deliberazione svolgono già la loro attività presso un'impresa alimentare e non sono né in possesso di adeguata formazione né di attestato di formazione iniziale, devono svolgere la necessaria formazione entro 18 mesi dalla data di pubblicazione della presente deliberazione.

Come formazione iniziale vale anche la frequentazione di corsi di formazione o di formazione continua, anche nell'ambito della formazione professionale, i cui contenuti corrispondono a quelli di cui all'art. 4 e/o 5 e che sono stati assolti entro la data di pubblicazione nel Bollettino della presente disposizione.