PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3974 di martedì 21 marzo 2017

Le differenze regionali nella formazione HACCP

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 Lombardia, Liguria, Toscana e Calabria.

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

Brescia, 21 Mar ? La **sicurezza alimentare** è un importante diritto di ogni consumatore ed è dovere di ogni persona che lavora a contatto con gli alimenti garantire questa sicurezza.

Ad affrontare nell'Unione Europea il tema della formazione del personale addetto al settore alimentare è il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.

In particolare gli operatori del settore alimentare ? come riportato al Capitolo XII "Formazione" dell'Allegato II del Regolamento - 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;

- che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e

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

Ricordiamo che il **sistema HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point - Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) ? a cui si fa riferimento nel citato articolo 5 - è una metodologia di approccio sistematico finalizzato all'individuazione dei pericoli di natura chimica biologica o fisica che possono inficiare la sicurezza degli alimenti. Un sistema che ogni operatore del settore alimentare deve dunque utilizzare per valutare e stimare pericoli e rischi, stabilire misure di controllo e prevenire l'insorgere di problemi igienico-sanitari.

Il problema è 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. E questa grande eterogeneità, con evidenti differenze tra le normative regionali, rischia di creare confusione e difficoltà tra gli operatori e le imprese del settore.

Per cercare di fare un po' chiarezza sulle diverse regole per questi corsi di formazione, ci soffermiamo oggi su alcune normative regionali.

Partiamo dalla **Regione Lombardia**.

Le regole in merito alla formazione degli addetti e dei responsabili HACCP sono contenute nella

Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33.

Riprendiamo l'art. 126 che riguardo alla formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti del settore alimentare recita che "*gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore*".

In questo caso non sono presenti indicazioni sulla durata del corso e si lascia dunque ai vari operatori il compito di organizzare adeguatamente la formazione con modalità e tempi commisurati alle specifiche esigenze e secondo quanto richiesto dal regolamento europeo.

Ricordiamo che, con riferimento alla DGR N. 1105/2013 ? recante "Disposizioni regionali di indirizzo programmatico in materia di coordinamento, trasparenza e semplificazione dei controlli nel settore della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria" - la Regione Lombardia ha pubblicato le " Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare".

Diversa è, invece, la situazione nella **Regione Calabria**.

In questo caso la normativa di riferimento è la **Deliberazione di Giunta Regionale n. 28 del 02 febbraio 2012** con cui sono stati aggiornati gli adempimenti per gli Operatori del Settore Alimentare, relativamente alla formazione prevista dal Reg. (CE) 852/2004 e in attuazione alla

Delibera di Giunta Regionale n.98 del 19 febbraio 2007. La nuova regolamentazione, rispetto alla prima fase applicativa dettata dal DDG 21667/2009, rimodula i contenuti didattici e le ore di formazione, definisce i criteri per la formazione in e-learning e specifica in modo più chiaro alcuni aspetti applicativi.

In questa Regione sono presenti **tre categorie** che determinano le ore di formazione necessarie:

- **categoria A**: rischio elevato - 8 ore;

- **categoria B**: rischio medio - 6 ore;

- **categoria C**: rischio basso ? esclusi.

Mentre l'aggiornamento di 4h è triennale.

Sono riportate indicazioni anche in relazione ai requisiti dei docenti.

Veniamo alla **Regione Liguria**.

La Giunta Regionale ligure ha approvato con **Delibera n. 793 del 29 giugno 2012** le linee di indirizzo per la formazione di tutti gli operatori addetti alla manipolazione degli alimenti. Per questi operatori è prevista la formazione obbligatoria da espletarsi secondo le direttive e le modalità esplicate nel documento.

E possono erogare la formazione:

- gli enti di formazione accreditati ai sensi della D.G.R. n° 28/2010;

- le Associazioni di Categoria (anche tramite loro società);

- le Università e le Camere di Commercio;

- le A.S.L. (nei confronti di associazioni o consorzi che rappresentino gruppi d'imprese);

- le imprese alimentari con capacità formativa ed organizzativa adeguata.

Veniamo alle ore previste:

- 8 ore per tutti gli addetti;

- 16 ore per i responsabili;

- 2 ore in aggiunta nel caso di alimenti *gluten-free*.

L'aggiornamento deve avvenire ogni cinque anni.

Anche in questo caso sono riportate indicazioni in relazione ai requisiti dei docenti (medico, veterinario, biologo, chimico, farmacista, tecnologo alimentare, dietista, biotecnologo, tecnico della prevenzione, perito agrario, ingegnere dell'industria alimentare, ...).

Concludiamo l'articolo soffermandoci sulla **Regione Toscana**.

I corsi di formazione per alimentaristi in Toscana sono regolamentati dalla **Deliberazione della Giunta Regionale n. 559 del 21 luglio 2008**.

In particolare nella normativa regionale si indica che gli argomenti della formazione sono suddivisi in quattro diverse **unità formative** (U.F.) e i corsi si articolano in U.F. della durata minima di 4 ore:

- **I unità formativa** (di base, comune a tutti): rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione; metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;

- **II unità formativa** (riservata ai titolari e ai responsabili dei 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;

- **III unità formativa** (di base, comune a tutti): conservazione alimenti; approvvigionamento materie prime; pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; igiene personale;

- **IV unità formativa** (riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti): individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

La unità formativa I (teorica) e la III (pratica) costituiscono il corso base. La II è destinata solo a titolari e responsabili e la IV è destinata solo agli operatori di attività complesse.

Veniamo ad alcuni esempi di ore di formazione:

- titolari imprese alimentari e responsabili autocontrollo per attività semplici: U.F. I-II-III (tot. 12 ore);

- titolari imprese alimentari e responsabili autocontrollo per attività complesse: U.F. I-II-III-IV (tot 16 ore);

- addetti con mansione alimentare semplice (commercio, somministrazione): U.F. I-III (tot. 8 ore);

- addetti con mansione alimentare complessa (produzione, manipolazione, preparazione): U.F. I-III-IV (tot. 12 ore).

Questi gli aggiornamenti richiesti:

- aggiornamento quinquennale per addetti 4 ore (1 unità);

- aggiornamento quinquennale per responsabili 8 ore (2 unità).

Ricordiamo infine che nella normativa regionale sono riportate le agenzie formative accreditate e i requisiti dei docenti.

Nelle prossime settimane ci soffermeremo anche sulle normative di altre regioni italiane.

Regione Toscana - Giunta regionale Regione Toscana - Delibera 21 luglio 2008, n. 559 - Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi.

Regione Lombardia - Legge Regionale 30 dicembre 2009, n. 33 - Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità.

Regione Calabria - Deliberazione di Giunta Regionale n. 28 del 02 febbraio 2012 - adempimenti per gli Operatori del Settore Alimentare "alimentaristi".

Regione Liguria ? Deliberazione n. 793 del 29 giugno 2012 ? Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi del Reg. 852/2004/CE.

Regione Lombardia, " Linee di indirizzo per la semplificazione dell'applicazione del sistema HACCP nelle microimprese del settore alimentare" documento allegato alla DGR N. 1105/2013 (formato PDF, 962 kB).

RTM

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it