

LA GIUNTA REGIONALE

- visto il regolamento (CE) n. 852/2004 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, il quale stabilisce che, in materia di formazione, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in relazione al tipo di attività, nel rispetto dei requisiti della legislazione nazionale in materia;
- considerato che il regolamento comunitario citato individua negli operatori del settore alimentare i principali responsabili nel dare piena attuazione alle prescrizioni in esso contenute;
- ritenuto che un'efficace formazione del personale alimentarista rappresenti uno strumento essenziale di garanzia della salubrità e dell'igiene degli alimenti a tutela della salute pubblica, contribuendo tra l'altro alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 4197 del 22 novembre 2004, recante approvazione delle linee guida per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico sanitaria degli addetti alle imprese alimentari, a seguito della sospensione del libretto di idoneità sanitaria per il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, stabilita dalla DGR n. 2507/2002;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1521 del 26 maggio 2006, recante deroga ai termini previsti dalle linee guida approvate con DGR n. 4197/2004, in relazione alle attività formative previste in materia igienico sanitaria per il personale di nuova occupazione addetto alla preparazione, produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, a seguito della sospensione del libretto di idoneità sanitaria;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1067 del 6 maggio 2011, recante approvazione dell'integrazione alle linee guida per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico sanitaria degli addetti alle imprese alimentari, di cui all'allegato 1 alla deliberazione della Giunta regionale n. 4197 del 22/11/2004;
- considerato che risulta necessario aggiornare e adeguare la citata normativa regionale alla vigente legislazione comunitaria in materia di igiene dei prodotti alimentari, attraverso la revoca della DGR 4197/2004 e la DGR 1521/2006 sopra citate;
- considerato che le linee guida, predisposte dai competenti uffici, per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico-sanitaria degli operatori e degli addetti del settore alimentare ai sensi del Reg. 852/2004/CE, allegate alla presente deliberazione, sono state condivise dalle competenti strutture dell'Assessorato regionale sanità, salute e politiche sociali, dell'Azienda USL e dalle Associazioni di categoria interessate;
- ritenuto di approvare le allegate linee guida per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico-sanitaria degli operatori e degli addetti del settore alimentare ai sensi del Reg. 852/2004/CE;
- considerato che gli indirizzi per l'organizzazione dell'attività formativa, rivolta agli alimentaristi, definite nell'allegato suddetto, richiedono che i soggetti che erogano l'attività formativa possiedano determinati requisiti, come declinati nell'allegato;
- ritenuto necessario, pertanto, a seguito dell'approvazione di tali nuove linee guida, revocare le deliberazioni di Giunta regionale attualmente vigenti in materia n. 4197 del 22 novembre 2004, n. 1521 del 26 maggio 2006 e n. 1067 del 6 maggio 2011;

- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 620 in data 29 maggio 2023, concernente l'approvazione del bilancio finanziario gestionale per il triennio 2023/2025 a seguito della revisione della struttura organizzativa dell'amministrazione regionale di cui alla DGR 481/2023 e attribuzione alle strutture dirigenziali delle quote di bilancio con decorrenza 1° giugno 2023;
- visto il parere favorevole di legittimità rilasciato sulla proposta della presente deliberazione dal dirigente della Struttura igiene e sanità pubblica e veterinaria dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, ai sensi dell'articolo 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;
- su proposta dell'Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Carlo Marzi, di concerto con l'Assessore al turismo, sport e commercio, Giulio Grosjacques;

ad unanimità di voti favorevoli

DELIBERA

1. di approvare le linee guida per l'individuazione dei criteri per la formazione igienico-sanitaria degli operatori e degli addetti del settore alimentare ai sensi del Reg. 852/2004/CE, che in allegato fanno parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
2. di revocare le deliberazioni di Giunta regionale n. 4197 del 22 novembre 2004, n. 1521 del 26 maggio 2006 e n. 1067 del 6 maggio 2011;
3. di dare atto che la presente deliberazione non comporta oneri a carico del bilancio della Regione;
4. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della Struttura regionale competente in materia, al Ministero della salute, al Direttore Generale dell'Azienda USL, all'Assessorato regionale sviluppo economico, formazione e lavoro, trasporti e mobilità sostenibile, all'Assessorato regionale turismo, sport e commercio, al Celva, alle Associazioni di categoria, alle Organizzazioni sindacali e al Comando dei Carabinieri del NAS;
5. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata sul sito web della Regione Autonoma Valle d'Aosta, sezione Sanità.

**LINEE GUIDA PER L'INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI PER LA
FORMAZIONE IGIENICO-SANITARIA DEGLI OPERATORI E DEGLI
ADDETTI DEL SETTORE ALIMENTARE**

Linee guida per la progettazione e gestione delle iniziative formative rivolte agli operatori e agli addetti del settore alimentare, in applicazione della normativa vigente, in particolare:

- Legge 283/1962 (Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.07.1934, n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande");
- Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 (che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare);
- Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 (Regolamento recante norme specifiche in materia di igiene dei prodotti alimentari).

1. FINALITÀ E CAMPO DI APPLICAZIONE

La formazione in materia d'igiene alimentare rappresenta uno strumento essenziale di prevenzione nell'ambito della sicurezza alimentare, poiché permette agli operatori del settore di acquisire le conoscenze e le competenze necessarie a proteggere la salute del consumatore finale.

La formazione in materia d'igiene alimentare è disciplinata dal Regolamento CE/852/2004 che fissa nell'Allegato II, capitolo XII i requisiti generali in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare. I requisiti specifici in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari sono disciplinati dalla legislazione nazionale.

Il primo responsabile della formazione degli addetti che operano all'interno di un'impresa alimentare è l'operatore del settore alimentare (OSA), soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Con l'obiettivo di garantire su tutto il territorio regionale livelli uniformi di formazione, il presente documento definisce da un lato i criteri, le procedure e le modalità da rispettare e documentare nell'organizzazione dei corsi di formazione destinati agli operatori del settore alimentare, dall'altro fornisce alle Autorità Competenti Locali (ACL) idonei e omogenei criteri di valutazione della formazione.

La partecipazione ai corsi previsti dal presente documento e l'acquisizione del relativo attestato di formazione assolvono agli obblighi previsti in materia dal Regolamento CE/852/2004.

2. MODALITÀ E OBBLIGHI FORMATIVI

La formazione destinata agli operatori e agli addetti del settore alimentare deve essere:

- obbligatoria;
- specifica per tipologia di attività svolta;
- permanente, attraverso aggiornamenti o approfondimenti periodici (ogni qualvolta siano introdotte innovazioni di tipo legislativo, tecnologico e organizzativo);
- documentata, attraverso il rilascio di un attestato di frequenza.

I corsi devono essere organizzati in base ai livelli sotto indicati e devono prevedere l'acquisizione di conoscenze sui fondamenti igienico-sanitari, legislativi, le buone pratiche di lavorazione aziendale, l'applicazione delle tecniche di autocontrollo e rintracciabilità degli alimenti.

In relazione alle diverse figure professionali, alle mansioni ricoperte e al tipo di attività svolta dall'impresa alimentare, sono individuati due livelli di formazione:

- 1) **primo livello**: destinato agli operatori del settore alimentare (OSA), ai responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP, nonché agli addetti alla manipolazione di prodotti alimentari nelle fasi di produzione, trasformazione e confezionamento. Solo a titolo di esempio si segnalano: cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini), pasticceri, fornai e addetti alla produzione di pizze e similari, gelatieri (produzione), addetti gastronomia (produzione), addetti produzione pasta fresca, casari, addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita carni, pesce e molluschi, addetti produzione ovoprodotti, addetti alla trasformazione dei prodotti vegetali.

Per tali soggetti deve essere previsto un corso di formazione della **durata minima di 8 ore** che dovrà trattare i seguenti argomenti:

- cenni alle principali norme in materia di sicurezza degli alimenti;
- pericoli biologici, chimici e fisici: identificazione ed analisi dei rischi;
- nozioni di base sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze;
- corrette e buone prassi igieniche relativamente alle specifiche mansioni (GHP-GMP);
- buone prassi nella produzione primaria;
- prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare (MTA);
- obblighi e responsabilità;
- ambiti, tipologia e significato del Controllo Ufficiale;
- sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- autocontrollo: elaborazione e applicazione delle procedure basate sul sistema HACCP;
- flessibilità prevista nell'ambito di un sistema di gestione per la sicurezza alimentare;
- manuali di Buone Prassi Igieniche;
- criteri microbiologici;
- relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare;
- nozioni di base in materia di etichettatura;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;

- 2) **secondo livello**: destinato agli addetti alla sola somministrazione (incluso il personale di assistenza nella ristorazione collettiva), magazzinaggio, trasporto e vendita di prodotti alimentari, addetti alla produzione primaria agricola, addetti al trasporto di prodotti alimentari deperibili. Solo a titolo di esempio si segnalano: baristi e camerieri di sala (per la sola somministrazione).

Per tali soggetti deve essere previsto un corso di formazione della **durata minima di 4 ore** che dovrà trattare i seguenti argomenti:

- cenni alle principali norme in materia di sicurezza degli alimenti;
- pericoli biologici, chimici e fisici: identificazione ed analisi dei rischi;
- nozioni di base sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze;
- corrette e buone prassi igieniche relativamente alle specifiche mansioni (GHP-GMP);
- buone prassi nella produzione primaria;
- prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare (MTA);
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;

Sono esclusi dall'obbligo formativo gli addetti che non vengono a contatto direttamente con i prodotti alimentari, quali ad esempio gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i lavapiatti, i tabaccaia, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non somministrano o manipolano alimenti.

Sono inoltre esentati dall'obbligo formativo, gli addetti al settore alimentare in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- a) laureati in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze della nutrizione umana, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, dietistica, scienze e tecnologie agrarie e agroalimentari, tecnologie erboristiche, scienze dell'alimentazione, scienza e tecnologia delle produzioni animali, scienze e tecnologie agro zootecniche e ingegneria delle industrie alimentari;
- b) laureati in discipline riconosciute equipollenti e documentate;
- c) laureati in discipline diverse, qualora risulti da documentazione ufficiale del percorso formativo il superamento di almeno un esame in discipline attinenti i rischi collegati al consumo di alimenti;
- d) periti agrari ed agrotecnici;
- e) diplomati della scuola alberghiera;
- f) diplomati in discipline riconosciute equipollenti e documentate.

Gli addetti occasionalmente impiegati in sagre, fiere, feste paesane ed altre manifestazioni temporanee in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, nonché il personale operante presso Associazioni culturali, sportive, ricreative e di pubblica assistenza che svolge attività alimentari saltuariamente e a titolo di volontariato sono esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione; a quest'ultimo spetterà altresì l'obbligo di organizzare, direttamente o tramite formatori in possesso dei requisiti di cui al punto 4 delle presenti linee guida, adeguati momenti informativi/formativi destinati agli addetti impiegati atti a garantire un'adeguata istruzione circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo all'igiene personale, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e la manipolazione e conservazione degli alimenti.

Sono altresì esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione i parenti e affini sino al quarto grado dei titolari di aziende agricole del settore primario che svolgono l'attività in modo meramente occasionale o ricorrente di breve periodo, a titolo di aiuto, di mutuo aiuto, obbligazione morale senza corresponsione di compensi come previsto dall'art 74 del d.lgs. 276/2003 e successive integrazioni.

Il personale stagionale con contratto a termine di durata non superiore a 90 giorni (120 giorni per quello impiegato nella produzione primaria agricola) non in possesso di un attestato di formazione, dovrà partecipare a documentati momenti informativi/formativi aziendali, organizzati direttamente dall'operatore del settore alimentare (OSA) o tramite formatori qualificati, atti a garantire un'adeguata istruzione circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo all'igiene personale, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e la manipolazione e conservazione degli alimenti.

Il personale neo assunto non in possesso dell'attestato di formazione, dovrà essere immediatamente iscritto ad un corso di formazione secondo quanto previsto dalle presenti linee guida e, in attesa della partecipazione al percorso formativo che dovrà comunque avvenire entro 90 giorni dall'assunzione, dovrà essere adeguatamente istruito dall'operatore del settore alimentare (OSA) circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo all'igiene personale, la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature e la manipolazione e conservazione degli alimenti.

La formazione effettuata prima di prendere servizio in un'impresa alimentare con sede operativa in Valle d'Aosta, se svolta in altre Regioni, Province Autonome, Stati UE o extra UE, può essere ritenuta idonea esclusivamente se adeguatamente documentata e rispondente ai principi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

3. SOGGETTI EROGATORI DELLA FORMAZIONE

Possono erogare la formazione, in conformità con quanto previsto dalle presenti linee guida, i seguenti soggetti:

- a) gli operatori del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, nei confronti di Associazioni di categoria o consorzi (o analoghi organismi) o altri soggetti erogatori della formazione, che rappresentino gruppi di imprese, previa stipula di apposita convenzione con tali soggetti e previa dichiarazione di assenza di conflitto di interesse;
- b) le Associazioni di categoria di settore maggiormente rappresentative a livello nazionale e/o regionale;
- c) gli Enti di formazione iscritti all'Elenco regionale degli organismi accreditati ai sensi di quanto previsto dalla deliberazione di Giunta n° 1420 del 30.12.2020;
- d) gli Ordini o Collegi professionali di settore, le Università, gli Enti di ricerca e le Camere di Commercio;
- e) le Imprese alimentari con capacità formativa ed organizzativa interna adeguata (limitatamente al proprio personale).

Oltre ai soggetti sopra riportati, possono altresì erogare la formazione i Professionisti, le Società o gli studi professionali, che ne facciano richiesta e ricevano specifico nulla osta dalla struttura competente dell'Assessorato regionale alla Sanità, Salute e Politiche Sociali e che garantiscano e autodichiarino il rispetto dei seguenti requisiti laddove applicabili:

1. disporre di una sede operativa sul territorio regionale e di spazi didattici conformi alle vigenti regole in materia di sicurezza, dalla documentazione presentata deve emergere con chiarezza la corretta e completa applicazione del d.lgs. 81/08. I dati trasmessi in autodichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000 riguardano:
 - a) organizzazione per la sicurezza;
 - c) documenti autorizzativi della sede, spazi didattici, pertinenze.
2. curriculum vitae professionale dei docenti attestante le evidenze biografiche significative, intese come presentazione cronologica delle esperienze (educative e formative, professionali e non professionali) rilevanti ai fini dell'acquisizione di competenze, legate allo specifico ambito della formazione e non;
3. mantenere un archivio dei curricula vitae delle risorse professionali, di cui va garantito l'aggiornamento;
4. atto di costituzione e statuto vigente, in copia conforme all'originale, attestante tra gli obiettivi societari quello della formazione;
5. procedure documentate per la progettazione di massima e per la progettazione di dettaglio degli interventi formativi;
6. procedura di erogazione degli interventi formativi, monitoraggio e valutazione di apprendimenti ed esiti;
7. strumento di valutazione della "Soddisfazione dei beneficiari diretti";
8. attuare le attività formative conformemente alle presenti linee guida;
9. nominare un responsabile didattico che faccia da riferimento per l'autorità regionale ed al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa;
10. dichiarazione del legale rappresentante attestante:

- a) di non aver riportato condanne passate in giudicato per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, nonché per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, associazione di tipo mafioso L.575/65 ss.mm., di corruzione, di frode, di riciclaggio;
- b) di non aver riportato condanne per reati di natura amministrativo-finanziaria o fallimentare;
- c) di non essere soggetto a procedure a proprio carico di natura fallimentare, a liquidazione coatta amministrativa, a concordato preventivo e procedimenti connessi a tali fattispecie normative;
- d) di non aver riportato condanne penali passate in giudicato che comportino l'interdizione dai pubblici uffici;

Analogo nulla osta, rilasciato a seguito di istanza alla struttura competente dell'Assessorato regionale alla Sanità, Salute e Politiche Sociali, dovrà essere richiesto dai soggetti provider erogatori di formazione a distanza accreditati per la FAD, garantendo e autodichiarando il rispetto dei requisiti di cui ai punti da 2 a 10 precedenti.

4. REQUISITI DOCENTI FORMATORI

Il personale docente deve essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- diplomato con competenza ed esperienza professionale debitamente documentata nel settore dell'igiene e della sicurezza alimentare;
- uno tra i seguenti titoli di studio: laurea in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, farmacia, chimica e tecnologie farmaceutiche, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze della nutrizione umana, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, dietistica, scienze e tecnologie agrarie e agroalimentari, tecnologie erboristiche, scienze dell'alimentazione, scienza e tecnologia delle produzioni animali, scienze e tecnologie agro zootecniche e ingegneria delle industrie alimentari.

Si ritengono altresì validi i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

È ammessa la presenza di docenti laureati in discipline diverse, purché sia previsto nel percorso formativo il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti.

5. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEI CORSI

Il numero dei partecipanti ad ogni singolo corso verrà definito in relazione ai discenti, alla sala e agli strumenti didattici utilizzati per l'erogazione della formazione, garantendo in ogni caso il massimo apprendimento.

La frequenza deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze.

Nell'impostazione del corso potranno essere previsti lavori interattivi di gruppo.

Al termine di ciascun modulo formativo si procederà alla verifica dell'apprendimento conseguito. Tale verifica sarà parte integrante del progetto formativo e sarà vincolante per il rilascio dell'attestato finale che dovrà contenere i seguenti contenuti minimi:

- titolo del corso e riferimenti normativi;
- soggetto erogatore della formazione;
- nome, cognome e codice fiscale del discente;
- luogo e durata;
- elenco argomenti trattati;
- nome, cognome e firma del docente o del responsabile del corso.

La formazione potrà anche essere svolta in modalità FAD, Videoconferenza sincrona o E-learning, purché vengano rispettati i criteri, le procedure e le modalità da rispettare e documentare contenuti

nelle presenti linee guida, in particolare per quanto attiene ai soggetti erogatori della formazione, ai requisiti dei docenti e agli argomenti trattati (punti 2, 3 e 4).

6. MODALITÀ DELL'AGGIORNAMENTO PERMANENTE

La validità dell'attestato di formazione è di tre anni.

Alla scadenza i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza, ogni triennio, di un corso di aggiornamento della **durata di due ore**, finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Il corso di aggiornamento deve fornire elementi ed informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere, in modo più approfondito e dettagliato, gli argomenti già espletati nel corso precedente, nonché fornire ulteriori informazioni, elementi e approfondimenti su:

- a) microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita;
- b) prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare;
- c) implementazione delle procedure di autocontrollo;
- d) corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico.

Il rinnovo dell'attestato può essere rilasciato anche a seguito di partecipazione a specifiche iniziative di aggiornamento, quali convegni o seminari organizzati dalle Associazioni di categoria, Ordini o Collegi professionali di settore, Università, Enti di ricerca e Camere di Commercio di cui al punto 3) lettera b) e d), preventivamente comunicate alla struttura competente dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali e che prevedano comunque contenuti e modalità compatibili con quelli identificati dalle presenti linee guida.

La formazione permanente è comunque obbligatoria ogni qualvolta lo richiedano significative innovazioni produttive o tecnologiche.

Gli operatori che possono dimostrare di aver effettuato un corso di formazione ai sensi della normativa di autocontrollo aziendale e di formazione degli addetti, debitamente documentati, dovranno effettuare il previsto aggiornamento entro tre anni dalla precedente formazione.