

ALLEGATO A

CRITERI E MODALITÀ PER L'EROGAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE BASE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI.

1. Premessa

Gli operatori del settore alimentare (OSA) di cui all'articolo 4 paragrafo 1 del Regolamento CE n.852/2004, ovvero il personale addetto alla preparazione, alla trasformazione, alla manipolazione, al trasporto, alla vendita e alla somministrazione degli alimenti, devono ricevere un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività/mansione svolta, ai sensi dell'allegato II capitolo XII "Formazione" del medesimo regolamento.

La formazione dovrà essere conforme, per modalità di svolgimento e per categorie interessate, alle indicazioni contenute nel presente documento denominato ALLEGATO A "Criteri e modalità per l'erogazione dei corsi di formazione base e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti".

2. Categorie professionali interessate

- A.** Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti.
- B.** Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto.
- C.** Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto.

3. Tipologia di corsi

Sulla specifica delle categorie interessate, così come definite al punto 2 del presente documento, si ritiene che la FORMAZIONE BASE costituirà per l'OSA e per il responsabile dell'autocontrollo il livello minimo di preparazione per poter accedere alle professioni nel settore alimentare, mentre l'AGGIORNAMENTO o formazione continua sarà il mantenimento delle competenze di base e/o l'integrazione di carenze procedurali e concettuali attinenti a specifiche prassi del ciclo lavorativo in cui l'addetto è inserito.

FORMAZIONE DI BASE

Si intende per formazione base quella che dovrà essere erogata per la prima volta, prima dell'assunzione e/o comunque entro i tre mesi dalla stessa, al personale addetto alla preparazione, trasformazione, manipolazione, trasporto, vendita e somministrazione degli alimenti. Per i lavoratori stagionali o gli addetti alle sagre e/o manifestazioni temporanee, si rimanda a quanto disposto al punto 1 del presente documento "*Esonero dall'obbligo di formazione-specifici titoli di studio*".

La formazione di base potrà essere sostenuta dai soggetti aventi i requisiti richiesti al punto 6 del presente documento "*Soggetti preposti alla erogazione della formazione*". Il numero di discenti massimo ammesso è 25 per ciascuna tipologia di formazione base erogata.

Tipologia addetto	Durata (ore)	Contenuti
A. Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti.	12 ore	La trattazione degli argomenti, di cui al punto 5. " <i>Contenuti dei corsi</i> " sarà organizzata e gestita direttamente con modalità definite dal responsabile dell'erogazione. I contenuti forniti ai partecipanti saranno riportati nel Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14. " <i>Registro presenze</i> " (facsimile allegato 1).
B. Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto.	10 ore	Al termine del corso, dopo il superamento della verifica finale, verrà rilasciato l'attestato (facsimile allegato 2).
C. Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto.	4 ore	

FORMAZIONE DI AGGIORNAMENTO

Si intende per formazione di aggiornamento l'erogazione di un corso da parte di enti di formazione, oppure sostenuto dal responsabile dell'autocontrollo aziendale o da un suo incaricato per il proprio personale di appartenenza.

La formazione dovrà essere specifica per la tipologia di mansione dell'addetto, appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare di cui fa parte, aggiornata ad ogni variazione del ciclo produttivo e/o modifica di specifici rischi ambientali e/o nel caso di sopravvenute manchevolezze.

Pur lasciando ampio margine decisionale all'OSA, si specifica che la tempistica richiesta per la formazione di aggiornamento non deve essere comunque superiore ai 5 anni. Il numero di discenti massimo ammesso è 25 per ciascuna tipologia di aggiornamento erogata.

Tipologia addetto	Durata (ore)	Contenuti
A. Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti.	La durata della formazione di aggiornamento sarà a discrezione del responsabile dell'erogazione e il percorso verrà scelto in base ai reali bisogni dell'azienda e delle mansioni a carico del singolo addetto	La trattazione degli argomenti, di cui al punto 5. " <i>Contenuti dei corsi</i> " sarà organizzata e gestita direttamente con modalità definite dal responsabile dell'erogazione. I contenuti forniti ai partecipanti saranno riportati nel Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14. " <i>Registro presenze</i> " (facsimile allegato 1).
B. Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto.		Al termine del corso, dopo il superamento della verifica finale, verrà rilasciato l'attestato (facsimile allegato 2).
C. Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto.		

4. Organizzazione della formazione

Il responsabile HACCP può incaricare altra persona, associazione di categoria o ente formativo, a svolgere la formazione base e di aggiornamento inclusa la modalità FAD che, in quest'ultimo caso, dovrà attenersi a quanto riportato nella Determina Dirigenziale n.2853 del 31 marzo 2020 del Servizio Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare.

Anche per l'erogazione della formazione con modalità FAD dovrà essere compilato, in formato elettronico, il Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14 del presente documento "*Registro presenze*" (facsimile allegato 1).

Al termine di ciascun corso, base o aggiornamento, verrà sostenuta da ogni discente una verifica finale redatta dal preposto all'erogazione della formazione e inerente i contenuti forniti agli addetti con facoltà di scelta riguardo le modalità di compilazione dei test (risposte aperte, risposte chiuse, test a risposte multiple ecc..).

La verifica finale sarà ritenuta valida con almeno il 75% di risposte esatte e contestualmente all'esito favorevole del test finale, verrà rilasciato l'attestato di formazione di cui al facsimile allegato 2 del presente documento.

Il registro delle presenze con esplicitati i contenuti dei corsi, la verifica finale e l'attestato di formazione, costituiranno documentazione probatoria per le ispezioni da parte degli Enti competenti che potranno richiederla e visionarla in loco durante il controllo ufficiale.

Tali supporti verranno conservati secondo quanto riportato al punto 13 del presente documento "*Archiviazione della documentazione*".

5. Contenuti dei corsi

Il programma formativo dei corsi erogati dovrà prevedere lo svolgimento dei seguenti macro argomenti, ciascuno dei quali da trattare in funzione dei rischi alimentari sottesi alla tipologia di processo:

- Nozioni di microbiologia;
- Buone pratiche di lavorazione;
- Principi e metodologie H.A.C.C.P., procedure aziendali di autocontrollo, la sanificazione e l'analisi del rischio;
- Malattie trasmesse dagli alimenti;
- Tracciabilità e rintracciabilità alimentare;
- Il quadro normativo a disciplina della sicurezza alimentare e dell'igiene alimenti.

Saranno ritenuti validi i corsi base e aggiornamento sostenuti dai discenti che avranno frequentato il numero delle ore previste attestata dalla compilazione corretta del Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14 del presente documento "*Registro presenze*".

6. Soggetti preposti alla erogazione della formazione

- Regione Umbria anche mediante le proprie strutture tecniche operanti nel settore della prevenzione (Aziende Sanitarie Locali) e della formazione continua;
- Enti di formazione accreditati ai sensi del sistema di accreditamento nazionale e regionale vigente;
- Università;
- Associazioni di categoria;
- Responsabile dell'autocontrollo aziendale;
- Docenti di cui al punto 8 "*Requisiti dei docenti*" del presente documento.

7. Requisiti e specifiche di carattere organizzativo

Il soggetto erogatore del corso dovrà:

- essere dotato di sede e struttura organizzativa idonei alla gestione dei processi formativi anche in modalità e-learning, della piattaforma tecnologica e del monitoraggio continuo del processo (LMS – Learning Management System);
- garantire la disponibilità dei profili di competenze per la gestione didattica e tecnica della formazione quali:
 - Responsabile/coordinatore scientifico del corso,
 - Addetto alla assistenza amministrativa del corso.

Solo per l'aggiornamento e solo per il proprio personale dipendente, il responsabile dell'autocontrollo o chi per lui incaricato, potrà sostenere la formazione se in possesso di almeno uno dei requisiti di cui al punto 8 del presente documento "*Requisiti dei docenti*" o in alternativa in possesso della documentazione attestante la formazione base sostenuta nei 3 anni precedenti l'erogazione del corso al proprio personale aziendale.

8. Requisiti dei docenti

I relatori/docenti individuati per la formazione, sia in aula che in modalità e-learning, devono possedere i seguenti titoli di studio, adeguata professionalità e comprovata esperienza in materia.

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze biologiche;
- laurea in chimica;
- laurea in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- laurea in dietistica;
- laurea in scienze della nutrizione umana;
- laurea in biotecnologie;
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

Inoltre devono avere maturato un'esperienza minima nel settore di almeno 2 anni presso attività pubbliche e/o private.

9. Operatori del settore alimentare provenienti da altre regioni

La formazione degli operatori da altre regioni è valida se i contenuti trattati saranno ritenuti analoghi a quelli previsti dalla normativa regionale di cui al presente atto e se risulterà altresì adeguatamente documentata rispetto agli argomenti svolti, all'ente formatore, ai docenti, al numero di ore e alla tipologia di formazione erogata.

10. Obblighi nei confronti delle Autorità Competenti

Nell'ambito dell'attività di vigilanza a carico dell'autorità competente gli operatori addetti al controllo ufficiale procedono al riscontro dell'avvenuta formazione sia attraverso la verifica documentale dei registri dei corsi sostenuti e degli attestati, sia dal riscontro dell'applicazione di corrette misure igienico sanitarie degli OSA.

Qualora si evidenziassero carenze formative, in sede di controllo ufficiale, si procederà all'emissione di prescrizioni concernenti l'obbligo di un'ulteriore formazione da effettuarsi entro 30 giorni dalla non conformità riscontrata.

11. Esonero dall'obbligo di formazione- specifici titoli di studio

Sono escluse dall'obbligo formativo le seguenti categorie:

- soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al punto 8 "*Requisiti dei docenti*", nonché quelli in possesso del diploma di Istituto alberghiero e Istituto per l'agricoltura (agrotecnici) da dichiarare compilando il facsimile di cui all'allegato 3;
- personale che non rientra nelle categorie A, B e C di cui al punto 2 del presente documento "*Categorie professionali interessate*";
- personale addetto alla distribuzione ai tavoli dei pasti nelle manifestazioni temporanee, (quali sagre, feste popolari ed eventi analoghi in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti), in relazione all'occasionalità e temporaneità dell'evento.

Rimane pertanto l'obbligatorietà della formazione, base o di aggiornamento, a carico del responsabile del piano di autocontrollo della manifestazione temporanea (sagre, feste popolari ed eventi analoghi) e del personale addetto alla preparazione e sporzionamento dei pasti nei locali adibiti a cucina.

Nel caso di addetti stagionali e/o apprendisti presso aziende alimentari la formazione base dovrà essere acquisita prima o entro tre mesi dall'assunzione.

12. Corsi FAD

Per lo svolgimento dei corsi FAD e in e-learning si rimanda alla Determina Dirigenziale n.2853 del 31 marzo 2020 del Servizio Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare “*Standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e n. 853/2004 – Revoca DD n.4763/2011*”.

13. Archiviazione della documentazione

L'ente erogatore e/o il responsabile dell'autocontrollo, o chi per lui incaricato, dovrà conservare la documentazione di ciascun corso sostenuto per almeno 5 anni e nel caso della formazione di base, fino al permanere dell'addetto nell'azienda.

Il sistema di archiviazione e tenuta della documentazione potrà essere effettuato anche avvalendosi di adeguati supporti informatici, purché disponibili su richiesta delle autorità competenti.

14. Registro presenze

Il registro presenze, da compilare per ciascun corso erogato, potrà essere redatto sulla base del facsimile di cui all'allegato 1 del presente documento e comunque dovrà necessariamente riportare:

- Titolo del corso inerente la tipologia di personale da formare (A,B,C) di cui al punto 2 del presente documento;
- Nome e cognome del partecipante
- Data del corso;
- Ora d'ingresso e d'uscita documentata dalla firma del partecipante;
- Nome e cognome del responsabile/coordinatore del corso documentata dalla relativa firma;
- Programma e contenuti del corso così come suddiviso dal responsabile incaricato;
- Nome e cognome del docente/i e relativa firma.

Per la modalità FAD si prevede la compilazione elettronica del registro da inviare al termine del corso al responsabile dell'autocontrollo che lo archivia secondo le modalità di cui al punto 13 “*Archiviazione della documentazione*” del presente documento, specificando che non è richiesta la firma digitale.

Sono esclusi dall'obbligo di compilazione elettronica del registro i corsi FAD che utilizzano piattaforme e-learning abilitate al tracciamento in automatico di orari in entrata ed uscita e in grado di restituire i dati anagrafici completi dei discenti registrati e dei docenti incaricati.

15. Rilascio dell'attestato di formazione

Il discente che sostiene e supera la verifica finale avrà diritto al rilascio dell'attestato di formazione di cui al facsimile dell'allegato 2 del presente documento.

Per la modalità FAD si ritiene valida l'attestazione e/o certificazione generata dalla restituzione in automatico dei dati anagrafici del discente registrato e del docente incaricato a sostenere la lezione, oltre i contenuti del corso frequentato mediante piattaforma e-learning.

Il titolare o il responsabile dell'autocontrollo aziendale rilascia l'attestazione di avvenuta formazione, in corso di validità, del dipendente che intenda trasferirsi presso altra azienda, anche fuori regione.

16. Informativa sulla privacy

La restituzione dei dati dei docenti e dei discenti registrati, nonché di qualsiasi altro documento contenente informazioni sensibili, dovrà essere trattata secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia di protezione e trattamento dei dati personali.

17. Disposizioni transitorie

Gli addetti che al momento della pubblicazione della presente deliberazione svolgono già la loro attività presso un'azienda alimentare e non sono né in possesso di adeguata formazione, né di attestato di formazione iniziale o che sono in procinto di svolgere corsi ai sensi delle DGR n.93/2008 e n.1849/2008, (revocate dall'adozione del presente atto), dovranno adeguarsi e adempiere alla necessaria formazione di cui al presente documento entro 3 mesi dalla data di pubblicazione della deliberazione che approva, quale parte integrante e sostanziale, l'ALLEGATO A **"Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione base e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti"**, salvo disposizioni contingibili e urgenti.

ALLEGATO 1 Registro presenze (facsimile) – PRIMA PAGINA
(Ai sensi della presente DGR)

Titolo corso:

Tipologia e n. di ore:

Modalità (FAD o frontale):

N.	NOME E COGNOME	Ora ingresso	Firma	Ora uscita	Firma
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
	ASSISTENTE AMMINISTRATIVO (NOME E COGNOME)				

ALLEGATO 1 Registro presenze (facsimile) – SECONDA PAGINA e SUCCESSIVE

DATA	ore	Contenuti della docenza	DOCENTE (Nome e cognome)	Firma
RESPONSABILE DEL CORSO (Nome e Cognome)				Firma

**Allegato 2 ATTESTATO di FORMAZIONE (facsimile)-FRONTE
(Ai sensi della presente DGR)**

Il/La _____

Nato/a _____ **il** _____

Codice Fiscale: _____

Ha frequentato:

FORMAZIONE BASE (Frontale FAD) n. ore.....

FORMAZIONE DI AGGIORNAMENTO (Frontale FAD) n. ore.....

Per la tipologia:

- A** (Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti).
- B** (Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto).
- C** (Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto).

In data **Presso**

Sede e data

Firma e qualifica del responsabile del corso

Allegato 2 ATTESTATO di FORMAZIONE (facsimile)-RETRO

Indicare il programma del corso sostenuto e l'esito della verifica finale

Allegato 3. Dichiarazione esonero (Facsimile)

DICHIARAZIONE ATTESTANTE IL POSSESSO DEI REQUISITI PER L'ESONERO DALL'OBBLIGO DI FORMAZIONE (Ai sensi della presente DGR)

Il/La _____

Nato/a _____

Il _____

In base ai requisiti di cui al punto 8 e al punto 11 dell'ALLEGATO A "Criteri e modalità per l'erogazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti"

DICHIARA

di essere in possesso del titolo _____

rilasciato in data _____ dal _____

che sostituisce l'obbligo formativo previsto dalla presente DGR.

Luogo e data

Firma e qualifica

La/Il sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, dichiara, sotto la propria responsabilità, che quanto sopra affermato corrisponde a verità.

Fermo restando quanto previsto ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, qualora dai controlli di cui sopra emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decadrà dei benefici eventualmente conseguiti per effetto del provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.