

## Igiene e Sicurezza

# Formazione degli addetti alla manipolazione alimenti

Alla luce delle recenti e importanti modifiche normative, cerchiamo di fare il punto sulla formazione per gli alimentaristi sia per quanto riguarda l'ambito regionale Veneto che quello nazionale

Il tema della sicurezza e dell'igiene degli alimenti è oggetto di particolare attenzione da parte dell'Unione Europea. In particolare il Cap. XII dell'Al. II del Regolamento CE 852/04 che attualmente governa l'Hazard Analysis and Critical Control Point (analisi dei pericoli e punto critico di controllo - di seguito HACCP), dispone la necessità per gli operatori di assicurare un adeguato livello di formazione del proprio personale.

• **Con L.R. 41/2003** il Consiglio Regionale Veneto ha sostituito l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per quanti manipolano alimenti, con misure di autocontrollo, formazione e informazione.

Il legislatore regionale ha, inoltre, demandato alla Giunta Regionale la definizione di:

**a)** criteri per la predisposizione delle misure di autocontrollo, formazione e informazione;

**b)** modalità di monitoraggio e sorveglianza sull'attuazione delle misure di cui alla lettera a);

**c)** criteri per la predisposizione del sistema di controllo degli episodi e dei casi delle malattie a trasmissione alimentare.

• La Giunta Regionale, con **DGR 104/2004**, ha definito i criteri e le modalità di attuazione di cui all'art. 1 L.R. 41/03.

In particolare ha previsto che i percorsi di formazione e informazione fossero attuati dalle aziende alimentari e che la cadenza dei percorsi formativi fosse biennale (diventata triennale con DDR n. 388 del 9 agosto 2007).

Infine si è stabilito (con DDR 438/04) che l'attività formativa possa essere erogata con due distinte modalità:

- dagli organismi di formazione accreditati, secondo il modello regionale vigente, articolato nell'emanaazione di un avviso pubblico, nell'istruttoria dei progetti formativi, nella formale approvazione degli stessi e nella gestione delle diverse fasi attuative secondo un modello stabilito;

- direttamente dalle imprese alimentari (di seguito, imprese), previa comunicazione all'Azienda Ulss territorialmente

competente.

• La Giunta Regionale, con **DGR n. 2898 del 28/12/2012**, ha definito importanti novità sul tema della formazione degli alimentaristi.

Nelle motivazioni è riportato che dopo una prima fase che imponeva un rigoroso controllo nei confronti delle aziende che si rivolgevano ad organismi di formazione accreditati ai fini del rispetto delle disposizioni normative, fosse giunto il tempo di superare l'attuale modello, semplificandolo e riducendo drasticamente le incombenze di carattere burocratico, aprendo alle aziende un ventaglio di soluzioni ben definite per il rispetto dell'obbligo di legge.

L'intento era quello di portare a compimento quanto previsto dalla norma co-

zioni;

**2.** probabile riduzione dei costi;

**3.** riduzione delle incombenze burocratiche;

**4.** accelerazione della tempestività;

**5.** avvicinamento della disciplina a quella adottata da altre realtà regionali.

L'incremento della flessibilità e l'azzeramento delle procedure autorizzative per l'avvio dei corsi, va tuttavia temperato con l'individuazione di una serie di elementi di garanzia di qualità e controllo del sistema complessivo. A tal proposito, oltre a definire una serie di standard minimi ai quali ciascun evento formativo dovrà far riferimento, la nuova disciplina prevede alcune caratteristiche di qualità che dovranno essere possedute dal soggetto formatore



munitaria, che prevede un ruolo chiave, anche in tema di informazione/formazione del proprio personale, da parte delle aziende.

La proposta elaborata dalle strutture regionali prevede l'assolvimento degli obblighi di legge attraverso una delle seguenti soluzioni, a discrezione dell'impresa:

**1.** formazione frontale;

**2.** attività seminariale;

**3.** formazione aziendale;

**4.** formazione a distanza.

Ciascuna di queste soluzioni prevede in esito un unico documento che identificherà tipologia, sede, data, docente/relatore e tutti gli elementi che consentono di risalire all'evento formativo.

Tale nuovo modello comporta una serie di vantaggi, tra cui:

**1.** ampliamento delle op-

(accreditamento regionale, certificazione di qualità, accreditamento ECM-Educazione Continua in Medicina), se diverso dall'impresa, e attribuisce un ruolo centrale al docente/formatore, quale elemento chiave nel processo formativo. A tal proposito, al fine di garantire piena trasparenza al sistema imprenditoriale di riferimento, quanti rivestiranno la funzione di docenza sono iscritti ad un elenco dei formatori, reso pubblico ed accessibile tramite il sito istituzionale.

• **Con Legge Regionale n. 2/2013 all'art. 5** si è provveduto a semplificare ulteriormente l'ambito di formazione degli alimentaristi.

Di fatto si va a sostituire l'obbligo di formazione e informazione previsto dall'articolo 1, comma 2, let-

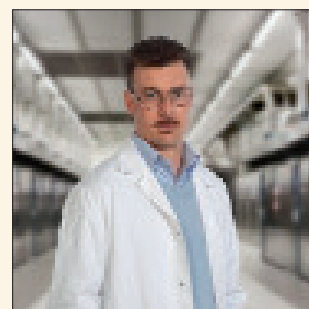
### SCHEDA DELL'AUTORE

Tecnologo Alimentare, docente presso i corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Udine e di Padova, presso l'Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari e nelle aziende organizzando corsi riguardanti la sicurezza e l'igiene degli alimenti ed i corsi per gli alimentaristi.

Pubblica vari articoli e studi inerenti le tecnologie alimentari su alcune delle principali riviste specialistiche del settore.

È Socio fondatore di Almater srl (<http://almater.it>) società di consulenza attiva su tutto il territorio nazionale e specializzata nel campo alimentare che si occupa di certificazioni di processo e di prodotto, autocontrollo (HACCP) e formazione.

*Pubblichiamo un interessante articolo del dott. Alfredo Gris, relativo alle norme igienico sanitarie in materia di formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti.*



Alfredo Gris

*Pur se nell'articolo l'autore si richiama esplicitamente alla situazione normativa aggiornata dalla Regione Veneto, riteniamo che le considerazioni espresse nell'articolo costituiscano un interessante approfondimento generale della materia per tutti gli operatori del settore.*

tera a), della legge regionale 19 dicembre 2003, n. 41 "Disposizioni di riordino e semplificazione normativa" con la formazione impartita dal datore di lavoro.

• **Con Circolare esplicativa del 15/04/2013** della Direzione formazione Veneto si fa maggiore chiarezza in merito.

La legge regionale 19 marzo 2013, n. 2, pubblicata sul BUR n. 27 del 22 marzo 2013, ed in vigore dal 23 marzo 2013, ha introdotto alcune importanti modifiche all'ordinamento in materia di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti.

La norma, all'art. 5, affida direttamente al datore di lavoro (OSA), il ruolo di impartire la formazione, anche avvalendosi di altre soluzioni individuate nell'ambito della vigente normativa.

Pertanto, con l'entrata in vigore della legge regionale 2/2013, le regole previste dalla DGR 2898/2012 perdono il proprio carattere prescrittivo.

**Conseguenze ed esempi** La conseguenza diretta dell'entrata in vigore della legge 2/2013 è rappresentata dal fatto che il datore di lavoro decide autonomamente, ad esempio:

- le modalità della formazione (in aula, in azienda, a distanza, per iscritto, a voce, con verifiche o senza, ecc.);

- i contenuti minimi;

- la durata;

- l'eventuale necessità di un rinnovo, in assenza di variazioni del ciclo produttivo;

- i requisiti del docente (nel caso in cui decida di affidare ad altri il ruolo di formatore);

- le modalità di attestazione/registrazione della formazione.

• A livello nazionale è in fase di elaborazione un **DM del Ministero della Salute** per definire criteri uniformi per la formazione del personale addetto alla produzione, somministrazione e commercializzazione di alimenti. L'Ordine nazionale dei Tecnologi Alimentari con lettera del Presidente Dott. Giovanni Carlo Criscuolo del 13/03/2013 indirizzata al suddetto Ministero è intervenuto in merito chiedendo la modifica del testo di legge evidenziando le competenze distinte del Tecnologo Alimentare come "specialista eccellente" nella formazione del personale operante nell'impresa alimentare.

L'approvazione di "regole certe" sulla formazione e l'addestramento degli imprenditori e degli addetti del settore alimentare rappresenta uno degli elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale per limitare scandali, garantire la sicurezza dei prodotti e proteggere la salute dei consumatori;

questo passo rappresenta una svolta decisiva per chi lavora nel settore e ogni giorno deve entrare in contatto con alimenti diversi che richiedono differenti modalità di trattamento e di conservazione. Dal 2004 non tutte le Regioni e le Province si sono attenute alle norme comunitarie varate otto anni fa e hanno gestito diversamente la formazione degli operatori alimentari, lasciando l'attività formativa e di addestramento delle risorse appannaggio di soggetti improvvisati o addirittura alle ASL o alla libera scelta degli operatori. Questa situazione deve cessare a beneficio del pubblico interesse (imprese, lavoratori, consumatori, Autorità di Controllo). Il Tecnologo Alimentare possiede i titoli necessari per espletare la funzione di "direttore o direttore scientifico del corso" con pari dignità nei confronti di Medici specializzati e di Medici Veterinari, tenuto conto del percorso universitario distintivo e multidisciplinare, unico nel suo genere, dedicato a sviluppare competenze a 360° nel settore alimentare per la sicurezza dei prodotti e la tutela della salute dei consumatori.

Si tratta quindi di un momento di transizione e sicuramente prossimamente si avranno altri provvedimenti normativi in merito. ■