

Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 30 del 13 giugno 2005

DECRETO DIRIGENZIALE N. 46 del 23 febbraio 2005

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO ASSISTENZA SANITARIA SETTORE PREVENZIONE ASSISTENZA SANITARIA IGIENE SANITARIA - Modalità di attuazione dei processi formativi per il rilascio dell'Attestato di formazione e/o aggiornamento agli alimentaristi, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria di cui all' art. 14 della L.283/62

IL DIRIGENTE

omissis

DECRETA

Per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati:

- di approvare le modalità di attuazione dei processi formativi di cui agli allegati A) e B) del presente decreto, per il rilascio dell'attestato di formazione/aggiornamento degli alimentaristi, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62;

- di inviare per competenza ai Settori: Assistenza Sanitaria, Farmaceutico e Veterinario;

- di inviare al B. U. R. C. completo di allegati, per la pubblicazione;

- di trasmettere per il prosieguo di competenza alle Aziende Sanitarie Locali della Regione.

23 febbraio 2005

Dr. Massimo Amadei



**Formazione ed aggiornamento continuo per gli alimentaristi.
Abolizione del libretto Sanitario di cui all'art. 14 della L. 283/62**

PREMESSA

L' O.M.S. con la risoluzione n° 785/89 recante "health surveillance and management pocedures for food-handling personnel", ha evidenziato che gli accertamenti sanitari di routine sono inefficaci ai fini di un'adeguata attività di prevenzione delle malattie di origine alimentare per cui rappresentano un inutile spreco di risorse umane ed economiche; invece, un adeguato percorso di formazione e di aggiornamento continuo degli addetti, con l'utilizzo di giuste tecnologie di sicurezza, sono più utili allo scopo.

Sulla base di queste indicazioni la verifica dell'idoneità sanitaria ed il conseguente rilascio dell'attuale libretto sanitario di cui all'art. 14 della legge 283/62, viene sostituito dall'attestato di frequenza ad un idoneo percorso di formazione.

FORMAZIONE DELL'ALIMENTARISTA

A) DESTINATARI e durata minima dei percorsi formativi

- i Responsabili di industrie alimentari
- gli addetti di livello di rischio 1;
- gli addetti di livello di rischio 2;

I corsi di formazione avranno la durata di:

- n° 4 (quattro) ore per gli addetti di livello di rischio 1;
- n° 8 (otto) ore per gli addetti di livello di rischio 2;
- n° 12 (dodici) ore per i Responsabili di industrie alimentari

B) CONTENUTI

- a) *generalità sulle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione;*
- b) *responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentari;*
- c) *igiene della persona;*
- d) *igiene dell'ambiente di lavoro;*
- e) *legislazione sanitaria;*
- f) *good manufacturing practices - buone pratiche di lavorazione*
- g) *processi di preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario;*
- h) *piano di autocontrollo alimentare basato sui principi del sistema HACCP;*

I corsi rivolti ai Responsabili delle industrie alimentari devono porre particolare risalto e congruo spazio ai principi del sistema HACCP ed alla gestione dell'Autocontrollo.

C) ENTI DI FORMAZIONE

Le attività di Formazione per Alimentaristi sono svolte dalle AA. SS. LL., inoltre, possono essere svolte da Enti Pubblici ed Organismi privati e/o Associazioni di Categoria o altri Enti interessati purché accreditati e autorizzati ai sensi della normativa vigente.

D) QUALIFICA DEI RESPONSABILI SCIENTIFICI E DEI DOCENTI DEI CORSI DI FORMAZIONE

Il Responsabile scientifico del Corso deve essere in possesso della laurea in Medicina e Chirurgia e specializzato in Igiene. Gli altri docenti devono essere in possesso della laurea in Medicina e Chirurgia, scienze biologiche, chimica, scienze e tecnologia alimentare, medicina veterinaria, laurea specialistica in scienze dell'alimentazione, e/o diplomi di laurea attinenti alla materia oggetto dei corsi.

E) AGGIORNAMENTO DELLA FORMAZIONE

E' stabilito l'obbligo di aggiornamento della Formazione a cadenza triennale, e comunque ogni qual volta lo richiedano innovazioni produttive e tecnologiche introdotte, aggiornamento da attuarsi tramite corsi dalle caratteristiche simili e complementari a quelle del corso di formazione iniziale, ma di durata inferiore, come di seguito specificato:

- n° 3 (tre) ore gli addetti di livello di rischio 1 e 2;
- n° 6 (ore) ore per i Responsabili di industrie alimentari.

F) CATEGORIE E NUMERO DEI PARTECIPANTI

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione iniziali o di aggiornamento non deve essere inferiore a 15 (quindici) unità e non superiore a 30 (trenta) unità.

I corsi devono essere organizzati per livello di rischio differenziati e per categorie omogenee di addetti.

G) MANCATA FORMAZIONE

La responsabilità giuridica della mancata formazione, sia iniziale che di aggiornamento, è del titolare dell'industria alimentare - allegato unico, cap. 10, del D. lgs 155/97 - "che il responsabile dell'industria alimentare deve adeguatamente formare i propri dipendenti in materia di igiene generale e degli alimenti".

H) FORMAZIONE SVOLTA DAI S.I.A.N. DELLE AA.SS.LL.

Le quote di partecipazione ai corsi organizzati dalle AA.SS.LL. sono così quantificate:

- per l'alimentarista di livello di rischio 1 = €. 30,00;
- per l'alimentarista di livello di rischio 2 = €. 60,00;
- per il responsabile di industria alimentare = €. 90,00.

L'attività di Formazione può essere resa anche al di fuori dell'orario di servizio.

I) ATTESTATO DI FORMAZIONE

A conclusione di ciascun corso, gli Enti organizzatori costituiscono una Commissione composta da due docenti del corso, di cui uno con funzioni di Segretario. La Commissione è presieduta dal Direttore del SIAN dell'ASL territorialmente competente o suo delegato (ai sensi del D.M. 16 ottobre 1998), nominato nell'ambito dei Servizi Dipartimentali, di concerto con il Direttore del Dipartimento, per la verifica del livello di apprendimento dei partecipanti.

Al Presidente della Commissione deve essere attribuito un gettone di presenza omnicomprensivo, per ciascun corso, pari a €. 100,00, a carico dell'Ente di Formazione.

La Commissione procederà a somministrare ai partecipanti un test di apprendimento composto da 20 domande a risposta multipla. Il test si intende superato se il candidato risponde correttamente ad almeno 15 domande. A tale scopo sarà il Presidente della Commissione esaminatrice a predisporre tre buste chiuse contenenti un gruppo di venti domande per ogni corso. Le domande saranno estrapolate tra quelle che il Settore Assistenza Sanitaria dell'Assessorato alla Sanità della Regione trasmetterà alle AASSLL.

La prova di apprendimento può essere svolta contemporaneamente da partecipanti di più corsi purché appartenenti allo stesso livello di rischio e alla stessa attività produttiva di riferimento.

Gli Enti gestori dei corsi dovranno concordare con i Direttori dei S.I.A.N. le date di svolgimento delle prove di apprendimento.

L'attestato di Formazione rilasciato dovrà essere conforme al modello di cui all'allegato B del presente decreto.

L) RUOLO E MANSIONE

Viene distinto il ruolo dell'alimentarista all'interno dell'industria alimentare a seconda se si tratti di responsabile dell'industria alimentare o di addetto. In quest'ultimo caso, od anche nel caso del responsabile qualora egli svolga anche compiti di carattere operativo, va distinta la mansione svolta, venendo qui individuate, in linea generale, 2 livelli di categoria di rischio:

- livello 1: es. baristi, fornai ed addetti alla produzione di pizze e similari; addetti alla vendita di alimenti sfusi e generi alimentari escluso ortofrutta; addetti somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche;
- livello 2: es. cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini, etc.); pasticceri; gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carni, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti;

M) FASI DI APPLICAZIONE

Dal 1° giugno 2005 si dà avvio, per gli alimentaristi operanti in Regione Campania, alla prassi del processo di formazione permanente (Formazione/Aggiornamento) stabilita con il presente decreto.

Dal 1° giugno 2006, nella Regione Campania, in attesa di eventuali norme dello Stato in merito, il rilascio/rinnovo del L.I.S.A. di cui all'art. 14 della legge 283/62, è sostituito dall'Attestato di formazione, fatto salvo il rilascio/rinnovo a cittadini che ne facciano espressa richiesta ai fini di soddisfare esigenze di prassi extraregionali.

N) SANZIONI

Il mancato possesso del L.I.S.A. fino al 31.05.2006 e successivamente dell'attestato di Formazione dell'alimentarista, si configura quale illecito amministrativo per contravvenzione all'obbligo di cui alla lett. l) del presente decreto.

L'accertamento del mancato possesso dello specifico attestato di formazione comporta la prescrizione di dotarsi dell'attestato entro e non oltre il 1° gennaio 2007.

Dal 1° gennaio 2007 l'accertamento del mancato possesso dell'Attestato di Formazione/Aggiornamento comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria così distinta, da:

- per l'addetto sprovvisto dell'attestato da € 50.00 a € 300.00;
- per il titolare dell'industria alimentare che non ha provveduto a garantire la formazione dei propri dipendenti da € 100.00 a € 600.00;
- se il titolare dell'industria alimentare è a sua volta sprovvisto dell'attestato da € 150.00 a € 900.00.

Per l'applicazione delle sanzioni si fa riferimento alle norme previste dalla Legge n. 689/81 e dalla L. R. 13/83.

Q) NORME TRANSITORIE

a) Dal 1 giugno 2005 e fino al 31.05.2006, quale intervento integrativo, ai richiedenti il rilascio/rinnovo del L.I.S.A., verrà somministrato apposito questionario a risposta multipla, finalizzato alla verifica delle specifiche conoscenze possedute dagli alimentaristi e all'individuazione del bisogno formativo.

Eventuali carenze conoscitive vanno risolte con correzione ed esplicitazione delle informazioni da parte del medico addetto al rilascio/rinnovo del L.I.S.A. (D.P.C.M. 29/11/2001).

b) Nel caso in cui siano stati organizzati e conclusi corsi di formazione sperimentali, tenuti presso i Dipartimenti di Prevenzione delle AA. SS. LL. della regione Campania, prima dell'emanazione del presente decreto, possono essere validati dal direttore del S.I.A.N., purché i destinatari dei corsi siano in possesso del relativo attestato di Formazione.



ENTE DI FORMAZIONE _____
con sede sociale in _____ alla via _____
Accreditato dalla Regione o dalla Provincia di _____
con autorizzazione nr. _____ del _____

**Attestato DI FORMAZIONE / aggiornamento
PER ADDETTI ALLE ATTIVITÀ CONNESSE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI**

(Ai sensi del Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 46 del 23 febbraio 2005)

SI ATTESTA che il sig. re /ra

Nome _____ Cognome _____

Nato/a il _____ a _____ prov. _____

Residente in _____

alla via _____ prov. _____

Ha partecipato al corso di formazione / aggiornamento per addetti alla produzione, somministrazione, manipolazione degli alimenti e ha superato con esito positivo la prova finale del corso per _____, della durata di ore _____, conseguendo la idoneità ALLA MANSIONE di:

RESPONSABILE

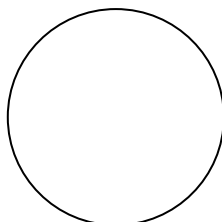
ADDETTO livello di rischio 1 (baristi, fornai, addetti alla produzione di pizze e similari, addetti alla vendita e somministrazione di alimenti sfusi, inclusi ortofrutta.....);

ADDETTO livello di rischio 2 (cuochi, pasticciieri, addetti alla produzione, manipolazione, somministrazione e vendita...)

Luogo e data _____

Attestato n. _____

Il Responsabile
scientifico del Corso



Il PRESIDENTE
Il Direttore del SIAN

