



**REGIONE TOSCANA**  
**GIUNTA REGIONALE**

**ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 27-12-2004 (punto N. 45)**

**Delibera**

**N .1388**

**del 27-12-2004**

*Proponente*

ENRICO ROSSI

DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

*Pubblicita'/Pubblicazione:* Atto soggetto a pubblicazione integrale

*Dirigente Responsabile:* Emanuela Balocchini

*Estensore:* Maria Rita Cacioli

*Oggetto:*

Legge regionale 12 maggio 2003, n.24 (Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare). Attuazione art.2 (Formazione e controlli).

*Presidente della seduta:* CLAUDIO MARTINI

*Segretario della seduta:* CARLA GUIDI

**Presenti:**

TITO BARBINI

PAOLO BENESPERI

RICCARDO CONTI

TOMMASO FRANCI

MARCO MONTEMAGNI

ANGELO PASSALEVA

ENRICO ROSSI

MARIA CONCETTA ZOPPI

*Assenti:*

CHIARA BONI

AMBROGIO BRENNA

SUSANNA CENNI

*ALLEGATI N°:* 1

*ALLEGATI:*

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Tipo di trasmissione</i>	<i>Riferimento</i>
A	Si	Cartaceo+Digitale	Allegato A

*STRUTTURE INTERESSATE:*

<i>Tipo</i>	<i>Denominazione</i>
Direzione Generale	DIREZIONE GENERALE POLITICHE FORMATIVE, BENI E ATTIVITA' CULTURALI
Direzione Generale	DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'

*Note:*

## **LA GIUNTA REGIONALE**

Visto il Decreto legislativo 30 dicembre 1992, n.502, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il Decreto legislativo 155/97, cap.X dell'Allegato il quale stabilisce 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;

Vista la L.R. n.22 del 8/03/2000 "Riordino delle norme per l'organizzazione del servizio sanitario regionale;

Considerato il Piano Sanitario Regionale (P.S.R.) 2002/2004, approvato con D.C.R. n.60/02 che prevede al paragrafo 5 l'Azione programmata sicurezza alimentare e igiene della nutrizione , con la quale si intende garantire una rete di controlli finalizzati all'accertamento della qualità igienico-sanitaria dei prodotti alimentari e alla promozione di interventi di formazione e di aggiornamento;

Vista la legge regionale n. 24 del 12/05/2003 "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare" che individua quali strumenti per garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare la formazione e aggiornamento degli alimentaristi e il piano regionale di sorveglianza su alimenti e bevande;

Considerato che l'art. 2 della suddetta L.R.24/2003 prevede l'obbligo da parte della Giunta regionale di emanare un atto che disciplini in modo organico la formazione degli alimentaristi;

Considerata la L.R. 32 del 26/07/2002 "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro" e il relativo Regolamento di esecuzione, approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale dell'8/08/2003, n. 47/R;

Vista la delibera del Consiglio regionale n.55 del 17/03/1998 "Approvazione del Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli alimenti e delle bevande", Capo IV g), punto 1.2 e all. 2;

Vista la propria deliberazione n. 528 del 25/05/1998 "Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di vigilanza degli alimenti e delle bevande- Deliberazione di Consiglio 17.3.1988 n. 55- Approvazione protocollo attuativo", punto 6;

Vista la propria deliberazione n. 1031 del 14/09/1999 "Approvazione di linee guida per le Aziende UU.SS.LL. per la verifica dell'applicazione del decreto legislativo 155/97", punto 5;

Vista la propria deliberazione n. 866 del 07/08/2000, "G.R. 5 maggio 1997, n. 497. Variazione al punto 1 dell'allegato "C" riferito al manuale d'uso per l'attuazione del sistema di F.P. Corsi nel settore alimentare e revoca deliberazione G.R. n.706 del 23.6.1999";

Vista la propria deliberazione n. 877 del 07/08/2000, "Individuazione delle industrie alimentari per le quali è possibile accedere a semplificazione delle procedure di autocontrollo di cui al decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 - integrazione e modifiche della deliberazione di Giunta regionale n.14 settembre 1999, n. 1031", punto 4;

Vista la propria deliberazione n. 24 dell'11/01/2000, "Progetto di formazione e addestramento in agricoltura sull'adozione di sistemi di controllo dell'igiene e la sicurezza degli alimenti ai sensi del D.Lgs. n. 155/97. Approvazione", allegato 11;

Vista la propria deliberazione n. 46 del 22/01/2001 "Programma regionale triennale di vigilanza e controllo sugli alimenti e sulle bevande per gli anni 2001-2003": punto 4.1;

Considerato opportuno definire nell'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto, predisposto dall'articolazione tecnica - comitato ex art. 58 L.R. 22/2000 - Igiene degli alimenti e Nutrizione - gli indirizzi e le indicazioni operative per l'organizzazione dell'attività formativa rivolta agli alimentaristi;

Sentite le parti sociali e valutate le relative osservazioni;

Ritenuto opportuno che le modalità di svolgimento dei programmi formativi di cui alla presente delibera, vengano concertate fra le parti sociali a livello regionale e che gli eventuali altri livelli di concertazione siano oggetto di accordo tra le parti in dipendenza delle dimensioni delle aziende e delle caratteristiche del settore;

Constatata l'esigenza di rinviare l'assunzione delle opportune determinazioni alla Commissione regionale permanente tripartita prevista dall'art.23 della L.R. 32/2002, qualora le parti sociali non siano in grado di concretizzare le intese con le modalità di cui al precedente punto;

Ritenuto opportuno altresì prevedere che la formazione del personale assunto con contratti atipici e stagionali debba essere già posseduta e opportunamente documentata al momento dell'assunzione;

Ritenuto quindi opportuno per i suddetti motivi stabilire con un successivo atto di Giunta la disciplina della formazione del personale con contratti atipici e stagionali;

Ritenuto inoltre di rinviare a momento successivo l'assunzione di indirizzi in merito al libretto formativo, con l'obiettivo di tener conto di quanto su tale tema si sta sviluppando a livello nazionale e regionale;

Ritenuto opportuno accogliere la richiesta delle Associazioni di categoria del settore agricolo di confermare con il presente atto la disciplina della formazione del settore agricolo così come prevista dalla deliberazione della Giunta regionale n. 24 del 11/01/2000;

A voti unanimi

## **DELIBERA**

1. di approvare per i motivi esposti in narrativa la disciplina della formazione degli alimentaristi – Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di promuovere momenti concertativi tra le parti sociali in ordine:
  - a) alla definizione degli aspetti organizzativi ed attuativi dei programmi formativi di cui alla presente delibera,
  - b) alla verifica delle modalità di attuazione dei suddetti programmi formativi, da svolgere entro un anno dall'entrata in vigore del presente atto;
3. di ritenere che la formazione del personale assunto con contratti atipici e stagionali debba essere già posseduta e opportunamente documentata al momento dell'assunzione. La Giunta regionale definirà con propria deliberazione gli specifici indirizzi e le conseguenti iniziative.
4. fermi restando gli obblighi derivanti dall'applicazione del D.Lgs. 155/97, limitatamente ai contratti di durata inferiore a trenta giorni, in assenza delle condizioni che permettano l'attuazione di quanto previsto al suddetto punto 3 , la formazione di tale personale potrà essere sostituita da un addestramento mirato e documentato, effettuato dal responsabile del piano di autocontrollo e/o dal datore di lavoro (a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato relativo al corso di aggiornamento), della durata di almeno quattro ore;
5. di promuovere, in relazione a quanto definito nei punti 3 e 4, momenti di verifica con le parti sociali per monitorare lo stato di attuazione della formazione degli alimentaristi, da svolgere entro un anno dall'entrata in vigore del presente atto;
6. di rinviare a momento successivo l'adozione di indirizzi relativi al libretto formativo, con l'obiettivo di tener conto di quanto su tale tema si sta sviluppando a livello nazionale e regionale;
7. di disporre con la pubblicazione del presente atto l'entrata in vigore della disciplina sulla formazione del personale addetto all'industria alimentare, in esecuzione di quanto previsto dall'art. 2 della legge regionale 24/2003.

Il presente provvedimento, soggetto a pubblicità ai sensi della L.R. 9/95 in quanto conclusivo del procedimento amministrativo regionale, è pubblicato per intero, compreso l'Allegato A, sul Bollettino Ufficiale della Regione Toscana, ai sensi dell'art.3, comma 1 della L.R. 18/96.

**SEGRETERIA DELLA GIUNTA  
IL DIRETTORE GENERALE  
VALERIO PELINI**

Il Dirigente Responsabile

EMANUELA BALOCCHINI

Il Direttore Generale  
ALDO ANCONA

**REGIONE TOSCANA  
DIREZIONE GENERALE DIRITTO ALLA SALUTE E POLITICHE DI SOLIDARIETA'**

**LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA  
(in attuazione della L.R. n.24/2003, art. 2)**

## **Premessa**

Il D.vo 155/97 al Cap.X dell' Allegato prevede 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", senza definire in alcun modo le relative modalità esecutive.

La Regione Toscana ha definito i requisiti del momento formativo tramite indirizzi tecnici contenuti nelle delibere regionali qui di seguito citate:

Del Cons. Reg.55/98, capo IV g. 1.2 e all. 2;

Del. Giunta Reg. 528/98, comma 6;

Del. Giunta Reg. 1031/99, comma 5;

Del. Giunta Reg. 866/00;

Del. Giunta Reg. 877/00, comma 4:

Del. Giunta Reg. 24/00, allegato 1;

Del. Giunta Reg. 46/01, comma 4.1.

Si tratta di provvedimenti multipli e frazionati nel tempo, in parte sovrapponibili.

La necessità di elaborare in modo organico l'attività di formazione è stata recepita dal legislatore regionale con la legge n. 24 del 12/05/2003 "*Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare*". Tale legge si pone l'obiettivo di garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare attraverso attività di comprovata efficacia quali

- a) la formazione e aggiornamento degli alimentaristi;
- b) il piano regionale di sorveglianza su alimenti e bevande.

Da studi scientifici e dall'esperienza degli operatori del settore consegue l'opportunità di sostituire il rilascio e il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria per gli alimentaristi con le suddette attività.

Le disposizioni che seguono rappresentano pertanto l'attuazione del dispositivo di cui all'art. 2 della suddetta legge circa le iniziative formative e la relativa attività di vigilanza.

## **Corsi di formazione per gli alimentaristi**

I responsabili dell'industria alimentare o responsabili dei piani di autocontrollo da loro delegati devono possedere una idonea formazione in ambito alimentare e sono obbligati ad assicurare quella degli addetti tramite lo svolgimento di appositi corsi svolti in conformità alle indicazioni contenute nel presente provvedimento.

Si ritiene valida a tutti gli effetti l'attività formativa pregressa, purché debitamente documentata.

A partire dalla data di entrata in vigore del presente provvedimento, i corsi di formazione possono essere svolti secondo le modalità di attuazione previste ai punti a), b), c), dell' art. 17 della L.R. 32 del 26/07/2002 e dal capo III del relativo Regolamento di esecuzione, approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale dell'8/08/2003, n. 47/R.

Si ritiene inoltre valida l'attività formativa che le imprese alimentari svolgono nei confronti del personale di appartenenza, sempre che le stesse siano in regola con i requisiti previsti dalla presente delibera opportunamente e idoneamente documentati. Tali corsi, se non rientrano nel punto c) del soprarichiamato art. 17 L.R. 32/2003 non usufruiscono di alcun finanziamento pubblico.

La formazione deve essere:

- a) specifica: attinente alla tipologia di attività svolta;
- b) permanente: deve prevedere un aggiornamento periodico nel tempo;
- c) documentata: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati o libretti formativi e costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista.

I corsi sono organizzati e realizzati, fatti salvi i casi in cui sono svolti direttamente dalle imprese per i propri dipendenti, da strutture accreditate ai sensi della DGR 436/03 e sue modifiche.

Tali strutture possono avvalersi dell'apporto di singoli professionisti dei Dipartimenti di Prevenzione, attraverso apposite convenzioni con le Aziende USL.

Per ogni corso deve essere predisposto un dettagliato progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- Responsabile del corso e sua qualifica professionale; nel caso in cui sia presente un responsabile gestionale ed uno scientifico i dati relativi a entrambi;
- Durata complessiva del corso;
- Numero di partecipanti previsti e loro tipologia di attività nel settore alimentare;
- Articolazione del corso in unità formative, indicando per ciascuna: contenuti, obiettivi di competenza da raggiungere, durata in ore, metodologia didattica utilizzata;
- Calendario dettagliato delle lezioni indicante, per ciascuna, le date, gli orari e le sedi di svolgimento, i docenti;
- Modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi di competenza;
- Modalità di verifica della frequenza al corso;
- Curriculum dei docenti;
- Dichiarazione di conformità alle indicazioni regionali.

I corsi devono prediligere modalità di apprendimento attivo; può essere previsto l'utilizzo, accanto ai sistemi tradizionali, anche di supporti informatici e multimediali. Nel caso si utilizzino questi ultimi, i corsi devono essere effettuati in presenza di un tutor avente i requisiti professionali previsti per i docenti.

I corsi devono essere organizzati per target omogenei di operatori riferiti ai quattro livelli di complessità individuati nel presente allegato (v. prospetto seguente) e possibilmente alle tipologie produttive.

I corsi devono prevedere la presenza di un numero di persone non superiore a 25.

Per ogni corso deve essere individuato un responsabile con compiti di coordinamento dell'attività didattica e con documentata esperienza e capacità formativa.

Il numero di ore complessivo dei corsi ed il programma formativo si deve articolare in modo differenziato in relazione alla tipologia di attività svolta dall'alimentarista. Una ulteriore differenziazione è prevista nel caso i corsi si rivolgano ai titolari di attività e/o responsabili dei piani di autocontrollo oppure agli addetti alle attività alimentari.

I corsi si articolano in unità formative della durata minima di 4 ore.

La I e la II unità formativa (U.F.) hanno carattere prevalentemente teorico e devono prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:

**I°unità formativa: di base, comune a tutti:**

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

**II°unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo:**

- a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.



La III° e IV° U.F. devono rivestire carattere più pratico ed essere attinenti alla attività, oltre che finalizzate, anche attraverso sistemi di apprendimento attivo, all'acquisizione di corretti comportamenti in ambito igienico-sanitario:

**III° unità formativa: di base, comune a tutti**

- a) conservazione alimenti;
- b) approvvigionamento materie prime;
- c) pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- d) igiene personale.

**IV° unità formativa: riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti (ad es. addetti alla ristorazione pubblica e privata, cuochi, pasticceri, gelatai, addetti alla gastronomie, ecc)**

- a) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

A titolo esplicativo si riporta nella seguente tabella l'articolazione dei Corsi in relazione alla titolarità aziendale, alla tipologia di attività e alla mansione:

	<b>I U.F.</b>	<b>II U.F.</b>	<b>III U.F.</b>	<b>IV U.F.</b>
<b>Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei Piani di autocontrollo di attività alimentari semplici</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>Corso per Titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Corso per Addetti ad attività alimentari semplici con esclusione di quelle di produzione, preparazione (esempio: somministrazione e commercio di alimenti)</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	
<b>Corso per Addetti ad attività alimentari complesse (esempio: produzione, manipolazione e preparazione di alimenti)</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>

A fine corso si procederà alla verifica didattica dell'apprendimento conseguito le cui modalità di svolgimento devono far parte integrante del progetto formativo.

La frequenza deve essere documentata con apposita registrazione delle presenze con la partecipazione obbligatoria ad almeno l' 80% delle ore complessive previste.

Possono essere docenti dei corsi i soggetti qui di seguito elencati purché in possesso di specifica esperienza professionale documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:

- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;
- i periti agrari e gli agrotecnici relativamente ai corsi riservati agli operatori del settore agricolo.

La presenza di operatori laureati in discipline diverse (esempio giuridiche) può essere prevista nell'ambito del corso, comunque in misura residuale e circoscritta a specifici temi.

Gli operatori del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende sanitarie possono collaborare alle attività di formazione, purché non al diretto servizio delle imprese soggette a controllo nell'ambito territoriale di competenza. Tale collaborazione può dar luogo alla stipula di apposita convenzione con le Aziende sanitarie di riferimento o essere sviluppata nell'ambito dell'attività libero professionale intramuraria del personale laureato.

Sono esentati dalla formazione:

- i soggetti laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;
- i periti agrari e gli agrotecnici;
- i soggetti diplomati della scuola alberghiera che abbiano documentato nel curriculum di studi lo svolgimento di programmi specifici in materia di analisi del rischio e di autocontrollo.
- i soggetti che hanno frequentato con profitto i corsi di formazione istituiti ai sensi dell'art.5 della L.114/98 e disciplinati con deliberazione della Giunta regionale 866 del 7/08/2000.

La formazione deve essere idoneamente documentata; in particolare al termine di ogni corso deve essere rilasciato dal soggetto organizzatore un attestato, a carattere individuale, di avvenuta frequenza, secondo quanto disposto dal 4° comma dell'art. 81 del regolamento di esecuzione della legge regionale 26/07/2002 n. 32. Gli interventi formativi organizzati dal datore di lavoro, si concludono con l'attestazione dell'avvenuta frequenza al corso che deve indicare a) il percorso formativo svolto come da criteri sopra identificati; b) il numero delle ore svolte. Devono altresì essere documentati i nominativi dei docenti utilizzati. Una volta definito il libretto formativo a carattere individuale tali dati devono essere registrati su tale dispositivo.

L'obbligo della formazione del personale (titolare e addetti) deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa o dalla data di assunzione.

Al fine di garantire la conoscenza di informazioni di base, per i nuovi assunti si deve prevedere al momento dell'ingresso nell'azienda alimentare, un incontro di addestramento di 4 ore effettuato dal titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano stati debitamente formati, con le caratteristiche specificate al paragrafo relativo all'aggiornamento periodico della formazione degli addetti.

Nel caso di personale addetto alla sola distribuzione di alimenti durante sagre, feste paesane, manifestazioni temporanee ecc., l'obbligo formativo si intende assolto tramite la partecipazione a un incontro della durata da due a quattro ore sulle tematiche di cui alla III° unità formativa effettuato dal

titolare o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano stati debitamente formati, con le caratteristiche specificate al paragrafo relativo all'aggiornamento periodico della formazione degli addetti. Il rimanente personale addetto alle attività di cucina, compresi i Titolari e i Responsabili dei Piani di autocontrollo devono aver partecipato almeno a due unità formative (U.F. I e III) di otto ore.

Per i titolari e/o Responsabili dei Piani di autocontrollo e gli addetti alle attività agricole così come definite dalla delibera di Giunta regionale n° 1260/2000 e limitatamente alle tipologie produttive ivi elencate, si applica il percorso formativo già previsto dalla Delibera di Giunta regionale n. 24/2000. Nel caso in cui nell'impresa agricola vengano svolte attività di preparazione di alimenti più complesse quali ristorazione (anche in ambito agriturismo), produzione di conserve alimentari e preparati gastronomici, produzioni di salumi e formaggi, la formazione deve essere svolta secondo le modalità illustrate nel presente atto.

La formazione degli addetti provenienti da altre regioni, temporaneamente impiegati in imprese alimentari site in Toscana, se documentata e svolta in conformità agli indirizzi della regione di provenienza, viene ritenuta idonea.

Nel caso di personale assunto con contratti atipici e stagionali, si ritiene opportuno che l'obbligo formativo sia già stato assolto e opportunamente documentato al momento dell'assunzione. In assenza delle condizioni che permettano l'attuazione di quanto sopra indicato, limitatamente ai contratti di durata inferiore a trenta giorni, la formazione di tale personale potrà essere sostituita da un addestramento mirato e documentato effettuato dal responsabile del piano di autocontrollo e/o dal datore di lavoro (a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato relativo al corso di aggiornamento), della durata di almeno quattro ore.

### **Aggiornamento periodico della formazione:**

Il corso di aggiornamento della formazione del titolare dell'attività o del responsabile del piano di autocontrollo deve avere cadenza almeno quinquennale e deve prevedere la frequenza ad almeno due unità formative (per un totale di otto ore) fra quelli previsti nei corsi sopra descritti in relazione alle esigenze formative individuali. Nel caso di cambiamento di tipologia dell'attività svolta durante il quinquennio, è sufficiente rendere specifica la formazione partecipando alla IV unità formativa nel caso in cui l'attività che si vuole intraprendere appartenga a quelle di produzione e/o preparazione alimenti.

Il corso di aggiornamento della formazione degli addetti deve essere previsto ogni cinque anni con la partecipazione ad una delle unità formative dei Corsi sopra descritti per una durata di quattro ore complessive secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno formativo individuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo.

Il titolare dell'attività deve assicurare una formazione permanente degli addetti tramite lo svolgimento di incontri di addestramento. Tali incontri, a cadenza annuale devono essere strettamente attinenti all'attività svolta e orientati alla applicazione del piano di autocontrollo e alla promozione di corretti comportamenti in ambito alimentare. Possono essere svolti direttamente dal titolare dell'attività o dal responsabile del piano di autocontrollo, a condizione che siano in possesso dell'attestato di partecipazione al corso per titolari e responsabili del piano di autocontrollo, nonché dell'attestato del relativo corso di aggiornamento.

Nel caso di cambiamento della tipologia dell'attività lavorativa si dovrà rinnovare l'addestramento e renderlo specifico per l'attività svolta entro 180 giorni dalla data di inizio della nuova mansione.

Il responsabile dell'autocontrollo indica nel piano di autocontrollo lo svolgimento dell'addestramento con definizione di modalità, tempi e contenuti e registra in apposita scheda, allegata allo stesso piano, le seguenti informazioni:

- numero delle ore di addestramento,
- generalità del docente specificando se trattasi del titolare dell'attività o del responsabile del piano di autocontrollo,
- argomenti trattati.

## **Verifica**

Nell'ambito dell'attività programmata di vigilanza svolta dagli operatori della Asl si procederà al riscontro della effettiva acquisizione delle conoscenze attraverso:

- a) verifica documentale degli attestati e dei piani di autocontrollo;
- b) verifica documentale dei progetti formativi attivati per verificarne la conformità a quanto indicato;
- c) verifica di alcuni comportamenti operativi e della corretta applicazione di regole di buona prassi igienica. A tale proposito verranno utilizzati alcuni indicatori ritenuti particolarmente significativi di scarsa conoscenza igienico-sanitaria.

Il riscontro di carenze relative ad uno o a entrambi i punti porterà all'emissione di un provvedimento prescrittivo di adeguamento.