



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO

Certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2000

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Responsabile: dr. Salvatore Dieli

Direzione - Via B.go Palazzo n. 130- ☎ 035/2270585 - 📠 035/2270608

Sede Legale: via Gallicciolli n° 4 - 24121 Bergamo - C.F. e P.iva 02584740167

Indirizzi per una omogenea applicazione dei contenuti

- **dell'articolo 4 della legge regionale 4 agosto 2003, n. 12**
- **del capitolo XII del Reg. Ce 852/2004**
“ Formazione e/o addestramento degli Operatori del settore alimentare e degli addetti la manipolazione degli alimenti ”

Le principali Associazioni di Categoria della Provincia di Bergamo che rappresentano il settore della preparazione, somministrazione vendita di prodotti alimentari, al termine del primo biennio di applicazione della L. R. 12/2003 hanno rinnovato l'invito ai Dipartimenti di Prevenzione Medica e Veterinaria per la formulazione coordinata di criteri ed indirizzi formativi. Si intende, così, far tesoro delle criticità emerse in questa prima fase per ottenere un miglioramento (in efficacia ed efficienza) della comunicazione, gestione ed organizzazione dei corsi.

Sulla base delle osservazioni emerse negli incontri preparatori, si possono definire i seguenti percorsi:

RESPONSABILITA' DELLA FORMAZIONE

L'onere e l'obbligo della formazione/addestramento ed aggiornamento degli addetti alla manipolazione degli alimenti è a carico dell'Operatore del Settore Alimentare come previsto dal capitolo XII allegato II del Reg. CE 852/2004.

Le iniziative di formazione e addestramento possono essere adottate in proprio dalle Industrie Alimentari in funzione della specificità dell'azienda e del diverso ruolo lavorativo degli addetti.

Destinatari della formazione/addestramento sono tutti gli addetti dell'I. A. a qualsiasi titolo occupati (titolari, soci, collaboratori, associati in partecipazione, collaboratori familiari, dipendenti anche stagionali e/o occasionali) che hanno o devono avere attinenza con l'attività di produzione, manipolazione, somministrazione, vendita e distribuzione dei prodotti alimentari.

Nel documento di autocontrollo aziendale devono essere dettagliatamente indicati i contenuti (coerenti con pericoli e rischi evidenziati) e le scadenze della formazione/addestramento del personale. In azienda la formazione/addestramento può articolarsi in lezioni frontali o pratiche.

In alternativa, il titolare dell' I. A. può avvalersi di proposte formative gestite da altri Soggetti i cui contenuti siano ritenuti dal Responsabile I. A. consoni alle esigenze formative Aziendali.

La documentazione comprovante l'avvenuta formazione deve essere tenuta a disposizione degli organi di vigilanza.

ARTICOLAZIONE DEI CORSI EXTRAZIENDALI

- I corsi saranno organizzati per tipologie omogenee di attività;
- I corsi saranno organizzati **per unità formative diversificate, per argomenti e durata**, in funzione del fatto che siano rivolti:

a) **Agli Operatori del settore alimentare , ai Responsabili dell'autocontrollo, agli addetti di I. A. che producono, preparano, manipolano alimenti.**

In tal caso l'unità formativa riguarderà:

Competenze, obblighi e responsabilità dell'Operatore il settore alimentare;

Conoscenza dei principali rischi sanitari connessi con la filiera alimentare (siano essi di natura biologica, chimica e fisica), misure preventive, punti critici, limiti, monitoraggio e misure correttive;

Conoscenza delle corrette procedure atte a ridurre o minimizzare la probabilità dell'insorgenza di intossicazioni e tossinfezioni alimentari;

Il nuovo pacchetto igiene (Regolamenti CEE 852 – 853 – 854/2004);

Rintracciabilità delle merci e rientro delle stesse Reg. CE 178/2003;

Direttiva allergeni;

(indicativamente un' unità formativa così articolata può essere di 4 ore).

Corsi Avanzati

Costituirà momento formativo anche la partecipazione (documentata) a seminari tematici/specialistici in cui sono esplicitate/approfondite normative, tecnologie ed indirizzi tecnico/scientifici inerenti il miglioramento delle produzioni anche finalizzati alla sicurezza alimentare.

b) **per Addetti delle I. A. che producono, preparano, manipolano alimenti**

L'unità formativa terrà conto maggiormente di aspetti pratici e gestionali quali:

concetti di igiene della persona, igiene delle fasi di lavorazione, corrette modalità di conservazione degli alimenti in legume caldo e/o freddo;

la gestione delle apparecchiature, tecnologie di conservazione (congelamento, surgelazione, sottovuoto, atmosfera protettiva;

applicazione delle procedure di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

(indicativamente un' unità formativa così articolata può essere di 3 ore).

I corsi di cui alle lettere a), b) possono essere unificati specie se rivolti ad alimentaristi di I. A. le cui lavorazioni presentano rischi omogenei.

c) per Operatori ed Addetti di I. A. a rischio limitato e/o perché esercitano la sola vendita (es. sola panificazione, fruttivendoli, ambulanti di dolci, di frutta/verdura, deposito e commercio prodotti stabili, ecc).

L'unità formativa terrà conto maggiormente di aspetti pratici e gestionali quali:

Concetti di igiene della persona;

Applicazione delle procedure di pulizia, disinfezione e disinfestazione;

Rintracciabilità delle merci Reg. CE 178/2003.

(indicativamente un' unità formativa così articolata può essere di 2 ore).

La frequenza sarà documentata con apposita registrazione delle presenze.

La verifica dell'apprendimento conseguito, anche se non pregiudizievole al rilascio dell'attestato finale, deve far parte del progetto formativo.

Tale verifica consisterà in un questionario tendente a comprovare, per ogni singolo allievo, le competenze acquisite durante il percorso formativo.

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato, a cura del soggetto organizzatore, un apposito attestato in duplice copia, una per l'interessato e una per l'azienda presso la quale opera,

Il controllo ufficiale per l'aspetto della Formazione

L'attività di controllo ufficiale (ai sensi del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123) rivolto alla verifica dello stato di formazione degli operatori alimentari sarà orientata a considerare i seguenti aspetti:

- verifica dei documenti comprovanti l'avvenuta formazione in azienda ed extra aziendale.
- Per la formazione in azienda, verifica della congruenza del pacchetto formativo ai pericoli/rischi aziendali.
- valutazione dell'efficacia degli interventi formativi attraverso la verifica, del grado di applicazione nella realtà operativa dei contenuti la formazione:
 - corretta applicazione delle procedure di pulizia e disinfezione;
 - corretta applicazione delle procedure di conservazione dei prodotti;
 - corretto monitoraggio dei CCP e applicazione delle azioni correttive;
 - applicazione dei principi di igiene personale.