

La formazione degli operatori nell'Industria Alimentare.

Lo stato dell'arte della formazione in Toscana.



Pisa - 16 Gennaio 2020



Dottore Agronomo Daniela di Bonaventura

Formazione alimentaristi e Comunità Europea

Il Regolamento (CE) N. 852/2004
del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29
aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari,



fissa i requisiti generali in materia di formazione del
personale che opera nel settore alimentare.

Regolamento (CE) N. 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

nell'Allegato I, dedicato alla produzione primaria è previsto espressamente che:

- gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale (Parte A punto 4 lett. e),
- gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono vegetali (Parte A punto 5 lett. d),

devono, se del caso, **assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi alimentari**

Regolamento (CE) N. 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

Capitolo XII dell'Allegato II, è **previsto espressamente** che gli operatori del settore alimentare, (diversi da quelli di cui all'Allegato 1), devono assicurare:

- che **gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;**

Regolamento (CE) N. 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

Capitolo XII dell'Allegato II, è **previsto espressamente** che gli operatori del settore alimentare, (diversi da quelli di cui all'Allegato 1), devono assicurare:

- che i **responsabili** dell'elaborazione del piano di autocontrollo aziendale **abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;**

Regolamento (CE) N. 852/2004

sull'igiene dei prodotti alimentari

Capitolo XII dell'Allegato II, è **previsto espressamente** che gli operatori del settore alimentare, (diversi da quelli di cui all'Allegato 1), devono assicurare:

- che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

Regolamento (CE) N. 853/2004

che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale

Si parla di formazione delle persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, espressamente indicate nell'allegato III, Sezione IV, Capitolo I:

“Corsi di formazione per cacciatori in materia di igiene e di sanità”.



LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI

Si parla di formazione degli alimentaristi anche nelle Linee guida, sull'applicazione del Reg. CE 852/2004, emanate in data 21 dicembre 2005 dalla [Direzione Generale per la tutela del consumatore della Commissione Europea](#), ribadiscono che:

- **la formazione è uno strumento importante per garantire l'effettiva applicazione di buone prassi igieniche**



LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI DEVE ESSERE:

- a) **specifica** corrispondente alla tipologia di mansione svolta ed appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare;
- b) **permanente**: deve prevedere un aggiornamento periodico;
- c) **documentata**: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati o libretti formativi e costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista.



LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)



LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N.
852/2004 e 853/2004)

REGIONE
TOSCANA



La formazione in regione toscana è prevista dalle seguenti norme:

1. Legge regionale n. 24/2003, all'art. 2
2. Decreto Giunta Regionale n. 1388/2004
3. Decreto Giunta Regionale n. 559/2008
4. Decreto n. 20226 del 18/12/2018 (nuove schede descrittive dei percorsi formativi per gli alimentaristi)

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

I corsi sono organizzati e realizzati:

1. dalle agenzie formative accreditate ai sensi della DGR 436/03 e sue modifiche;
2. dalle imprese alimentari con propria struttura organizzativa interna che consenta di assicurare la formazione per i propri addetti.

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

Per ogni corso deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- 1 - Responsabile del corso e sua qualifica professionale; nel caso in cui sia presente un responsabile gestionale ed uno scientifico i dati relativi a entrambi;
- 2 - Referente interno che presidia il processo formativo, qualora il corso sia realizzato dall'impresa alimentare per i propri addetti;
- 3 - Durata complessiva del corso;
- 4 - Numero di partecipanti previsti e loro tipologia di mansione nel settore alimentare;

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

Per ogni corso deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- 5 - Articolazione del corso in unità formative, indicando per ciascuna:
 - contenuti,
 - obiettivi di competenza da raggiungere,
 - durata in ore,
 - metodologia didattica utilizzata;

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

Per ogni corso deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- 6 - Calendario dettagliato delle lezioni indicante, per ciascuna, le date, gli orari e le sedi di svolgimento, i docenti;
- 7 - Modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi; ·
Modalità di verifica della frequenza al corso;
- 8 - Curriculum dei docenti;
- 9 - Dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali.

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

I corsi devono essere organizzati per target omogenei di operatori riferiti ai quattro livelli di complessità individuati nel presente allegato (v. prospetto seguente) e possibilmente alle tipologie produttive.

I corsi devono prevedere la presenza di un numero di persone non superiore a 25.

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

La frequenza deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze con la partecipazione obbligatoria ad almeno il 70% delle ore complessive previste.

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:

- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia,
- medicina veterinaria,
- scienze delle produzioni animali,
- scienze agrarie,
- scienze forestali e ambientali,
- farmacia, chimica, scienze biologiche,
- biotecnologie,



LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:

- scienze e tecnologie alimentari,
- dietistica
- tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro,
- tecniche erboristiche,
- economia e ingegneria della qualità;
- i periti agrari e gli agrotecnici relativamente ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo



LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA

(in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)

Possono essere docenti :

- operatori laureati in discipline diverse (esempio giuridiche) può essere prevista nell'ambito del corso, comunque in misura residuale e circoscritta a specifici temi.



Sono esentati dalla formazione (BASE) gli operatori e gli addetti del settore alimentare sotto elencati

Gruppo A, laureati di 1° o 2° livello in:

1 - medicina e chirurgia,

2 - medicina veterinaria,

3 - scienze delle produzioni animali,

4 - scienze agrarie,

5 - scienze forestali e ambientali,

6 - farmacia,

7 - chimica,

8 - scienze biologiche,

9 - biotecnologie,

10 - scienze e tecnologie alimentari,

11 - dietistica,

12 - tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro,

13 - tecniche erboristiche,

14 - economia e ingegneria della qualità;



Sono esentati dalla formazione gli operatori e gli addetti del settore alimentare sotto elencati

Gruppo B, laureati di 1° o 2° livello in:

B. in discipline riconosciute equipollenti e documentate

Sono esentati dalla formazione gli operatori e gli addetti del settore alimentare sotto elencati:

C. i periti agrari e gli agrotecnici;

D. i soggetti diplomati della scuola alberghiera che abbiano documentato nel curriculum di studi lo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo.

E. i soggetti che hanno frequentato con profitto i corsi di formazione istituiti ai sensi dell'art.5 della L.114/98 e disciplinati con deliberazione della Giunta regionale 866 del 7/08/2000.

Gli aggiornamenti formativi sono obbligatori per tutti gli alimentaristi





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

Per i nuovi assunti si deve prevedere al momento dell'ingresso nell'azienda alimentare, un incontro di **addestramento di 4 ore** effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo

Sagre

Nel caso di personale addetto alla sola distribuzione di alimenti durante sagre, feste paesane, manifestazioni temporanee ecc., l'obbligo formativo si intende assolto tramite la **partecipazione a un incontro della durata di almeno due ore sulle tematiche di cui alla III° unità formativa** effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano stati debitamente formati.

Sagre

Il rimanente personale addetto alle **mansioni complesse di cucina**, compresi i titolari e i responsabili dei piani di autocontrollo **devono aver partecipato almeno a due unità formative (U.F. I e III) di otto ore.**

Lavoratori stagionali

Limitatamente ai contratti di durata inferiore a trenta giorni, la **formazione** di tale personale potrà essere **sostituita** da un addestramento mirato e documentato, effettuato dal responsabile del piano di autocontrollo e/o dal datore di lavoro (a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato relativo al corso di aggiornamento), della durata di almeno quattro ore.

Delibera n. 180 del 26/02/2018

Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine diretti al consumatore finale.

Revoca DRG 1036/2005

Formazione alimentaristi

	Prima formazione	Aggiornamento
Addetto attività semplici	8 ore	4 ore
Addetto attività complesse	12 ore	4 ore
Responsabile attività semplici	12 ore	8 ore
Responsabile attività complesse	16 ore	8 ore

Gli **aggiornamenti** sono a cadenza quinquennale

Unità formativa I

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione.
- **Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari.**
- **Ricadute sulla salute.**
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP.
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

I temi della presente unità formativa devono essere svolti da tutti gli operatori del settore alimentare (responsabili e addetti di attività semplici e complesse)

Unità formativa II per ADDETTI di attività semplici e complesse

- Tecniche di conservazione degli alimenti.
- Approvvigionamento materie prime.
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.
- Igiene personale.
- **Normativa in tema di etichettatura.**
- **Le buone pratiche da seguire, durante le varie fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.**

I temi della presente unità formativa devono essere svolti da tutti gli operatori del settore alimentare (responsabili [III u.f.] e addetti di attività semplici e complesse)

Unità formativa III per ADDETTI ad attività complesse

- Metodi e Tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.
- **Modalità di controllo del rischio «allergeni» con focus sul rischio «glutine».**

I temi della presente unità formativa devono essere svolti dagli operatori del settore alimentare, responsabili (IV u.f.) e addetti, di attività complesse

Unità formativa II per RESPONSABILI di piani di autocontrollo

- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

I temi della presente unità formativa devono essere svolti dai soli responsabili dei piani di autocontrollo