

LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI in Toscana

In seguito alla modifica del Titolo V della Costituzione, che ha trasferito le competenze in materia di "salute" alle Regioni, il Consiglio Regionale della Toscana ha approvato la Legge Regionale n° 24/2003, che sua volta ha modificato sostanzialmente gli obblighi in materia di igiene per i lavoratori dell'industria alimentare, abolendo l'obbligo del libretto sanitario ed introducendo, con apposita delibera, l'obbligo di una formazione specifica in materia di igiene degli alimenti per tutti coloro che si occupano di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.

Successivamente con il cosiddetto "Pacchetto Igiene" (una serie di regolamenti e delibere della Comunità Europea entrati in vigore in Italia a partire dal 1/1/2006), ed in particolare con i Reg.(CE) n.852/2004 e del Reg.(CE) n.853/2004, sono stati fissati i requisiti generali in materia di formazione degli alimentaristi.



La Regione Toscana ha quindi recepito la nuova normativa attraverso la Delibera n°559/2008 e la seguente nota esplicativa, con cui si sono adeguati gli indirizzi regionali in materia di formazione degli alimentaristi.

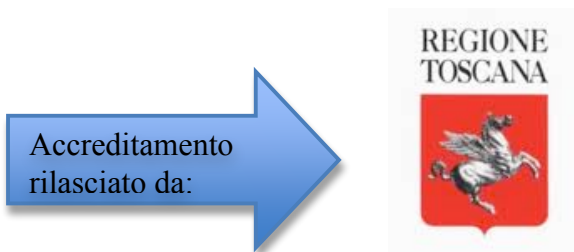
La normativa comunitaria ha obbligato gli operatori del settore alimentare ad assicurare il rispetto dei programmi formativi ed ha introdotto l'obbligo della formazione anche per gli operatori della produzione primaria, sia per i prodotti di origine animale che per quelli di origine vegetale, nonché per chi si occupa di prodotti ittici.



La Regione Toscana, attraverso questo adeguamento, ha cercato non solo di garantire la produzione igienica degli alimenti durante tutta la filiera, in modo da tutelare la salute dei consumatori, ma anche di salvaguardare i lavoratori stessi da rischi connessi con alcune malattie a carattere zoonosico.

L'obbligo della formazione riguarda tutti gli operatori del settore alimentare (per operatore del settore alimentare si intende la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo), i responsabili dei piani di autocontrollo e gli addetti alle imprese alimentari.

Tale formazione può essere erogata o da agenzie formative accreditate o da imprese alimentari che dispongono di una propria struttura interna in grado di adempiere a quanto previsto dalla legge.



La formazione pregressa effettuata ai sensi della precedente normativa regionale, se documentata, rimane valida a tutti gli effetti, salvo l'obbligo di aggiornamento entro il termine di cinque anni.

Per chi invece non è in possesso di alcuna formazione o per i neo assunti c'è l'obbligo della formazione secondo quanto previsto dalla nuova normativa. Nello specifico per i neo assunti c'è l'obbligo della formazione entro 180 giorni dall'inizio dell'attività o dalla data di assunzione, ma al momento dell'ingresso nell'impresa alimentare è opportuno, da parte del titolare dell'impresa, garantire lo svolgimento di un incontro della durata di 4 ore per fornire un'adeguata informazione sulle nozioni di base di igiene degli alimenti.

L'adempimento all'obbligo della formazione è documentato da un attestato personale e specifico che ha validità di 5 anni.



E' però necessario un ulteriore aggiornamento o integrazione ogni qualvolta che avviene un cambiamento significativo di mansione in ambito lavorativo; è comunque sempre rilasciato un attestato personale al lavoratore. Inoltre ogni anno deve essere svolto e documentato, un corso di addestramento, la cui durata e gli argomenti affrontati, sono stabiliti di volta in volta, dal responsabile del piano di autocontrollo.

Gli argomenti da affrontare durante il corso di formazione sono prestabiliti dalla normativa che li ha divisi in quattro unità formative, dal contenuto distinto, e destinate alle varie tipologie di operatori.



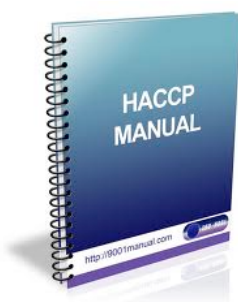
Per stabilire le unità formative obbligatorie da seguire, è necessario distinguere le attività alimentari semplici da quelle complesse. Le attività complesse sono quelle di preparazione e produzione degli alimenti, quelle semplici sono quelle di vendita, somministrazione, deposito e trasporto.

A seconda che siano addetti o responsabili di attività semplici o complesse, i corsi hanno una durata differente in quanto vengono ad essere costituiti da unità formative differenti. Ciascuna unità formativa prevede un corso della durata di 4 ore, per cui si va da un minimo di 8 ore ad esempio per gli addetti di attività semplice, ad un massimo di 16 ore per un responsabile di attività

complessa.

I responsabili delle imprese alimentari ed i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, che operano nelle attività alimentari complesse, frequentano tutte le unità formative. Gli addetti alle attività alimentari complesse frequentano corsi composti dalla I°, III° e IV° U.F.

I responsabili delle imprese alimentari ed i responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati, che operano nelle attività alimentari semplici, frequentano la I°, la II° e la III° unità formativa. Gli addetti alle attività alimentari semplici frequentano corsi composti dalla I° e dalla III° unità formativa.



La I° U.F. è costituita da:

- rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione
- metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- obblighi e responsabilità dell'industria alimentare

La II° U.F. comprende

- le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- l'identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive
- le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

La III° e IV° U.F. devono avere carattere più pratico ed essere attinenti alla mansione effettivamente svolta, e devono portare ad acquisire corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario.

La III° U.F. tratta di:

- conservazione alimenti
- approvvigionamento materie prime
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature
- igiene personale

La IV° U.F. prevede:

l'individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

Ci sono però categorie di lavoratori che sono esenti dall'obbligo della formazione in merito al titolo di studio di cui sono in possesso, che deve essere comunque sempre documentato.

Dott.ssa Martina Manneschi