

## Stato dell'arte: Obblighi di formazione per gli alimentaristi (Delibera Giunta Regionale 540/24) in attuazione dei Regolamenti CE 852/2004 ed 853/2004

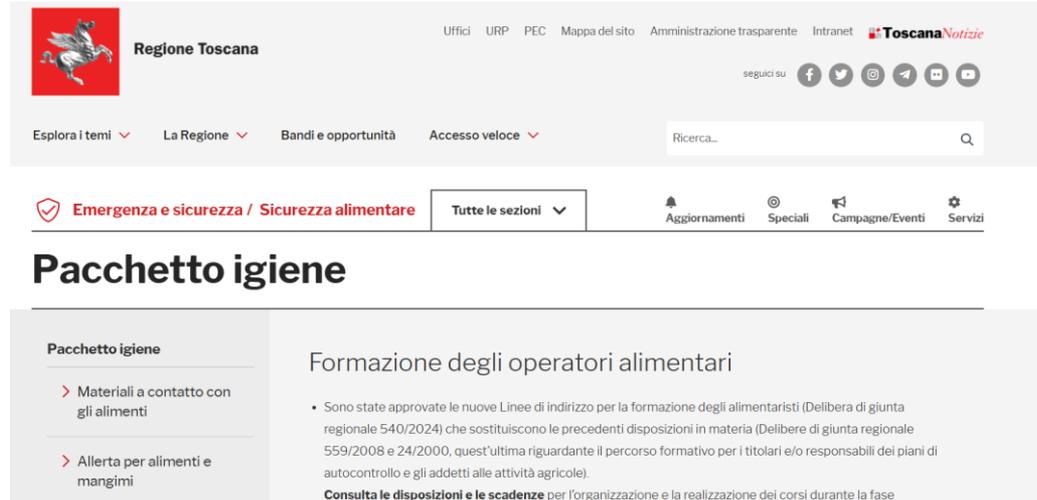


Dr. Marco Pietropaoli



# Delibera N. 540 del 06/05/2024

*Oggetto:* Linee di indirizzo inerenti alla formazione degli alimentaristi (in attuazione dei Regolamenti CE n. n. 852/2004 e n. 853/2004) e all'attività di controllo delle Aziende UU.SS.LL per la valutazione dell'adeguatezza della formazione presso le imprese dell'ambito alimentare



The screenshot shows the website of the Regione Toscana. The header includes the logo of the region (a red square with a white horse) and the text 'Regione Toscana'. Navigation links include 'Uffici', 'URP', 'PEC', 'Mappa del sito', 'Amministrazione trasparente', 'Intranet', and 'ToscanaNotizie'. There are social media icons for Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, and LinkedIn. A search bar is present with the text 'Ricerca...'. Below the header, there is a navigation menu with 'Emergenza e sicurezza / Sicurezza alimentare' selected. The main content area is titled 'Pacchetto igiene' and contains a list of links: 'Materiali a contatto con gli alimenti' and 'Allerta per alimenti e mangimi'. The article 'Formazione degli operatori alimentari' is highlighted, with a sub-header 'Formazione degli operatori alimentari'. The article text states: 'Sono state approvate le nuove Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi (Delibera di giunta regionale 540/2024) che sostituiscono le precedenti disposizioni in materia (Delibere di giunta regionale 559/2008 e 24/2000, quest'ultima riguardante il percorso formativo per i titolari e/o responsabili dei piani di autocontrollo e gli addetti alle attività agricole). Consulta le disposizioni e le scadenze per l'organizzazione e la realizzazione dei corsi durante la fase'.

<https://www.regione.toscana.it/-/formazione-degli-operatori-alimentari>

Revoca D.G.R. n. 24/2000 e D.G.R. n. 559/2008





## Normativa UE di riferimento

- **Regolamento (CE) n. 852/2004** stabilisce norme in materia di igiene dei prodotti alimentari e fissa i requisiti generali in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **Regolamento UE 382/2021**, che modifica il 852/2004 e ha introdotto il principio della “cultura della sicurezza alimentare” con l’obiettivo di potenziare la consapevolezza e migliorare i comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nel settore





## Normativa nazionale e regionale di riferimento



- **D.lgs 193/2007** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti nel medesimo settore;
- **D.lgs 2 febbraio 2021, n. 27**, Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 della legge 4 ottobre 2019;
- **L. 1 aprile 2022, n. 30**, Norme per la valorizzazione delle piccole produzioni agroalimentari di origine locale;
- **L.R. 32/2002** e ss.mm.ii. “Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro”



Nel corso del 2019 i servizi di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare delle Aziende USL hanno condotto un'attività sperimentale per valutare l'adeguatezza delle conoscenze degli Operatori e degli addetti impiegati nel settore alimentare in funzione delle responsabilità, mansioni e compiti svolti nell'ambito dell'attività alimentare e valutare quindi l'efficacia della formazione.

Gli esiti di tale sperimentazione hanno orientato il sistema sanitario a promuovere nuovi indirizzi regionali



## Terminologia

- **Impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge, anche in forma temporanea, una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (Reg CE n.178/2002);
- **Operatore:** termine generico per indicare gli Operatore del Settore Alimentare (OSA), Operatore del Settore Mangimistico (OSM) ed Operatore Economico (OE). Secondo il Regolamento (UE) n 625/2017 sono “responsabili, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione che sono sotto il loro controllo, di assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni pertinenti alle loro attività stabilite dalla legislazione dell’Unione in materia di filiera agroalimentare”.



## Terminologia

- **Formazione:** processo educativo attraverso il quale si forniscono ai lavoratori le conoscenze e le procedure necessarie per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari



## Terminologia

- **Addestramento:** l'Operatore, il Responsabile del Piano di autocontrollo o i preposti, attraverso attività pratiche forniscono ai lavoratori le conoscenze pratiche e le procedure aziendali necessarie affinché i lavoratori siano in grado di svolgere in sicurezza i rispettivi compiti garantendo quindi la sicurezza dei prodotti alimentari;



## Terminologia



**Supervisione:** l'Operatore, il Responsabile del Piano di autocontrollo o i preposti, vigilano e controllano che gli addetti operanti nella propria impresa applichino correttamente le procedure aziendali ed in caso di non conformità correggano gli atteggiamenti sbagliati



## Finalità delle linee guida

- Definire i criteri fondamentali per garantire un adeguato livello di formazione per gli operatori
- Rafforzare negli OSA, OSM, e OE la capacità di definire il bisogno di formazione/aggiornamento e di addestramento dei propri collaboratori (specificità/complessità del processo produttivo e indicazioni delle proprie procedure HACCP) in un'ottica di formazione continua



## Finalità delle linee guida

Definire:

- l'articolazione dei corsi di formazione in base alle figure
- i soggetti erogatori,
- le modalità di erogazione dei corsi



## Requisiti generali riguardanti gli Operatori: formazione continua (formazione, addestramento, supervisione)



La formazione deve essere:

- **idonea** alla mansione del lavoratore
- **centrata** sui rischi alimentari da prevenire

### L'addestramento e la supervisione

- **tarati** sulla tipologia di attività esercitata
- **correlati** allo specifico processo produttivo.



## Requisiti generali riguardanti gli Operatori: Addestramento

- Deve avvenire con continuità;
- l'Operatore, il Responsabile del piano di autocontrollo o i loro preposti, sono tenuti ad attuare l'addestramento **annuale** anche in una fase di fermo del ciclo produttivo e per **almeno un evento all'anno** (evidenza documentata da annotare su una specifica scheda del Piano di autocontrollo).



## Requisiti generali riguardanti gli Operatori: Supervisione

Costante verifica del rispetto delle norme in materia di alimenti effettuata da parte di operatori esperti e qualificati (Operatori, Responsabili dei Piani di autocontrollo, Responsabili e/o addetti alla qualità, Capireparto ecc)



## **Percorsi formativi per alimentaristi: articolazione dei corsi e soggetti erogatori**

Percorsi formativi attinenti alla tipologia di impresa alimentare e alla tipologia di mansione svolta

Classificazione del personale alimentarista:

- **Soggetti livello 1**
- **Soggetti livello 2**

Finalizzata all'individuazione del percorso formativo obbligatorio da assolvere (Modulo A, Modulo B, Modulo C).



## Soggetti Livello 1

- Personale addetto alla sola somministrazione di alimenti e bevande, incluso il personale dedito alla somministrazione nelle strutture educative e scolastiche",
- Addetti alla vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
- Addetti all'imballaggio delle uova;
- Lavapiatti;
- Addetti ad altre lavorazioni con rischio chimico trascurabile;
- Trasportatori/magazzinieri (inclusi i rider).



## Soggetti Livello 1

- **Addetti alla produzione e/o commercializzazione di alimenti a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale;**
- Addetti alle pulizie in qualsiasi attività alimentare ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, compresi gli addetti alle pulizie dei locali adibiti alla preparazione, deposito e somministrazione di alimenti nelle strutture alberghiere e collettive;
- Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- Tabaccai;
- Promoter;



## Soggetti Livello 2

- Cuochi (ristorazione collettiva, aziendale, scolastica compresi asili nido, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
- Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di paste alimentari (fresche e secche);
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi (esclusi addetti alla stagionatura e mungitori);
- Addetti alla lavorazione degli ortofrutticoli;
- Addetti all'industria conserviera preposti al monitoraggio dei CCP;
- Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande preposti al monitoraggio dei CCP.



## Soggetti Livello 2

- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti;
- Addetti all'impiego di funghi epigei spontanei freschi e/o diversamente conservati;
- Addetti all'impiego di additivi, aromi, enzimi;
- Molitori, tostatori ed altri operatori di settori produttivi che per materia prima e/o processo produttivo possano manifestare rischio relativo alla presenza di micotossine, acrilammide ed altri contaminanti xenobiotici;
- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili;



## Moduli formativi per i diversi addetti

Personale coinvolto	Obiettivi formativi da conseguire		
	Modulo A	Modulo B	Modulo C
Elenco soggetti livello 1	X		
Elenco soggetti livello 2	X	X	
Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti	X		X



## Modulo A – Modulo Accesso Alimentare (MAA)

Corso obbligatorio, durata minima 2 ore, per tutti i soggetti che lavorano od intendono lavorare nell'ambito alimentare (es. operanti in strutture soggette alla notifica 852/04) (salvo lauree specifiche).

Attestato conseguito attraverso il corso organizzato da:

- Piattaforma TRIO della Regione Toscana (gratuita).
- Agenzie formative accreditate (DGR n. 1407/2016 e ss.mm.ii).
- Imprese alimentari nei confronti del proprio personale addetto con struttura organizzativa interna che consenta la realizzazione del corso (progetto formativo, programma dettagliato dei corsi, registro delle firme di frequenza, prove di avvenuta formazione, docenti/professionisti qualificati ecc).



<b>Diploma di laurea o titolo equipollente ed altri titoli</b>	<b>Modulo A MAA</b>	<b>Modulo B o Modulo C, U.F. 1</b>	<b>Modulo C. U.F. 2</b>
Medicina e Chirurgia	X	X	
Medicina e Chirurgia + specializzazione in Igiene e medicina preventiva	X	X	X
Medicina Veterinaria	X	X	X
Scienze e Tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente)	X	X	X
Scienze Agrarie (o titolo equipollente)	X	X	
Farmacia	X	X	
Chimica	X	X	
Scienze biologiche (o titolo equipollente)	X	X	
Biotecnologie	X	X	
Scienze e Tecnologie alimentari (o titolo equipollente)	X	X	X
Scienze della nutrizione umana	X	X	X
Dietistica (o titolo equipollente)	X	X	
Tecniche della Prevenzione (o titolo equipollente)	X	X	X
Ingegneria delle industrie alimentari (o titolo equipollente)	X	X	
<b>Altri titoli</b>			
Perito agrario	X		
Agrotecnico	solo argomenti del settore agricolo.		



## Catalogo corsi

[TRIO](#) / [Catalogo corsi](#)

### Hai scelto: Allevamento animali

Tutti i corsi sono organizzati per macroaree Tematiche: clicca su quella che ti interessa, scegli l'Area Tematica e poi filtra per Competenza Chiave. Individua il corso che fa per te e iscriviti



[TORNA INDIETRO](#)

**Allevamento animali**

### Filtra per competenze

- Comunicazione nella madrelingua
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
- Competenza digitale
- Imparare ad imparare
- Competenze sociali e civiche
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Consapevolezza ed espressione culturale



## Modulo A – Modulo Accesso Alimentare (MAA) Argomenti

- Applicazione di GHP e GMP
- Pacchetto Igiene - concetti fondamentali, Reg 178/2002, Reg CE 852/2004
- Igiene dei Prodotti Alimentari
- Concetti di sicurezza e idoneità
- Definizione di rischio e pericolo
- Pericoli fisici, pericoli chimici, pericoli biologici:
- La contaminazione
- Fonti di contaminazione:
- Come si prevengono e controllano i pericoli
- Sanificazione
- Controllo degli infestanti
- Igiene personale: stato di salute malattie e ferite
- Pulizia personale
- Comportamento personale
- Fattori che influenzano lo sviluppo e la sopravvivenza dei microrganismi
- La conservazione



## Modulo B – Formazione per Addetti alimentaristi

Elenco soggetti livello 2 (dopo attestato di frequenza Modulo A)

Durata minima 4 ore ed erogato:

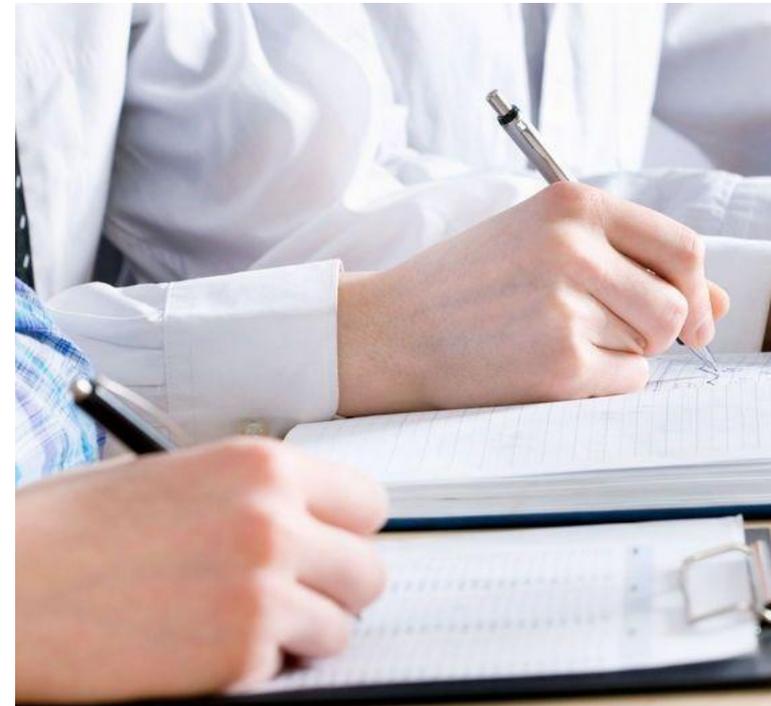
- dalle Agenzie formative accreditate (DGR n. 1407/2016 e ss.mm.ii)
- Imprese alimentari nei confronti del proprio personale addetto con struttura organizzativa interna che consenta la realizzazione del corso (progetto formativo, programma dettagliato dei corsi, registro delle firme di frequenza, prove di avvenuta formazione, docenti/professionisti qualificati ecc).



## Modulo B – Formazione per Addetti alimentaristi

### Argomenti (Unità Formativa 1)

- 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 allergie ed intolleranze alimentari, rischi fisici, malattie a trasmissione alimentare, gestione materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti;
- Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione, tecniche di conservazione.



## Modulo C – Formazione per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti

### MAA propedeutico

Suddiviso in due Unità Formative (minimo 4+4 ore)

Unità Formativa 1 di natura professionalizzante + Unità Formativa 2 di natura gestionale

Erogato da:

- Agenzie formative accreditate (DGR n. 1407/2016 e ss.mm.ii)
- Imprese alimentari nei confronti del proprio personale addetto con struttura organizzativa interna che consenta la realizzazione del corso (progetto formativo, programma dettagliato dei corsi, registro delle firme di frequenza, prove di avvenuta formazione, docenti/professionisti qualificati ecc).

Coloro che sono in possesso dell'attestato di cui al modulo B, sono esonerati dalla frequenza della UF 1 del Modulo C.



## Modulo C – Argomenti

### Unità Formativa 1 \* (Uguale Modulo B)

### Unità Formativa 2:

- 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 alimentari;
- 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.



## Requisiti del Progetto Formativo

Agenzie e Imprese Alimentari per i propri addetti (esplicitare/descrivere nel piano HACCP per ciascuna tipologia di mansione)

- Responsabile del corso e qualifica professionale
- Referente interno
- Durata complessiva
- Numero di partecipanti previsti e tipologia di mansione
- Articolazione del corso in obiettivi formativi
- Metodologia didattica utilizzata
- Calendario delle lezioni (date, orari e sedi)
- Docenti (CV)
- Modalità di verifica del raggiungimento obiettivi e frequenza
- Dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali



## Attestato di frequenza

- dati anagrafici
- tipologia (formazione o aggiornamento)
- soggetto erogatore,
- nominativo del responsabile del corso
- luogo presso il quale è svolto il corso
- data/e di svolgimento e durata complessiva
- dettaglio dei contenuti formativi;
- nome del docente;
- modalità di verifica finale di apprendimento.
- data di rilascio dell'attestato;
- firma del responsabile del corso
- attestati precedentemente acquisiti

Appendice 1

**ATTESTATO**  
**CORSO di FORMAZIONE per ALIMENTARISTI**  
**organizzato ai sensi della DGRT n. ...**

N°XXX/Anno

Il/la sig./sig.ra \_\_\_\_\_  
Nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

ha frequentato e superato con esito favorevole il:

- CORSO DI FORMAZIONE: **Modulo A**[...] **Modulo B** [...] **Modulo C** [...]  
 CORSO DI AGGIORNAMENTO **Modulo B** [...] **Modulo C** [...]

Soggetto erogatore \_\_\_\_\_

Nominativo del responsabile del corso incaricato dal soggetto erogatore  
\_\_\_\_\_

Corso svolto presso \_\_\_\_\_  
in data \_\_\_\_\_ per un numero complessivo di ore \_\_\_\_\_

Dettaglio dei contenuti formativi (vedi nota riferita al modulo C)  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nome del docente:  
\_\_\_\_\_

Modalità di verifica finale di apprendimento:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma del responsabile del corso  
incaricato dal soggetto attuatore

**NOTA:** in riferimento al modulo C, barrare se ricorre uno dei requisiti di seguito indicati che permettono di ritenere soddisfatta la frequenza della UF 1 del modulo C:

in possesso dell'attestato del modulo B

in possesso dell'attestazione del corso svolto ai sensi della 559/2008

## Aggiornamento

Gli Operatori, Responsabili del piano di autocontrollo, Preposti e i soggetti del livello 2, successivamente al conseguimento del primo attestato di formazione aggiornamento periodico quinquennale di almeno 3 ore

attuato da:

- Agenzie formative accreditate
- dalle imprese alimentari
- dal Responsabile del piano di autocontrollo o dal Responsabile del Settore Qualità.



## Verifica

Effettuata dalle autorità competenti:

- Verifica documentale dell'addestramento e dell'attestazione di formazione/aggiornamento personale in corso di validità temporale;
- Verifica di coerenza della formazione continua del soggetto in relazione alla effettiva mansione esercitata al momento dell'accertamento. (raggiungimento degli obiettivi formativi da parte dei soggetti che hanno acquisito l'attestato in altre regioni, con particolare riguardo ai ruoli di Operatore/Responsabili Piano di autocontrollo).
- Verifica della capacità di trasferire le conoscenze acquisite in capacità operativa (check list mirate)





## Scadenze

### **Dal 17 maggio 2024**

agenzie formative accreditate non possono più richiedere il riconoscimento dei corsi di cui alle DGR 24/2000 e 559/2008 e

### **Fino al 6 agosto 2024**

le imprese alimentari potranno continuare ad organizzare i corsi di formazione per i propri addetti sulla base delle DGR 24/2000 e 559/2008.

### **Fino al 6 settembre**

le Agenzie formative accreditate potranno continuare ad attivare edizioni di corsi riconosciuti ai sensi delle DGR 24/2000 e 559/2008.

**Al termine delle relative scadenze la formazione dovrà seguire le indicazioni delle nuove linee di indirizzo.**

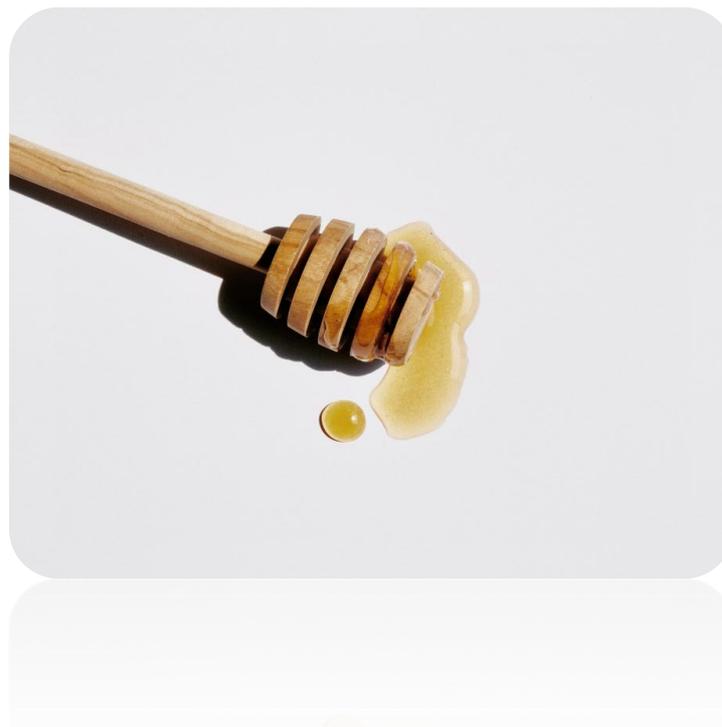


## Disposizioni transitorie

<b>Attestato del corso acquisito ai sensi della DGR n. 559/2008</b>	<b>Assolve all'obbligo formativo del</b>
Corso per Addetti con mansione alimentare di tipo semplice	Modulo A
Corso per Addetti con mansione alimentare complessa	Modulo B
Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici	UF I del modulo C
Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse	



# GRAZIE DELL'ATTEZIONE



**Dr. Marco Pietropaoli**

