



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA

# BOLLETTINO UFFICIALE

n. 19

DEL 6 maggio 2020

19

20\_19\_1\_DDS\_SAN VET\_728\_1\_TESTO

## Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 22 aprile 2020, n. 728

### Norme sulla formazione e l'addestramento del personale delle imprese alimentari.

#### IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e che, all'art. 3, comma 1, punto 3, definisce "operatore del settore alimentare" la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, ed in particolare le disposizioni relative alla formazione del personale che opera nelle imprese alimentari contenute nell'allegato I, parte A, Capitolo II, punto 4, lettera e) e punto 5, lettera d) ed allegato II, capitolo XII, rubricato "Formazione";

**VISTO** il Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

**VISTO**, in particolare l'articolo 14, comma 1, lettera f), che prevede che tra i metodi e le tecniche dei controlli ufficiali vi sia l'intervista con l'operatore, in combinato disposto con l'articolo 18, comma 1 che dispone che i controlli ufficiali comprendono la verifica della conformità alle prescrizioni di cui al Reg. CE/852/2004;

**VISTO** il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 concernente "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" che individua quali autorità competenti in materia di sicurezza alimentare il Ministero della Salute, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

**VISTO** l'articolo 3, comma 2 della legge regionale n. 21 del 18 agosto 2005, recante norme di semplificazione in materia di igiene, medicina del lavoro e sanità pubblica e altre disposizioni per il settore sanitario e sociale, che abolisce, nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria di cui all'articolo 14 della legge 283/1962 e all'articolo 37 del decreto del Presidente della Repubblica 327/1980, per l'esercizio delle attività di produzione, preparazione, somministrazione, deposito, vendita o distribuzione di alimenti;

**VISTO** altresì l'articolo 5 della legge regionale n. 21 del 18 agosto 2005 recante disposizioni per la formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti;

**CONSIDERATO** che la preparazione del personale, intesa come insieme di cognizioni e competenze esito degli interventi formativi e di addestramento posti in atto dall'operatore del settore alimentare, è un requisito fondamentale che condiziona la conformità dell'impresa alla legislazione alimentare e la sicurezza degli alimenti ai fini di tutela della salute e degli interessi dei cittadini consumatori nonché di lealtà degli scambi commerciali;

**PRESO ATTO** degli indirizzi operativi, rivolti prevalentemente alle autorità competenti ad eseguire il controllo ufficiale, di cui alla Comunicazione della Commissione UE (2016/C 278/01) relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari;

**RICHIAMATO**, in particolare, il punto 7 "Formazione" della predetta Comunicazione, laddove si evidenzia tra l'altro che la formazione di cui all'allegato II, capitolo XII, del regolamento (CE) n. 852/2004 va inte-

sa in senso lato, precisando che una formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali e che le competenze e le conoscenze possono essere acquisite anche attraverso l'accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionali o dalle autorità competenti, con una formazione adeguata impartita sul posto di lavoro, attraverso manuali di corretta prassi operativa ecc. e che la formazione in materia di PRP e di sistema HACCP destinata al personale delle imprese alimentari dovrebbe essere commisurata alla natura e alle dimensioni dell'impresa; **RILEVATO** che il legislatore dell'Unione europea ha stabilito che le autorità competenti possono, se necessario per garantire la conformità delle imprese alla legislazione alimentare, la sicurezza degli alimenti e la tutela della salute e degli interessi dei cittadini consumatori nonché la lealtà degli scambi commerciali, contribuire a sviluppare attività di formazione, in particolare nei settori produttivi scarsamente a tal fine organizzati;

**CONSIDERATO** che devono essere in possesso di una adeguata preparazione in materia di igiene e sicurezza alimentare tutte le persone che, nei vari ruoli e responsabilità, possono condizionare i requisiti di conformità di una determinata impresa alimentare nelle specifiche fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

**CONSIDERATO** che l'attività di controllo ufficiale deve valutare in maniera sostanziale la specifica preparazione del personale di un'impresa alimentare;

**RICHIAMATA** la circolare regionale prot. n. 9916 SPS/VETAL del 12.5.2008 avente ad oggetto "Formazione del personale finalizzata alla prevenzione e al controllo delle malattie trasmesse da alimenti. Formazione dei responsabili dell'elaborazione, della gestione e della applicazione delle procedure di autocontrollo basate sul sistema HACCP nel settore alimentare"

**RICHIAMATO**, altresì, il Decreto del Direttore del Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria 4 novembre 2013, n. 967/VETAL "Autorizzazione della formazione a distanza (FAD) per gli addetti del settore alimentare" che autorizza la formazione a distanza per gli addetti alla produzione, alla somministrazione e alla commercializzazione di alimenti;

**PRESO ATTO** delle note:

- prot. SPS/0016084/P dd. 09.08.2019 recante "Controllo ufficiale dei requisiti di formazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, allegato II, capitolo XII";

- prot. SPS/008605/ dd 31.03.2020 recante "Corsi FAD per operatori del settore alimentare. Indicazioni";

**DATO ATTO**, per quanto sopra richiamato, che, considerata la natura giuridica della circolare regionale prot. n. 9916 SPS/VETAL del 12.5.2008 e l'evoluzione che il profilo normativo e i corsi hanno subito negli anni, la stessa debba considerarsi superata nei contenuti e nelle modalità applicative

#### DECRETA

1. Di approvare le "Norme sulla formazione e l'addestramento del personale delle imprese alimentari" riportate in allegato A) al presente dispositivo, di cui fa parte integrante e sostanziale.

2. E' revocata la circolare della Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale SPS-VETAL/9916/P dd.12.05.2008.

3. E' abrogato il Decreto del Direttore del Servizio sicurezza alimentare, igiene della nutrizione e sanità pubblica veterinaria 4 novembre 2013, n. 967/VETAL "Autorizzazione della formazione a distanza (FAD) per gli addetti del settore alimentare";

4. La formazione a distanza (FAD) rimane uno dei strumenti per erogare la formazione igienico-sanitaria rivolta agli addetti del settore alimentare. La FAD deve risultare coerente con il settore di appartenenza, la tipologia e il livello di rischio dell'attività svolta dagli addetti, l'esperienza professionale e il livello di competenze sviluppate. Rimane in capo all'operatore del settore alimentare verificare l'efficacia della stessa.

5. Il presente decreto viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione. Trieste, 22 aprile 2020

PALEI

**Allegato A****Norme sulla formazione e l'addestramento del personale delle imprese alimentari.****Articolo 1. Norme generali.**

1. Ai sensi del Regolamento CE 852/2004, articolo 4, commi 1 e 2, ed Allegato I, parte A, Capitolo II, punto 4, lettera e) e punto 5, lettera d), ed Allegato II, Capitolo XII, l'operatore del settore alimentare garantisce che:
  - a) il personale a contatto diretto o indiretto con l'alimento o che comunque ne condiziona la conformità alla legislazione alimentare abbia ricevuto una formazione o un addestramento adeguati in materia di igiene alimentare e di rischi sanitari;
  - b) i responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di cui all'art.5, punto 1, del Regolamento CE 852/2004 abbiano ricevuto una formazione adeguata sull'applicazione dei principi HACCP nell'impresa alimentare.
2. Il punto 1, lettera b), non si applica alla produzione primaria.
3. L'operatore del settore alimentare persona fisica deve essere in possesso della formazione di cui al punto 1 in relazione alle funzioni che svolge nell'impresa alimentare.

**Articolo 2. Definizioni.**

1. Ai fini della presente legge si applicano le seguenti definizioni:
  - a) "formazione": un insieme di principi dell'igiene alimentare, del sistema HACCP, dei requisiti di sicurezza di un alimento e la loro applicazione nell'impresa alimentare ad una o più fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
  - b) "addestramento": un insieme di istruzioni professionali ed operative conseguito attraverso un insegnamento eminentemente pratico;

- c) "alimento": alimento ai sensi dell'art. 2 del Regolamento CE 178/2002, compresi gli animali vivi preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- d) "impresa alimentare": ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, conformemente all'art. 3 del Regolamento CE 178/2002;
- e) "operatore del settore alimentare": la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, conformemente all'art. 3 del Regolamento CE 178/2002;
- f) "fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione": qualsiasi fase, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzino, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale, conformemente all'art. 3 del Regolamento CE 178/2002.

2. Si applicano altresì le altre definizioni del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004.

### **Articolo 3. Formazione ed addestramento.**

1. La formazione e l'addestramento sono impartiti al personale secondo modalità individuate dall'operatore del settore alimentare, stabilendo una frequenza adeguata, di norma triennale, e comunque anteriormente all'inizio dell'attività lavorativa anche a tempo determinato o stagionale. Gli argomenti trattati concernono, in relazione all'attività effettivamente svolta:
- a. le caratteristiche di conformità e di sicurezza dell'alimento, l'igiene e i rischi sanitari con particolare riguardo alla contaminazione;
  - b. i processi operativi, riferiti alla specifica fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione e, se del caso, i requisiti di mantenimento della catena del freddo, di deposito e confezionamento e le procedure di pulizia e sanificazione;
  - c. i principi e l'applicazione del sistema HACCP;
  - d. ogni altro argomento che incida sulle condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano degli alimenti, individuato anche in base a linee guida nazionali ed internazionali.

2. L'operatore del settore alimentare:
  - a. controlla che il personale operi in conformità alla formazione e all'addestramento impartiti ai sensi del punto 1 e, se necessario, rinnova gli argomenti trattati;
  - b. aggiorna, in caso di variazioni dell'attività svolta, la formazione e l'addestramento del personale.
3. L'operatore del settore alimentare documenta per iscritto le attività di cui ai punti 1 e 2.
4. E' fatta salva la formazione specifica prevista da normative nazionali e dell'Unione Europea per particolari compiti, come nel caso del Regolamento CE n. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

#### **Articolo 4. Controlli ufficiali.**

1. Ai sensi del Regolamento UE/625/2017 le autorità competenti eseguono controlli ufficiali sulla conformità al Regolamento CE 852/2004, avuto anche riguardo agli artt. 1 e 3 del presente allegato, degli interventi formativi e di addestramento posti in atto dall'operatore del settore alimentare, in relazione all'attività effettivamente svolta dalle persone operanti nell'impresa.
2. In caso di non conformità, l'autorità competente decide le azioni ai sensi dell'art. 138 del Regolamento UE/625/2017 ed applica l'art. 6 del D.lgs. 193/2007.