

Linee di indirizzo inerenti alla formazione degli alimentaristi (in attuazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004) e all'attività di controllo delle Aziende UU.SS.LL per la valutazione dell'adeguatezza della formazione presso le imprese dell'ambito alimentare.

Indice

1. Introduzione

- 1.1. Definizioni e abbreviazioni**
- 1.2. Principale normativa di riferimento**
- 1.3. Campo di applicazione**

2. Requisiti generali riguardanti gli Operatori: formazione continua (formazione, addestramento, supervisione)

3. Percorsi formativi per alimentaristi: articolazione dei corsi e soggetti erogatori

- 3.1. Classificazione del personale alimentarista in base alla mansione svolta nell'ambito del settore alimentare.**
- 3.2. Moduli formativi**
 - 3.2.1. Modulo A: Modulo accesso alimentare (M.A.A.)**
 - 3.2.2. Modulo B: Formazione per Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2**
 - 3.2.3. Modulo C: Formazione per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti**
 - 3.2.4. Contenuti formativi dei corsi "Modulo A" "Modulo B" e "Modulo C"**
- 3.3 Progettazione dei percorsi formativi**
- 3.4 Modalità di erogazione dei corsi di formazione dei Moduli B e C**
- 3.5. Docenti**
- 3.6. Frequenza e attestazione dei percorsi formativi**
- 3.7 Aggiornamento**

4. Erogazione corsi: ulteriore casistica

5. Sagre e Feste popolari

6. Contratti atipici e stagionali

7. Esoneri

8. Riconoscimento della formazione svolta presso altre Regioni

9. L'obbligo di addestramento

10. Indicazioni alle Aziende UUSLL sull'attività di verifica della formazione e della sua efficacia

11. Disposizioni transitorie

Appendice 1: format attestato formazione corsi organizzati da Operatori nei confronti dei propri addetti e dai soggetti che curano corsi per persone diversamente abili

1. Introduzione

Ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 gli Operatori del settore alimentare (OSA), Operatori del settore mangimistico (OSM), gli operatori economici (OE), definiti successivamente Operatori oppure i Responsabili dei Piani di autocontrollo od i preposti sono tenuti a possedere idonea formazione in materia di igiene alimentare. Essi sono altresì obbligati ad assicurare la formazione degli addetti. Il capitolo XII dell'allegato II del suddetto regolamento dispone infatti che "Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. *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;*
2. *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;*
3. *che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari"*

Con la modifica al Reg. CE 852/2004 disposta dal Reg. UE 382/2021, il legislatore ha inteso aumentare il livello di sicurezza alimentare introducendo il principio della "*cultura della sicurezza alimentare*" con l'obiettivo di potenziare la consapevolezza e migliorare i comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nel settore.

In tale contesto, la formazione rappresenta uno strumento essenziale per garantire la salubrità degli alimenti e ridurre il rischio delle malattie nelle fasi relative alla produzione, somministrazione e commercializzazione (compreso deposito e trasporto).

Tutti i soggetti che lavorano od intendono lavorare nell'ambito alimentare, quali ad es. quelli operanti in strutture soggette alla notifica di cui all'art 6 c. 2 del Reg CE 852/04, devono possedere adeguata formazione.

Nel corso del 2019 i servizi di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare delle Aziende USL hanno condotto un'attività sperimentale per valutare l'adeguatezza delle conoscenze degli Operatori e degli addetti impiegati nel settore alimentare in funzione delle responsabilità, mansioni e compiti svolti nell'ambito dell'attività alimentare e valutare quindi l'efficacia della formazione. Gli esiti di tale sperimentazione hanno orientato il sistema sanitario a promuovere nuovi indirizzi regionali con l'intento di rafforzare nell'Operatore, in quanto responsabile della sicurezza dei processi produttivi, l'attitudine a determinare in maniera corretta il bisogno di formazione/aggiornamento e di addestramento dei propri collaboratori, in funzione delle indicazioni previste dalle proprie procedure di controllo basate sul sistema HACCP. In tale ottica gli indirizzi intendono fornire all'Operatore stesso indicazioni utili a modulare la formazione degli addetti, che dovrà essere fondata sull'identificazione e valutazione dell'effettiva complessità del processo produttivo. Il percorso formativo dovrà nel suo complesso essere coerente e adeguato alla fase del ciclo produttivo in cui è impiegato l'addetto. Le scelte effettuate in tal senso dall'Operatore, dovranno essere documentate.

Le presenti linee di indirizzo aggiornano l'organizzazione della formazione rivolta al personale alimentarista di cui alle delibere n. 559/2008 e n. 24/2000.

1.1. Definizioni e abbreviazioni

- **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge, anche in forma temporanea, una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg CE n.178/2002);
- **Operatore:** termine generico per indicare gli Operatore del Settore Alimentare (OSA), Operatore del Settore Mangimistico (OSM) ed Operatore Economico (OE). Secondo il Regolamento (UE) n 625/2017 sono "*responsabili, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che sono sotto il loro controllo, di assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni pertinenti alle loro attività stabilite dalla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare*".
- **Formazione:** processo educativo attraverso il quale si forniscono ai lavoratori le conoscenze e le procedure necessarie per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari;
- **Addestramento:** l'Operatore, il Responsabile del Piano di autocontrollo o i preposti, attraverso attività pratiche forniscono ai lavoratori le conoscenze pratiche e le procedure aziendali necessarie affinché i lavoratori siano in grado di svolgere in sicurezza i rispettivi compiti garantendo quindi la sicurezza dei prodotti alimentari;

- Supervisione: l'Operatore, il Responsabile del Piano di autocontrollo o i preposti, vigilano e controllano che gli addetti operanti nella propria impresa applichino correttamente le procedure aziendali ed in caso di non conformità correggano gli atteggiamenti sbagliati;
- Good Hygiene Practise (GHP) – Buone Pratiche di Igiene;
- Good Manufacturing Practise (GMP) – Buone Pratiche di Lavorazione;
- Punto critico di controllo (CCP);

1.2. Principale normativa di riferimento

- Disposizioni Regolamenti comunitari: Reg (CE) n 178/2002, Reg (CE) 852/2004 e s.m.i., Reg (UE) 2017/625 e s.m.i., Reg (CE) n. 1169/2011, Reg. (CE) N. 1924/2006;
- D.lgs 193/2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti nel medesimo settore;
- D.lgs 2 febbraio 2021, n. 27, Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117(21G00034), art 6 comma 7 e s.m.i.;
- L. 1 aprile 2022, n. 30, Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale;
- L.R. 32/2002 e ss.mm.ii. “Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro;

1.3. Campo di applicazione

Le linee di indirizzo definiscono i criteri fondamentali per garantire un adeguato livello di formazione dei soggetti che sono occupati nelle fasi della produzione, della trasformazione, del deposito e della distribuzione degli alimenti. Riguardano i soggetti che lavorano od intendono lavorare nell'ambito alimentare, quali ad es. quelli operanti in strutture soggette alla notifica di cui all'art 6 c. 2 del Reg CE 852/04.

Dal campo di applicazione delle linee di indirizzo sono escluse le “persone formate” ai sensi dell'Intesa Stato Regione n. 34/csr del 25 marzo 2021 “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica” recepita con D.G.R. n. 528 del 15/5/2023.

Per i soggetti diversamente abili l'accesso base e i moduli formativi di seguito indicati sono realizzati con progetti formativi che possono prevedere forme educative diverse. Una particolare attenzione deve essere infatti prestata alla erogazione della formazione continua in campo alimentare rivolta alle sopraindicate persone diversamente abili, che in questo settore lavorativo possono trovare importanti spazi per la riaffermazione di un proprio ruolo attivo nella società, con valorizzazione di capacità operative ed abilità altrimenti inesprese. Si fa riferimento a persone con menomazione, disabilità o handicap secondo quanto previsto dal modello che prende il nome di ICF – International Classification of Functioning, Disability and Health, revisione del modello ICDIH-2 (*International Classification of Impairments, Activities and Participation, Beta 1 draft version*), presentata, nel maggio 2001, alla 54^a World Health Assembly. A tutt'oggi ICF è il metodo di valutazione riconosciuto dall'OMS e accettato da oltre 190 membri della Comunità Internazionale. Il modello ICF rappresenta un metodo di classificazione concettualmente opposto ai modelli precedentemente in uso e, ancora oggi, è considerato una base di partenza per l'individuazione delle disabilità e la progettazione di interventi sociali mirati.

Per i soggetti diversamente abili le ordinarie modalità di erogazione della formazione, e in particolare delle tecniche di valutazione, possono rappresentare ostacoli formali ed inappropriati a rappresentare la effettiva acquisizione di specifiche capacità operative. E' pertanto prevista e favorita la predisposizione di progetti formativi che per soggetti diversamente abili prevedano tutte le diverse forme educative atte a favorire un “apprendimento del saper fare”, da effettuare e seguire anche con l'ausilio di personale di supporto specificamente formato (tutor) per favorire una efficace formazione andragogica.

2. Requisiti generali riguardanti gli Operatori: formazione continua (formazione, addestramento, supervisione)

La formazione deve essere idonea alla mansione del lavoratore, centrata sui rischi alimentari da prevenire. Oltre ai percorsi formativi di cui alle presenti linee di indirizzo, rivestono una particolare rilevanza l'addestramento e la supervisione perché tarati sulla tipologia di attività esercitata e correlati allo specifico processo produttivo.

L'Addestramento deve avvenire con continuità; l'Operatore, il Responsabile del piano di autocontrollo o i loro preposti, sono tenuti ad attuare l'addestramento annuale anche in una fase di fermo del ciclo produttivo e per almeno un evento all'anno, fornendo evidenza documentata del suo svolgimento quale attività programmata da annotare su una specifica scheda del Piano di autocontrollo.

Lo svolgimento dell'addestramento annuale e della supervisione deve essere documentato per singolo alimentarista o per gruppi omogenei di lavoro.

Addestramento e supervisione sono particolarmente importanti in caso di cambiamento della tipologia produttiva dell'impresa o nel caso di cambiamento di mansione dell'alimentarista.

In una impresa alimentare la supervisione per la verifica del rispetto delle norme in materia di alimenti effettuata da parte di operatori esperti e qualificati (Operatori, Responsabili dei Piani di autocontrollo, Responsabili e/o addetti alla qualità, Capireparto ecc) deve avvenire costantemente.

Con atto dirigenziale il settore regionale competente, su proposta del Gruppo di lavoro regionale dedicato alla formazione degli alimentaristi composto da referenti delle Aziende USL, provvede a dare indicazioni in merito agli obiettivi formativi relativi all'addestramento a cura dell'Operatore delle imprese operanti nell'ambito alimentare.

3. Percorsi formativi per alimentaristi: articolazione dei corsi e soggetti erogatori

L'articolazione del sistema di formazione di seguito indicata è finalizzata a garantire l'appropriatezza del percorso formativo rispetto alle necessità di competenza del personale alimentarista.

I percorsi formativi devono essere attinenti alla tipologia di impresa alimentare e alla tipologia di mansione svolta al suo interno.

La classificazione del personale alimentarista di cui agli elenchi sotto riportati "soggetti livello 1" e "soggetti livello 2", effettuata sulla base della mansione svolta o da svolgere nell'ambito dell'attività alimentare, è finalizzata all'individuazione del percorso formativo obbligatorio da assolvere (riferimento a Modulo A, Modulo B, Modulo C).

3.1. Classificazione del personale alimentarista in base alla mansione svolta nell'ambito del settore alimentare

Elenco soggetti livello 1

- Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- tabaccaia;
- promoter;
- personale addetto alla sola somministrazione di alimenti e bevande, incluso il personale dedito alla somministrazione nelle strutture educative e scolastiche";
- addetti alla vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
- addetti alla produzione e/o commercializzazione di alimenti a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale;
- addetti all'imballaggio delle uova;
- lavapiatti;
- addetti alle pulizie in qualsiasi attività alimentare ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, compresi gli addetti alle pulizie dei locali adibiti alla preparazione, deposito e somministrazione di alimenti nelle strutture alberghiere e collettive;
- addetti ad altre lavorazioni con rischio chimico trascurabile;
- trasportatori/magazzinieri (inclusi i rider).

Elenco soggetti livello 2

- Cuochi (ristorazione collettiva, aziendale, scolastica compresi asili nido, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
- Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di paste alimentari (fresche e secche);
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi (esclusi addetti alla stagionatura e maturatori);
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti;
- Addetti all'impiego di funghi epigei spontanei freschi e/o diversamente conservati;
- Addetti all'impiego di additivi, aromi, enzimi;
- Molitori, tostatori ed altri operatori di settori produttivi che per materia prima e/o processo produttivo possano manifestare rischio relativo alla presenza di micotossine, acrilammide ed altri contaminanti xenobiotici;
- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili;
- Addetti alla lavorazione degli ortofrutticoli;
- Addetti all'industria conserviera preposti al monitoraggio dei CCP;
- Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande preposti al monitoraggio dei CCP.

In generale, le attività non comprese nell'elenco 1 sono da ritenere incluse nell'elenco 2.

Il settore regionale competente, anche su proposta del Gruppo di lavoro dedicato alla formazione degli alimentaristi composto da referenti delle Aziende USL, provvederà a integrare i suddetti elenchi con decreto dirigenziale.

3.2. Moduli formativi

I corsi si articolano in uno o più moduli formativi:

- **Modulo A**, Modulo accesso alimentare (M.A.A.) - per Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 1
- **Modulo B** - per Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2
- **Modulo C** - per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti.

Ogni modulo rappresenta un insieme di obiettivi formativi aggregati (rinvio a paragrafo 3.2.4 Contenuti formativi):

- La formazione degli addetti indicati nell'elenco del livello 1 è costituita dal percorso formativo di cui al Modulo A - Modulo accesso alimentare (MAA);
- La formazione degli addetti alimentaristi indicati nell'elenco del livello 2 è costituita dal percorso formativo di cui al Modulo A + Modulo B;
- La formazione degli Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti è costituita dal Modulo A + Modulo C.

Tabella 1: sintesi del percorso formativo obbligatorio in base all'attività o mansione.

Personale coinvolto	Obiettivi formativi da conseguire		
	Modulo A	Modulo B	Modulo C
Elenco soggetti livello 1	X		
Elenco soggetti livello 2	X	X	
Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti	X		X

3.2.1. Modulo A: Modulo accesso alimentare (M.A.A.)

Il Modulo Accesso Alimentare (MAA) è un corso obbligatorio per tutti i soggetti che lavorano od intendono lavorare nell'ambito alimentare, quali ad es. quelli operanti in strutture soggette alla notifica di cui all'art 6 c. 2 del Reg CE 852/04.

Ai fini dell'assolvimento dell'obbligo formativo del Modulo A, si ritiene valido l'attestato conseguito attraverso il corso organizzato da uno dei seguenti soggetti:

- Regione Toscana, Piattaforma TRIO. L'erogazione del Modulo A - Modulo accesso alimentare (M.A.A.) su TRIO è gratuita. L'elaborazione e aggiornamento dei contenuti del corso è affidata ad un gruppo di lavoro regionale composto da esperti delle Aziende USL toscane.
- Agenzie formative accreditate secondo quanto previsto dalla DGR n. 1407/2016 e ss.mm.ii. Per tale percorso formativo le suddette Agenzie non sono tenute a chiedere il riconoscimento ai sensi dell'art 17 della Legge regionale n. 32/2002 e ss.mm.ii..
- Imprese alimentari nei confronti del proprio personale addetto. Tali imprese devono necessariamente avere una struttura organizzativa interna che consenta la realizzazione del corso di formazione nel rispetto dei requisiti previsti dalle presenti linee di indirizzo (progetto formativo, programma dettagliato dei corsi, registro delle firme di frequenza, prove di avvenuta formazione, ecc). I corsi sono tenuti da professionisti in possesso dei requisiti indicati al paragrafo 3.5 "Docenti".

L'erogazione del corso MAA dovrà essere fruibile anche nelle lingue estere di maggiore rilevanza per il settore cui è destinato.

La durata minima del corso di formazione organizzato dalle agenzie formative o dalle imprese nei confronti dei propri addetti è di ore 2.

Con il superamento del corso i soggetti di cui all'elenco 1 assolvono al disposto del Reg. CE 852/2004 All.II, Cap. XII.

3.2.2. Modulo B: Formazione per Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2

Dopo aver conseguito l'attestato di frequenza del corso Modulo A "Modulo Accesso Alimentare (MAA)" gli addetti di cui all'**elenco del livello 2** devono conseguire un attestato di formazione partecipando al corso Modulo B che dovrà avere una durata minima di 4 ore.

Il corso di formazione è erogato dalle Agenzie formative accreditate, secondo quanto previsto dalla DGR n. 1407/2016 e ss.mm.ii. previo riconoscimento dei relativi percorsi formativi di cui all'art. 17 della Legge regionale n. 32/2002 e ss.mm.ii.

Il corso potrà essere erogato anche dalle imprese alimentari solo per il proprio personale addetto, tramite professionisti in possesso dei requisiti indicati al paragrafo 3.5 "Docenti". Tali imprese devono necessariamente avere una struttura organizzativa interna che consenta di erogare la formazione nel rispetto dei requisiti previsti dalle presenti linee di indirizzo (progetto formativo, programma dettagliato dei corsi, registro delle firme di frequenza, prove di avvenuta formazione, ecc).

3.2.3. Modulo C: Formazione per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti

Dopo aver conseguito l'attestato di partecipazione al corso propedeutico "Modulo Accesso Alimentare (MAA)" gli Operatori, i Responsabili del piano di autocontrollo o i preposti devono conseguire un attestato di formazione partecipando ad un corso di una durata minima di 8 ore, suddiviso in due Unità Formative ciascuna di 4 ore:

- Unità Formativa 1 di natura professionalizzante,
- Unità Formativa 2 di natura prettamente gestionale.

La formazione è erogata dalle Agenzie formative accreditate, secondo quanto previsto dalla DGR n. 1407/2016 e ss.mm.ii, previo riconoscimento dei relativi percorsi formativi di cui all'art. 17 della Legge regionale n. 32/2002 e ss.mm.ii.

Il corso potrà essere erogato anche dalle imprese alimentari nei confronti del proprio personale alimentarista, tramite professionisti in possesso dei requisiti indicati al paragrafo 3.5 “Docenti”.

Tali imprese devono necessariamente avere una struttura organizzativa interna che consenta di erogare la formazione nel rispetto dei requisiti previsti dalle presenti linee di indirizzo (progetto formativo, programma dettagliato dei corsi, registro delle firme di frequenza, prove di avvenuta formazione, ecc).

Coloro che sono in possesso dell’attestato di cui al modulo B, sono esonerati dalla frequenza della UF 1 del Modulo C.

3.2.4. Contenuti formativi dei corsi “Modulo A” “Modulo B” e “Modulo C”

Di seguito sono riportati i contenuti formativi essenziali dei corsi.

Ulteriori integrazioni o aggiornamenti derivanti, ad esempio, dall’emanazione di nuove normative di settore, potranno essere apportati con atto del dirigente regionale competente, su proposta del gruppo di lavoro regionale composto da esperti delle Aziende USL toscane.

Modulo A - Modulo Accesso Alimentare (MAA)

Gli argomenti del Modulo A si riferiscono all'applicazione di GHP e GMP riportati nei principali manuali di corretta prassi operativa di cui al Capo III del Reg CE 852/2004 e s.m.i..

Unità formativa 1

- Pacchetto Igiene - concetti fondamentali, Reg 178/2002, Reg CE 852/2004
- Igiene dei Prodotti Alimentari
- Concetti di sicurezza e idoneità
- Definizione di rischio e pericolo
- Pericoli fisici, pericoli chimici, pericoli biologici:
- La contaminazione
- Fonti di contaminazione:
- Come si prevengono e controllano i pericoli
- Sanificazione
- Controllo degli infestanti
- Igiene personale: stato di salute malattie e ferite
- Pulizia personale
- Comportamento personale
- Fattori che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi
- La conservazione

Modulo B per Addetti alimentaristi di cui all’elenco soggetti del livello 2

Unità Formativa 1:

- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale;
- Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti;
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti;
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell’alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.

Modulo C per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti.

Unità Formativa 1 *

- Igiene personale: procedure di controllo comportamentale;
- Igiene Ambientale: principi di pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e controllo infestanti;
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari, i rischi fisici (es soffocamento), malattie a trasmissione alimentare e gestione dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti;
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell’alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti e tecniche di conservazione.

Unità Formativa 2:

- Obblighi e responsabilità civili e penali dell'OSA/OSM/OE: quadro normativo comunitario, nazionale, regionale;
- Collaborazione ed assistenza durante i controlli ufficiali;
- Obblighi e responsabilità in corso di allerte alimentari;
- Principi del sistema aziendale di gestione della sicurezza alimentare basato sull'HACCP, valutazione dell'appropriatezza e verifiche del piano;
- L'addestramento aziendale del personale: un appropriato strumento per garantire la sicurezza del prodotto alimentare.

* (I contenuti dell'Unità formativa 1 del modulo C sono gli stessi del modulo B)

3.3 Progettazione dei percorsi formativi

Per i corsi organizzati dalle Agenzie formative accreditate - relativamente al solo modulo A- e per i corsi organizzati dalle imprese alimentari per i propri addetti - Moduli A, B e C - deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- Responsabile del corso e sua qualifica professionale. Nel caso in cui sia presente un responsabile gestionale ed uno scientifico i dati relativi a entrambi;
- Referente interno che presidia il processo formativo;
- Durata complessiva del corso;
- Numero di partecipanti previsti e loro tipologia di mansione nel settore alimentare;
- Articolazione del corso in obiettivi formativi, indicando per ciascuna contenuti, obiettivi di competenza da raggiungere, durata in ore, metodologia didattica utilizzata;
- Calendario dettagliato delle lezioni indicante, per ciascuna, le date, gli orari e le sedi di svolgimento, i docenti;
- Modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi;
- Modalità di verifica della frequenza al corso;
- Curriculum dei docenti;
- Dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali.

Per la progettazione dei corsi di cui ai Moduli B e C organizzati dalle Agenzie formative accreditate previo riconoscimento degli stessi si fa riferimento al "Disciplinare per l'attuazione del sistema delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".

3.4. Modalità di erogazione dei corsi di formazione dei Moduli B e C

Le Agenzie formative accreditate erogano la formazione di cui ai Moduli B e C nel rispetto del "Disciplinare per l'attuazione del sistema delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".

Le imprese alimentari che organizzano i corsi nei confronti dei propri addetti, per quanto riguarda l'uso della FAD/e-learning, sono tenute a rispettare le modalità e le percentuali di utilizzo come indicato nel paragrafo B.1.4.1. "Formazione a Distanza" della D.G.R. n. 988/2019 e ss.mm.ii.

Il requisito linguistico di ingresso ai percorsi formativi di cui ai sopra indicati moduli B e C è il livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER).

Le imprese che per motivi organizzativi effettueranno i moduli di formazione B e C per i propri addetti in deroga alle modalità e percentuali di FAD/E-learning sopra indicate, saranno soggette, in fase di controllo ufficiale in sicurezza alimentare da parte delle autorità di controllo competenti, ad attività di verifica dell'efficacia della formazione, secondo specifiche indicazioni che saranno emanate dal settore regionale competente. Per tali corsi di formazione l'impresa alimentare non può rilasciare all'addetto l'attestato di frequenza di cui al paragrafo 3.6.

Inoltre l'impresa stessa è tenuta a:

- esplicitare/descrivere nel piano HACCP e nel piano formativo aziendale la formazione svolta per ciascuna tipologia di mansione.

- indicare nelle schede del personale addetto data e tipologia della formazione e dell'addestramento erogate.

3.5. Docenti

L'attività di docenza può essere svolta da coloro che sono in possesso delle necessarie e documentate competenze, professionalità ed esperienze lavorative e formative nel settore della sicurezza alimentare.

Dalla data di pubblicazione delle presenti linee di indirizzo possono svolgere docenza i soggetti in possesso, di specificata esperienza professionale e di uno dei seguenti diplomi di laurea:

- Medicina e chirurgia
- Medicina veterinaria
- Scienze delle produzioni animali
- Scienze agrarie
- Farmacia
- Chimica
- Scienze biologiche
- Biotecnologie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze della nutrizione umana
- Dietistica
- Tecniche della prevenzione
- Ingegneria delle industrie alimentari

o titoli equipollenti.

I periti agrari e gli agrotecnici possono effettuare docenza relativamente agli argomenti-riservati agli operatori del settore agricolo.

La docenza relativa all'Unità Formativa n. 2 del Modulo C dovrà essere effettuata da coloro che, oltre all'esperienza professionale, sono in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- Medicina e Chirurgia + specializzazione in Igiene e medicina preventiva
- Medicina Veterinaria
- Scienze della Nutrizione umana
- Tecniche della Prevenzione (o titolo equipollente)
- Scienze e Tecnologie alimentari (o titolo equipollente)
- Scienze e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente)

Tabella 2: Titolo di studio richiesto per la docenza dei moduli formativi

Diploma di laurea o titolo equipollente ed altri titoli	Modulo A MAA	Modulo B o Modulo C, U.F. 1	Modulo C. U.F. 2
Medicina e Chirurgia	X	X	
Medicina e Chirurgia + specializzazione in Igiene e medicina preventiva	X	X	X
Medicina Veterinaria	X	X	X
Scienze e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente)	X	X	X
Scienze Agrarie (o titolo equipollente)	X	X	
Farmacia	X	X	
Chimica	X	X	
Scienze biologiche (o titolo equipollente)	X	X	
Biotecnologie	X	X	
Scienze e Tecnologie alimentari (o titolo equipollente)	X	X	X
Scienze della nutrizione umana	X	X	X

Dietistica (o titolo equipollente)	X	X	
Tecniche della Prevenzione (o titolo equipollente)	X	X	X
Ingegneria delle industrie alimentari (o titolo equipollente)	X	X	
Altri titoli			
Perito agrario	X solo argo- menti del set- tore agricolo.		
Agrotecnico			

I soggetti che hanno svolto attività di docenza nei corsi formativi organizzati ai sensi della DGR 559/2008 possono continuare a svolgerla se in possesso di idonea documentazione a supporto della pregressa attività.

I Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL., previo parere del sopraindicato Gruppo di lavoro regionale, possono valutare e attestare l'idoneità allo svolgimento dell'attività di docenza di soggetti laureati in altre materie scientifiche (non comprese nel suddetto elenco), in possesso di specifica formazione e con esperienze lavorative nel campo della sicurezza alimentare.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende sanitarie possono collaborare alle attività di formazione, purché non al diretto servizio delle imprese soggette a controllo nell'ambito territoriale di competenza, salvo diverse indicazioni di livello nazionale e/o regionale.

3.6. Frequenza e attestazione dei percorsi formativi

Al termine dei corsi di formazione di cui ai moduli A, B e C e dei corsi di aggiornamento di cui ai moduli B e C il soggetto attuatore rilascia un attestato di frequenza al personale alimentarista che ha superato con profitto la prova finale di verifica dell'apprendimento.

Ai fini del rilascio dell'attestato sono ammessi alla verifica delle competenze acquisite i partecipanti che abbiano frequentato almeno il 90% del monte ore complessivo del percorso formativo.

Con riferimento ai percorsi formativi di seguito indicati:

- Modulo A, nel caso in cui il corso sia organizzato dalle agenzie formative accreditate nell'ambito di percorsi non riconosciuti oppure dalle imprese alimentari per i propri addetti,
- Modulo B e Modulo C organizzati dalle imprese alimentari,
- percorsi formativi di cui ai moduli A, B, C organizzati da soggetti che curano la formazione per persone diversamente abili,

l'attestato di frequenza dovrà riportare espressamente le seguenti informazioni, come da format riportato in appendice:

- dati anagrafici della persona che ha frequentato il corso (nome, cognome, luogo e data di nascita)
- tipologia di corso di formazione o di aggiornamento frequentato in base alla classificazione del personale alimentarista,
- soggetto erogatore,
- nominativo del responsabile del corso incaricato dal soggetto attuatore,
- sede (luogo presso il quale è svolto il corso);
- data/e di svolgimento e durata complessiva del corso;
- dettaglio dei contenuti formativi;
- nome del docente;
- modalità di verifica finale di apprendimento.
- data di rilascio dell'attestato;
- firma del responsabile del corso incaricato dal soggetto attuatore,
- campo note: specificare, in riferimento al modulo C, il possesso dell'attestato del modulo B oppure dell'attestato relativo ai corsi di formazione acquisiti ai sensi della Dgr n. 559/2008 che esonera dalla frequenza della UF I del medesimo modulo C.

Nel caso delle attività/mansioni svolte dagli addetti di cui all'Elenco soggetti livello 1 è sufficiente documentare la partecipazione e il superamento del corso propedeutico Modulo A "Modulo Accesso Alimentare". Per lo svolgimento delle stesse mansioni non è necessario effettuare agli addetti l'aggiornamento e l'addestramento annuale. E' comunque responsabilità dell'Operatore supervisionarne l'attività.

Per quanto riguarda i corsi organizzati dalle imprese alimentari per i propri dipendenti, tutta la documentazione e i registri di presenza, relativi ad ogni corso espletato dovranno essere conservati, per almeno 10 anni, dalle medesime imprese, ed esibiti, a richiesta, alle autorità preposte al controllo.

Copia dell'attestato di frequenza deve essere tenuta a disposizione presso le imprese alimentari ove opera il soggetto formato per la verifica da parte delle autorità competenti ai controlli ufficiali. L'originale è di proprietà della persona a cui è stato rilasciato.

Per la tenuta della documentazione di certificazione della formazione o aggiornamento possono essere usati programmi informatizzati di gestione del personale, che consentono di avere per ogni dipendente una pagina aggiornata con i dati completi e dettagliati relativi alla formazione ricevuta. In caso di necessità, gli attestati devono comunque essere forniti a richiesta delle autorità competenti.

L'attestato di formazione di cui al Modulo B o C deve essere acquisito prima che l'addetto di cui all'elenco livello 2, sopra riportato, sia adibito a qualsiasi mansione. Tuttavia nelle more dell'attivazione ed espletamento del primo corso utile e accessibile, opportunamente documentato, il personale alimentarista può essere avviato all'attività lavorativa purché sotto diretto controllo del responsabile dell'impresa o suo delegato, fatta salva la partecipazione al corso propedeutico Modulo A "Modulo Accesso Alimentare" e conseguimento del relativo attestato.

Per i corsi di formazione svolti dalle imprese alimentari in deroga alle modalità e percentuali di FAD/E-learning, come indicato nel paragrafo 3.4, non sarà rilasciato all'addetto l'attestato di frequenza di cui al presente paragrafo.

3.7. Aggiornamento

Gli Operatori, Responsabili del piano di autocontrollo, Preposti e gli Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 2, successivamente al conseguimento del primo attestato di formazione (Modulo B per gli Addetti, Modulo C per gli Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti) sono tenuti ad effettuare il corso di aggiornamento periodico quinquennale di almeno 3 ore, i cui obiettivi formativi possono essere individuati tra quelli gestionali e professionalizzanti (riferimento al modulo C per Operatori, Responsabili del Piano di Autocontrollo o Preposti) o solo professionalizzanti (riferimento al modulo B per Addetti di cui all'elenco 2).

L'aggiornamento periodico è attuato dalle Agenzie formative accreditate oppure organizzato direttamente dalle imprese alimentari per l'Operatore medesimo e/o per il proprio personale da professionisti in possesso dei requisiti indicati al paragrafo 3.5 "Docenti". I corsi di aggiornamento organizzati dalle imprese alimentari diretti all'Operatore e/o agli addetti possono essere tenuti anche dal Responsabile del piano di autocontrollo o dal Responsabile del Settore Qualità.

I corsi di aggiornamento organizzati dalle agenzie formative accreditate non sono soggetti a riconoscimento.

L'elenco degli obiettivi formativi specifici relativi all'aggiornamento, la cui elaborazione è a cura del gruppo di lavoro regionale composto da esperti delle Aziende USL toscane, sarà approvato con decreto dirigenziale del settore regionale competente.

Le modalità attuative dei corsi di aggiornamento devono rispettare gli standard previsti per i corsi di formazione. L'avvenuto aggiornamento, come per i corsi di formazione, sarà comprovato con l'attestato di cui al paragrafo 3.6.

4. Erogazione corsi: ulteriore casistica

La formazione dei soggetti diversamente abili potrà essere erogata dalle Associazioni che rappresentano e tutelano i loro diritti, con il supporto di soggetti formativi, in base a progetti formativi che prevedano moda-

lità educative dirette a favorire un apprendimento “del saper fare”, da realizzare anche con l’ausilio di personale di supporto specificatamente formato (tutor).

5. Sagre e Feste popolari

Il Responsabile della manifestazione o il Responsabile del Piano di autocontrollo o preposto deve essere in possesso di un attestato di formazione di cui al Modulo A e C o rientrare in uno dei casi di esonero previsti nel paragrafo 7. Ha la responsabilità di supervisionare, identificare e correggere atteggiamenti e modalità igienicamente non corretti del personale impiegato.

Il personale addetto all’attività di cucina deve aver conseguito gli attestati di cui ai moduli A e B.

Il personale dedicato alla sola somministrazione è tenuto a ricevere un addestramento di almeno un’ora svolto dal Responsabile della manifestazione o dal Responsabile del Piano di autocontrollo o preposto, nel rispetto di quanto riportato nel paragrafo 2, oppure dai docenti in possesso dei titoli di cui al paragrafo 3.5.

Tabella 3: Sintesi obbligo formativo degli addetti impiegati in sagre e fiere

Soggetti coinvolti	Obblighi formativi
Responsabile della manifestazione o il Responsabile del Piano di autocontrollo o preposto	Modulo A + Modulo C
Addetti alla cucina	Modulo A + Modulo B
Addetti alla sola somministrazione	Addestramento di un’ora da parte del Responsabile della manifestazione o del Responsabile del Piano di autocontrollo o preposto

6. Contratti atipici e stagionali

Nel caso di personale assunto con contratti atipici e stagionali, si ritiene opportuno che l’obbligo formativo di cui al presente provvedimento sia già stato assolto e opportunamente documentato al momento dell’assunzione. In assenza delle condizioni che permettano l’attuazione di quanto sopra indicato, limitatamente ai contratti di durata inferiore a trenta giorni, la formazione ulteriore al corso al Modulo A “Modulo di Accesso Alimentare” potrà essere sostituita da un addestramento mirato e documentato, effettuato dal responsabile del piano di autocontrollo e/o dal datore di lavoro (a condizione che siano in possesso dell’attestato di partecipazione al Modulo C per Operatore e responsabili del piano di autocontrollo o preposti, nonché dell’attestato relativo al corso di aggiornamento).

7. Esoneri

A decorrere dalla data di pubblicazione delle presenti linee di indirizzo, i titoli di studio sotto riportati soddisfano il requisito del possesso dell’attestato di formazione in relazione al percorso formativo dovuto, come indicato nella tabella seguente:

Tabella 4 : Titoli utili ai fini dell’esonero dei moduli formativi

Titolo di studio o di qualifica professional	Moduli formativi		
	Modulo A MAA	Modulo B o U.F. 1 del Modulo C	Modulo C U.F. 2
Diploma / qualifiche professionali			
Diploma professionale in servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera o qualifica professionale conseguita in percorsi triennali/quadriennali (IeFP) nel cui curriculum di studi siano presenti contenuti previsti dai sopraindicati moduli A e B.	X	X	
Diploma di perito agrario/diploma rilasciato dagli Istituti Tecnici – “Agraria, agroalimentare e agroindustria”	X	X	

Diploma di Perito industriale ad indirizzo tecnologico alimentare	X	X	
Qualifica professionale di Operatore Socio Sanitario (O.S.S.)	X		
Diploma di Laurea o titolo equipollente	Modulo A MAA	Modulo B o UF 1 del Mo- dulo C	Modulo C Unità formati- va 2
Medicina e Chirurgia	X	X	
Medicina e Chirurgia + specializzazione in Igiene e medicina preventiva	X	X	X
Medicina Veterinaria	X	X	X
Scienze biologiche	X	X	
Biotecnologie	X	X	
Scienze della nutrizione umana	X	X	X
Farmacia	X	X	
Chimica	X	X	
Tecniche della Prevenzione	X	X	X
Scienze e Tecnologie alimentari	X	X	X
Dietistica	X	X	
Agraria	X	X	
Scienze e Tecnologia delle produzioni animali	X	X	X
Ingegneria delle industrie alimentari	X	X	
Assistenza sanitaria (triennale)	X		
Altro			
Attestato di frequenza in esito al percorso formativo per l'accesso all'attività di commercio alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande (SAB).	X	X	X

I soggetti in possesso dei titoli sopra indicati sono esonerati dai relativi moduli formativi ma non dall'aggiornamento, ad eccezione dei professionisti sanitari con obbligo di partecipazione ad eventi formativi E.C.M

Ai fini dell'esonero dall'obbligo del percorso formativo, altri titoli di studio/qualifiche professionali potranno essere valutati dalle Aziende UU.SS.LL, in qualità di autorità competenti in materia di sicurezza alimentare, qualora dall'esame della documentazione attestante il percorso formativo risulti il superamento di esami su argomenti afferenti ai rischi connessi al consumo di alimenti, e, per quanto riguarda l'esonero dal modulo C, argomenti riguardanti la legislazione alimentare. Il Dipartimento di Prevenzione medesimo, nel caso consideri assolto il requisito formativo, rilascerà una dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di formazione.

E' fatto salvo l'esonero dall'obbligo formativo acquisito dai soggetti alimentaristi ai sensi delle previgenti disposizioni regionali, nel periodo antecedente all'entrata in vigore delle presenti linee di indirizzo.

8. Riconoscimento della formazione svolta presso altre Regioni

La Regione Toscana riconosce gli attestati rilasciati da altre Regioni e Province Autonome ai sensi della loro specifica normativa di settore.

9. L'obbligo di addestramento

Gli obiettivi formativi dell'addestramento degli addetti organizzato dall' Operatore o dai suoi delegati, successivamente al conseguimento del percorso formativo saranno definiti con decreto dirigenziale del settore regionale competente.

10. Indicazioni alle Aziende UU.SS.LL. sull'attività di verifica della formazione e della sua efficacia

La verifica di avvenuta formazione, aggiornamento e addestramento degli operatori alimentaristi, effettuata dalle autorità competenti, nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza, si può estrinsecare su diversi livelli:

- verifica documentale dell'addestramento e dell'attestazione di formazione/aggiornamento personale in corso di validità temporale;
- verifica di coerenza della formazione continua del soggetto in relazione alla effettiva mansione esercitata al momento dell'accertamento. Tale attività dovrà essere rivolta anche alla verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi idonei allo svolgimento della mansione da parte dei soggetti che hanno acquisito l'attestato di formazione in altre regioni, con particolare riguardo ai ruoli di Operatore/Responsabili Piano di autocontrollo.
- verifica della capacità di trasferire le conoscenze acquisite in capacità operativa in base ai rilievi effettuati in fase di controllo ufficiale, nel corso del quale fare ricorso in particolare all'osservazione delle modalità con cui vengono svolte le attività e alle interviste, anche non strutturate, ai singoli soggetti. A tale proposito possono essere utilizzati alcuni indicatori ritenuti particolarmente significativi, di ricaduta degli interventi formativi svolti, tramite l'impiego di check list mirate.

Le imprese alimentari che effettueranno i corsi di formazione per i propri addetti con modalità e percentuali di FAD/E-learning difforni dalle indicazioni definite in sede di Accordo fra le Regioni e le Province autonome (Linee guida relative alla modalità di erogazione della formazione teorica, a distanza e in presenza, per le professioni/attività regolamentate la cui formazione è in capo alle regioni e province autonome) saranno sempre soggette ad attività di verifica dell'efficacia della formazione da parte delle autorità di controllo competenti in fase di controllo ufficiale in sicurezza alimentare, secondo specifiche indicazioni emanate dal settore regionale competente.

Il riscontro di carenze relative alla formazione, aggiornamento e addestramento degli operatori alimentaristi porterà all'emissione, da parte dell'autorità competente, di un provvedimento prescrittivo di adeguamento con obbligo di assolvere alla formazione/addestramento entro un tempo congruo, valutato in base al tipo di mansione e carenza formativa rilevate, e comunque entro 30 giorni, fatti salvi i provvedimenti previsti dall'art 138 del Reg UE 625/2017.

11. Disposizioni transitorie

Gli attestati di formazione rilasciati ai sensi della D.G.R. n. 559/2008 si ritengono validi come assolvimento del corso di formazione dei Modulo A, Modulo B e dell'Unità Formativa 1 del Modulo C come indicato nella seguente tabella:

Tabella 5.

Attestato del corso acquisito ai sensi della DGR n. 559/2008	Assolve all'obbligo formativo del
Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice	Modulo A
Corso per Addetti con mansione alimentare complessa	Modulo B
Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici	UF I del modulo C
Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse	

Entro 2 anni dalla pubblicazione delle presenti linee guida gli Operatori o i Responsabili del piano di autocontrollo che hanno assolto all'obbligo formativo ai sensi della DGR 559/2008, dovranno integrare la loro formazione relativamente alla sola Unità Formativa 2 del Modulo C (di 4 ore) per acquisire le conoscenze delle tematiche gestionali, secondo le modalità indicate nel presente atto. L'assolvimento della UF 1 del modulo C in base alla formazione pregressa dovrà essere indicata nel campo note dell'attestazione rilasciata.

La formazione suddetta, debitamente documentata, permetterà di assolvere all'obbligo di aggiornamento dovuto ai sensi del paragrafo 3.7

Dalla data di approvazione del presente atto è prevista una fase transitoria durante la quale l'organizzazione e gestione dei corsi di formazione è disciplinata come segue:

Corsi organizzati dalle Agenzie formative accreditate:

- Dalla data di adozione del decreto dirigenziale di approvazione delle schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi di cui ai Moduli B e C previsti dalle presenti linee di indirizzo, decade la possibilità di chiedere il riconoscimento dei corsi di cui alla DGR 24/2000 alla DGR 559/2008. Da tale data, pertanto, le agenzie formative accreditate potranno presentare domanda di riconoscimento nel Sistema informativo SIFORT dei percorsi adottati ai sensi della presente Delibera;
- Le Agenzie formative accreditate potranno continuare ad attivare edizioni di corsi riconosciuti ai sensi delle DGR n. 24/2000 e n 559/2008 per un periodo massimo di mesi-4 a-decorrere dall'approvazione della presente delibera. Dopo tale scadenza, in modo automatico, decadranno nel Sistema informativo SIFORT tutti i riconoscimenti richiesti ai sensi delle suddette DGR n. 24/2000 3 DGR n 559/2008.

Corsi organizzati dalle imprese alimentari:

- Le imprese alimentari potranno continuare ad organizzare i corsi di formazione per i propri addetti sulla base delle suddette DGR n. 24/2000 e n 559/2008 per un periodo massimo di mesi 3.

ATTESTATO
CORSO di FORMAZIONE per ALIMENTARISTI
organizzato ai sensi della DGRT n. ...

N°XXX/Anno

Il/la sig./sig.ra _____
 Nato/a a _____ il _____

ha frequentato e superato con esito favorevole il:

- ☐ CORSO DI FORMAZIONE: **Modulo A**[...] **Modulo B** [...] **Modulo C** [...]
- ☐ CORSO DI AGGIORNAMENTO **Modulo B** [...] **Modulo C** [...]

Soggetto erogatore _____

Nominativo del responsabile del corso incaricato dal soggetto erogatore

Corso svolto presso _____
 in data _____ per un numero complessivo di ore _____

Dettaglio dei contenuti formativi (vedi nota riferita al modulo C)

Nome del docente:

Modalità di verifica finale di apprendimento:

Data _____

Firma del responsabile del corso
 incaricato dal soggetto attuatore

NOTA: in riferimento al modulo C, barrare se ricorre uno dei requisiti di seguito indicati che permettono di ritenere soddisfatta la frequenza della UF 1 del modulo C:

- ☐ in possesso dell'attestato del modulo B
- ☐ in possesso dell'attestazione del corso svolto ai sensi della 559/2008