

**REGIONE MARCHE**

Giunta Regionale
DIPARTIMENTO SERVIZI
ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA
E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

30 MAR 2004

Prot. 30.3.2.7157

Ancona, li

Oggetto: Chiarimenti DGR 2173/02 "Approvazione delle linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria e per la formazione degli addetti al settore alimentare"

A seguito delle numerose richieste di chiarimenti relative al provvedimento in oggetto con la presente si vogliono fornire una serie di indicazioni che, nell'ottica di una migliore precisazione dei contenuti dello stesso provvedimento, possano tendere ad una maggiore uniformità comportamentale a livello territoriale.

Ai sensi dell'articolo 3, comma 1 del D. lgs. 155/97 i responsabili delle industrie alimentari devono garantire, per il settore di competenza, la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari e, a tal fine, devono mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo, perché risponda a criteri di efficienza ed efficacia, deve essere basato su un sistema di controlli graduali, mediante:

- o la consapevole assunzione di responsabilità nell'analisi e nella verifica della propria attività;
- o la corretta applicazione di un sistema HACCP
- o il raggiungimento di adeguate capacità di intervento nell'affrontare e risolvere i problemi.

In primo luogo l'autocontrollo deve essere parte integrante del sistema aziendale e, pertanto, nell'autocontrollo devono rientrare tutte le misure che il responsabile dell'impresa deve mettere in atto per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti, nonché per assicurarsi che l'attività svolta, nel suo insieme, sia rispondente agli obiettivi ed alle finalità del Decreto legislativo 155/97.

Quindi il D. Lgs. 155/97 nell'introdurre tale obbligo ha anche stabilito, al Capitolo X dell'Allegato, che i responsabili dell'industria alimentare devono assicurare che gli addetti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. Inoltre altre norme di tipo settoriale, derivanti da direttive europee, relative a stabilimenti riconosciuti per gli scambi intracomunitari di alimenti di origine animale trattano dell'autocontrollo e della formazione del personale; ne consegue che l'attività formativa rappresenta uno dei protocolli del piano di autocontrollo.

La progressiva entrata a regime dell'applicazione dell'autocontrollo da parte delle imprese, con l'obbligo di individuare un responsabile, definire un piano degli interventi, informare e formare gli addetti sulle corrette prassi igieniche e sull'igiene del personale realizza un intervento preventivo e di cultura

**REGIONE MARCHE**

Giunta Regionale
DIPARTIMENTO SERVIZI
ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA
E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

Prot.

Ancona, li 3/2/2004

sanitaria più avanzato per tenere sotto controllo i fattori di rischio.

In data del 10 dicembre 2002 la Giunta Regionale ha emanato la Delibera n. 2173, con la quale sono state approvate le linee di indirizzo riguardanti l'omogeneità procedurale per il rilascio del libretto sanitario e per la formazione degli addetti al settore alimentare. La DGR parte dalla considerazione che lavori dell'OMS e di molte altre istituzioni sanitarie hanno dimostrato in modo inequivocabile che lo scopo di tutela della salute collettiva nell'ambito delle produzioni alimentari non può essere perseguito né garantito da interventi di medicina certificativa, come il libretto sanitario, poiché non vi è consistenza logica fra azione e risultato atteso. Si sa, invece, da revisioni sistematiche di letteratura sull'argomento, (Effective Public Health Practice Project, 2001), di avere a disposizione altri strumenti giudicati efficaci ed appropriati per perseguire lo scopo di tutela della salute pubblica attraverso la prevenzione delle tossinfezioni alimentari. In particolare sembrano avere le maggiori probabilità di raggiungere lo scopo talune modalità di effettuazione delle attività di verifica igienico sanitaria di processo e di interventi di formazione nei confronti di addetti preposti.

Oggi nella nostra Regione ai sensi della DGR sopra citata il libretto sanitario viene soltanto rilasciato (il Primo libretto) e non più rinnovato. Naturalmente gli alimentaristi sono ancora tenuti ad esibire il libretto sanitario in loro possesso ad ogni operatore qualificato al controllo. In altre Regioni il libretto sanitario è stato totalmente abolito.

Pertanto, per quanto detto in premessa e alla luce delle valutazioni e considerazioni emerse dall'esperienza applicativa nel corso dell'anno 2003, si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti in merito alla corretta interpretazione dei contenuti della Delibera e delle integrazioni di cui al Decreto del Dirigente del Servizio Veterinaria, Igiene, Sicurezza e Qualità Nutrizionale degli Alimenti n. 19 del 22 gennaio 2004.

Il D. lgs. 155/97 ed altre norme verticali di settore riguardanti gli stabilimenti a bollo CE di alimenti di origine animale, richiamati all'attenzione con il Decreto Dirigenziale del 22 gennaio 2004, evidenziano l'importanza della formazione degli addetti ed hanno introdotto l'obbligatorietà della stessa, a cura e responsabilità dell'imprenditore alimentare.

La formazione deve essere finalizzata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- a. Incoraggiare gli operatori ad assumere un atteggiamento responsabile e coscienzioso nella preparazione di alimenti sicuri e di alta qualità igienico sanitaria.
- b. Fornire agli addetti le informazioni sulle pratiche da adottare in materia di igiene degli alimenti e



REGIONE MARCHE

Giunta Regionale
DIPARTIMENTO SERVIZI
ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA
E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

Prot.

Ancona, li 30 APRILE 2017

su tutti gli obblighi da rispettare.

La formazione degli addetti alimentaristi viene quindi considerata dal legislatore comunitario e nazionale uno strumento essenziale per minimizzare i rischi al fine di garantire un buon livello di sicurezza alimentare.

Pertanto la formazione continua degli addetti alimentaristi è un obbligo che fa capo ai Responsabili dell'industria alimentare, i quali adempiono a tale necessità all'interno dei piani di autocontrollo secondo le modalità da loro ritenute, a seconda dei casi, più opportune.

Ne consegue che i percorsi formativi degli addetti al settore alimentare che il responsabile dell'industria può scegliere di perseguire possono essere fondamentalmente di due tipi:

- il primo che vede nell'imprenditore alimentare il principale artefice dell'attività formativa studiata secondo le necessità dello specifico settore di attività in collaborazione con i tecnici responsabili delle procedure dell'autocontrollo basate sul sistema HACCP.
- il secondo nel quale l'imprenditore ricorre a corsi di formazione organizzati dai soggetti pubblici o privati comprese le ex AA.UU.SS.LL. in collaborazione con Associazioni di categoria, Camere di commercio ecc.

In sintesi, lo stesso imprenditore potrà decidere se formare autonomamente i propri addetti, con l'eventuale collaborazione degli esperti della ditta di consulenza per la predisposizione e l'attuazione del piano di autocontrollo, oppure ricorrere a Corsi di formazione organizzati da soggetti pubblici o privati, oltreché dalle AASSLL, in collaborazione con le Associazioni di Categoria, le Camere di Commercio, Enti pubblici o privati attraverso la stipula di apposite convenzioni.

In ogni caso non può esistere né esiste una formazione per il sistema HACCP e una per il libretto sanitario, in quanto la prima, se correttamente eseguita, è garante per tutti gli aspetti relativi alla produzione igienica delle sostanze alimentari. Esiste pertanto soltanto la formazione finalizzata alla tutela igienico sanitaria del consumatore e calibrata a seconda delle diverse esigenze individuate dal responsabile dell'industria alimentare.

La formazione deve avere un approccio globale riguardando l'applicazione dell'autocontrollo in generale e del sistema HACCP in particolare e deve garantire che ogni addetto, a qualunque livello, abbia ricevuto un addestramento sufficiente, necessario per poter operare minimizzando i rischi connessi alle mansioni che svolge; all'interno dell'attività formativa devono quindi essere previste procedure relative all'igiene ed abbigliamento del personale, alle modalità di comportamento del personale durante



Prot.

Ancona, lì 26.01.2004

la manipolazione delle sostanze alimentari ecc., rappresentanti ulteriori aspetti che offrono il tipo di approccio richiesto.

Dubbi sono sorti anche relativamente al personale che si può ritenere già in possesso di nozioni per operare con garanzia tale da minimizzare i rischi connessi alle mansioni che svolge, equivalenti alla prima formazione in ambito di sicurezza alimentare (CORSO BASE di cui alla DGR).

La frequenza di corsi riguardanti il sistema HACCP, se correttamente impostati e condotti, oppure titoli di studio che abbiano trattato le materie del settore, risultano essere garanzia più che sufficiente per fornire al personale alimentarista una adeguata formazione di base, così come prevista dalle normative vigenti a livello nazionale e regionale.

A titolo esemplificativo si elencano una serie di figure che si ritiene rientrino fra quelle sopra riportate:

- 1 Gli addetti in possesso del diploma di scuola media superiore e del diploma di laurea in discipline attinenti l'igiene dei prodotti alimentari (es. laurea in medicina e chirurgia, in medicina veterinaria, in biologia, in scienze dell'alimentazione, in scienze e tecnologie alimentari, ecc.; diploma di dietista, diploma di scuola alberghiera, diploma di tecnico della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro ecc.);
- 2 Quanti, sia come responsabili che come addetti, hanno già frequentato, un corso sulle problematiche igienico-sanitarie HACCP e posseggano al riguardo apposito attestato rilasciato e sottoscritto dall'ente formatore;
- 3 Coloro che hanno partecipato ai corsi per l'iscrizione al registro delle imprese (di commercio, turistiche);
- 4 Coloro che nella loro formazione professionale hanno sostenuto esami relativi all'Igiene degli alimenti (infermieri, OSS- ex OTA, ecc.).

Chi organizza "Corsi Base" deve rispettare le linee di indirizzo contenute nella delibera regionale e cioè: individuazione di un responsabile scientifico, docenti individuati tra laureati e/o tecnici esperti nelle materie trattate, durata minima del corso ecc., ciò al solo fine di offrire una sufficiente garanzia di efficacia dell'evento.

L'attività di formazione è quindi attività dinamica ed è aggiornata, secondo gli stessi criteri prima indicati, a cura dell'Imprenditore alimentare ogniqualvolta lo richiedano innovazioni produttive o tecnologiche introdotte o comunque a cadenza almeno triennale e/o a seguito di prescrizioni impartite dall'organo di controllo successivamente alla constatazione di non rispetto delle norme igieniche e

**REGIONE MARCHE**

Giunta Regionale
DIPARTIMENTO SERVIZI
ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA
E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

Ancona, li 01 MAR. 2004

Prot.

riguarderà, tra l'altro, eventuali elementi innovativi rispetto agli argomenti del corso anche in funzione delle tipologie di attività espletate.

In generale i momenti di formazione continua devono coinvolgere tutto il personale alimentarista, compresi, se necessario, gli stessi responsabili dell'industria, e devono essere eseguiti in particolare nei momenti più critici dell'attività lavorativa come ad esempio l'avvio dell'attività, l'assunzione di nuovo personale, il cambio della mansione o il variare delle condizioni lavorative a seguito di innovazioni produttive o tecnologiche.

Si precisa inoltre che la valutazione dell'autocontrollo andrà effettuata da parte dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione nel rispetto della autonomia dell'industria alimentare di adottare le procedure che ritiene più opportune, ai fini della sicurezza e la salubrità del prodotto alimentare. Pertanto il compito dei servizi sarà quello di accertare che le procedure adottate per l'autocontrollo consentano di garantire effettivamente la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

In relazione alla attività svolta dall'industria alimentare, i Servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale) verificheranno l'adeguatezza del sistema HACCP aziendale, in funzione dei punti critici individuati, nonché il rispetto delle regole previste da tale sistema.

Nell'ambito di dette verifiche, particolare rilievo assume l'attività di formazione degli addetti messa in atto dal responsabile dell'industria alimentare ai sensi del capitolo X dell'allegato.

Saranno soggette a valutazione l'efficacia degli interventi formativi verificando, ad esempio, il grado di applicazione nella realtà operativa dei principi appresi (ad esempio: stato di pulizia ed adeguatezza igienico sanitaria degli ambienti e degli indumenti di lavoro; corretto utilizzo di mezzi di protezione quali cuffie, guanti, ecc.; utilizzo corretto dei bagni e degli spogliatoi; applicazione corretta dei protocolli operativi di sanificazione; correttezza nella procedura di accoglimento e stoccaggio di merci e materie prime; correttezza nella procedura di conservazione dei prodotti; corretta esecutività lavorativa nel rispetto dei diagrammi di flusso).

Qualora si rilevassero aspetti di insufficienza di autocontrollo, il Direttore del Servizio che sta attuando la verifica ai sensi del D.Lgs. 123/93, ricorrerà all'adozione dei conseguenti provvedimenti stabiliti dal D.Lgs. 155/97 e dalle altre norme verticali di settore.

Infine si precisa che la deliberazione in parola ha valore solo nella Regione Marche e pertanto chi dovesse operare in altre regioni che abbiano o meno adottato provvedimenti di sospensione o di

**REGIONE MARCHE**

Giunta Regionale
DIPARTIMENTO SERVIZI
ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

SERVIZIO VETERINARIA, IGIENE, SICUREZZA
E QUALITÀ NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI

Prot.

Ancona, li 30 MAR. 2004

abrogazione riguardo ai libretti sanitari dovrà rivolgersi presso il Dipartimento di Prevenzione competente per territorio. A tal proposito si rende noto che le regioni confinanti hanno preso le seguenti decisioni:

- Emilia-Romagna e Toscana: abrogazione del libretto
- Umbria: sospensione del rinnovo
- Lazio e Abruzzo: nessun provvedimento di sospensione o abrogazione

Invece il personale proveniente da fuori regione con libretto sanitario rinnovato per l'anno 2004 è da considerarsi in regola con la predetta deliberazione, anche se ciò non lo dispensa dalla partecipazione, se necessario, ad interventi formativi effettuati in base a quanto previsto dal D. lgs. 155/97.

G. D'Aurizio

Il Dirigente
Dr. Roberto Tomarelli