

# FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI E DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

AI SENSI DEL REGOLAMENTO 852/2004 CE E DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE LIGURIA N. 793 DEL 29/06/2012

## La formazione degli operatori alimentari

L'efficace formazione del personale addetto alla preparazione, alla trasformazione, alla manipolazione, al trasporto, alla vendita e alla somministrazione degli alimenti è un requisito fondamentale per garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti e contribuisce pertanto alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari. La Deliberazione n. 793 del 29/06/2012 ha sancito in Liguria **l'obbligo della formazione per tutti gli operatori destinati a venire a contatto diretto o indiretto con gli alimenti** in ottemperanza a quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II capitolo XII.

Sono soggetti alla formazione tutti gli operatori del settore alimentare, anche se le attività svolte sono temporanee e/o non hanno fini di lucro (es. operatori stagionali, addetti presso sagre e feste paesane). Sono esonerati dalla formazione i laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche o in discipline equipollenti, i periti agrari e agrotecnici, i diplomati della scuola alberghiera oppure i soggetti per i quali il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente ha valutato come utili altri titoli di studio compresa la formazione a distanza. La formazione degli operatori provenienti da altre Regioni è ritenuta valida se i contenuti trattati sono analoghi a quelli previsti dalla normativa ligure e adeguatamente documentati.

## Requisiti della formazione degli operatori alimentari

I corsi di formazione possono essere erogati da:

- ORGANISMI FORMATIVI ACCREDITATI ai sensi della DGR LIGURIA 28/2010;
- ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA anche tramite società e consorzi prevalentemente o totalmente partecipati, le Università, le Camere di Commercio;
- AASSLL, nei confronti di associazioni o consorzi che rappresentano gruppi di imprese;
- IMPRESE ALIMENTARI con capacità formativa e organizzativa interna adeguata.

Ai sensi della Deliberazione n. 1654 del 22/12/2014 è ammessa la **formazione a distanza (FAD) o e-learning**, purché i corsi erogati siano preventivamente validati dalla ASL territorialmente competente e sia possibile verificare l'avvenuto svolgimento e l'efficacia del corso (durata, possibilità di interazione tra discente e docente, possibilità di salvare e stampare il materiale didattico, esecuzione di test di verifica dell'apprendimento). **La formazione a distanza deve essere integrata con la formazione in aula in misura del 50%** per la prima formazione e in tal caso la verifica finale dell'intero percorso di apprendimento non deve essere effettuata telematicamente ma alla presenza del docente. La formazione a distanza può invece rappresentare uno strumento esclusivo per effettuare l'aggiornamento periodico e per approfondire specifici argomenti di interesse (es. allergeni, celiachia).

Possono essere **docenti dei corsi di formazione** i laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, i periti agrari e gli agrotecnici (relativamente al settore agricolo) che hanno maturato **un'esperienza minima nel settore di almeno 2 anni** presso attività pubbliche e/o private. In caso di corsi di formazione organizzati internamente dalle imprese alimentari, il docente può essere anche il responsabile dell'impresa o il responsabile dell'autocontrollo purché debitamente formati e con esperienza professionale svolta almeno da 2 anni nel settore specifico di attività dell'azienda.

## Caratteristiche della formazione degli operatori alimentari

La formazione deve essere:

- SPECIFICA: corrispondente alla tipologia di mansione svolta;
- APPROPRIATA in relazione alla tipologia d'impresa alimentare;
- DOCUMENTATA: deve essere avvalorata da attestati che riportano specifiche informazioni (i dati anagrafici dell'interessato, la data di superamento della verifica dell'apprendimento, il numero di ore, gli argomenti trattati e l'organismo che ha erogato la formazione) da tenere sul luogo di lavoro;
- PERMANENTE: deve essere assolta **entro 180 giorni dal momento dell'assunzione** (attività continuative) oppure deve essere in possesso dell'operatore già al momento dell'assunzione (attività stagionali) e deve prevedere periodici incontri formativi (aggiornamento e addestramento).

L'AGGIORNAMENTO deve essere assolto da tutto il personale, compresi i lavoratori esentati precedentemente indicati. Il corso di aggiornamento deve essere previsto **ogni 5 anni**, con la

partecipazione ai corsi sopra descritti, secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno dell'impresa alimentare e deve essere adeguatamente documentato nel piano di autocontrollo.

L'ADDESTRAMENTO deve essere effettuato all'interno di ogni impresa alimentare **con frequenza almeno annuale** e deve essere adeguatamente documentato nel piano di autocontrollo. Può essere svolto direttamente dal titolare dell'impresa alimentare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione all'Unità Formativa B e dell'attestato del relativo corso di aggiornamento. Deve essere incentrato sugli aspetti pratici e sulle buone prassi igieniche da utilizzare nell'ambito delle mansioni svolte all'interno dell'impresa per la prevenzione dei rischi specifici. **L'addestramento mirato e documentato** della durata minima di **4 ore** è ritenuto sufficiente per garantire la formazione degli operatori **assunti con contratto stagionale della durata inferiore a 30 giorni**.

L'obbligo formativo **varia in relazione alla mansione** (titolari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti) e al tipo di attività svolta. I contenuti minimi sono ripartiti in due percorsi (Unità formativa A e Unità Formativa B). Per gli **operatori semplici e alimentaristi** (es. camerieri, addetti alla vendita, baristi, magazzinieri, trasportatori), indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia d'impresa alimentare, è sufficiente seguire l'**Unità Formativa A** (formazione di base).

Per i **titolari, i responsabili dei piani di autocontrollo e gli operatori che svolgono attività complesse** (es. cuochi, pasticceri, panificatori) è necessaria la frequenza di **entrambi i percorsi**. Le caratteristiche dell'Unità Formativa A e dell'Unità Formativa B sono evidenziate nella Tabella n. 1.

	Unità formativa A	Unità formativa B
<b>Destinazione</b>	Tutti gli operatori alimentari (titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansioni alimentari semplici, indipendentemente dal tipo di attività svolta)	Titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti con mansione alimentare complessa (produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)
<b>Durata</b>	<b>8 ore</b>	<b>8 ore</b>
<b>Contenuti principali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;</li> <li><input type="checkbox"/> Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;</li> <li><input type="checkbox"/> Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;</li> <li><input type="checkbox"/> Conservazione alimenti;</li> <li><input type="checkbox"/> Approvvigionamento materie prime e tracciabilità;</li> <li><input type="checkbox"/> Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;</li> <li><input type="checkbox"/> Igiene del personale</li> <li><input type="checkbox"/> I manuali di Buone Prassi Igieniche;</li> <li><input type="checkbox"/> Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> L'articolazione di un piano di autocontrollo;</li> <li><input type="checkbox"/> Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;</li> <li><input type="checkbox"/> Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici</li> <li><input type="checkbox"/> Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati.</li> <li><input type="checkbox"/> Allergie e intolleranze alimentari</li> <li><input type="checkbox"/> Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.</li> </ul>

**Tabella 1** - Caratteristiche dell'Unità formativa A e dell'Unità Formativa B (DGR 793/2012)

### Verifica della formazione da parte dell'Autorità Competente

Nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza gli addetti al controllo ufficiale accertano il raggiungimento degli obiettivi formativi e le conoscenze acquisite attraverso la verifica documentale degli attestati, dei progetti formativi e dei piani di autocontrollo e il controllo della corretta applicazione delle norme di buona prassi igienica durante lo svolgimento dell'attività avvalendosi di una **specific check-list regionale**.

### La formazione degli operatori alimentari che producono, somministrano o vendono alimenti privi di determinati allergeni o destinati ai celiaci

Gli operatori del settore alimentare (titolari delle imprese alimentari, responsabili dei piani di autocontrollo, addetti alla preparazione, alla somministrazione e alla vendita) **che producono alimenti destinati ai celiaci** o alimenti definiti "PRIVI DI...ALLERGENE" (es. biscotti privi di uova o di latte) devono frequentare, oltre al corso previsto per tutti gli alimentaristi, **uno specifico modulo della durata di 2 ore** e provvedere all'aggiornamento con frequenza quinquennale.

### Normativa e documentazione di riferimento

- Regolamento CE 852/2004 – Igiene dei prodotti alimentari
- Delibera della Regione Liguria n. 793/2012 – Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi
- Delibera della Regione Liguria n. 1654/2014 – Approvazione criteri ed indirizzi per la formazione a distanza degli alimentaristi
- Delibera della Regione Liguria n. 332/2015 – Indirizzi regionali per allergeni e/o glutine in alimenti