



Prot. n. **125/16873/05.02**
da citare nella risposta

Data: **30.05.2005**

Allegati: **2**

Risposta al foglio del:
numero

Oggetto:

Nota esplicativa in merito alla delibera della Giunta Regione Toscana n. 1388 del 27/12/2004 "Legge regionale 12 maggio 2003 (Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare). Attuazione art. 2 (Formazione e controlli)"

Agli Enti ed Organismi indicati nell'elenco allegato
Loro sedi

La formazione degli alimentaristi in Toscana è, già da tempo, considerata uno strumento essenziale di prevenzione e rappresenta una priorità, ulteriormente rafforzata dalla nuova normativa comunitaria in materia d'igiene degli alimenti che enfatizza fortemente il ruolo della formazione ed obbliga il responsabile dell'industria alimentare ad assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione specifica.

La Giunta regionale, con Deliberazione n. 1388 del 27 dicembre 2004 (pubblicata sul B.U.R.T. n. 3 del 19.01.2005), ha stabilito gli indirizzi e le indicazioni operative relative all'attività formativa rivolta agli alimentaristi, rendendo, di fatto, pienamente operativa la L.R. n. 24 del 12.05.2003 "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare".

In merito alle modalità applicative di tale provvedimento sono pervenute precise richieste di chiarimenti, da parte di soggetti pubblici e privati interessati (Associazioni di categoria, Aziende UU.SS.LL., Professionisti, Formatori, ecc.).

Con la presente si forniscono, in allegato, alcune spiegazioni e delucidazioni finalizzate ad illustrare e risolvere i quesiti ricevuti sui singoli argomenti oggetto del provvedimento, nel rispetto di quanto previsto dalla Deliberazione n.1388/2004.

Con l'occasione s'informa che il Settore Fondo Sociale Europeo e Sistema della Formazione della Direzione generale delle politiche formative e dei beni culturali della Regione Toscana, con apposita nota, ha fornito ai Servizi Formazione Professionale delle Province e dei Circondari, precise indicazioni attuative dei contenuti della D.G.R. 1388/2004 che più direttamente impattano sul sistema formativo in ambito regionale e sulla sua gestione.

Pertanto, con l'approvazione del predetto Settore competente, si ritiene utile trasmettere tale nota, con il preciso intento di condividerne i contenuti e diffonderli ai vari soggetti interessati, unitamente alle seguenti indicazioni che hanno lo scopo di rendere complete ed omogenee le informazioni in tema di formazione degli alimentaristi.

Dalla presente linea di indirizzo restano escluse le imprese alimentari riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

Cordiali Saluti.

Il Dirigente Responsabile
del Settore Sanità Pubblica Veterinaria
Dr. Andrea Leto



MRC

La Dirigente Responsabile
del Settore Igiene Pubblica
Dr.ssa Emanuela Balocchini



Allegato alla nota esplicativa in merito alla delibera della Giunta Regione Toscana n. 1388 del 27/12/2004 “Legge regionale 12 maggio 2003 (Norme in materia di igiene del personale addetto all’industria alimentare). Attuazione art. 2 (Formazione e controlli)”

1. Formazione pregressa

La formazione pregressa, purché documentata, regolarmente effettuata ai sensi della precedente normativa regionale in materia, si ritiene valida a tutti gli effetti; pertanto non è necessario che venga integrata con gli standard formativi previsti dalla D.G.R. 1388/2004, deve bensì essere aggiornata entro il termine di cinque anni dalla data di effettuazione della predetta formazione.

1.1 Corsi programmati secondo la vecchia normativa e non svolti

I corsi di formazione e di aggiornamento, già progettati e programmati secondo quanto previsto dalla normativa in materia in vigore fino alla data di pubblicazione della D.G.R. 1388, che non siano stati riconosciuti o autorizzati dalle province nell’anno 2004 e non risultino svolti entro il 18.01.2005, non possono essere ritenuti validi, in quanto, a partire dalla data di pubblicazione della citata D.G.R., ovvero dal 19.01.2005, la formazione deve essere effettuata secondo gli standard formativi espressamente previsti da tale atto.

2. Aggiornamento della formazione

Come sopra specificato, si ribadisce che l’aggiornamento deve avere cadenza almeno quinquennale, anche qualora la formazione sia stata effettuata ai sensi della precedente normativa regionale in materia ed opportunamente documentata (es. nel caso in cui la formazione sia stata effettuata a marzo del 2003, l’obbligo dell’aggiornamento deve essere assolto entro marzo 2008, come pure nel caso in cui la formazione sia stata effettuata nel marzo 2001 e non aggiornata, l’obbligo dell’aggiornamento deve essere assolto entro marzo 2006).

I soggetti esentati dalla formazione, espressamente indicati nell’allegato A alla D.G.R. 1388/2004, non sono tenuti all’aggiornamento.

I responsabili dell’impresa alimentare ed i responsabili del piano di autocontrollo da loro delegati frequentano, con cadenza almeno quinquennale, un corso di aggiornamento composto da due unità formative, per un totale di 8 ore, tra quelle previste dall’Allegato A alla D.G.R. in questione; la scelta delle unità formative da frequentare è liberamente operata dagli stessi, in relazione alle esigenze formative individuali.

Gli addetti frequentano, con cadenza almeno quinquennale, un corso composto da una unità formativa, per un totale di 4 ore, tra quelle previste dall’Allegato A alla D.G.R. in questione; la scelta dell’unità formativa da frequentare è individuata dal responsabile

dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo in relazione al fabbisogno formativo accertato.

Per l'aggiornamento periodico, oltre alla tradizionale modalità di apprendimento attivo, possono essere utilizzati anche appropriati supporti informatici e multimediali, con la presenza effettiva (di persona o in audio/videoconferenza) di un tutor avente i requisiti professionali previsti per i docenti.

Per l'attuazione dei corsi di aggiornamento, i soggetti erogatori della formazione (agenzie accreditate e imprese che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti) devono rispettare gli standard e le modalità attuative previste per i corsi di formazione nella DGR 1388/04, ma non hanno l'obbligo di acquisizione del riconoscimento previsto all'art. 17 lett. b della L.R. 32/02.

3. Mancato adempimento all'obbligo di formazione

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, viene indicato nel verbale di accertamento unitamente alla prescrizione di adeguamento, per assicurare il rispetto delle norme vigenti in materia.

Nel verbale di accertamento l'organo verbalizzante specifica altresì il termine entro il quale il responsabile dell'impresa alimentare o il responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato, deve provvedere ad adeguarsi alla prescrizione impartita a seguito del primo controllo, ovvero ad adempiere agli obblighi formativi propri e/o degli addetti.

Il termine prefissato di adeguamento alla prescrizione impartita è indicato in misura non inferiore a 120 giorni dalla data del verbale del primo accertamento, secondo quanto previsto dall'art. 10 della legge 21.12.1999 n. 526. Per i soli soggetti neoassunti, ovvero che iniziano l'attività lavorativa, il termine di adeguamento è di 180 giorni.

I soggetti che alla data di entrata in vigore della D.G.R. 1388/2004 abbiano ricevuto la prescrizione inerente l'obbligo formativo (relativo al corso di formazione o al corso di aggiornamento) e debbano adempiervi nei termini ricadenti nell'attuale periodo di prima applicazione della citata D.G.R., nel quale può verificarsi l'oggettiva difficoltà di accedere ai corsi formativi previsti dalla stessa, possono chiedere la proroga dei termini della prescrizione all'Autorità che l'ha emanata.

4. Formazione del personale assunto con contratti stagionali e atipici

Al punto 3 della D.G.R. 1388, la Giunta ha deliberato *“di ritenere che la formazione del personale assunto con contratti atipici e stagionali debba essere già posseduta e opportunamente documentata al momento dell'assunzione. La Giunta regionale definirà con propria deliberazione gli specifici indirizzi e le conseguenti iniziative.”* Nell'Allegato A tale concetto viene ribadito, confermando una previsione considerata nell'ottica di indirizzo, di auspicio per il quale la Giunta si impegna a definire ulteriori iniziative, proprio allo scopo di raggiungere l'obiettivo della formazione preventiva.

Proprio in considerazione delle tipologie contrattuali interessate, per le quali esiste la reale difficoltà di disporre di personale già formato, è stato espressamente previsto che la formazione del personale assunto con contratto di durata inferiore a trenta giorni, possa

essere sostituita da un addestramento mirato e documentato, della durata di almeno quattro ore, effettuato dal responsabile dell'impresa alimentare e/o dal responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato.

Per tale addestramento, oltre alla tradizionale modalità di apprendimento attivo, possono essere utilizzati appropriati supporti informatici e multimediali, con la presenza effettiva (di persona o in audio/videoconferenza) di un tutor (che può essere il responsabile dell'impresa alimentare e/o il responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato).

5. Attività alimentari semplici e attività alimentari complesse

Per attività semplici si intendono quelle di vendita, somministrazione, deposito e trasporto e per complesse quelle di produzione e preparazione degli alimenti.

Di seguito si esplicitano le seguenti definizioni:

- **Produzione di alimenti** - l'insieme delle attività dirette alla fabbricazione/trasformazione/elaborazione di sostanze alimentari ad uso umano;
- **Preparazione** - l'attività mediante la quale, partendo da materie prime e/o semilavorate, si ottiene un prodotto intermedio semilavorato destinato alla produzione o un prodotto finale per il consumo umano;
- **Vendita** - l'attività mediante la quale un alimento sfuso o confezionato viene ceduto per il consumo;
- **Somministrazione** - la distribuzione/vendita di prodotti alimentari o bevande effettuata mettendo a disposizione dei consumatori/acquirenti impianti ed attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che ne consentano la consumazione sul posto.

I responsabili delle imprese alimentari ed i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, che operano nelle attività alimentari semplici, frequentano la I, la II e la III unità formativa.

I responsabili delle imprese alimentari ed i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, che operano nelle attività alimentari complesse, frequentano tutte le unità formative, cioè la I, la II, la III e la IV unità formativa.

Gli addetti alle attività alimentari semplici frequentano corsi composti dalla I e dalla III unità formativa.

Gli addetti alle attività alimentari complesse frequentano corsi composti dalla I, III e IV unità formativa.

Nell'ambito delle attività sia semplici che complesse, coloro che svolgono esclusivamente attività di servizio ai tavoli (camerieri) frequentano corsi composti dalla I e dalla III unità formativa.

La IV unità formativa, prevista nell'Allegato A della D.G.R. 1388/2004, è *“riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti (ad es. ristorazione pubblica e privata, cuochi, pasticceri, gelatai, addetti alle gastronomie, ecc)”*; alla domanda posta da alcune Associazioni di Categoria, circa l'obbligo di frequenza alla IV unità formativa, da parte dei responsabili delle imprese alimentari e dei responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati e degli addetti agli esercizi di bar, si ritiene che non sussista tale obbligo, in considerazione del fatto che si considerano **attività alimentari semplici** quelle svolte negli esercizi di sola somministrazione che, per maggior chiarimento si definiscono di seguito.

- **Esercizi di sola somministrazione**

Gli esercizi in oggetto comprendono quelli nei quali viene svolta la vendita e consumo all'interno dei locali di qualsiasi tipo di alimento e bevanda, compresi i generi di pasticceria e gelateria, dolci e prodotti di gastronomia (bar, caffè, pub, bar - gelaterie, birrerie, bar - pasticcerie ed esercizi simili) con esclusione di qualsiasi attività di preparazione o produzione alimenti.

In tali esercizi è effettuata la sola vendita e somministrazione di prodotti preparati altrove in monoporzione, anche congelati o surgelati (con esclusione della sporzionatura dei piatti), provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa. Tali prodotti possono essere riscaldati tramite forni elettrici o a microonde o con piastra.

E' effettuata, altresì, la farcitura di panini con alimenti, già pronti e correttamente conservati.

Negli esercizi alimentari di somministrazione, vengono messi a disposizione dei clienti, al libero servizio, antipasti o preparati alimentari non deperibili di accompagnamento agli aperitivi, nonché alimenti in degustazione ai fini di promozione e vendita.

Sono altresì considerate attività alimentari semplici:

- **Somministrazione in ristorazioni collettive**

Si tratta di scuole, ospedali, mense aziendali e simili, nelle quali viene effettuata la distribuzione di piatti monoporzione e/o la sporzionatura e distribuzione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove, provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in condizioni idonee di igiene e mantenuti alle temperature previste dalla vigente normativa.

- **Depositi di sostanze alimentari.**
- **Trasporto di alimenti deperibili.**
- **Vendita di carni fresche e prodotti della pesca.**

Non si ritiene di inquadrare nelle attività di somministrazione, quella di aiuto all'alimentazione svolta nei confronti di alcune categorie, quali bambini, anziani, e ammalati; pertanto, coloro che effettuano tale attività, non sono soggetti alla formazione per addetti alle attività alimentari.

Possono essere assimilate alle attività alimentari semplici, ai soli fini delle modalità formative disciplinate dalla D.G.R. 1388/2004, quelle svolte nei seguenti esercizi:

- **Esercizi di somministrazione con limitata tipologia produttiva**

Si tratta di esercizi che, accanto alla attività di somministrazione descritta al punto precedente, svolgono una limitata attività di preparazione nell'ambito di una ristorazione veloce; ulteriori attività che possono essere svolte in quest'ambito sono le seguenti:

- preparazione panini ripieni sia freddi che caldi con alimenti già pronti e/o stagionati o con hamburger e wurstel cotti alla piastra, ecc.;
- preparazione primi piatti;
- preparazione cibi da consumare crudi come le insalate miste varie;
- sporzionatura e somministrazione di piatti già pronti e/o precotti e preparati altrove e di prodotti di pasticceria e di friggitoria ed affini, comunque provenienti da laboratori autorizzati, trasportati e conservati in modo idoneo.

Si considerano, invece, attività alimentari complesse, quelle svolte nei seguenti esercizi:

- **Esercizi di somministrazione con preparazione**
Si tratta di attività nelle quali avviene svolta la preparazione e la somministrazione di cibi o alimenti di ogni genere, specialità gastronomiche, pietanze o pasti di qualsiasi tipo: ristoranti, trattorie, osterie, tavole calde, pizzerie/spaghetterie, self-service ed esercizi similari.
- **Laboratori di produzione industriale e artigianale.**
- **Catering**
Le aziende di catering, sono individuate come attività che producono e/o preparano alimenti o prodotti gastronomici per la somministrazione a distanza.
- **Produzione alimenti da asporto:**
 - produzione pizza al taglio e prodotti similari;
 - produzione di alimenti con vendita per asporto quali gastronomie, rosticcerie, friggitorie ed attività similari.
- **Produzione pasti per la ristorazione collettiva (Centri produzione pasti scuole, ospedali, mense aziendali e simili).**
- **Laboratori di produzione pasta fresca.**
- **Panifici.**
- **Laboratori di produzione di gelato, pasticceria ed affini.**

6. Sagre, fiere e altre manifestazioni temporanee

Nel caso delle sagre, fiere, feste paesane ed altre manifestazioni temporanee, si ritiene che la formazione dei responsabili delle imprese alimentari, dei responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati e del personale addetto all'attività di cucina debba essere effettuata prima dell'inizio della manifestazione, secondo le modalità già previste nell'Allegato A alla D.G.R. 1388/2004.

I restanti operatori devono partecipare, sempre in modo preventivo ad un incontro di addestramento della durata di 2-4 ore sui temi della III unità formativa, svolto dal responsabile dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato, anche tramite supporti multimediali.

Nel caso delle Sagre, fiere, ecc., risulta di fatto inutile e inefficace il momento prescrittivo, data la brevità della loro durata in relazione al periodo di adeguamento previsto dalla normativa (120 gg.), pertanto le Az. UU.SS.LL., come per ogni altra situazione che ne evidenzia la necessità, si riservano l'opportunità di effettuare sopralluoghi per valutare le complessive condizioni igienico sanitarie strutturali e gestionali di svolgimento dell'attività di preparazione/somministrazione di alimenti, proponendo al sindaco, se necessario, l'adozione dei provvedimenti a carattere immediato per la tutela della salute del consumatore quali a titolo esemplificativo: sospensione dell'attività, limitazione delle tipologie produttive, revisione e semplificazione dei menù.

Tra gli addetti alla sola distribuzione durante manifestazioni temporanee, rientrano anche i soggetti che effettuano la promozione dei prodotti, inviati dalle aziende produttrici presso i supermercati.

Rientrano in tale tipologia anche i soci delle Associazioni culturali, sportive, ricreative e di pubblica assistenza che svolgono saltuariamente e a titolo di volontariato, attività alimentari semplici nei circoli delle stesse Associazioni (es. ARCI, Misericordie, ecc.), come pure nelle Associazioni di carattere storico legate alla tradizione locale (es. quelle svolte nelle contrade del Palio di Siena). Tali soggetti dovranno partecipare, sempre in modo preventivo ad un incontro di addestramento della durata di 2-4 ore sui temi della III unità formativa, svolto dal responsabile dell'impresa o dal responsabile dell'autocontrollo da esso delegato, anche tramite supporti multimediali. Anche in tale contesto invece, i titolari e/o i responsabili dell'autocontrollo ed il personale addetto alle attività alimentari complesse deve comunque essere formato prima dell'inizio della manifestazione, secondo le modalità già previste nell'Allegato A alla D.G.R. 1388/2004.

La durata dell'addestramento sopra indicata di 2-4 ore è relativa alla valutazione del rischio che l'addetto si trova ad affrontare.

7. Docenza

Possono svolgere docenza nei corsi di formazione degli alimentaristi (ovvero corsi organizzati e realizzati dalle strutture accreditate ai sensi della D.G.R. 436/2003 e sue modifiche, oppure corsi svolti dalle imprese per i propri dipendenti), i soggetti in possesso di entrambi i seguenti requisiti:

- specifica esperienza professionale documentata, di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private;
- titolo di studio indicato nell'allegato A alla D.G.R. 1388, od equipollente.

Gli operatori dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL., in possesso dei requisiti previsti dalla D.G.R. 1388/2004, possono collaborare alle attività di formazione, purché non al diretto servizio delle imprese soggette a controllo nell'ambito territoriale di competenza, nelle forme consentite dalle norme contrattuali che regolano il rapporto di lavoro dell'ente di appartenenza.

8. Libretto formativo

Attualmente l'adozione del libretto formativo è in via di sperimentazione a livello nazionale; le modalità attuative sul territorio della Toscana saranno divulgate in seguito, previa regolare approvazione con provvedimento specifico; pertanto per il momento non è utilizzato, quindi se ne rimanda la trattazione al momento della entrata in uso.

9. Formazione per le sostituzioni del titolare e del responsabile del Piano di autocontrollo

I soggetti che sono incaricati di supplire nella responsabilità del piano di autocontrollo anche provvisoriamente (es. in assenza temporanea del Responsabile effettivo), devono

essere regolarmente formati, secondo i criteri e i termini previsti dalla D.G.R. 1388 per lo svolgimento di tale funzione.

Nelle imprese della grande distribuzione, che hanno realtà molto complesse per il numero dei dipendenti e per le diverse tipologie di attività e di mansioni che esistono all'interno di supermercati/ipermercati, l'addestramento può essere svolto dai "capi reparto" o dai "responsabili produttivi di reparto" in sostituzione del responsabile dell'impresa alimentare e/o del responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato, purché regolarmente formati, secondo i criteri e i termini previsti dalla D.G.R. 1388 per lo svolgimento di tale funzione.

10. Corsi di Formazione organizzati per target formativi omogenei

L'omogeneità del target formativo, indicata nell'Allegato A alla D.G.R. 1388 è espressamente riferita ai quattro livelli di complessità individuati ed anche "*possibilmente*" alle tipologie produttive.

Tuttavia ai soli moduli formativi comuni, possono partecipare anche target diversi.

11. Attestati di frequenza

Nell'ambito di ciascun corso formativo, la frequenza alle singole unità deve essere effettuata preferibilmente secondo criteri di continuità didattica.

Gli attestati vengono rilasciati alla fine dei corsi, ai soggetti che hanno frequentato almeno l'80% delle ore complessive dei corsi di formazione e/o aggiornamento, ed hanno superato la verifica didattica dell'apprendimento, eseguita a cura del soggetto attuatore del corso stesso, con le modalità indicate nel progetto formativo (es. test, colloquio, prova pratica, ecc.). Per i corsi riconosciuti ai sensi della L.R. 32/2002 la verifica didattica viene effettuata tramite la modalità del test scritto.

Gli attestati relativi ai suddetti corsi riconosciuti ai sensi della L.R. 32/2002, sono rilasciati dalle province a cura delle agenzie formative accreditate, come disciplinato nella circolare del Settore Fondo Sociale Europeo e Sistema della Formazione prot. 106/19032/11.3.6 del 16/10/2003 "procedura stampa attestati". Le imprese alimentari che organizzano corsi per i propri dipendenti, rilasciano agli stessi le attestazioni del percorso formativo effettuato.

L'attestato deve in ogni caso essere consegnato all'operatore che ha frequentato il corso (sia nel caso di attestati rilasciati dalle province previo riconoscimento del corso, sia nel caso di attestazioni aziendali).

Copia di tale attestato deve essere tenuta a disposizione delle imprese alimentari presso le quali opera il soggetto formato.

Nelle imprese della grande distribuzione, che hanno realtà molto complesse in relazione al numero dei dipendenti ed alla loro frequente mobilità tra un punto vendita e l'altro, si possono verificare reali difficoltà a tenere aggiornati gli archivi cartacei delle certificazioni

dei dipendenti all'interno dei singoli supermercati/ipermercati; in tali fattispecie, per la tenuta della documentazione della certificazione della formazione e dell'addestramento, possono essere utilizzati programmi informatizzati di gestione del personale, che consentono di avere per ogni dipendente una pagina aggiornata con i dati completi e dettagliati (es. data della formazione, descrizione della formazione, ente erogatore, ore, metodo didattico, note obiettivi e note strumenti, attestato si o no). L'aggiornamento puntuale del programma consente la sostituzione dell'obbligo di conservazione dei documenti cartacei (singoli attestati) nei punti vendita. In caso di necessità, gli attestati devono comunque essere forniti a richiesta dell'Autorità che effettua la vigilanza.

12. Addestramento annuale degli addetti alle imprese alimentari

L'obbligo dell'addestramento annuale è previsto nei confronti delle figure degli addetti alle imprese alimentari.

Per lo svolgimento dell'addestramento annuale, come pure per l'addestramento dei neoassunti ed anche per l'addestramento effettuato a seguito del cambiamento della tipologia dell'attività lavorativa, oltre alla tradizionale modalità di apprendimento attivo, che è preferita, possono essere utilizzati anche appropriati supporti informatici e multimediali, comunque con la presenza effettiva (di persona o in audio/videoconferenza) di un tutor avente i requisiti professionali previsti per gli esecutori di tale addestramento (responsabile dell'impresa alimentare e/o dal responsabile del piano di autocontrollo da esso delegato).

La durata degli incontri di addestramento, svolto a cadenza annuale oppure effettuato a seguito del cambiamento della tipologia dell'attività lavorativa, è sempre determinata dal responsabile del piano di autocontrollo.

La registrazione dell'addestramento è riportata all'interno o a corredo del piano di autocontrollo.

13. Soggetti non obbligati alla formazione degli alimentaristi

I soggetti che pur operando nelle imprese alimentari, rivestono stabilmente ed esclusivamente mansioni che non implicano lo svolgimento, neppure sporadico o temporaneo, di attività di produzione, manipolazione, somministrazione, confezionamento, deposito, trasporto di alimenti, e che in sostanza non entrano in diretto contatto con gli alimenti, ma si limitano a svolgere funzioni che non implicano alcun rischio di carattere igienico-sanitario, non sono obbligati alla formazione destinata agli alimentaristi.

A titolo esemplificativo si citano alcune figure esentate dalla formazione:

- addetti alla vendita di caramelle confezionate e articoli simili (tabaccai);
- addetti alla manutenzione;
- personale addetto al solo servizio di cassa;
- trasportatori di alimenti confezionati non deperibili;
- addetti alla sola vendita di prodotti confezionati non deperibili quali vino ed olio;

- titolari e responsabili delle imprese alimentari, che non svolgono il ruolo di responsabile dell'autocontrollo e che non partecipano alle attività alimentari comprese nello stesso piano.

14. Verifica della formazione

Per le verifiche sulla formazione, effettuate presso le imprese alimentari, si rimanda a quanto specificato nel Piano regionale di vigilanza e controllo degli alimenti, approvato dalla Giunta regionale con deliberazione n. 164 del 23 febbraio 2004.

15. Riconoscimento dei corsi di formazione

Per i corsi di formazione organizzati dalle agenzie formative accreditate, si applicano obbligatoriamente le procedure finalizzate al riconoscimento delle attività formative di cui all'art. 17 lett. b della L.R. 32/02, con le modalità dettagliatamente indicate nella circolare del Settore Fondo Sociale Europeo e Sistema della Formazione della Direzione generale delle politiche formative e dei beni culturali della Regione Toscana, Prot. n.126/12226/11.3.6 del 11.05.2005.

Nella fase di prima applicazione della D.G.R. 1388/04, al fine di promuovere un avvio organico del processo che consenta il riconoscimento dei corsi di formazione su tutto il territorio regionale, attraverso l'adozione di bandi per il riconoscimento delle attività formative in tutte le province toscane, è consentito alle agenzie formative accreditate di effettuare corsi di formazione per gli alimentaristi, senza acquisire il preventivo riconoscimento ai sensi dell'articolo 17 lett.b) della L.R. 32/02 e sue modifiche, sino a nuova determinazione della Giunta, purché nel rispetto degli standard formativi e delle altre modalità attuative previste nella D.G.R. 1388/04.

Dopo tale atto di Giunta i corsi dovranno essere effettuati solo previo riconoscimento.

Per i corsi di formazione organizzati dalle imprese che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti, non deve essere richiesto il riconoscimento suddetto.

Non è fatto altresì obbligo di riconoscimento per i corsi di aggiornamento.



Elenco Enti ed Organismi destinatari della nota prot. N. 125/16873/05.02 del 30.05.2005 avente per oggetto: Nota esplicativa in merito alla delibera della Giunta Regione Toscana n. 1388 del 27/12/2004 "Legge regionale 12 maggio 2003 (Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare). Attuazione art. 2 (Formazione e controlli)"

- Direttori Generali delle Aziende Sanitarie della Toscana
- Direttori Dipartimenti di Prevenzione
- Responsabili U.F. Igiene Alimenti e Nutrizione
- Direttori di U.O. Igiene degli alimenti di origine animale
- Responsabili U.F. Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende UU.SS.LL della Toscana
- Comando Carabinieri per la Sanità – NAS di Firenze Viale Belfiore, 45/47 – 50100 Firenze
- Comando Carabinieri per la Sanità – NAS di Livorno, Via Pieroni, 26 - Livorno
- Associazioni di Categoria
- Organizzazioni Sindacali sedi regionali della Toscana
- All'Amministratore dell'ARSIA - Firenze
- Direzione Generale Sviluppo Economico
- Direzione Generale Politiche Formative e Beni Culturali
- Responsabile del Settore FSE e Sistema della Formazione
- D.ssa Anna Aramini - Settore FSE e Sistema della Formazione
- Dr.ssa Patrizia Magazzini – Settore Affari Generali della Regione Toscana

Altri soggetti che hanno inviato quesiti in materia di Formazione del personale addetto all'industria alimentare:

- ANCI TOSCANA, Via Roma,99 – 59100 PRATO
- ARCI Nuova Associazione Comitato Reg.le Toscano Piazza de' Ciompi n.11 -50122 Firenze
- ARCI - Arezzo
- AICS Associazione Italiana Cultura e Sport
- UNICOOP - - all'att.ne di Rosella Rocchi
- Assicurazione Qualità Esselunga SpA
- SICURGEST srl – all'att.ne.ne Elena Torricelli
- Direttore dell'Istituzione per i Servizi Educativi culturali e sportivi del Comune di Sesto Fiorentino (rif. Bianchi Claudia, asilinido@comune.sesto-fiorentino.fi.it)
- Della Rosa Fabrizio dellarosafabrizio@tiscalinet.it
- Associazione Commercianti di Viareggio, Via S. Antonio, 8 – 55049 Viareggio (LU)
- Giuli Rosselmo, e-mail: tenutadivignale@hotmail.com
- Dott.ssa Cecilia Pellegrinetti, Formazione Professionale, C.A.T Confcommercio srl, Piazza Carrara ,10 – Pisa, Tel 050 25196 Fax 050 21332
- Arya Snc, info@aryasnc.it
- Bertuccelli Elisabetta SO.GE.SA, 2000 srl elisabetta_bertuccelli@sogesa2000.it
- Angela Causarano, Biomil srl, formazione@biomil.it
- Cecilia Pellegrinetti, CATConfcommercio di Pisa c.pellegrinetti@ascompisa.it
- Alpha Ecologia s.r.l. c/o Mercafir, P.zza Artom, 12 50127 Firenze info@alphaecologia.it

A. K. M. S. S. S.



REGIONE TOSCANA
Giunta Regionale

Direzione generale delle politiche
formative e dei beni culturali

SETTORE FONDO SOCIALE EUROPEO E
SISTEMA DELLA FORMAZIONE

Prof. n. 126/12226/4.3.6
da citare nella risposta

Data 11/05/2005

Allegati 3

Risposta al foglio del

numero

Oggetto: DGR 1388 del 27.12.2004 "LR 24 del 12.5.2003 (Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare) - Attuazione art. 2" - Trasmissione circolare.

Dirigenti Responsabili Servizi Formazione prof.le
delle Amministrazioni provinciali di:

Arezzo
Firenze
Grosseto
Livorno
Lucca
Massa
Pistoia
Prato
Siena

Dirigenti Responsabili Servizi Formazione prof.le
dei Circondari:

Empolese- Valdelsa
Val di Cornia

In data 27 dicembre 2004 è stata approvata dalla Giunta regionale - su proposta dell'Assessorato alle Politiche della salute - la delibera 1388 avente ad oggetto l'attuazione dell'articolo 2 della legge regionale 24 del 2003.

La legge regionale 24/03 individua - fra gli strumenti per garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare - la formazione e l'aggiornamento degli alimentaristi, in sostituzione del rilascio del libretto sanitario.

In particolare l'articolo 2 prevede l'obbligo da parte della Giunta regionale di adottare un atto che disciplini in maniera organica tale formazione. Disposizione che è stata attuata mediante la DGR 1388/04.

Poiché le previste attività formative per gli alimentaristi vengono collocate nell'ambito del sistema di formazione professionale disciplinato dalla LR 32/02, si ritiene di esplicitare e chiarire alcuni punti attuativi contenuti nella delibera 1388/04 che più direttamente impattano sul sistema formativo e sulla sua gestione.

www.regione.toscana.it

Libertà 15

www.rete.toscana.it

0554382355

50129 Firenze, Piazza della

Tel. 0554382307 Fax

E-mail serviziofp@regione.toscana.it

1. CORSI DI FORMAZIONE PER ALIMENTARISTI

Si introduce un obbligo di formazione specifica (ossia attinente l'attività svolta), permanente (nel senso che si prevedono aggiornamenti periodici), documentata (tramite attestato e libretto formativo, quando tale ultimo strumento sarà definito) rivolta a 4 tipologie di destinatari: a) titolari di imprese alimentari o responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici; b) titolari di imprese alimentari o responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse; c) Addetti ad attività alimentari semplici; d) Addetti ad attività alimentari complesse.

Il percorso formativo completo disciplinato nella DGR 1388/04 si articola in 4 UF della durata di 4 ore ciascuna.

La I e la II unità formativa hanno carattere prevalentemente teorico e devono prevedere la trattazione dei seguenti contenuti:

I° unità formativa di base, comune a tutte le tipologie di destinatari

- 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 aggiuntiva per i titolari e i 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. rivestono carattere più pratico, attinente alla attività svolta nel settore e sono finalizzate, anche attraverso sistemi di apprendimento attivo, all'acquisizione di corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario:

III° unità formativa di base, comune a tutte le tipologie di destinatari

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

IV° unità formativa aggiuntiva per i titolari ed i responsabili dei piani di autocontrollo e per gli addetti alla produzione e preparazione di alimenti (ad es. addetti alla ristorazione pubblica e privata, cuochi, pasticceri, gelatai, addetti alla gastronomie, ecc)

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

Nella progettazione del percorso formativo il soggetto attuatore dovrà prevedere una verifica dell'apprendimento.

La DGR 1388/04 prevede anche un obbligo di aggiornamento quinquennale. In particolare prevede per i destinatari di cui alle lettere a) e b) la frequenza ad almeno due unità formative (per un totale di otto ore) fra quelle previste e sotto descritte, in relazione alle esigenze formative individuali; per i destinatari di cui alle lettere c) e d) la frequenza ad una delle unità formative sotto indicate, per una durata di quattro ore complessive sulla base del fabbisogno formativo individuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo.

Si riporta nella tabella che segue l'articolazione dei percorsi, in relazione alla titolarità aziendale, alla tipologia di attività e alla mansione:

	I U.F.	II U.F.	III U.F.	IV U.F.
A. Percorso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici	X	X	X	
B. Percorso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse	X	X	X	X
C. Percorso per Addetti ad attività alimentari semplici con esclusione di quelle di produzione, preparazione (esempio: somministrazione e commercio di alimenti)	X		X	
D. Percorso per Addetti ad attività alimentari complesse (esempio: produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)	X		X	X

Di fatto si delineano 4 percorsi tipo, caratterizzati da diversa presenza e combinazione delle 4 unità formative.

2. REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI PROFESSIONALI ED ATTESTATI

Il Settore regionale Fse e sistema della Formazione provvede ad inserire il percorso formativo di cui alla DGR 1388/04 nell'ambito del Repertorio regionale - sezione "Patentini, aggiornamenti, abilitazioni dovuti per legge".

Poiché i corsi per alimentaristi non prevedono la costituzione di commissione pubblica finalizzata allo svolgimento di esame finale, ma solo una verifica dell'apprendimento a cura del soggetto erogatore del corso, tali corsi sono classificati come "aggiornamento" (A).

A conclusione dei corsi riconosciuti erogati da agenzie accreditate vengono rilasciati gli attestati regionali ai sensi della LR 32/02, così come previsto nella DGR 1388/04 e come specificato nel successivo punto 4 della presente circolare. Il rilascio dei suddetti attestati viene curato dalle stesse agenzie accreditate erogatrici del corso (come disciplinato nella circolare regionale prot. 106/19032/11.3.6 del 16/10/2003 "procedura stampa attestati").

Il Settore regionale FSE provvede a standardizzare nel sistema informativo ed a registrare i relativi attestati ai sensi della LR 32/02.

Si ricorda che al fine di consentire la stampa di attestati corretti - ovvero riportanti i dati del percorso effettuato dagli allievi - deve essere attribuito un numero di matricola a ciascuna "classe omogenea di destinatari", anche nell'ipotesi che il soggetto attuatore eroghi una o più UF contemporaneamente a target di destinatari non omogenei.

3. SOGGETTI EROGATORI DELLA FORMAZIONE

La DGR 1388/04 stabilisce che i corsi per alimentaristi siano svolti da:

- 1 - agenzie formative accreditate dalla Regione Toscana ai sensi della DGR 436/03 e sue modifiche;
- 2 - singole imprese del settore alimentare in capo alle quali esiste l'obbligo di formazione per i propri responsabili/titolari e addetti, esclusivamente per la formazione rivolta al proprio personale.

Si precisa che la macrotipologia di accreditamento per le agenzie formative, al fine della realizzazione di tali corsi, è la "C" (Formazione continua).

Si precisa, altresì, che le aziende che realizzino in proprio tali corsi per il proprio personale dovranno comunque attenersi alle indicazioni ed agli standard formativi contenuti nella DGR 1388/04, ivi compreso il rispetto dei requisiti richiesti per i singoli docenti, interni o esterni che siano. Le aziende dovranno altresì conservare tutta la documentazione attinente al percorso formativo svolto, completo del curriculum dei docenti, così come puntualmente indicato nella DGR 1388/04 e consegnare attestazione di percorso svolto al proprio personale.

4. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEI CORSI

Per lo svolgimento dei corsi di formazione si applicano le modalità di attuazione previste alle lettere a), b), c) dell' art. 17 della L.R. 32 del 26/07/2002 ed al capo III del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale dell'8/08/2003, n. 47/R.

Ferma restando la possibilità per i soggetti attuatori di ottenere finanziamenti per la realizzazione di progetti formativi relativi a tali corsi, a seguito di candidatura su bandi pubblici e relativa selezione con esito positivo, la modalità di svolgimento principale per tali attività formative è rappresentata da quella di cui alla lettera b) dell'articolo 17, ovvero il

"riconoscimento" dei corsi richiesto dalle agenzie accreditate alle Amministrazioni provinciali di competenza.

Le Amministrazioni provinciali sono quindi tenute alla recezione ed all'espletamento dell'istruttoria di riconoscimento della proposta formativa presentata, facendo riferimento a quanto contenuto nella DGR 1388/04 (allegato A) e nella scheda di standardizzazione del percorso approvato dalla Regione ed inserite nel Repertorio regionale.

La DGR 1388/04 ritiene comunque valida anche l'attività formativa erogata direttamente dalle imprese al proprio personale, purchè in regola con tutti gli standard formativi previsti dalla DGR 1388/04 e idoneamente documentata ed attestata.

5. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO SEMPLIFICATA

In riferimento all'obbligo - per i corsi organizzati ed erogati da agenzie formative accreditate - di ottenere il riconoscimento del corso, da parte dell' Amministrazione provinciale competente (art. 17 lett. b della LR 32/02), si prevede l'attivazione di una procedura di riconoscimento semplificata, in considerazione delle caratteristiche di tali corsi brevi, dovuti per legge e regolamentati da specifico atto regionale, nonché della vasta platea di destinatari potenzialmente coinvolti sul territorio.

In particolare si prevedono i seguenti *steps*:

- a) In risposta al bando emanato dalla Provincia competente per il riconoscimento dei corsi, l'agenzia accreditata interessata presenta la domanda di riconoscimento per "prototipo di corso". Ovvero utilizzando uno specifico modulo di domanda standardizzato, indica: a) denominazione delle UF che si intendono realizzare e, per ciascuna di esse b) target destinatari (precisando se l'UF si rivolge a responsabili e/o addetti, ed a quale eventuale tipologia di attività del settore alimentare); c) obiettivi di competenza; d) contenuti; e) durata; f) metodologie didattiche; g) eventuali materiali didattici ed attrezzature; h) modalità di verifica dell'apprendimento; i) profilo e caratteristiche dei docenti cui si intende far ricorso; l) costo. L'agenzia dichiara altresì di attenersi nella realizzazione del corso al rispetto degli standard di cui alla DGR 1388/04.
- b) L'Amministrazione provinciale competente concede il riconoscimento del "prototipo di corso" che, come tale, rimane valido ed attivabile per tre anni dalla data di acquisito riconoscimento.
- c) Nel triennio di validità l'agenzia può ripetere il prototipo corsuale in svariate edizioni/classi. E' sufficiente che all'avvio di ciascuna edizione/classe, l'agenzia comunichi all' Amministrazione provinciale di competenza l'avvio di attività, il calendario e le sedi di svolgimento, il curriculum dei docenti, inserendo sul sistema informativo i dati necessari secondo le indicazioni provinciali. Ciò consente alla Amministrazione provinciale di effettuare gli eventuali controlli sull'attività in svolgimento, di immatricolare lo specifico corso e il rilascio degli attestati finali.

6. NORMA TRANSITORIA

In considerazione dei diversi tempi di uscita dei bandi provinciali che non consentono alle agenzie accreditate di poter ottenere immediatamente su tutto il territorio regionale il

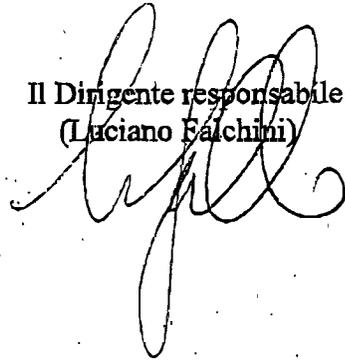
0039 0554382355

riconoscimento di tali corsi - che del resto devono essere attivati in tempi rapidi - verrà adottato dal Settore regionale Sanità un atto della giunta regionale che stabilirà un periodo transitorio, entro il quale i corsi potranno essere effettuati dalle agenzie accreditate anche senza l'acquisizione del riconoscimento. Al termine di tale periodo i corsi da effettuare dovranno essere riconosciuti.

La data a partire dalla quale il riconoscimento sarà obbligatorio per effettuare i corsi deve essere concordata con il Settore Fse e sistema della Formazione, Vi chiedo pertanto di comunicare tempestivamente a questo Settore il periodo di prossima pubblicazione dei vostri bandi per il settore riconosciuto (tenendo conto che comunque il periodo transitorio non dovrebbe andare oltre l'estate).

A disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento ed in attesa di vs. riscontro, invio cordiali saluti.

Il Dirigente responsabile
(Luciano Falchini)



AAramini/