

**LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA  
(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2  
e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)**

## 1. Premessa

La formazione degli alimentaristi rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare.

La Regione Toscana ha definito in modo puntuale il ruolo cardine della formazione tanto che, con la legge regionale del 12 maggio 2003, n. 24 "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare", si è posta l'obiettivo di garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare, attraverso attività di comprovata efficacia, quali:

- a) la formazione e aggiornamento degli alimentaristi;
- b) il piano regionale di sorveglianza su alimenti e bevande.

Con deliberazione del 27 dicembre 2004, n. 1388, la Giunta regionale ha dato attuazione al dispositivo di cui all'art. 2 della predetta legge regionale in merito alle iniziative formative e alla relativa attività di vigilanza, fissando i requisiti essenziali e le indicazioni operative relative all'attività formativa rivolta agli alimentaristi.

Il ruolo determinante della formazione è stato confermato anche dalla normativa comunitaria in materia d'igiene degli alimenti entrata in vigore dal 1° gennaio 2006, costituente il cosiddetto "Pacchetto Igiene", come di seguito specificato.

Il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, fissa i requisiti generali in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare, nel modo seguente:

1. nell'Allegato I, dedicato alla produzione primaria è previsto espressamente che
  - gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale (Parte A punto 4 lett. e),
  - gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono vegetali (Parte A punto 5 lett. d),devono, se del caso, assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi alimentari;
2. nel Capitolo XII dell'Allegato II, è previsto espressamente che gli operatori del settore alimentare, (diversi da quelli di cui all'Allegato I), devono assicurare:
  - che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
  - che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 dello stesso regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
  - che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Il Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, fissa i requisiti generali in materia di formazione delle persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, espressamente indicate nell'allegato III, Sezione IV, Capitolo I: "Corsi di formazione per cacciatori in materia di igiene e di sanità".

Anche le Linee guida sull'applicazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) N. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, emanate in data 21 dicembre 2005 dalla Direzione Generale per la tutela del consumatore della Commissione Europea, ribadiscono che la formazione è uno strumento importante per garantire l'effettiva applicazione di buone prassi igieniche.

Gli accordi Stato /Regioni relativi alle Linee Guida sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi e la nuova regolamentazione comunitaria, di recente pubblicazione da parte della Presidenza del Consiglio dei Ministri (Rep. n. 2674 del 16 novembre 2006 e Rep. n. 7/CSR del 25 gennaio 2007), forniscono specifici elementi per la stesura di programmi di formazione degli operatori, incentivando la predisposizione di manuali di Corretta Prassi.

Le indicazioni che seguono hanno pertanto lo scopo di aggiornare le disposizioni espresse con la deliberazione 1388/2004, armonizzandole con l'ordinamento comunitario.

## **2. Corsi di formazione per gli alimentaristi**

Gli operatori del settore alimentare o i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati devono possedere una idonea formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite lo svolgimento di appositi corsi svolti in conformità alle indicazioni contenute nel presente provvedimento.

Si ritiene valida a tutti gli effetti l'attività formativa pregressa, realizzata anche precedentemente all'entrata in vigore della DGR 1388/2004 purché regolarmente effettuata ai sensi della precedente normativa regionale in materia e debitamente documentata.

A partire dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento, i corsi di formazione sono svolti secondo le modalità di attuazione previste ai punti a), b), c), dell' art. 17 della L.R. 32 del 26/07/2002 e dal capo III del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale dell'8/08/2003, n. 47/R.

Si ritiene inoltre valida l'attività formativa che le imprese alimentari svolgono nei confronti del personale di appartenenza, sempre che le stesse siano in regola con i requisiti previsti dalla presente delibera opportunamente e idoneamente documentati. Tali corsi, se non rientrano nel punto c) del soprarichiamato art. 17 L.R. 32/2002 non usufruiscono di alcun finanziamento pubblico.

La formazione deve essere:

- a) specifica corrispondente alla tipologia di mansione svolta ed appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare;
- b) permanente: deve prevedere un aggiornamento periodico;
- c) documentata: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati o libretti formativi e costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista.

I corsi sono organizzati e realizzati:

- dalle agenzie formative accreditate ai sensi della DGR 436/03 e sue modifiche,
- dalle imprese alimentari con propria struttura organizzativa interna che consenta di assicurare la formazione per i propri addetti.

Per ogni corso deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- Responsabile del corso e sua qualifica professionale; nel caso in cui sia presente un responsabile gestionale ed uno scientifico i dati relativi a entrambi;
- Referente interno che presidia il processo formativo, qualora il corso sia realizzato dall'impresa alimentare per i propri addetti;
- Durata complessiva del corso;
- Numero di partecipanti previsti e loro tipologia di mansione nel settore alimentare;
- Articolazione del corso in unità formative, indicando per ciascuna: contenuti, obiettivi di competenza da raggiungere, durata in ore, metodologia didattica utilizzata;
- Calendario dettagliato delle lezioni indicante, per ciascuna, le date, gli orari e le sedi di svolgimento, i docenti;
- Modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi;
- Modalità di verifica della frequenza al corso;
- Curriculum dei docenti;
- Dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali.

I corsi devono prediligere modalità di apprendimento attivo; può essere previsto l'utilizzo, accanto ai sistemi tradizionali, anche di supporti informatici e multimediali. Nel caso si utilizzino questi ultimi, i corsi devono essere effettuati in presenza del responsabile dell'impresa alimentare o responsabile dell'autocontrollo, o suo sostituto, purché debitamente formati.

I contenuti dei corsi effettuati tramite supporti informatici e multimediali, devono essere predisposti da soggetti aventi i requisiti professionali previsti per i docenti.

I supporti informatici e multimediali devono essere realizzati da soggetti esperti in materia di formazione multimediale, costruiti con criteri metodologici riconosciuti idonei ai fini della formazione.

I corsi devono essere organizzati per target omogenei di operatori riferiti ai quattro livelli di complessità individuati nel presente allegato (v. prospetto seguente) e possibilmente alle tipologie produttive.

I corsi devono prevedere la presenza di un numero di persone non superiore a 25.

Per ogni corso deve essere individuato un responsabile con compiti di coordinamento dell'attività didattica e con documentata esperienza e capacità formativa.

Il numero di ore complessivo dei corsi ed il programma formativo si deve articolare in modo differenziato in relazione alla tipologia di mansione svolta dall'alimentarista. Una ulteriore differenziazione è prevista nel caso i corsi si rivolgano ai titolari di imprese alimentari e/o responsabili dei piani di autocontrollo oppure agli addetti delle imprese alimentari.

I corsi si articolano in unità formative della durata minima di 4 ore.

La I e la II unità formativa (U.F.) hanno carattere prevalentemente teorico e devono prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:

**I° unità formativa: di base, comune a tutti:**

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

**II° unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo:**

- a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

La III° e IV° U.F. devono rivestire carattere più pratico ed essere attinenti alla mansione, oltre che finalizzate, anche attraverso sistemi di apprendimento attivo, all'acquisizione di corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario:

**III° unità formativa: di base, comune a tutti**

- a) conservazione alimenti;
- b) approvvigionamento materie prime;
- c) pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- d) igiene personale.

**IV° unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti**

- a) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

A titolo esplicativo si riporta nella seguente tabella l'articolazione dei Corsi in relazione alla titolarità aziendale, alla tipologia di attività e alla mansione:

|  | I U.F.   | II U.F.  | III U.F. | IV U.F.  |
|--|----------|----------|----------|----------|
| <b>Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici</b>  | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> |          |
| <b>Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse</b>   | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> | <b>X</b> |
| <b>Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice</b> con esclusione di quelle di produzione, preparazione (esempio: somministrazione e commercio di alimenti) | <b>X</b> |          | <b>X</b> |          |
| <b>Corso per Addetti con mansione alimentare complessa</b> (esempio: produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)   | <b>X</b> |          | <b>X</b> | <b>X</b> |

A fine corso si procederà alla verifica didattica dell'apprendimento conseguito le cui modalità di svolgimento devono far parte integrante del progetto formativo.

La frequenza deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze con la partecipazione obbligatoria ad almeno il 70% delle ore complessive previste.

Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:

- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;
- i periti agrari e gli agrotecnici relativamente ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo.

La presenza di operatori laureati in discipline diverse (esempio giuridiche) può essere prevista nell'ambito del corso, comunque in misura residuale e circoscritta a specifici temi.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende sanitarie possono collaborare alle attività di formazione, purché non al diretto servizio delle imprese soggette a controllo nell'ambito territoriale di competenza. Tale collaborazione può dar luogo alla stipula di apposita convenzione con le Aziende sanitarie di riferimento o essere sviluppata nell'ambito dell'attività libero professionale.

Sono esentati dalla formazione gli operatori e gli addetti del settore alimentare sotto elencati:

- A. i soggetti laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze

- biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;
- B. i soggetti laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
  - C. i periti agrari e gli agrotecnici;
  - D. i soggetti diplomati della scuola alberghiera che abbiano documentato nel curriculum di studi lo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo.
  - E. i soggetti che hanno frequentato con profitto i corsi di formazione istituiti ai sensi dell'art.5 della L.114/98 e disciplinati con deliberazione della Giunta regionale 866 del 7/08/2000.

La formazione degli operatori del settore alimentare che intervengono lungo la filiera dei prodotti ittici, compresi i molluschi bivalvi, intesa dalla pesca alla trasformazione, deve seguire il percorso specifico, previsto dalle Intese, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome, relative alle Linee Guida sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi, sancite rispettivamente in data 16 novembre 2006 (Rep. n. 2674) e in data 25 gennaio 2007 (Rep. n. 7/CSR).

La formazione deve essere idoneamente documentata; in particolare al termine di ogni corso deve essere rilasciato dal soggetto organizzatore un attestato, a carattere individuale, di avvenuta frequenza, secondo quanto disposto dal 4° comma dell'art. 81 del regolamento di esecuzione della legge regionale 26/07/2002 n. 32. Gli interventi formativi organizzati dal datore di lavoro, si concludono con l'attestazione dell'avvenuta frequenza al corso che deve indicare a) il percorso formativo svolto come da criteri sopra identificati; b) il numero delle ore svolte. Devono altresì essere documentati i nominativi dei docenti utilizzati. Una volta definito il libretto formativo a carattere individuale tali dati devono essere registrati su tale dispositivo.

L'obbligo della formazione del personale (titolare e addetti) deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione.

Al fine di garantire la conoscenza di informazioni di base, per i nuovi assunti si deve prevedere al momento dell'ingresso nell'azienda alimentare, un incontro di addestramento di 4 ore effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano stati debitamente formati, con le caratteristiche specificate al paragrafo relativo all'aggiornamento periodico della formazione degli addetti.

Nel caso di personale addetto alla sola distribuzione di alimenti durante sagre, feste paesane, manifestazioni temporanee ecc., l'obbligo formativo si intende assolto tramite la partecipazione a un incontro della durata di almeno due ore sulle tematiche di cui alla III° unità formativa effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano stati debitamente formati. Il rimanente personale addetto alle mansioni complesse di cucina, compresi i titolari e i responsabili dei piani di autocontrollo devono aver partecipato almeno a due unità formative (U.F. I e III) di otto ore.

Per i titolari e/o responsabili dei piani di autocontrollo e gli addetti alle attività agricole così come definite dalla delibera di Giunta regionale n° 1260/2000 e limitatamente alle tipologie produttive ivi elencate, si applica il percorso formativo già previsto dalla Delibera di Giunta regionale n. 24/2000. Nel caso in cui nell'impresa agricola vengano svolte mansioni di preparazione di alimenti più complesse quali ristorazione (anche in ambito agrituristico), produzione di conserve alimentari e preparati

gastronomici, trasformazione di prodotti di origine animale, la formazione deve essere svolta secondo le modalità illustrate nel presente atto.

Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria assicurano, se del caso, che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari segua una formazione sui rischi sanitari, attraverso strumenti di carattere formativo e/o informativo (seminari, incontri, proiezione video) oppure attraverso campagne di formazione/informazione promosse da organizzazioni professionali o altri organismi competenti, che consenta di assicurare le conoscenze di base sulla tracciabilità e la corretta applicazione delle norme igienico sanitarie attinenti la filiera produttiva interessata.

La formazione degli addetti provenienti da altre regioni, impiegati in imprese alimentari site in Toscana, se documentata e svolta in conformità agli indirizzi della regione di provenienza, viene ritenuta idonea.

Nel caso di personale assunto con contratti atipici e stagionali, si ritiene opportuno che l'obbligo formativo di cui al presente provvedimento sia già stato assolto e opportunamente documentato al momento dell'assunzione. In assenza delle condizioni che permettano l'attuazione di quanto sopra indicato, limitatamente ai contratti di durata inferiore a trenta giorni, la formazione di tale personale potrà essere sostituita da un addestramento mirato e documentato, effettuato dal responsabile del piano di autocontrollo e/o dal datore di lavoro (a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato relativo al corso di aggiornamento), della durata di almeno quattro ore.

### **3. Aggiornamento periodico della formazione:**

L'obbligo dell'aggiornamento periodico della formazione deve essere assolto da tutto il personale (titolare, responsabile autocontrollo e addetti), ivi compresi i soggetti esentati dalla formazione indicati alle lettere A, B, C, D ed E del precedente punto 2, salvo i soggetti che adempiono già ad altri obblighi formativi in materia.

Il corso di aggiornamento della formazione del titolare dell'impresa alimentare o del responsabile del piano di autocontrollo deve avere cadenza almeno quinquennale e deve prevedere la frequenza ad almeno due unità formative (per un totale di otto ore) fra quelle previste nei corsi sopra descritti in relazione alle esigenze formative individuali. Nel caso di cambiamento di tipologia della mansione svolta durante il quinquennio, è sufficiente rendere specifica la formazione partecipando alla IV unità formativa nel caso in cui la mansione che si vuole intraprendere appartenga a quelle di produzione e/o preparazione alimenti.

Il corso di aggiornamento della formazione degli addetti deve essere previsto ogni cinque anni con la partecipazione ad una delle unità formative dei corsi sopra descritti per una durata di quattro ore complessive secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno formativo individuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo.

Il titolare dell'impresa alimentare deve assicurare una formazione permanente degli addetti tramite lo svolgimento di incontri di addestramento. Tali incontri, a cadenza annuale devono essere strettamente attinenti alla mansione svolta e orientati alla applicazione del piano di autocontrollo e alla



promozione di corretti comportamenti in ambito alimentare. Possono essere svolti direttamente dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato del relativo corso di aggiornamento.

Nel caso di cambiamento della tipologia della mansione lavorativa il titolare dovrà rinnovare l'addestramento e adeguare la formazione alla mansione svolta entro 180 giorni dalla data di inizio della nuova mansione.

Il responsabile dell'autocontrollo indica nel piano di autocontrollo lo svolgimento dell'addestramento con definizione di modalità, tempi e contenuti e registra in apposita scheda, allegata allo stesso piano, le seguenti informazioni:

- numero delle ore di addestramento,
- generalità del docente specificando se trattasi del titolare dell'impresa alimentare o del responsabile del piano di autocontrollo,
- argomenti trattati.

#### **4. Verifica**

Nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza svolta dagli operatori delle Aziende sanitarie si procederà al riscontro della effettiva acquisizione delle conoscenze attraverso:

- a) verifica documentale degli attestati e dei piani di autocontrollo;
- b) verifica documentale dei progetti formativi attivati per verificarne la conformità a quanto indicato;
- c) verifica di alcuni comportamenti operativi e della corretta applicazione di regole di buona prassi igienica. A tale proposito verranno utilizzati alcuni indicatori ritenuti particolarmente significativi, di ricaduta degli interventi formativi svolti, tramite l'impiego di check list mirate tipo la Scheda di rilevazione di cui all'Allegato 1 della DGR 164/2004.

Il riscontro di carenze relative ad uno o a più punti porterà all'emissione di un provvedimento prescrittivo di adeguamento.