

DIREZIONE REGIONALE SALUTE E WELFARE - SERVIZIO PROGRAMMAZIONE SOCIO-SANITARIA DELL'ASSISTENZA DISTRETTUALE. INCLUSIONE SOCIALE, ECONOMIA SOCIALE E TERZO SETTORE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 31 marzo 2020, n. 2850.

L.R. n. 11 del 9 aprile 2015 e D.G.R. n. 31 del 12 gennaio 2005. Associazione Banda Musicale di San Venanzo via Gorizia n. 1 San Venanzo (TR) - Iscrizione al Registro regionale delle associazioni di promozione sociale.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;
Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;
Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;
Vista la legge regionale 16 settembre 2011, n. 8 "Semplificazione amministrativa e normativa dell'ordinamento regionale e degli Enti locali territoriali";
Visto il regolamento interno della Giunta regionale - Titolo V;
Vista la legge 383/2000 "Disciplina delle associazioni di promozione sociale";
Visto il decreto legislativo 3 luglio 2017, n. 117 "Codice del Terzo settore";
Vista la L.R. n. 11 del 9 aprile 2015 "Testo unico in materia di sanità e servizi sociali";
Vista la D.G.R. n. 31 del 12 gennaio 2005;
Vista la domanda di iscrizione al Registro regionale delle associazioni di promozione sociale presentata dall'Associazione Banda Musicale di San Venanzo con sede legale in via Gorizia n. 1 San Venanzo (TR);
Dato atto che nell'istruttoria della domanda di cui sopra è emersa l'incompletezza della medesima;
Dato atto che con nota regionale sono stati chiesti i chiarimenti e le integrazioni necessarie all'associazione richiedente;
Preso atto che l'associazione richiedente ha integrato formalmente l'istanza originaria nei termini previsti dalla nota regionale di cui sopra e che la documentazione appare completa;
Considerato che l'associazione Banda Musicale di San Venanzo con sede legale in via Gorizia n. 1 San Venanzo (TR) rientra nella tipologia delle "associazioni a carattere locale" secondo la definizione fornita dall'art. 388, comma 1, lett. B), della richiamata legge regionale n. 11/2015 e ss.mm;
Ritenuto di dover iscrivere l'associazione di cui sopra nella apposita sezione;
Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. Di disporre l'iscrizione dell'associazione Banda Musicale di San Venanzo via Gorizia n. 1 San Venanzo (TR) alla **sezione B) foglio 418 numero d'ordine 418** del Registro regionale delle associazioni di promozione sociale;
2. Di dare mandato al servizio competente di comunicare il presente atto all'associazione interessata ed al Servizio Affari giuridico legislativi e istituzionali della Presidenza della Giunta regionale per il seguito di competenza;
3. Di autorizzare la pubblicazione del presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;
4. Di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, li 31 marzo 2020

Il dirigente
PAOLA CASUCCI

DIREZIONE REGIONALE SALUTE E WELFARE - SERVIZIO PREVENZIONE, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 31 marzo 2020, n. 2853.

Standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004 - Revoca D.D. n. 4763/2011.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;
Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;
Vista la legge regionale 16 settembre 2011, n. 8 “Semplificazione amministrativa e normativa dell’ordinamento regionale e degli Enti locali territoriali”;
Visto il regolamento interno della Giunta regionale - Titolo V;
Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;
Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;
Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;
Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;
Visto il regolamento interno di questa Giunta;
Visti i Regolamenti CE n. 852 e n. 853 del 29 aprile 2004 relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti;
Viste le Intese sulle Linee guida applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853/2004 siglate in sede di Conferenza Stato Regioni e Province autonome (repertorio atti n. 253/CSR e n. 59/CSR del rispettivamente del 17 dicembre 2009 e del 29 aprile 2010), recepiti in Umbria con DD.GG.RR. n. 295 del 22 febbraio 2006 e n. 791 del 31 maggio 2011;
Considerato che tali “Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria” ribadiscono, in attuazione di entrambi i Regolamenti, la rilevanza della formazione del personale che opera all’interno dell’impresa alimentare, prevedendo altresì che l’Autorità competente, nell’ambito delle procedure di controllo e verifica dell’applicazione della normativa da parte dell’operatore nell’impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l’opportuna formazione del personale, la quale ha la duplice finalità di garantire una produzione igienica degli alimenti a tutela dei consumatori nonché di salvaguardare gli stessi lavoratori dai rischi connessi con talune malattie;
Si riconosce, inoltre, che la formazione del personale non possa e non debba essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori;
Vista la D.G.R. n. 1849 del 22 dicembre 2008 di integrazione e modifica alla D.G.R. n. 93 del 4 febbraio 2008 “Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. n. 246/2001 e D.D. n. 1915/2003”;
Vista la D.D. n. 4763 dell’1 luglio 2011 “Integrazione alla D.G.R. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004”;
Considerati gli sviluppi tecnologici per la formazione a distanza si ritiene opportuno rivedere la D.D. n. 4763/2011;
Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare l’allegato “Standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004 - Revoca D.D. n. 4763/2011” al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;
2. di revocare la D.D. n. 4763 dell’1 luglio 2011 “Integrazione alla D.G.R. n. 1849/2008: standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n. 853/2004”;
3. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;
4. di dichiarare che l’atto è immediatamente efficace.

Perugia, li 31 marzo 2020

Il dirigente
ALESSANDRO MARIA VESTRELLI

ALLEGATO**STANDARD FORMATIVI MINIMI PER LA FORMAZIONE A DISTANZA (FAD) DEL PERSONALE ADDETTO ALLE IMPRESE ALIMENTARI AI SENSI DEI REGOLAMENTI CE N. 852 E N. 853/2004 – REVOCA D.D. N. 4763/2011****Premessa**

Una formazione efficace è un requisito fondamentale per garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti contribuendo in maniera significativa alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari ed al miglioramento degli standard igienico sanitari nel settore alimentare. Oltre alla formazione in aula, che rappresenta il modello che garantisce il più elevato livello di interattività, può essere utilizzata la formazione a distanza (FAD) o e-learning e le forme blended (parte in presenza e parte a distanza).

1. Soggetti con obbligo di formazione

I responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Regolamento n. 852/2004.

Il personale addetto alla preparazione, alla trasformazione, alla manipolazione, al trasporto, alla vendita e alla somministrazione degli alimenti.

2. Soggetti preposti all'erogazione della formazione

- Regione Umbria anche mediante le proprie strutture tecniche operanti nel settore della prevenzione (Aziende Sanitarie Locali) e della formazione continua;
- Enti di formazione accreditati ai sensi del sistema di accreditamento nazionale e regionale vigente;
- Università;
- Associazioni di categoria;
- Ulteriori soggetti formatori in possesso dei requisiti previsti dal presente atto.

3. Requisiti e specifiche di carattere organizzativo

Il soggetto erogatore del corso dovrà:

- Essere previsto nell'elenco dei soggetti formatori;
- Essere dotato di sede e struttura organizzativa idonei alla gestione dei processi formativi in modalità e-learning, della piattaforma tecnologica e del monitoraggio continuo del processo (LMS – Learning Management System);
- Garantire la disponibilità dei profili di competenze per la gestione didattica e tecnica della formazione e-learning quali:
 - Responsabile/coordinatore scientifico del corso,
 - Mentor/tutor,
 - Personale tecnico per la gestione e manutenzione della piattaforma (sviluppatore della piattaforma)
- Garantire la disponibilità di un'interfaccia di comunicazione con l'utente in modo da assicurare in modo continuo assistenza, usabilità e accessibilità (help tecnico e didattico)

4. Requisiti e specifiche di carattere tecnico

Il soggetto erogatore della formazione dovrà garantire la disponibilità di un sistema di gestione della formazione e-learning in grado di monitorare e certificare:

- Lo svolgimento ed il completamento delle attività didattiche di ciascun utente;

- La partecipazione attiva del discente;
- La tracciabilità di ogni attività svolta durante il collegamento al sistema e la durata;
- La tracciabilità dell'utilizzo anche delle singole unità didattiche strutturate in Learning Objects;
- La regolarità e la progressività di utilizzo del sistema da parte dell'utente;
- La modalità e il superamento delle valutazioni di apprendimento intermedie e finale.

Ogni corso dovrà essere realizzato in maniera tale da garantire il tracciamento della fruizione degli oggetti didattici (Learning Objects) nella piattaforma utilizzata.

Il soggetto erogatore sarà responsabile del trattamento dati dell'utente nel rispetto della normativa vigente.

5. Relatori/Docenti

I relatori/docenti individuati per la formazione, sia in aula che in modalità e-learning, devono possedere i seguenti titoli di studio, adeguata professionalità e provata esperienza in materia.

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze biologiche;
- laurea in chimica;
- laurea in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- laurea in dietistica;
- laurea in scienze della nutrizione umana;
- laurea in biotecnologie;
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

Inoltre devono avere maturato un'esperienza minima nel settore di almeno 2 anni presso attività pubbliche e/o private

6. Progetto formativo

Per ogni corso di formazione in modalità e-learning il soggetto erogatore dovrà redigere un progetto formativo in cui vengono riportati almeno i seguenti elementi:

- titolo del corso
- il programma del corso nella sua articolazione didattica
- tipologia del progetto formativo (base/aggiornamento)
- le modalità di erogazione
- indicazione dei nominativi:
 - del responsabile del corso
 - mentor/tutor
 - sviluppatore della piattaforma
 - relatori/docenti
- scheda tecnica che descrive la caratteristica della piattaforma utilizzata, le risorse/specifiche tecniche di utente necessarie per la fruibilità del corso, le modalità di trasferimento dei contenuti, i criteri di accessibilità e usufruibilità
- indicazione della categoria di attività degli utenti destinatari del corso
- esplicitazione dei bisogni formativi e dei conseguenti obiettivi formativi generali e specifici
- articolazione dei contenuti nelle diverse unità didattiche

- le modalità di iscrizione e di proliferazione e le credenziali di accesso degli utenti, garantendo gli aspetti relativi al trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente
- le modalità di tracciamento delle attività dell'intero corso formativo
- il tempo di disponibilità minima e massima di fruizione del percorso formativo e i tempi di fruizione dei contenuti (unità didattiche)
- modalità di verifica dell'apprendimento sia intermedie che finale
- descrizione dei materiali didattici realizzati e indicazione dei loro autori
- descrizione delle modalità per l'acquisizione dell'attestato di partecipazione

7. Durata

Nella formazione e-learning è necessario garantire il numero minimo di ore di formazione previsto dalla normativa regionale.

8. Caratteristiche dei contenuti dei corsi e loro fruizione

I corsi devono rispondere ai seguenti criteri:

- accessibilità e usabilità;
- indicazione chiara delle modalità di utilizzo e delle prove di verifica previste: in particolare deve essere garantita la possibilità per il corsista di avere traccia del percorso realizzato e di memorizzarlo, di ripetere percorsi già effettuati, procedendo all'acquisizione di tutte le unità didattiche previste nel percorso, di effettuare stampe dei materiali del corso;
- linguaggio chiaro, adeguato e contenuto tecnico/scientifico corretti;
- strutturazione organica dei contenuti;
- corretto rapporto di densità/diluizione dei contenuti in relazione alle caratteristiche dei destinatari
- coerenza dei contenuti con gli obiettivi dichiarati, i prerequisiti e i destinatari
- indicazione delle modalità previste per condurre alla certificazione dell'apprendimento
- rispetto delle norme relative al copyright

9. Tutorship

Deve essere previsto un sistema di supporto per assistere i corsisti durante il processo di apprendimento e l'utilizzo delle risorse che hanno a disposizione.

L'assistenza tecnica deve essere prevista durante tutto lo svolgimento del corso.

Deve essere garantita inoltre la disponibilità di uno o più docenti per risposte ai quesiti sui contenuti scientifici del corso.

10. Attestato di frequenza e di superamento delle verifiche finali

A ciascun corsista, dopo il superamento della verifica finale, deve essere rilasciato attestato di formazione .

L'ente erogatore della formazione dovrà tenere traccia delle registrazioni delle avvenute consegne degli attestati.

11. Esenzioni alla formazione in tema di HACCP

Sono esclusi dall'obbligo formativo i soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al capitolo 5 (relatori/docenti), nonché quelli in possesso del diploma di Istituto alberghiero e di Istituto per l'agricoltura (agrotecnici).

12. Operatori del settore alimentare provenienti da altre Regioni

La formazione degli operatori provenienti da altre Regioni è ritenuta valida se i contenuti trattati sono analoghi a quelli previsti dalla normativa regionale e adeguatamente documentati (es. attestato di formazione in cui sono elencati gli argomenti trattati ed il n° di ore di formazione).

13. Obblighi nei confronti delle Autorità Competenti

Il soggetto erogatore, su richiesta delle Autorità Competenti (così come definite dalla normativa in vigore), dovrà rendere disponibili le credenziali di accesso al corso ai fini della valutazione del rispetto di quanto previsto dal presente atto.