

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 8 - numero 1412 di mercoledì 08 febbraio 2006**

# **QUALE FORMAZIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE?**

*Numerose regioni hanno abolito il libretto di idoneità sanitaria sostituendolo con corsi di formazione sull'igiene alimentare. Ma come effettuare questa formazione? Tra i contributi delle regioni un opuscolo informativo multilingue.*

Pubblicità

In base al D.lgs 155/97 "i responsabili dell'industria alimentare devono assicurarsi che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta".

È opportuno ricordare che il mancato possesso dell'Attestato di formazione, equivale all'assenza del libretto sanitario, e che tale violazione sarà contestata, oltre che al singolo dipendente, anche al datore di lavoro.

Varie delibere regionali hanno quindi abolito il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi e per tutto il personale che viene a contatto con gli alimenti nei locali di produzione, di trasformazione di distribuzione e vendita degli alimenti. Al "vecchio" libretto sanitario viene sostituito l'obbligo di frequenza a corsi di formazione e di aggiornamento che devono essere svolti presso strutture autorizzate dalle stesse regioni, e solo queste potranno rilasciare un Attestato valido a tutti gli effetti di legge.

Tra le regioni che hanno abolito il libretto sanitario, quali l'Emilia Romagna, il Veneto, la Lombardia, il Trentino, il Piemonte e il Friuli Venezia Giulia, riportiamo a titolo di esempio gli obblighi così come stabiliti dalla regione Toscana.

È da ricordare che la formazione effettuata presso una delle strutture abilitate dalle regioni è ritenuta valida su tutto il territorio nazionale (se annotata sul libretto di idoneità formativa previsto dall'Accordo Stato-Regioni del 18 febbraio 2000 e secondo il modello stabilito dal Decreto 10 ottobre 2005 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali).

L'obbligo della formazione del personale deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione. Per i nuovi assunti si deve prevedere un incontro di addestramento di 4 ore effettuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo, a condizione che esso sia stato debitamente addestrato.

Per i contratti atipici o stagionali, si ritiene opportuno che gli obblighi formativi siano già stati assolti e opportunamente documentati al momento dell'assunzione, se così non fosse, e solamente per i contratti di durata inferiore ai 30 giorni, la formazione può essere effettuata dal responsabile dell'autocontrollo o dal titolare a condizione che esso sia stato debitamente addestrato, e il corso dovrà avere la durata di almeno 4 ore.

I corsi dovranno essere svolti in unità formative della durata di 4 ore ciascuna e dovranno essere così articolati:

- 8 ore ( 2 unità formative) per gli addetti alla somministrazione;
- 12 ore (3 unità formative) per gli addetti alla produzione;
- 16 ore (4 unità formative) per i titolari e/o responsabili dell'autocontrollo.

Il corso avrà validità per 5 anni, al termine di questo periodo, dovrà essere previsto un corso di aggiornamento, sia per i dipendenti che per i responsabili dell'industria.

A cura di: Marco Tarducci

Hygien Control Srl

PuntoSicuro segnala inoltre un semplice "decalogo" che il Dipartimento prevenzione della USSSL 20 di Verona rende disponibile on line per chi non manipola alimenti: cantinieri, Lavapiatti, Vendita frutta/verdura e alimenti confezionati non deperibili, Mugnai, Personale degli asili e delle scuole materne, ecc.). Per costoro "le misure informative - formative sono assolve con la presa visione e sottoscrizione da parte dell'operatore alimentare" delle informazioni fornite.

È disponibile in:

italiano

italiano-inglese

italiano-cinese

italiano-arabo

I contenuti presenti sul sito PuntoSicuro non possono essere utilizzati al fine di addestrare sistemi di intelligenza artificiale.

---

**[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)**