

Allegato A**CRITERI E MODALITÀ PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO AI SENSI DELLA L.R. N. 11/2003 e smi**

Gli operatori del settore alimentare (OSA) o i responsabili dei piani di autocontrollo devono possedere una idonea formazione in materia di igiene alimentare e sono obbligati ad assicurare la formazione degli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite lo svolgimento di appositi corsi svolti in conformità alle indicazioni contenute nel presente provvedimento.

La formazione può essere svolta direttamente dalle imprese alimentari nei confronti del personale di appartenenza, sempre che sia compatibile con i requisiti previsti opportunamente documentati.

La formazione deve essere connessa alla tipologia di mansione svolta e appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare, deve prevedere un aggiornamento periodico e deve essere documentata attraverso il possesso dell'attestato formativo conforme al modello regionale (allegato n. 1).

1. CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE E DURATA DI VALIDITÀ DEGLI STESSI**A) Livello 2 con validità dell'attestato di formazione di tre anni**

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
Pasticceri;
Gelatai (produzione);
Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
Addetti alla produzione di pasta fresca;
Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi;
Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

B) Livello 1 con validità dell'attestato di formazione di cinque anni

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);
Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili, esclusi gli ortofrutticoli;
Addetti alla lavorazione di ortofrutticoli quarta gamma;
Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

C) Livello 0 con esclusione dell'obbligo di formazione

Baristi (sola somministrazione bevande);
Camerieri;
Lavapiatti;
Addetti all'industria conserviera;
Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;
Trasportatori/magazzinieri;
Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;
Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
Tabaccai e farmacisti;
Promoter;
Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;
Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;
Personale docente nelle strutture scolastiche;

Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, etc.);

Addetti all'imballaggio delle uova;

Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B).

Gli addetti alle mansioni elencate nei **livelli 1 e 2** sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione ottenuto secondo le modalità indicate nel presente provvedimento al termine di specifico corso di formazione; gli addetti alle mansioni elencate nel **livello 0** sono esclusi da tale obbligo.

Gli addetti alle sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti sono esclusi dall'obbligo dell'attestato di formazione in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione, Ente o organizzazione cui spetta una attività di supervisione volta ad identificare e correggere atteggiamenti e modalità igienicamente scorretti del personale impiegato.

Il responsabile deve essere in possesso dell'attestato di formazione o rientrare in uno dei casi di esclusione previsti e deve garantire che il personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente provvedimento sia adeguatamente istruito circa le buone prassi igieniche da adottare.

2. SOGGETTI PREPOSTI ALLA EROGAZIONE DELLA FORMAZIONE

La formazione di cui al presente provvedimento può essere erogata dai seguenti soggetti:

- Aziende sanitarie locali, tramite i Dipartimenti di Sanità Pubblica;
- Enti di formazione professionale;
- Associazioni di categoria del settore;
- Operatori del settore alimentare, solo per il proprio personale alimentarista.

3. MODALITA' DI ATTUAZIONE DEL CORSO BASE DI FORMAZIONE DA PARTE DEI DIPARTIMENTI DI SANITA' PUBBLICA

I Dipartimenti di Sanità Pubblica competenti per territorio erogano esclusivamente il corso base di formazione, con frequenza almeno mensile, previa corresponsione di una tariffa la cui determinazione viene demandata, su proposta della Giunta regionale, all'Assemblea legislativa. In attesa della definizione del nuovo tariffario regionale, il corso base suddetto continuerà ad essere realizzato a titolo gratuito.

Il corso base è rivolto ai soggetti che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione ed ha la durata complessiva di 3 ore.

L'attività di docenza ai corsi è svolta dal personale sanitario e tecnico del Dipartimento di Sanità Pubblica dell'AUSL in possesso delle necessarie professionalità e competenze in campo di sicurezza alimentare.

Il numero dei partecipanti a ciascun corso viene definito in modo da favorire l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti e comunque, indicativamente, non inferiore a 20 e non superiore alle 40 unità.

In occasione dei corsi viene fornito ai partecipanti, a cura del medesimo Dipartimento, idoneo materiale didattico-formativo.

L'attestato di avvenuta formazione (allegato 1) viene rilasciato dal Dipartimento di Sanità Pubblica che ha gestito il Corso base di Formazione ai soggetti che risultano avere soddisfatto l'obbligo della frequenza e superato con esito soddisfacente il questionario di apprendimento finale del corso stesso.

4. COMPATIBILITA' CON ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

Tenuto conto che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare, ai sensi del Reg.852/2004 (Capitolo XII allegato II) e delle specifiche normative di settore in materia di