

REPUBBLICA ITALIANA

M
e
n
uGAZZETTA  UFFICIALE

DELLA REGIONE SICILIANA

PARTE PRIMA

PALERMO - VENERDÌ 9 MARZO 2007 - N. 11 SI PUBBLICA DI REGOLA IL VENERDÌ

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIA CALTANISSETTA 2/E - 90141 PALERMO
INFORMAZIONI TEL 7074930 - ABBONAMENTI TEL 7074926 INSERZIONI TEL 7074936 - FAX 7074927**AVVERTENZA**

Il testo della Gazzetta Ufficiale è riprodotto **solo a scopo informativo** e non se ne assicura la rispondenza al testo della stampa ufficiale, a cui solo è dato valore giuridico. Non si risponde, pertanto, di errori, inesattezze ed incongruenze dei testi qui riportati, nè di differenze rispetto al testo ufficiale, in ogni caso dovuti a possibili errori di trasposizione

Programmi di trasposizione e impostazione grafica di : **Michele Arcadipane** - Trasposizione grafica curata da: **Alessandro De Luca** - Trasposizioni in PDF realizzate con Ghostscript e con i metodi [qui descritti](#)

DECRETI ASSESSORIALI**ASSESSORATO DELLA SANITA'**

DECRETO 19 febbraio 2007.

Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi.

L'ASSESSORE PER LA SANITA'

Visto lo Statuto della Regione;

Visto il decreto legislativo n. 502/92 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo n. 155/97, che al capitolo X dell'allegato prevede che "i responsabili delle industrie alimentari 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";

Visto il decreto dell'Assessorato della sanità dell'11 novembre 1998, n. 27151 su: "approvazione del programma di controllo ufficiale della Regione Sicilia degli alimenti e bevande", che, all'allegato 3, definisce il programma di formazione per il personale addetto alla attività di manipolazione di alimenti;

Vista la circolare n. 1000 del 22 luglio 1999 su: "La febbre tifoide in Sicilia - Libretti di idoneità sanitaria";

Visto l'accordo dell'8 agosto 2001 tra Governo, regioni e province autonome;

Visto l'art. 6 del D.L. n. 347 del 18 settembre 2001, convertito con modifiche in legge n. 405 del 16 novembre 2001;

Visto l'accordo tra Stato-regioni del 22 novembre 2001, con cui sono stati definiti i livelli essenziali di assistenza ed il successivo D.P.M. del 29 novembre 2001, che ha dato attuazione ai livelli di assistenza definiti nel precitato accordo;

Rilevato che i dati epidemiologici rilevano che il rischio maggiore nella diffusione di malattie trasmissibili con alimenti è, certamente, connesso con un mancato rispetto delle norme comportamentali concernenti l'igiene del personale e le tecniche di lavorazione e di conservazione;

Visto il regolamento n. 852 del 29 aprile 2004, cap. 12, che prevede che gli addetti alla

manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto un addestramento e/o formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, nonché per l'applicazione del sistema HACCP;
Visto l'art. 12 della legge regionale 19 maggio 2005, n. 5, concernente "Disposizioni finanziarie urgenti e per la razionalizzazione dell'attività amministrativa" con il quale viene abrogato l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per tutti gli alimentaristi;

Vista la circolare del Ministero della salute del 29 novembre 2005, avente per oggetto: "Personale marittimo addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti. Libretto di idoneità sanitaria";

Preso atto che solo un'efficace formazione e addestramento del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, finalizzati alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, può garantire una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari;

Ritenuto necessario, a scopi preventivi, che, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria abrogato, venga acquisito un documento attestante l'avvenuta formazione dell'alimentarista;

Atteso che, al fine di uniformare le procedure su tutto l'ambito regionale, risulta necessario mantenere le modalità di realizzazione dei corsi di formazione di cui trattasi;

Ritenuto, conseguentemente, che occorre modificare la più volte citata circolare n. 1000/99 e pertanto si è attivato un gruppo di lavoro ristretto che ha fornito la bozza di linee guida che sono state approvate con modifiche;

Ritenuto, pertanto, di dover condividere il documento proposto dai rappresentanti del dipartimento di prevenzione nella seduta del 23 marzo 2006;

Decreta:

Articolo unico

Il presente decreto dà attuazione all'art. 12 della legge regionale n. 5 del 19 maggio 2005 disciplinando, nelle allegate linee guida che costituiscono parte integrante del presente decreto, le modalità e i criteri da rispettare nella organizzazione dei corsi di formazione per gli operatori alimentaristi, ciò ad integrazione e modifica della circolare n. 1000 del 22 luglio 1999.

Il presente decreto sarà inviato alla *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana per la pubblicazione in parte I.

Palermo, 19 febbraio 2007.

LAGALLA

Allegato

LINEE GUIDA PER L'ATTUAZIONE DELL'ART. 12, COMMA 2, DELLA LEGGE REGIONALE 19 MAGGIO 2005, N. 5 "ABOLIZIONE LIBRETTO SANITARIO"

Con le presenti linee guida si definiscono i criteri e le modalità da rispettare nella organizzazione dei corsi di formazione per gli operatori alimentaristi.

1) Abolizione dei libretti di idoneità sanitaria ed eccezioni

L'abolizione dei libretti di idoneità sanitaria per gli alimentaristi, sancita dall'art. 12 della legge regionale n. 5/2005, costituisce una norma in linea con le attuali conoscenze di medicina preventiva, tra l'altro, da tempo fortemente auspicata dalla stessa OMS.

La norma in questione, tuttavia, non deve precludere la possibilità che il libretto di idoneità sanitaria possa essere ancora rilasciato ad utenti che ne facciano richiesta e che provvedano, comunque, al pagamento dei diritti sanitari previsti dal vigente tariffario regionale.

A tale proposito la circolare del Ministero della salute del 29 novembre 2005, avente per oggetto: "Personale marittimo addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti. Libretto di idoneità sanitaria" evidenzia tale problematica, precisando che, nelle more che venga emanata una normativa nazionale che aggiorni le disposizioni previste in materia di rilascio dei libretti di idoneità sanitaria di cui alla legge n. 283/62, persiste la necessità di provvedere al rilascio del libretto di idoneità sanitaria ai soggetti che ne facciano richiesta poiché operanti su navi mercantili o in Regioni ove ancora vige l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria.

Per quanto esposto, fermo restando l'abrogazione dell'obbligo del libretto di idoneità sanitaria nella Regione Sicilia per tutti gli alimentaristi, i SIAN continueranno a rilasciare il libretto di idoneità sanitaria a tutti coloro i quali ne faranno richiesta, perché operanti in altre regioni o su navi mercantili o per altre motivazione esplicitate.

In tali casi il rilascio del libretto di idoneità sanitaria avverrà con le modalità previste dalla sopra richiamata circolare n. 1000/99

2) Classificazione delle mansioni a rischio ai fini della individuazione del personale tenuto alla frequenza dei corsi

L'attività di alimentarista comporta dei rischi per la salubrità degli alimenti preparati, di entità variabile, in relazione ai cicli lavorativi attuati.

A tale fine si precisa che le attività possono essere sinteticamente classificate in tre livelli decrescenti di rischio:

Categoria A - rischio elevato (attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, preparazione, cottura e confezionamento):

- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo;

- pasticceri;

- addetti all'industria conserviera;

- personale operante all'interno delle cucine per mense, ristoranti, pizzerie e similari;

- produttori di gelato artigianale;

- addetti alle rosticcerie, gastronomie, personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;

- addetti ai bar, tavola calda;

- addetti presso stabilimenti di lavorazione delle carni e del pesce;

- addetti stabilimenti di prodotti d'uovo, gastronomici e dolciari;

- addetti lavorazioni prodotti da forno;

- addetti manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia e destinati ad una alimentazione particolare;

- addetti ai caseifici;

- allievi di scuola alberghiera addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico significativo;

- addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.).

Categoria B - rischio medio (attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita):

- personale addetto alla sola somministrazione nelle mense;

- camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);

- personale addetto alla vendita dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80).

Categoria C - rischio basso (attività che non comportano un contatto diretto con i prodotti alimentari): sono esclusi dall'obbligo formativo, sostitutivo del libretto di idoneità sanitaria, gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari, quali gli addetti al trasporto di alimenti non deperibili e confezionati, i tabaccai, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti:

- trasportatori di prodotti imballati;

- magazzinieri di prodotti imballati;

- tabaccai;

- farmacisti e personale di farmacia;

- personale di assistenza che non manipola alimenti (infermieri, ausiliari, ecc);

- promoter;

- addetti alle pulizie;

- cassieri;

- insegnanti;

- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentano, comunque, un rischio microbiologico nullo.

Gli alimentaristi addetti all'espletamento di mansioni di cui alla categoria A e B sono tenuti

all'acquisizione di un attestato di formazione, conseguito a seguito della frequenza di un apposito corso di formazione.

Gli alimentaristi del gruppo C, già precedentemente esclusi dall'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, devono, invece, essere semplicemente istruiti alla messa in opera di comportamenti corretti sotto il profilo igienico sanitario, in relazione all'attività espletata. Tali norme di buona prassi igienica potranno essere indicate sul manuale di autocontrollo, ove previsto, e portate alla conoscenza degli stessi operatori.

Gli operatori che espletano una attività inclusa nella categoria C a basso rischio, non sono, pertanto, obbligati all'acquisizione di un formale attestato di formazione.

Gli addetti alle sagre e feste paesane e popolari, in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, sono esclusi dall'obbligo del possesso dell'attestato di formazione, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni associazione o ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

3) **Soggetti preposti alla organizzazione dei corsi e relative procedure**

I corsi di formazione sono organizzati periodicamente dal dipartimento di prevenzione dell'Azienda unità sanitaria locale, tramite i SIAN. L'attività di docenza è effettuata dal personale sanitario e tecnico del dipartimento di prevenzione, in possesso della necessaria professionalità e competenza. I corsi di formazione possono essere, inoltre, organizzati da strutture abilitate alla formazione professionale o da altri soggetti, quali ad esempio associazioni di categoria, società o studi professionali specializzati in materia autorizzati dal competente ispettorato regionale sanitario.

I corsi per gli alimentaristi possono essere organizzati da:

- enti di formazione accreditati e riconosciuti dalla Regione;
- associazioni di categoria;
- società o studi professionali specializzati in materia.

I corsi organizzati dagli enti di cui sopra dovranno essere autorizzati dal competente ispettorato regionale sanitario.

4) **Modalità di svolgimento e programmi dei corsi**

La realizzazione dei corsi dovrà avvenire con le modalità sotto specificate:

4.1 *Tipologie corsi*

Si prevedono tre tipologie di corsi di formazione:

- corso di approfondimento di dodici ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria A (rischio alto) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;
- corso di base di otto ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alla categoria B (rischio medio) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;
- corso di richiamo di sei ore destinato a tutti gli operatori che espletano attività di cui alle categorie A e B (rischio medio-alto) e che sono già in possesso di un idoneo attestato di formazione scaduto.

4.2 *Autorizzazione regionale preventiva all'organizzazione dei corsi*

Le strutture preposte (che si propongono) all'organizzazione dei corsi di formazione devono essere preventivamente autorizzate dal competente ispettorato regionale sanitario.

A tale fine, gli stessi devono inoltrare apposita istanza di autorizzazione allegando i sottoelencati documenti:

- programma;
- personale docente;
- relazione descrittiva riportante:
 - sede del corso;
 - modalità registrazione presenze;
 - modalità di valutazione di profitto dei partecipanti;
 - materiale didattico da utilizzare;
 - destinatari del corso;
 - durata del corso;
 - obiettivi;
 - articolazione dei contenuti;
 - metodo e strumenti didattici;

- docenti ed eventuali tutors: loro qualificazione con relativo curriculum;
- numero massimo di partecipanti;
- criteri di valutazione dell'apprendimento.

I soggetti ed enti, già in possesso di autorizzazione regionale all'espletamento dei corsi su sistema HACCP (alla data di pubblicazione del presente decreto), sono tenuti a trasmettere, entro trenta giorni, una copia della autorizzazione al SIAN dell'Azienda unità sanitaria locale territorialmente competente, con allegata dichiarazione di responsabilità, attestante la persistenza dei requisiti comunicati all'atto della richiesta della autorizzazione stessa.

Il SIAN provvederà a trascrivere i nominativi dei suddetti soggetti o enti di formazione già autorizzati su un apposito registro.

I responsabili S.I.A.N, che organizzano i corsi per alimentaristi devono dare comunicazione scritta al competente ispettorato regionale sanitario, indicando:

- il personale individuato per l'attività di docenza;
- il programma;
- il materiale didattico utilizzato;
- la modalità di registrazione delle presenze;
- la modalità di valutazione di profitto dei partecipanti.

Le tariffe applicate dal SIAN saranno quelle previste dal tariffario regionale vigente, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 32, parte I, del 18 luglio 2003 e successive modifiche ed integrazioni, ai punti 2.04.00 - 2.05.00 e che le somme introitate dai SIAN per l'organizzazione dei corsi di cui trattasi, saranno ridistribuite al personale che, effettivamente, ha partecipato alla realizzazione del corso con le seguenti modalità: 10% all'Azienda unità sanitaria locale; 70% per le attività di organizzazione e docenza; 20% per le attività di segreteria e/o supporto.

4.3 *Comunicazione preventiva di attivazione di un corso all'Azienda unità sanitaria locale competente*

I soggetti ed enti in possesso dell'autorizzazione regionale che intendono organizzare un corso di formazione per alimentaristi, sono tenuti a darne comunicazione scritta al SIAN centrale dell'Azienda unità sanitaria locale territorialmente competente, almeno 30 giorni prima della data di inizio dell'evento stesso, allegando una relazione scritta riportante le sottospicificate notizie:

- sede del corso;
- data e ore (calendario) delle lezioni;
- docenti e relativa qualifica;
- modalità di registrazione delle presenze;
- modalità di valutazione del profitto.

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

Il SIAN effettuerà dei controlli a campione e, nei casi in cui dovesse riscontrare delle difformità o irregolarità non giustificate, provvederà a darne comunicazione all'ispettorato regionale sanitario che potrà sospendere o revocare l'autorizzazione a suo tempo rilasciata.

I servizi predetti entro 30 giorni dall'avvenuta presentazione del programma del corso, di cui al paragrafo precedente, potranno richiedere chiarimenti circa l'organizzazione dell'iniziativa formativa e/o invitare ad apportarvi integrazioni e/o modificazioni. Qualora i servizi competenti non si esprimano entro i successivi 30 giorni, il corso si intende approvato.

4.4 *Programma dei corsi*

1) Categoria A: per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 16 ore.

Il programma dovrà trattare i seguenti argomenti:

- accenni sulle principali norme in materia di alimenti;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni;
- comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche;
- igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura,

conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.);

- igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.;
- procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature;
- procedure di gestione del sistema: mediante la procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, nonché la procedura di revisione del sistema stesso;

2) Categoria B secondo livello: personale che assolve incarichi meramente esecutivi.

Per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 8 ore, così articolato:

- accenni alle specifiche norme di settore;
- igiene personale;
- igiene delle strutture e delle attrezzature;
- buone prassi di lavorazione relativamente alle specifiche mansioni.

I programmi dei corsi di base e di approfondimento dovranno essere conformi a quanto previsto nell'allegato 3 del decreto n. 27151 dell'11 novembre 1998.

4.5 Programma corso di richiamo di sei ore

Il corso di richiamo di sei ore, previsto dal presente decreto, dovrà costituire una occasione di ulteriore crescita culturale degli alimentaristi che hanno già frequentato un precedente corso.

A tale scopo il corso dovrà fornire 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.

Nell'espletamento del corso dovranno essere fornite ulteriori informazioni su:

- microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita (attività dell'acqua, ph, temperatura, ecc);
- la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico;
- la prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- l'implementazione dei piani HACCP;
- esercitazioni pratiche e simulazioni.

5) **Figure professionali abilitate alla docenza**

I docenti individuati per la formazione del personale alimentarista devono essere in possesso di adeguata professionalità e di provata esperienza in materia.

A tale proposito si elencano le figure professionali ritenute idonee all'espletamento dei corsi di formazione:

- medici;
- veterinari;
- biologi;
- chimici;
- laureati in tecnologia alimentare;
- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in scienze biologiche (o titolo equipollente);
- laurea in farmacia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente);
- laurea in dietistica (o titolo equipollente);
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente);
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari.

In considerazione del fatto che la formazione del personale alimentarista è finalizzata prevalentemente alla prevenzione delle malattie a carico dell'uomo, trasmissibili con gli alimenti, si ritiene necessario, comunque, che tra il personale docente sia compreso sempre un medico con provata esperienza in materia di igiene e medicina preventiva, al quale demandare l'incarico di trattare tutti gli argomenti di relativa competenza (tossinfezioni alimentari umane, profilassi, ecc).

Possono essere chiamati a fare parte del corpo docente dei corsi organizzati da parte di enti o soggetti esterni al SIAN i medici e i veterinari operanti rispettivamente nei servizi di igiene degli alimenti di origine vegetale e di igiene degli alimenti di origine animale delle Aziende sanitarie

locali, nonché dei medici dei laboratori di sanità pubblica.

Qualora trattasi di formazione rivolta ad operatori che operano all'interno di stabilimenti sottoposti al numero di registrazione CE, la formazione si attesta alla competenza del dipartimento di prevenzione veterinario e dell'istituto zooprofilattico sperimentale.

6) Attestato di formazione e validità temporale dei corsi

La partecipazione con profitto ad un corso di formazione, regolarmente espletato, dovrà essere documentata con il rilascio di un attestato di avvenuta formazione, rilasciato dal soggetto organizzatore sull'apposito modello di cui all'allegato 1.

A tale scopo ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, preventivamente predisposta, che può consistere in un esame finale scritto o nella somministrazione di test di ingresso e di test finali.

La validità temporale dell'attestato di formazione è fissata in due anni.

Allo scadere dei due anni l'alimentarista è tenuto a rinnovare l'attestato di formazione con la partecipazione ad un corso di richiamo della durata di sei ore.

7) Titoli di studio posseduti che soddisfano il requisito dell'avvenuta formazione

I soggetti in possesso dei seguenti titoli di studio sono esonerati dalla partecipazione ai corsi di formazione:

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in farmacia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze biologiche;
- diploma di scuola alberghiera;
- laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente);
- laurea in assistente sanitario (o titolo equipollente);
- laurea in infermieristica (o titolo equipollente);
- laurea in scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente);
- laurea in dietistica (o titolo equipollente);
- laurea in agraria (o titolo equipollente);
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali (o titolo equipollente);
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari.

Il SIAN può attestare la equipollenza di lauree, diplomi o titoli non richiamati nell'elenco di cui sopra, a condizione che gli stessi prevedano nel percorso formativo il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti.

8) Sanzioni

I titolari delle imprese alimentari trovati sprovvisti dell'attestato di formazione o che assumono alimentaristi sprovvisti dell'attestato di formazione, previsto dal presente decreto, andranno diffidati ai sensi dell'art. 8 del decreto legislativo n. 155/97 e dell'art. 10 della legge 21 dicembre 1999, n. 526 e, nel caso di non ottemperanza nei tempi e modi disposti, andranno sanzionati ai sensi del decreto legislativo n. 155/97.

9) Note conclusive

9.1 La partecipazione ai corsi previsti dal presente decreto e l'acquisizione del relativo attestato di formazione, assolve agli obblighi previsti in materia dal capitolo XII allegato al regolamento CE n. 852/2004 e contestualmente sostituisce l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria, abrogato dall'art. 12 della legge regionale 12 maggio 2005, n. 5.

9.2 Gli attestati di formazione già rilasciati da enti o soggetti autorizzati dalla Regione, scadono dopo due anni dalla data di rilascio.

9.3 I corsi espletati dopo la data di pubblicazione del presente decreto, senza la preventiva comunicazione al SIAN o in difformità a quanto previsto dalla stessa, sono ritenuti nulli e il relativo attestato di formazione, eventualmente rilasciato, non valido.

9.4 Tutti gli addetti alla attività di alimentarista, soggetti all'obbligo dell'attestato di formazione, dovranno munirsi dello stesso entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Allegato 1

REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA



ASSESSORATO DELLA SANITA'

Azienda USL

N. registro

Attestato di formazione del personale alimentarista

(Decreto legislativo n. 155/97 e circolare regionale))

Soggetto organizzatore

Sede

Estremi autorizzazione regionale

Estremi nota di comunicazione preventiva alla realizzazione del corso all'Azienda sanitaria locale competente, per il tramite del SIAN, effettuata almeno 30 giorni prima l'inizio del corso

Visto il decreto legislativo n. 155/97 che al capitolo 10 dell'allegato prevede che: "i responsabili delle industrie alimentari 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";

Visto la circolare regionale relativa a "Revisione circolare 1000 del 22 luglio 1999 - abolizione del libretto di idoneità sanitaria e programma di formazione per operatori del settore alimentare";

Si attesta

Che

nato a il

residente in in via

in atto addetto alla attività di

classificata, ai sensi del regionale al livello

di rischio n. ha frequentato con profitto il corso di

formazione di base/approfondimento/richiamo previsto dal decreto

regionale di numero ore,

tenutosi in nei giorni

La presente attestazione ha validità di anni due dalla data di

rilascio ed è efficace limitatamente alle attività comportanti un ri-

schio di livello

..... data

Il direttore del corso

.....

(2007.8.545)

[Torna al Sommario](#) 

102*

MICHELE ARCADIPANE, *direttore responsabile*

FRANCESCO CATALANO, *condirettore*

MELANIA LA COGNATA, *redattore*

Ufficio legislativo e legale della Regione Siciliana
Gazzetta Ufficiale della Regione
Stampa: Officine Grafiche Riunite s.p.a.-Palermo
Ideazione grafica e programmi di **Michele Arcadipane**
Trasposizione grafica curata da **Alessandro De Luca**
Trasposizioni in PDF realizzate con Ghostscript e con i metodi [qui descritti](#)

[Torna al menu](#) 