

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO DELLA SALUTE

Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

**Criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti.**

### Capitolo 1 - Finalità e campo di applicazione

Il presente documento definisce i criteri generali per garantire livelli uniformi in ambito regionale di formazione del personale addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, d'ora in poi personale alimentarista.

Il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno dell'impresa alimentare è l'operatore del settore alimentare, ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, d'ora in poi OSA.

L'OSA, adeguatamente formato ed in possesso di attestato di formazione in corso di validità, assicura un'adeguata formazione del proprio personale alimentarista e ne garantisce il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte nel rispetto delle indicazioni seguenti.

L'OSA, pertanto, provvede ad individuare tra il proprio personale quello da formare ai sensi del presente documento, il cui operato ha ricadute dirette sulla sicurezza alimentare.

È escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari nonché quello coinvolto nelle operazioni che presentano un rischio microbiologico nullo.

Sono esclusi dall'obbligo formativo previsto dal presente documento i soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al *capitolo 7 - Criteri per l'individuazione dei formatori*, nonché quelli in possesso del diploma di Istituto alberghiero e di Istituto per l'agricoltura (agrotecnici).

L'organizzatore di manifestazioni temporanee, quali sagre, fiere, feste paesane, etc... in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti o il responsabile delle associazioni culturali, sportive, ricreative e di pubblica assistenza, che svolge saltuariamente e a titolo di volontariato attività alimentari semplici, presso le stesse associazioni, qualora venga coinvolto temporaneamente personale occasionalmente operante in attività rientranti nel campo di applicazione delle presenti linee guida, è tenuto ad identificare un responsabile per gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare.

Il responsabile di cui al punto precedente deve essere in possesso dell'attestato di formazione o rientrare in uno dei casi di esclusione di cui al presente capitolo.

Il responsabile di cui sopra deve garantire che il personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento sia adeguatamente istruito circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo a:

- igiene personale;
- conservazione degli alimenti,

- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Le attività riconducibili alla produzione primaria, come definita dall'articolo 3 del regolamento (CE) 178/2002, sono escluse dal campo di applicazione del presente documento, ad eccezione di quelle relative a:

- produzione di latte crudo destinato alla vendita diretta;
- produzione di germogli;
- produzione di molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi;
- produzione di miele e prodotti dell'apicoltura.

## **Capitolo 2 - Soggetti preposti alla erogazione della formazione**

Presso il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico è istituito il registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

La formazione di cui al presente documento può essere erogata dai seguenti soggetti:

- a) Enti di formazione professionale accreditati e riconosciuti dalla regione;
- b) Associazioni di categoria e/o professionali;
- c) Società o studi professionali;
- d) Operatori del Settore Alimentare, solo per il proprio personale;
- e) Istituti alberghieri, solo per gli iscritti.

I soggetti che intendono erogare l'attività formativa di cui al presente documento devono richiedere all'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi.

I soggetti di cui sopra devono dimostrare, inoltre, secondo le procedure fissate al successivo capitolo 8, di possedere almeno i seguenti requisiti:

- competenza nel settore dell'igiene e della sicurezza alimentare e della formazione;
- capacità organizzativa e operativa per l'erogazione della formazione.

## **Capitolo 3 - Criteri generali della formazione**

Considerato che il livello dell'attività formativa da svolgere deve garantire per tutte le tipologie di attività il rispetto dei criteri previsti dal regolamento 852/2004, la formazione di cui al presente documento deve essere:

- a) continua: deve prevedere l'aggiornamento secondo le scadenze previste, ovvero 3 anni, fatti salvi aggiornamenti più frequenti che si rendano necessari a seguito di intervenute modifiche della normativa alimentare o a seguito degli esiti dell'attività di controllo ufficiale esercitate dalle autorità competenti di cui al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
- b) documentata: il suo svolgimento deve essere documentato e certificato da un attestato di formazione rilasciato dal soggetto che eroga la formazione.

## **Capitolo 4 - Contenuti e modalità della formazione**

La formazione di cui al presente documento deve prevedere elementi attinenti a:

- a) rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- b) igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- c) obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- d) requisiti generali in materia d'igiene;
- e) principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- f) modalità di conservazione degli alimenti;
- g) norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- h) principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;

- i) tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- j) microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- k) autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...);
- l) autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- m) nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

L'**aggiornamento** deve fornire elementi e informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso in modo più approfondito e dettagliato, nonché fornire ulteriori informazioni, elementi e approfondimenti su:

- a) microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita;
- b) corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico, con particolare riferimento alla catena del freddo e alle corrette temperature di conservazione degli alimenti;
- c) prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- d) piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP.

La formazione può essere erogata tramite l'organizzazione di corsi residenziali o a distanza (FAD).

## Capitolo 5 - Criteri per la formazione residenziale

La formazione residenziale prevede:

- a. Un corso di almeno dodici ore, destinato a tutti gli alimentaristi non ancora formati;
- b. un corso di aggiornamento, di almeno sei ore, con cadenza triennale.

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione non deve essere superiore a 30 (trenta) unità.

## Capitolo 6 - Criteri per la formazione a distanza

Al fine di agevolare la formazione del personale alimentarista, sono ammessi corsi di formazione a distanza (FAD) opportunamente e idoneamente documentati.

La FAD include diverse modalità con cui è possibile comunicare con interlocutori localizzati in sedi diverse e che possono partecipare in tempi diversi da quelli in cui opera il formatore.

Nei casi di formazione a distanza è necessario garantire il numero minimo di ore previsto al precedente capitolo 5, nonché una forma di tutoraggio anche tramite *e-mail*, telefono, videoconferenza, etc....

## Capitolo 7 - Criteri per l'individuazione dei formatori

I formatori devono essere in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio:

- a. laurea in medicina e chirurgia, specialistica 46/S e magistrale LM-41;
- b. laurea in medicina veterinaria, specialistica 47/S e magistrale LM-42;
- c. laurea in biologia, specialistica 6/S e magistrale LM-6;
- d. laurea in scienze della nutrizione umana, specialistica 69/S e magistrale LM-61;
- e. lauree in biotecnologie, specialistiche 7/S, 8/S e 9/S e magistrali LM-7, LM-8 e LM-9;
- f. lauree in chimica, specialistiche 14/S, 62/S e 81/S e magistrali LM-13, LM-54 e LM-71;
- g. laurea in chimica e tecnologia farmaceutica;
- h. laurea in farmacia, specialistica 14/S e magistrale LM-13;
- i. lauree in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari, specialistiche 77/S, 78/S e 79/S e magistrali LM-69, LM-70 e LM-86;
- j. laurea in scienze e tecnologie agrozootecniche, specialistica 79/S e magistrale LM-86;

- k. laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- l. laurea in dietistica;
- m. laurea in assistenza sanitaria (DM 2 aprile 2011), classe IV professioni della prevenzione
- n. laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- o. laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- p. laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro ovvero le corrispondenti lauree dal vecchio ordinamento di cui al DM 9 luglio 2009 ovvero le corrispondenti lauree di primo livello di cui al DM n. 509/1999 ed al DM n. 270/2004 ovvero i titoli di studio per legge equipollenti a quelli indicati.

Il direttore responsabile del corso, al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, deve essere in possesso di uno dei titoli di cui al punto precedente, può essere individuato tra i formatori e deve essere in possesso di adeguata esperienza nel campo della formazione (3 anni o almeno 60 ore di docenza).

Alla figura di cui sopra è riservato l'obbligo di accertare che i formatori siano adeguatamente aggiornati sulle materie oggetto di intervento del presente documento.

Per gli Istituti alberghieri il direttore responsabile del corso può essere individuato nel dirigente scolastico.

## **Capitolo 8 - Procedura di iscrizione registro regionale per la formazione degli alimentaristi**

I soggetti che intendono erogare l'attività formativa di cui al presente documento, devono richiedere all'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi.

L'istanza, in bollo, a firma del responsabile del soggetto richiedente, deve essere indirizzata all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, come da modello A1 allegato, corredata della seguente documentazione:

- a) Relazione descrittiva del piano formativo riportante almeno:
  - sedi operative e disponibilità di locali per l'attività formativa;
  - direttore del piano formativo con relativa qualificazione;
  - elenco del personale docente con relativa qualificazione;
  - elenco del personale eventualmente impegnato come tutor;
  - programma, con obiettivi e sviluppo dei contenuti e relative ore dedicate;
  - durata del corso;
  - numero massimo di partecipanti;
  - modalità di registrazione delle presenze;
  - metodi e strumenti didattici;
  - indicazioni sul materiale didattico da utilizzare;
  - criteri e modalità di valutazione di profitto dei partecipanti;
  - In caso di FAD, inoltre, la relazione descrittiva deve riportare, le indicazioni, i requisiti e le certificazioni sulla piattaforma informatica, nonché le credenziali di accesso riservate all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

La piattaforma informatica utilizzata deve garantire, in particolare:

- L'accesso degli utenti tramite credenziali univoche;
- La registrazione degli accessi degli utenti;
- La temporizzazione degli accessi degli utenti, in modo da assicurare che l'utente debba ripetere il modulo formativo ogni qualvolta venga raddoppiato il tempo massimo previsto per la fruizione dello stesso;
- Che la barra di scorrimento dei file video, non possa essere spostata in avanti;

- Che siano previsti mini-test in itinere, in cui l'ordine delle domande a risposta multipla deve essere casuale per ogni login;
  - Che l'utente debba ripetere il modulo formativo ogni qualvolta il mini-test in itinere non venga superato per tre volte consecutive;
  - Che l'utente debba ripetere l'intero percorso di formazione, qualora l'attività formativa non sia stata conclusa entro 10 giorni dal suo inizio.
- b) Elenco e curricula del direttore del corso e del personale docente;
  - c) Autocertificazione antimafia, secondo il modello A2 allegato;
  - d) Autocertificazione sull'assenza di conflitto di interessi, secondo il modello A3 allegato;
  - e) fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del soggetto richiedente;
  - f) marca da bollo del valore corrente.

L'istanza e la documentazione allegata devono essere presentate in originale o in copia conforme, o inviata tramite PEC. Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni devono essere sottoscritte secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia e accompagnate da fotocopia di documento di identità del dichiarante.

A seguito della presentazione dell'istanza il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, entro 30 giorni dal ricevimento:

- a) verifica la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione allegata;
- b) avvia le procedure di verifica, secondo le modalità previste dalla legge, dei requisiti autodichiarati, a norma del D.L.vo 159/2011 e successive modifiche e integrazioni;
- c) accerta su base documentale il possesso dei requisiti di cui al presente documento per l'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi;
- d) richiede integrazioni e/o chiarimenti o iscrive il soggetto richiedente nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi, notificandone gli effetti all'interessato;
- e) Aggiorna il registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi, pubblicato online sul sito web dell'Assessorato della Salute.

Qualora il SICEANT (Banca Dati nazionale Antimafia) non si esprima immediatamente, il DASOE procede all'iscrizione condizionata nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi entro 30 giorni dalla scadenza del termine (30 giorni) previsto per le procedure di verifica dei requisiti autodichiarati, a norma del D.L.vo 159/2011 e successive modifiche e integrazioni.

L'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi permette l'erogazione della formazione su tutto il territorio regionale e può essere sospesa o revocata a seguito di motivate segnalazioni da parte degli organi di controllo ufficiale.

## **Capitolo 9 – Variazioni**

In caso di variazioni della sede legale, della ragione sociale, della denominazione del soggetto iscritto alla erogazione della formazione o del direttore del corso, il legale rappresentante è tenuto a darne comunicazione al DASOE tramite PEC, utilizzando il modello A4 allegato, per l'aggiornamento del registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

In caso di variazione del legale rappresentante la comunicazione di cui sopra dovrà essere corredata dalla documentazione prevista ai punti c), d) ed e) di cui al precedente capitolo 8.

In caso di subentro, il rappresentante legale è tenuto a chiedere la voltura del decreto di iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

La relativa, istanza in bollo, a firma del responsabile del soggetto richiedente, deve essere indirizzata all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, come da modello A5 allegato, corredata della documentazione di cui al precedente

capitolo 8.

A seguito della presentazione della relativa istanza, il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, entro 30 giorni dal ricevimento, procederà ad attuare quanto previsto al precedente capitolo 8.

## **Capitolo 10 – Programmazione ed attuazione dei corsi di formazione**

I soggetti iscritti nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi che intendono organizzare un corso di formazione, di tipo residenziale o in modalità FAD, sono tenuti a darne comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASP territorialmente competente, con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla data di avvio della formazione, secondo il modello A6 allegato, specificando:

- sede del corso, o sede operativa se trattasi di modalità FAD, specificando le credenziali di accesso riservate al SIAN per eventuale attività di controllo;
- data e orario di svolgimento dell'attività formativa, se trattasi della modalità residenziale;
- data di inizio e fine se trattasi della modalità FAD;
- copia della relazione tecnica di cui al precedente capitolo 8;
- elenco dei docenti;
- data e orario di svolgimento del test conclusivo, se trattasi della modalità residenziale.

Ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, preventivamente stabilita, che può consistere in un esame finale scritto o nella somministrazione di test finali a risposta aperta o multipla.

Per documentare la partecipazione con profitto ad un corso di formazione ed il superamento della prova finale, deve essere rilasciato un attestato di avvenuta formazione, conforme al modello A7 allegato, riportante almeno le seguenti informazioni:

- a) Soggetto rilasciante e numero di iscrizione nel registro regionale dei soggetti formatori;
- b) N. progressivo dell'attestato;
- c) dati anagrafici dell'alimentarista (cognome e nome, codice fiscale, luogo e data di nascita);
- d) sede, durata del corso e data dell'esame;
- e) data di scadenza.

L'elenco dei nominativi ai quali è stato rilasciato l'attestato di formazione deve essere trasmesso, in formato pdf ed in formato excel, utilizzando il format conforme al modello A8 allegato, entro 48 ore dalla conclusione della prova finale, al SIAN dell'ASP territorialmente competente, che ne curerà l'archiviazione.

Tutta la documentazione e i registri di presenza di ogni corso realizzato devono essere conservati agli atti a cura del soggetto organizzatore ed esibiti a richiesta agli organi di controllo, per almeno cinque anni dalla data di organizzazione del corso stesso.

L'attestato di formazione è valido per tre anni dalla data di rilascio e deve essere rinnovato entro 30 giorni dalla sua scadenza.

## **Capitolo 11 – Controlli e Sanzioni**

I Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle AASSPP effettuano controlli a campione sull'esecuzione dei corsi di formazione e degli esami finali.

Fatto salvo che il fatto non costituisca reato, nei casi in cui dovessero essere riscontrate difformità o irregolarità nella comunicazione, organizzazione e conduzione dei corsi di formazione e degli esami finali, non adeguatamente giustificate, il SIAN procede alla contestazione dei fatti, dandone immediata informazione all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

L'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Salute, dopo opportuna valutazione dei fatti documentati e delle memorie difensive, potrà archiviare la segnalazione o procedere alla revoca o alla sospensione da tre a sei mesi dell'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

Qualora a carico dello stesso soggetto formatore, nei tre anni successivi, vengano accertate violazioni di tutto o parte delle disposizioni previste dal presente documento, l'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Salute procede alla revoca dell'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi o all'applicazione del massimo della sospensione.

L'Autorità Competente, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, verifica la presenza dell'attestato di formazione dell'OSA e del personale alimentarista, la presenza, nel piano di autocontrollo, del Piano annuale della Formazione corredato dalle evidenze documentali degli interventi formativi. Inoltre verifica l'efficacia della formazione dell'OSA e del personale alimentarista tramite interviste al personale e simulazioni pratiche.

1. Nel caso di assenza di formazione dell'OSA o del personale alimentarista, trattandosi di mancanza di requisito generale, previsto dall'art.4, comma 2, Reg. CE 852/2004 in relazione all'allegato II, Cap. XII, si procederà alla contestazione della violazione amministrativa prevista dal D.L.vo 193/2007, con contestuale prescrizione di adeguamento a carico dell'O.S.A. nel massimo di trenta giorni.
2. Nel caso di mancato aggiornamento della formazione dell'OSA o del personale alimentarista, trattandosi di inadeguatezza del requisito generale in materia di sicurezza, si procederà, in prima istanza, ad emettere a carico dell'O.S.A., prescrizione di adeguamento nel massimo di trenta giorni.
3. Nel caso la presenza del personale non formato possa incidere sulla sicurezza alimentare, l'Autorità Competente ne dispone l'immediato allontanamento.
4. Nel caso di riscontro di inadeguata formazione del personale alimentarista, l'Autorità Competente, nell'ambito dei Controlli Ufficiali, potrà prescrivere la ripetizione o l'approfondimento dell'attività formativa.

Per quanto non previsto nel presente capitolo si rimanda alle disposizioni contenute nel decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007.

## **Capitolo 12 – Norme transitorie**

I soggetti che alla data di entrata in vigore del presente decreto erogano formazione in base alla pregressa normativa regionale, sono tenuti a conformarsi alle disposizioni del presente decreto entro il 30 settembre 2019.

Gli attestati di formazione rilasciati sulla base della pregressa normativa regionale continuano ad avere validità fino alla loro scadenza naturale.