

CLAUDIO MONTALDO

Assessore alla Salute, Politiche
della Sicurezza dei Cittadini

11-10-2012
PG/2012/144-345
C1311: 2011/614. 13. 13/7

Ai Sigg.

Direttori dei Dipartimenti di
Prevenzione delle AASSLL

Spett.

Confindustria Liguria

ASCOM - Confcommercio

CNA Liguria

Confesercenti Liguria

CONFARTIGIANATO

CONFAPI LIGURIA

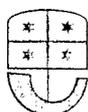
CONFCOOPERATIVE Liguria

LEGACOOP Liguria

LORO SEDI

Oggetto: Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli Operatori del Settore Alimentare, di cui alla DGR 793 del 29 giugno 2012

Come è noto, con la deliberazione della Giunta regionale n. 793 del 29 giugno 2012 sono state definite le linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli Operatori del Settore Alimentare, dando applicazione a quanto previsto in materia dal regolamento comunitario n. 852/2004.



Regione Liguria

Piazza De Ferrari, 1 - 16121 Genova - Tel. 010.5485744/5556 - Fax 010.5704201
E-mail: ass.salute@regione.liguria.it - ass.sicurezza@regione.liguria.it

Anche a seguito di taluni quesiti e di varie richieste di chiarimenti pervenute agli uffici regionali competenti, si ritiene utile fornire con la presente alcune precisazioni sull'applicazione del documento in argomento.

Innanzitutto è necessario ricordare che i regolamenti comunitari del 2004, che costituiscono il c. d. "Pacchetto Igiene", hanno introdotto alcuni principi fondamentali che ridefiniscono la filosofia del sistema di garanzia della sicurezza alimentare: in estrema sintesi, secondo tale approccio, la responsabilità dell'igiene degli alimenti è in capo all'OSA, il quale è tenuto a predisporre ed attuare **piani di autocontrollo** (con la metodica HACCP) in conformità con le norme comunitarie, nazionali e regionali vigenti.

L'OSA quindi, fermo restando il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, possiede autonomia organizzativa e discrezionalità riguardo alla gestione del processo produttivo, all'individuazione e gestione dei punti critici, all'utilizzo e alla scelta di laboratori d'analisi accreditati, ecc.; tale autonomia, naturalmente, riguarda anche la formazione propria e dei propri dipendenti.

Le autorità competenti (ossia le ASL), sulla base della programmazione nazionale e regionale nonché della categorizzazione del rischio per la salute pubblica connesso alle varie attività in campo alimentare, effettuano attività di controllo ufficiale (C. U.) secondo diverse modalità (audit, ispezione, ecc.), verificando tra l'altro l'adeguatezza dei piani di autocontrollo, il rispetto delle corrette prassi igieniche e delle norme vigenti, ecc., ed adottando gli atti conseguenti al riscontro di eventuali "Non Conformità".

Quanto sopra evidentemente delinea anche un nuovo rapporto tra autorità di controllo e operatori del settore alimentare, non più impostato su metodiche e approcci meramente ispettivi, ma fondato in gran parte sulla collaborazione e su una condivisa gestione dei rischi per la salute pubblica legati alla produzione e somministrazione di alimenti.

Tanto premesso, per quanto più specificamente concerne il provvedimento in argomento, giova evidenziare che, per loro stessa natura, le "linee di indirizzo" non costituiscono una norma cogente, bensì rappresentano, secondo le definizioni largamente condivise in letteratura e nella prassi, un insieme di indicazioni suggerite, di raccomandazioni, finalizzate ad assistere gli operatori (in questo caso sia gli OSA che gli operatori ASL) nella scelta delle modalità operative più adeguate alle specifiche circostanze ed attività, in modo da garantire elevati standard di qualità oltre che omogeneità di valutazione.

La corretta applicazione della delibera in argomento richiede pertanto che gli operatori del settore alimentare prevedano, nei loro piani di attività, iniziative di formazione per tutto il personale adeguate rispetto a quanto previsto dal provvedimento stesso, soprattutto in termini di contenuti, di frequenza, di qualificazione dei docenti, mentre le ASL, in sede di controllo ufficiale, dovranno adottare la necessaria flessibilità nella valutazione dell'assolvimento degli obblighi in materia di formazione da parte degli OSA, tenendo sempre presente, come chiarito anche nel testo del provvedimento, che la formazione è strumentale all'applicazione delle corrette prassi igieniche e che in tale ottica deve essere valutata (vedi ultimo capoverso par. 1 "Premessa").

In particolare appare necessario precisare ulteriormente alcuni specifici aspetti:

- Il provvedimento entra in vigore con la pubblicazione sul BURL, con le ordinarie tempistiche;
- La formazione pregressa all'entrata in vigore del provvedimento è valida, purché ovviamente documentata e ritenuta appropriata in sede di C. U. (vedi ultimo capoverso par. 2 "Requisiti della formazione rivolta agli OSA e agli alimentaristi"). Tale formazione deve essere oggetto di aggiornamento entro 3 anni dalla sua attestazione in modo da adeguarsi a quanto previsto dalla DGR;
- L'obbligo di sostenere entro 12 mesi la formazione richiesta risulta quindi essere in capo solo a coloro i quali non abbiano mai frequentato corsi di formazione in materia e a coloro i quali abbiano frequentato corsi più di tre anni prima dell'entrata in vigore del provvedimento;
- La durata minima dei corsi è indicativa: si è ritenuto che la trattazione esaustiva degli argomenti che devono essere oggetto dei corsi richiedesse un certo numero di ore, ma naturalmente in sede di controllo ufficiale possono essere considerati adeguati, esaustivi e validi a tutti gli effetti anche corsi di durata inferiore opportunamente strutturati e modulati. Si evidenzia peraltro che le linee di indirizzo in parola (par. 3 secondo capoverso) prevedono la possibilità di una preliminare collaborazione delle ASL per verificare l'adeguatezza complessiva dei corsi progettati;
- Il debito formativo può naturalmente essere assolto dall'OSA in più sessioni, purché lo stesso sia concluso in un lasso di tempo ragionevolmente compatibile con l'adeguato apprendimento delle tematiche trattate;
- L'aggiornamento deve consentire la revisione dei contenuti già appresi ed esposti nelle linee di indirizzo, alla luce degli eventuali aggiornamenti tecnici o giuridici: non consiste quindi in una

- pedissequa ripetizione del corso precedente, né in un mera revisione di tipo normativo;
- La formazione deve sempre essere adeguatamente documentata, tramite la conservazione degli attestati e di altra documentazione necessaria;
 - Il riscontro di non conformità dovute **esclusivamente** a carenze rispetto agli obblighi di formazione (check list n. 1 dell'allegato 2 denominata "Documentazione") dà luogo a provvedimenti prescrittivi di adeguamento e non a sanzioni (vedi ultimo capoverso par. 7 "Verifica da parte dell'ACT" nonché check list di cui all'allegato 2).

Si raccomanda ai sigg. Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione di codeste Aziende di dare la massima divulgazione alla presente nota presso tutto il personale impiegato nel campo dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, in modo da garantire la massima uniformità di giudizio in sede di controllo.

Si chiede altresì alle Associazioni di categoria in indirizzo di provvedere alla diffusione presso i soggetti interessati.

Si auspica infine una fattiva collaborazione tra AASSLL e Associazioni, anche mediante l'organizzazione di incontri sul tema ai quali fin d'ora gli Uffici regionali garantiscono la propria partecipazione, al fine di dare piena attuazione ai principi che ispirano il "Pacchetto Igiene", sopra enunciati.

Nel rimanere comunque a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti, si porgono i più cordiali saluti.

Claudio Montaldo
