

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 4028 di lunedì 12 giugno 2017

Igiene alimentare: la formazione HACCP in Campania e Umbria

In Italia la modalità di formazione in materia d'igiene alimentare e applicazione del sistema HACCP, richiesta dal regolamento europeo 852/2004, può variare da regione a regione. Focus sulla normativa in Campania e Umbria.

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[SA041] ?#>

Brescia, 12 Giu ? In un precedente articolo abbiamo parlato della formazione del personale addetto al settore alimentare con particolare riferimento al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

E abbiamo accennato non solo al **sistema HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point) - una metodologia finalizzata all'individuazione dei pericoli di natura chimica biologica o fisica che possono inficiare la sicurezza degli alimenti ? ma anche alla constatazione che in Italia **ogni regione risulta autonoma** nel disciplinare la formazione di addetti e responsabili del settore alimentare in materia d'igiene e applicazione del sistema HACCP. Un'autonomia che, permettendo evidenti differenze tra le normative regionali, rischia di creare confusione tra gli operatori e le imprese del settore.

E proprio per fare un po' di chiarezza sulle diverse regole per questi corsi di formazione, dopo aver parlato della normativa in Lombardia, Calabria, Liguria e Toscana, ci soffermiamo oggi sulle regole vigenti nella **Regione Campania** e nella **Regione Umbria**.

Partiamo dalla **Regione Campania**.

Le principali regole in merito alla formazione degli addetti e dei responsabili HACCP sono contenute nel **Decreto dirigenziale n. 46 del 23 febbraio 2005**.

Vediamo cosa si indica negli allegati del decreto riguardo alla **formazione dell'alimentarista**.

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. (ad esempio 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);

- "n° 8 (otto) ore per gli addetti di livello di rischio 2" (ad esempio cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini etc.); pasticciere;

gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carne, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti

- n° 12 (dodici) ore per i Responsabili di industrie alimentari".

Questi i **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".

In particolare 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".

Inoltre le **attività di Formazione per Alimantaristi** "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".

Veniamo all'**aggiornamento della formazione**.

È 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".

Riguardo al rischio 1 e 2 possiamo trovare qualche indicazione nell'allegato del **Decreto Dirigenziale n. 9 del 13 marzo 2006** della Regione Campania, relativo all'atto di gestione recanti criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento per "alimentaristi".

Alcuni esempi relativi a:

- **rischio 1:** "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";

- **rischio 2:** "cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini etc.); pasticciere; gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carne, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti".

Concludiamo riportando invece qualche informazione relativa alla **Regione Umbria**.

In questo caso si può fare riferimento alle deliberazioni **D.G.R. n. 93 del 4 febbraio 2008** e al **D.G.R. N. 1849 del 22 dicembre 2008**.

In particolare la **Deliberazione della giunta regionale n. 1849/2008** ha per oggetto "*Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003*" e indica che i responsabili delle industrie alimentari devono assicurare idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare.

Una **formazione** che deve essere:

- **specificata** ? "in relazione alla tipologia di attività svolta: gli argomenti trattati devono essere pertinenti all'attività dell'impresa alimentare e alle mansioni dell'OSA oggetto della formazione" (OSA, Operatore del settore alimentare);

- **permanente** ? "essendo previsti aggiornamenti con periodicità di norma triennale. E' previsto l'aggiornamento quinquennale esclusivamente per addetti alla produzione primaria - 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 (esempio: tabaccherie ? erboristerie ? farmacie e parafarmacie ? drogherie ? punti vendita di integratori alimentari quali palestre ? vendita e deposito di prodotti non deperibili e confezionati ? aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili ? ortofrutta ? rivendita di mangimi ? etc.); Formazione ad hoc, dovrà essere attuata per il personale neoassunto ove sprovvisto di documentata ed aggiornata formazione precedente, entro 6 mesi dall'assunzione stessa;

- **documentata** - il responsabile dell'industria alimentare ha l'obbligo di documentare la formazione svolta per gli O.S.A. della propria impresa, registrando per ogni evento formativo: date ? argomenti ? durata ? docenti (che devono essere qualificati in materie scientifiche e i cui nominativi devono essere espressamente indicati) ? partecipanti- etc".

Formazione che è articolata in:

- "**formazione di base** la cui durata minima è di 12 ore. La durata della formazione di base è ridotta a 4 ore esclusivamente per: addetti alla produzione primaria; addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie ? erboristerie ? farmacie e parafarmacie ? drogherie ? punti vendita di integratori alimentari quali palestre ? vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati ? aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili ? ortofrutta ? rivendita di mangimi ? etc.);

- **formazione per l'aggiornamento** la cui durata minima è 6 ore. La durata della formazione di aggiornamento è ridotta a 4 ore esclusivamente per: addetti alla produzione primaria; addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie ? erboristerie ? farmacie e parafarmacie ? drogherie ? punti vendita di integratori alimentari quali palestre ? vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati ? aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili ? ortofrutta ? rivendita di mangimi ? etc.)".

Si indica, infine, che l'aggiornamento "deve avvenire con **periodicità triennale**. E analogamente a quanto già indicato è prevista una periodicità quinquennale "esclusivamente per: addetti alla produzione primaria - addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie ? erboristerie ? farmacie e parafarmacie ? drogherie ? punti vendita di integratori alimentari quali palestre ? vendita e deposito di prodotti non deperibili e confezionati ? aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili ? ortofrutta ? rivendita di mangimi ? etc.)".

Concludiamo segnalando che il DGR umbro indica poi che "il personale neoassunto, qualora non già adeguatamente formato, entro 6 mesi dall'assunzione stessa, deve frequentare un corso di formazione".

Regione Campania - Decreto dirigenziale n. 46 del 23 febbraio 2005 - 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.

Regione Campania - Decreto Dirigenziale n. 9 del 13 marzo 2006 - Attività formative per alimentaristi - Accreditamento Enti.

Regione Umbria - D.G.R. n. 1849 del 22 dicembre 2008 - Integrazioni e modifiche alla D.G.R. 93/2008 - Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. 246/2001 e D.D. 1915/2003.

RTM



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](#).

www.puntosicuro.it