

**DGR 540/2024: Approvazione dell'elenco completo degli obiettivi formativi riguardanti i corsi di aggiornamento per alimentaristi (PARTE I) e dell'elenco degli obiettivi formativi dell'addestramento a cura dell'Operatore\* delle imprese operanti nell'ambito alimentare(PARTE II);**

## **PARTE I**

### **Elenco-completo degli Obiettivi formativi riguardanti i corsi di AGGIORNAMENTO (DGR 540/2024, par. 3.7)**

In base al Piano di autocontrollo dell'impresa, l'Operatore deve individuare gli obiettivi formativi dell'aggiornamento con particolare riferimento a quelli indicati nell'elenco sotto riportato, che comprende tutti gli obiettivi formativi: sia quelli già elencati al paragrafo 3.2.4 della DGR 540/2024 relativi ai moduli B e C, sia quelli specifici, a cura del GdL regionale composto da operatori delle Aziende USL che si occupano di sicurezza alimentare (par. 3.7)

Gli obiettivi formativi sono suddivisi in **Obiettivi formativi “Professionalizzanti”** e **Obiettivi formativi “Gestionali”**.

Gli Operatori, i Responsabili del piano di autocontrollo e i Preposti individuano gli obiettivi formativi del corso di aggiornamento tra quelli **“professionalizzanti”** e/o quelli **“gestionali”**.

Gli obiettivi formativi degli Addetti inclusi nell'elenco soggetti del livello 2 di cui al paragrafo 3.1. della DGR 540/2024 debbono essere individuati tra quelli **professionalizzanti**.

#### **Aggiornamento: Obiettivi formativi**

##### **Professionalizzanti:**

- Principi di buone pratiche di conservazione e manipolazione alimenti
- Etichettatura alimentare: fondamenti della corretta informazione al consumatore; differenza fra Scadenza e TMC
- Tecniche di autocontrollo: le azioni preventive, le buone pratiche di manipolazione, le buone pratiche di sanificazione i Punti Critici di Controllo – come si registrano i monitoraggi e le eventuali azioni correttive
- Attività molitoria, della tostatura e delle trasformazioni fermentative: analisi del rischio chimico di settore
- Le diete speciali: le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine
- Additivi, aromi ed enzimi: gestione del rischio chimico correlato
- Alimenti pronti al consumo (ready to eat) - cibi da consumare crudi: parassiti, criteri freschezza, virus, agenti patogeni microbiologici e ricadute sulla salute dei consumatori
- Prodotti della pesca: focus parassiti, criteri freschezza, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori, specie
- Prodotti di macelleria: focus parassiti, criteri freschezza, etichettatura, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori, tracciabilità del prodotto
- Uovo e prodotti a base d'uovo: criteri freschezza, etichettatura, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori
- Latte e prodotti a base di latte: focus sui criteri di gestione del prodotto in relazione ai possibili agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori
- Principi di normativa comunitaria, nazionale e regionale di settore: definizioni ed obiettivi di base ed aggiornamento legislativo
- Approvvigionamento e conservazione delle materie prime
- Gestione dell'acqua potabile a servizio dell'impresa alimentare

- Mezzi mobili, banchi e chioschi: gestione di strutture a servizio delle attività ambulanti, sia su aree pubbliche che private
- Graffatura e Bombaggio
- Uso appropriato e gestione dei MOCA
- Procedure di pulizia e sanificazione
- Rischio microbiologico e chimico della produzione e della lavorazione di ortofruttili
- Funghi freschi epigei spontanei: gestione dei rischi connessi al loro consumo
- 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

### **Gestionali:**

- 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 alimentare
- 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
- aggiornamenti normativi in materia di sicurezza alimentare

## PARTE II:

### **Obiettivi formativi per l'ADDESTRAMENTO (DGR 540/2024, par. 2 e 9)**

Di seguito l'elenco degli Obiettivi formativi relativi all'addestramento a cura dell'Operatore delle imprese operanti nell'ambito alimentare.

In base al Piano di autocontrollo dell'impresa l'Operatore deve individuare gli obiettivi formativi dell'addestramento- con particolare riferimento a quelli di seguito indicati

#### Obiettivi formativi

##### Professionalizzanti:

- Principi di buone pratiche di conservazione e manipolazione alimenti.
- Etichettatura alimentare: fondamenti della corretta informazione al consumatore; differenza fra Scadenza e TMC
- Tecniche di autocontrollo: le azioni preventive, le buone pratiche di manipolazione, le buone pratiche di sanificazione i Punti Critici di Controllo – come si registrano i monitoraggi e le eventuali azioni correttive
- Attività molitoria, della tostatura e delle trasformazioni fermentative: analisi del rischio chimico di settore
- Le diete speciali: le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo, per la prevenzione della contaminazione da allergeni,
- Additivi, aromi ed enzimi: gestione del rischio chimico correlato
- Alimenti pronti al consumo (ready to eat) - cibi da consumare crudi: parassiti, criteri freschezza, virus, agenti patogeni microbiologici e ricadute sulla salute dei consumatori
- Prodotti della pesca: focus parassiti, criteri freschezza, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori, specie
- Prodotti di macelleria: focus parassiti, criteri freschezza, etichettatura, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori, tracciabilità del prodotto
- Uovo e prodotti a base d'uovo: criteri freschezza, etichettatura, agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori,
- Latte e prodotti a base di latte: focus sui criteri di gestione del prodotto in relazione ai possibili agenti patogeni veicolabili e ricadute sulla salute dei consumatori
- Approvvigionamento e conservazione delle materie prime
- Gestione dell'acqua potabile a servizio dell'impresa alimentare
- Mezzi mobili, banchi e chioschi: gestione di strutture a servizio delle attività ambulanti, sia su aree pubbliche che private
- Graffatura e Bombaggio
- Uso appropriato e gestione dei MOCA
- Procedure di pulizia e sanificazione
- Rischio microbiologico e chimico della produzione e della lavorazione di ortofrutticoli
- 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.