

1. Introduzione

Un'efficace formazione e un adeguato addestramento del personale addetto alla preparazione, trasformazione, manipolazione vendita e somministrazione degli alimenti sono requisiti fondamentali per garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti, contribuendo, tra l'altro, alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

Con la Deliberazione della Giunta della Regione Liguria n. 793 del 29/06/2012 è diventata obbligatoria in Liguria la formazione per tutti gli operatori destinati a venire a contatto, diretto o indiretto, anche temporaneamente con gli alimenti.

2. Requisiti della formazione rivolta agli OSA e agli alimentaristi

La formazione deve essere:

- **SPECIFICA**: corrispondente alla tipologia di mansione svolta e **APPROPRIATA** in relazione alla tipologia d'impresa alimentare;
- **PERMANENTE**: deve prevedere un aggiornamento periodico;
- **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 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 (o analoghi organismi) che rappresentino gruppi d'impresе;
- **IMPRESЕ ALIMENTARI** con capacità formativa e organizzativa interna adeguata.

Possono essere docenti dei corsi:

- 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 ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo;

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.

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

Lavoratori **esentati**:

- 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;
- Laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
- Periti agrari e agrotecnici;
- Diplomatici della scuola alberghiera;
- Soggetti per i quali il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL territorialmente competente ha valutato come utili altri titoli di studio.

3. Contenuti del percorso formativo

L'obbligo formativo a cui devono attenersi i titolari delle imprese e addetti varia a seconda delle mansioni ricoperte dagli stessi e del tipo di attività svolta dall'impresa alimentare.

La durata minima dei corsi prevista dalle linee guida regionali può essere variata, secondo le indicazioni fornite dalla nota dell'Assessore alla salute n. 144345/2012.

- **UNITÀ FORMATIVA A:** (durata minima di 8 ore) formazione di base per tutti gli OSA e alimentaristi, indipendentemente dalle mansioni ricoperte e dalla tipologia d'impresa alimentare;

- **UNITÀ FORMATIVA B:** (durata minima di 8 ore) aggiuntiva alla precedente, con carattere specifico e teorico-operativo che deve essere garantita a tutti i titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo, nonché ad alcune categorie di alimentaristi che svolgono mansioni in campo alimentare a maggior rischio di trasmissione di malattie.

Unità Formativa A (8 ore)	Unità Formativa B (8 ore)
<ul style="list-style-type: none"> • Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; • Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; • Legislazione alimentare, obblighi e responsabilità dell'industria alimentare; • Conservazione alimenti; • Approvvigionamento materie prime e tracciabilità; • Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; • Igiene del personale • I manuali di Buone Prassi Igieniche; • Ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale 	<ul style="list-style-type: none"> • L'articolazione di un piano di autocontrollo; • Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; • Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP, con particolare riferimento agli specifici • Manuali di Buone Prassi Igieniche, ove validati. • Allergie e intolleranze alimentari • Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Inoltre, la formazione dei soggetti che, nelle imprese alimentari, si occupano di produzione, preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine, deve anche comprendere un apposito modulo in materia di celiachia, della durata minima di **2 ore**.

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

Tipologie dei Corsi	UF A	UF B
Corso per titolari d'impresе alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo	X	X
Corso per addetti con mansione alimentare di tipo semplice con esclusione di quelle di produzione, preparazione (esempio: attività di deposito e trasporto di alimenti)	X	
Corso per addetti con mansione alimentare complessa (esempio: produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)	X	X

I corsi devono sempre prevedere il rilascio di un ATTESTATO DI IDONEITÀ che riporti i dati anagrafici dell'interessato, la data di superamento della verifica dell'apprendimento, il numero di ore di addestramento, gli argomenti trattati e l'organismo che ha erogato la formazione.

4. Aggiornamento periodico della formazione

L'obbligo dell'**AGGIORNAMENTO PERIODICO** della formazione deve essere assolto da tutto il personale, compresi i lavoratori esentati dalla formazione di base sopra indicati. L'aggiornamento è previsto **ogni 5 anni**, con la partecipazione ai corsi sopra descritti, 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 anche tramite lo svolgimento di **INCONTRI DI ADDESTRAMENTO**. Per addestramento deve intendersi un'attività di formazione incentrata sugli aspetti pratici e sulle prassi da utilizzare nell'ambito delle mansioni svolte all'interno dell'impresa, con riguardo alla prevenzione dei rischi specifici. Tali incontri, a cadenza almeno **annuale** e comunque in relazione all'evoluzione effettiva dei rischi indicati nel documento HACCP, devono essere strettamente attinenti alla mansione svolta e orientati all'applicazione del piano di autocontrollo e alla promozione di corretti comportamenti igienici. Gli incontri di addestramento 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 all'Unità Formativa A e B e degli aggiornamenti periodici.

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 d'inizio della nuova mansione. Il responsabile dell'autocontrollo indica nel piano di autocontrollo lo svolgimento dell'addestramento con definizione di modalità, tempi e contenuti.

Tipologie di Alimantaristi	Obbligo Formativo
Nuovi assunti già in possesso di formazione adeguata	Incontro di addestramento documentato
Addetti assunti con contratti stagionali	Deve essere già assolto il momento dell'assunzione
Addetti assunti con contratti stagionali della durata <30 giorni	Addestramento mirato e documentato della durata di almeno 4 ore
Addetti provenienti da altre Regioni già in possesso di formazione analoga	Nessuno nell'immediato
Addetti con formazione pregressa effettuata tra il 25/07/2009 e il 25/07/2012	Aggiornamento entro 3 anni dalla formazione precedente
Addetti con formazione pregressa effettuata prima del 25/07/2009	Aggiornamento entro il 25/07/2013

5. Verifica da parte dell'Autorità Competente per Territorio (ACT)

Nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza ufficiale gli addetti al controllo ufficiale accertano il raggiungimento degli obiettivi formativi e le conoscenze acquisite attraverso:

- Verifica documentale degli attestati e delle procedure di autocontrollo;
- Verifica documentale dei progetti formativi attivati per controllarne la conformità a quanto indicato dalle linee guida regionali;
- Verifica di alcuni comportamenti operativi e della corretta applicazione delle regole di buona prassi igienica e di lavorazione (compilazione della Scheda di rilevazione predisposta dalla Regione Liguria)(**disponibile sul sito**).