

REPUBLICA ITALIANA

M
e
n
u

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REGIONE SICILIANA

PARTE PRIMA

PALERMO - VENERDÌ 17 AGOSTO 2007 -
N. 37

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 31 maggio 2007.

Modifiche ed integrazioni al decreto 19 febbraio 2007, concernente 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 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 decreto legge 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.C.M. del 29 novembre 2001, che ha dato attuazione ai livelli di assistenza definiti nel precitato accordo;

Rilevato che i dati epidemiologici evidenziano 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;

Visti i regolamenti comunitari n. 852 e n. 853 del 29 aprile 2004, che prevedono 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 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 rivedere le modalità di realizzazione dei corsi di formazione di cui trattasi;

Preso atto che, al fine di modificare la circolare n. 1000/99, si è attivato un gruppo di lavoro ristretto che ha fornito la bozza di linee guida che sono state approvate con modifiche nella seduta del 23 marzo 2006;

Visto il decreto n. 176 del 19 febbraio 2007, recante: "Linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi";

Tenuto conto delle numerose richieste di chiarimenti pervenute sia da parte dei servizi igiene alimenti e nutrizione, che da alcuni ordini professionali;

Considerato che si è ritenuto opportuno dovere attivare un tavolo tecnico, chiamando a far parte alcuni rappresentanti SIAN delle aziende unità sanitarie locali, che avevano partecipato alla stesura del precedente documento;

Viste le risultanze dei lavori del tavolo tecnico del 24 aprile 2007, giusta convocazione prot. n. DIRS/1/1395 del 18 aprile 2007, con i rappresentanti SIAN;

Ritenuto che le proposte di modifiche e di integrazione elaborate nel corso del predetto tavolo tecnico si possano condividere e pertanto debbano essere recepite con provvedimento amministrativo e che gli allegati vadano rimodulati, tenuto conto delle modifiche apportate;

Ritenuto, conseguentemente, di dovere provvedere in merito;

Decreta:

Art. 1

Di apportare all'allegato "Linee guida per l'attuazione dell'art. 12, comma 2, della legge regionale 19 maggio 2005, n. 5. Abolizione libretto sanitario", di cui al decreto n. 176 del 19 febbraio 2007, le seguenti modifiche ed integrazioni.

- Al paragrafo 1) Abolizione dei libretti di idoneità sanitaria ed eccezioni
al quarto capoverso le parole "motivazione esplicitate." vengono sostituite con "motivazioni imposte da normative vigenti.";

al quinto capoverso, dopo le parole "circolare n. 1000/99." viene aggiunta l'espressione "L'eventuale acquisizione del libretto di idoneità sanitaria non esonera il soggetto dall'obbligatorietà di partecipazione ai corsi di formazione, previsti dalle norme del presente decreto".

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

Nel punto categoria C, dopo le parole "che non manipola alimenti": sostituire i "due punti:" con il "punto" ed aggiungere "Sono pertanto esclusi:";

prima del secondo capoverso, aggiungere "Le attività mancanti verranno di volta in volta inserite dai SIAN nelle specifiche categorie sulla base dell'analisi del rischio.";

il terzo capoverso "Gli alimentaristi del gruppo C, (*omissis*), in relazione all'attività espletata." viene modificato con "Gli alimentaristi del gruppo C devono essere semplicemente istruiti alla messa in opera di comportamenti corretti sotto il profilo igienico sanitario, in relazione all'attività espletata.".

- Al paragrafo 3) Soggetti preposti alla organizzazione dei corsi e relative procedure

Sostituire alla fine del primo capoverso, dopo l'espressione "specializzati in materia", la parola "autorizzati" con "approvati";

il terzo capoverso "I corsi organizzati(omissis)... regionale sanitario." viene così modificato: "I corsi organizzati dagli enti di cui sopra dovranno essere approvati dal competente ispettorato regionale sanitario, con le procedure già previste dal decreto n. 27151 dell'11 novembre 1998.".

- Al paragrafo 4) Modalità di svolgimento e programmi dei corsi

Al punto 4.1 Tipologia corsi sostituire al primo capoverso la parola "sedici" con "dodici";

al punto 4.2 Autorizzazione regionale preventiva all'organizzazione dei corsi sostituire la parola "Autorizzazione" con "Approvazione";

il primo capoverso, "Le strutture preposte (che si propongono) ...(omissis)... sanitario." viene così modificato: "Gli enti di formazione, le associazioni di categoria, le società o studi professionali specializzati in materia, che si propongono all'organizzazione dei corsi di formazione, debbono avere preventivamente approvati i corsi dal competente ispettorato regionale sanitario.";

il secondo capoverso "A tale fine, ...(omissis) documenti:" va modificato ed integrato come appresso: "A tal fine, ...(omissis) istanza di approvazione, allegando in duplice copia i sottoelencati documenti:";

all'inizio dell'elencazione, dopo la parola "programma;" aggiungere "programma con sviluppo dei contenuti relativi agli argomenti dei programmi dei corsi di cui ai successivi punti 4.4 e 4.5 e con relative ore formative dedicate;"

nell'elencazione dopo le parole "personale docente" aggiungere ": direttore del corso, docenti e non (tutors) con qualificazione e relativi curricula;"

nell'elencazione, eliminare l'espressione "- articolazione dei contenuti;"

nell'elencazione eliminare "docenti, ed eventuali tutors: loro qualificazione con relativo curriculum;"

prima del terzo capoverso va inserito: "Il direttore del corso, che può essere individuato tra i docenti ed al quale è affidato il controllo dell'attività formativa, deve essere in possesso di esperienza almeno triennale nel campo della formazione.";

a seguire e a capoverso va inserito "L'approvazione rilasciata dall'ispettorato regionale sanitario è valida per tutto il territorio regionale.";

nel terzo capoverso, sostituire le parole "autorizzazione" con "approvazione" e l'espressione "entro trenta giorni" con "entro novanta giorni";

modificare "... (omissis) richiesta della autorizzazione stessa." con "... (omissis) richiesta dell'approvazione stessa," ed aggiungere a seguire: "nonché l'adeguamento ai requisiti introdotti dal presente decreto. Saranno ritenute valide le approvazioni regionali accompagnate da documentazione comprovante che, nel corso dell'ultimo triennio l'ente e/o soggetto organizzatore abbia effettivamente realizzato corsi di formazione, utilizzando l'approvazione rilasciata dal dipartimento ispettorato regionale sanitario.

A tal fine i soggetti che, ai sensi del decreto 19 febbraio 2007, abbiano già trasmesso al competente SIAN, copia della pregressa approvazione regionale e che non abbiano ancora avviato i corsi, alla data di pubblicazione del presente decreto, sono tenuti ad integrare la stessa, entro novanta giorni, con la documentazione comprovante che, nel corso dell'ultimo triennio, l'ente e/o soggetto organizzatore abbia effettivamente realizzato corsi di formazione, utilizzando l'approvazione rilasciata dal dipartimento ispettorato regionale sanitario, nonché allegando copia del programma integrato ai sensi del presente decreto e copia della documentazione comprovante l'adeguamento ai requisiti introdotti dallo stesso decreto. Decorso tale termine, senza la produzione della sopraindicata documentazione, il corso non potrà essere avviato.";

nel quarto capoverso sostituire la parola "autorizzati" con "approvati";

al quinto capoverso, dopo la parola "dare" aggiungere "preventiva";

nell'elencazione del quinto capoverso, dopo la parola "docenza" aggiungere "ed il direttore del corso";

nell'elencazione del quinto capoverso, la parola "il programma;" va modificata con "il programma con articolazione dei contenuti e relative ore di formazione dedicate;"

nella stessa elencazione, aggiungere "data e sede di svolgimento dei corsi";

nel sesto capoverso, dopo la parola "vigente," aggiungere "Decreto 4 giugno 2004," e l'espressione "n. 32, (omissis)... ai punti 2.04.00 - 2.05.00 e che" va modificato con "n. 26, parte

I, del 18 giugno 2004 ai punti 1.00.02 e 1.00.03;"

- Al punto 4.3 Comunicazione preventiva di attivazione di un corso all'Azienda unità sanitaria locale competente.

All'inizio del primo capoverso prima della parola "I soggetti" aggiungere "Tutti";

nel corso dello stesso capoverso, sostituire la parola "autorizzazione regionale" con "approvazione regionale," ed a seguire aggiungere "pregressa od attuale"; dopo la parola "allegando", aggiungere "oltre alla copia conforme dell'approvazione,";

all'inizio dell'elencazione, aggiungere "- programma;"

nell'elencazione, aggiungere "- direttore del corso;"

alla fine dell'elencazione dopo "- modalità di valutazione del profitto;" aggiungere "- numero massimo di partecipanti, che per scopi didattici non dovrà essere comunque superiore a numero trenta partecipanti.";

prima del secondo capoverso, aggiungere altro capoverso "Per i soggetti ed enti in possesso di approvazione regionale pregressa, si intende che va prodotta al SIAN copia di tutta la documentazione prevista al sesto capoverso del punto 4.2. del presente decreto.";

nel terzo capoverso, sostituire la parola "autorizzazione" con "approvazione";

dopo il quarto capoverso, aggiungere il quinto capoverso: "I SIAN provvederanno inoltre a trascrivere sull'apposito registro, richiamato al punto 4.2, tutti i soggetti ed enti che svolgono i corsi nell'ambito del territorio di appartenenza."

- Al punto 4.4 Programma dei corsi

alla fine del primo capoverso, sostituire "16" con "12";

all'inizio del secondo capoverso, dopo la parola "trattare" aggiungere "i contenuti concernenti";

alla fine del secondo capoverso, dopo l'espressione "- procedure di gestione del sistema:" modificare con "procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso."

- Al paragrafo 5) Figure professionali abilitate alla docenza.

Il secondo capoverso "A tale proposito si elencano (*omissis*) all'espletamento dei corsi di formazione: - medici; - veterinari; - biologi; - chimici; (*omissis*); - laurea in ingegneria delle industrie alimentari." va modificato ed integrato come segue: "A tal proposito si elencano i titoli di studio (o ad essi equipollenti) ritenuti idonei all'espletamento dei corsi di formazione: - laurea in medicina e chirurgia; - laurea in medicina veterinaria; - laurea in scienze biologiche; laurea in chimica; - laurea in scienze agrarie e forestali; - laurea in farmacia; - laurea in scienze e tecnologie alimentari; - laurea in dietistica; - laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali; - laurea in ingegneria delle industrie alimentari; - laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.";

dopo il secondo capoverso, inserire "L'ispettorato regionale sanitario ed il SIAN, ciascuno nell'ambito dei rispettivi iter procedurali, può altresì provvedere all'inserimento di docenti con lauree non richiamate nell'elenco di cui sopra, a condizione che le stesse prevedano nel percorso formativo, sulla base di idonea e formale documentazione, il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti.";

il quarto capoverso "Possono essere chiamati (*omissis*) ...laboratori di sanità pubblica." viene così modificato "Possono essere chiamati a far parte del corpo docente dei corsi organizzati da parte di enti o soggetti esterni al SIAN, i dirigenti medici, i dirigenti sanitari ed i dirigenti medici 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 i medici ed i dirigenti sanitari dei laboratori di sanità pubblica.";

il quinto capoverso "Qualora trattasi (*omissis*) dell'istituto zooprofilattico sperimentale." viene modificato con "Qualora trattasi di formazione rivolta ad operatori che operano in ambito veterinario e/o all'interno di stabilimenti sottoposti al riconoscimento CE e/o al numero di registrazione previsto dal reg. CE n. 853/04, la formazione si attesta alla competenza del dipartimento di prevenzione veterinario e dell'istituto zooprofilattico sperimentale con la procedura prevista dal precedente punto 4.2.".

- Al paragrafo 6) Attestato di formazione e validità temporale dei corsi

Nel primo capoverso la parola "allegato 1." va modificata ed integrata come appresso: "allegato A per gli enti organizzatori ed allegato B per le aziende unità sanitarie locali.";

Al terzo e al quarto capoverso le espressioni "due anni" vengono modificate in "tre anni".

- Al paragrafo 7) Titoli di studio posseduti che soddisfano il requisito dell'avvenuta formazione
Il secondo capoverso va modificato come segue: "Il SIAN può attestare l'esonero di altri laureati non richiamati nell'elenco di cui sopra, a condizione che nel percorso formativo degli stessi sia previsto il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti, ritenuti sufficienti a fornire una adeguata preparazione."

- Al paragrafo 9) Note conclusive

Al punto 9.1 dopo l'espressione "n. 852/2004" aggiungere "e 853/2004 e";

al punto 9.2 sostituire la parola "autorizzati" con "approvati" ed aggiungere dopo la parola "Regione" "anteriamente al decreto 19 febbraio 2007,";

al punto 9.4 la parola "presente decreto." viene sostituita ed integrata con "decreto 19 febbraio 2007, termine, che viene prorogato di ulteriori tre mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.";

dopo il punto 9.4, aggiungere "punto 9.5 Le istanze già inoltrate, ai sensi del decreto 19 febbraio 2007, per l'autorizzazione sanitaria vanno intese ai fini dell'approvazione regionale, ma debbono essere integrate in conformità alle disposizioni di cui al presente decreto entro novanta giorni dalla data di pubblicazione dello stesso.";

a seguire aggiungere "punto 9.6 Gli enti e/o soggetti organizzatori dei corsi sono tenuti, a conclusione di ogni corso, a trasmettere al SIAN territorialmente competente l'elenco nominativo, completo di generalità, dei soggetti che hanno conseguito l'attestato nei singoli corsi espletati. I SIAN, a loro volta, dovranno trasmettere a questo dipartimento I.R.S. serv. 1, con cadenza annuale, entro il primo mese dell'anno successivo, l'elenco di tutti i soggetti che hanno conseguito l'attestato sia presso i SIAN stessi che presso gli enti organizzatori."

Art. 2

Di eliminare l'allegato 1 del decreto n. 176/2007 e di inserire l'allegato A "Attestato di formazione del personale alimentarista" rilasciato dall'ente organizzatore e l'allegato B "Attestato di formazione del personale alimentarista" rilasciato dall'Azienda unità sanitaria locale.

Art. 3

Di dare atto che gli allegati al decreto n. 176/2007 vengono integralmente sostituiti con gli allegati di cui all'emanando decreto.

Art. 4

Di dare attuazione, con il presente provvedimento, 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, nonché del decreto n. 0176/2007 del 19 febbraio 2007.

Palermo, 31 maggio 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 motivazioni imposte da normative vigenti.

In tali casi il rilascio del libretto di idoneità sanitaria avverrà con le modalità previste dalla sopra richiamata circolare n. 1000/99. L'eventuale acquisizione del libretto di idoneità sanitaria non esonera il soggetto dall'obbligatorietà di partecipazione ai corsi di formazione, previsti dalle norme del presente decreto.

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 tabaccaia, i farmacisti, gli insegnanti che assistono la ristorazione scolastica, il personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti. Sono

pertanto esclusi:

- trasportatori di prodotti imballati;
- magazzinieri di prodotti imballati;
- tabaccaia;
- 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.

Le attività mancanti verranno di volta in volta inserite dai SIAN nelle specifiche categorie sulla base dell'analisi del rischio.

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 devono 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 approvati 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 approvati dal competente ispettorato regionale sanitario, con le procedure già previste dal decreto n. 27151 dell'11 novembre 1998.

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 alto-medio) e che sono già in possesso di un idoneo attestato di formazione scaduto.

4.2 Approvazione regionale preventiva all'organizzazione dei corsi

Gli enti di formazione, le associazioni di categoria, le società o studi professionali specializzati in materia, che si propongono all'organizzazione dei corsi di formazione, debbono avere

preventivamente approvati i corsi dal competente Ispettorato regionale sanitario.

A tal fine, gli stessi devono inoltrare apposita istanza di approvazione, allegando in duplice copia i sottoelencati documenti:

- programma con sviluppo dei contenuti relativi agli argomenti dei programmi dei corsi di cui ai successivi punti 4.4 e 4.5 e con relative ore formative dedicate;
- personale docente: direttore del corso, docenti e non (tutors) con qualificazione e relativi curricula;
- 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;
- metodo e strumenti didattici;
- numero massimo di partecipanti;
- criteri di valutazione dell'apprendimento.

Il direttore del corso, che può essere individuato tra i docenti ed al quale è affidato il controllo dell'attività formativa, deve essere in possesso di esperienza almeno triennale nel campo della formazione.

L'approvazione rilasciata dall'ispettorato regionale sanitario è valida per tutto il territorio regionale.

I soggetti ed enti, già in possesso di approvazione regionale all'espletamento dei corsi su sistema HACCP (alla data di pubblicazione del presente decreto), sono tenuti a trasmettere, entro novanta giorni, una copia della approvazione al SIAN dell'Azienda unitaria sanitaria locale territorialmente competente, con allegata dichiarazione di responsabilità, attestante la persistenza dei requisiti comunicati all'atto della richiesta della approvazione stessa, nonché l'adeguamento ai requisiti introdotti dal presente decreto. Saranno ritenute valide le approvazioni regionali accompagnate da documentazione comprovante che, nel corso dell'ultimo triennio, l'ente e/o soggetto organizzatore abbia effettivamente realizzato corsi di formazione, utilizzando l'approvazione rilasciata dal dipartimento ispettorato regionale sanitario.

A tal fine i soggetti che, ai sensi del decreto 19 febbraio 2007, abbiano già trasmesso al competente SIAN, copia della pregressa approvazione regionale e che non abbiano ancora avviato i corsi, alla data di pubblicazione del presente decreto, sono tenuti ad integrare la stessa, entro novanta giorni, con la documentazione comprovante che, nel corso dell'ultimo triennio, l'ente e/o soggetto organizzatore abbia effettivamente realizzato corsi di formazione, utilizzando l'approvazione rilasciata dal dipartimento ispettorato regionale sanitario, nonché allegando copia del programma integrato ai sensi del presente decreto e copia della documentazione comprovante l'adeguamento ai requisiti introdotti dallo stesso decreto. Decorso tale termine, senza la produzione della sopraindicata documentazione, il corso non potrà essere avviato.

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

I responsabili SIAN, che organizzano i corsi per alimentaristi devono dare preventiva comunicazione scritta al competente ispettorato regionale sanitario, indicando:

- il personale individuato per l'attività di docenza ed il direttore del corso;
- il programma con articolazione dei contenuti e relative ore di formazione dedicate;
- data e sede di svolgimento dei corsi;
- 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, decreto 4 giugno 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 26, parte I, del 18 giugno 2004 ai punti 1.00.02 e 1.00.03; 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*

Tutti i soggetti ed enti in possesso dell'approvazione regionale, pregressa od attuale, 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, oltre alla copia conforme dell' approvazione, una relazione scritta riportante le sotto specificate notizie:

- programma;
- sede del corso;
- data e ore (calendario) delle lezioni;
- direttore del corso;
- docenti e relativa qualifica;
- modalità di registrazione delle presenze;
- modalità di valutazione del profitto;
- numero massimo di partecipanti, che, per scopi didattici, non dovrà essere comunque superiore a numero trenta partecipanti.

Per i soggetti ed enti in possesso di approvazione regionale pregressa, si intende che va prodotta al SIAN copia di tutta la documentazione prevista al sesto capoverso del punto 4.2. del presente decreto.

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'approvazione 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.

I SIAN provvederanno inoltre a trascrivere sull'apposito registro, richiamato al punto 4.2, tutti i soggetti ed enti che svolgono i corsi nell'ambito del territorio di appartenenza.

4.4 *Programma dei corsi*

1) Categoria A: per tale personale deve essere previsto un corso teorico-pratico della durata minima di 12 ore.

Il programma dovrà trattare i contenuti concernenti 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: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, 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 tal proposito si elencano i titoli di studio (o ad essi equipollenti) ritenuti idonei all'espletamento dei corsi di formazione:

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze biologiche;
- laurea in chimica;
- laurea in scienze agrarie e forestali;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- laurea in dietistica;
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

L'Ispettorato regionale sanitario ed il SIAN, ciascuno nell'ambito dei rispettivi iter procedurali, può altresì provvedere all'inserimento di docenti con lauree non richiamate nell'elenco di cui sopra, a condizione che le stesse prevedano nel percorso formativo, sulla base di idonea e formale documentazione, il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti.

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 far parte del corpo docente dei corsi organizzati da parte di enti o soggetti esterni al SIAN, i dirigenti medici, i dirigenti sanitari ed i dirigenti medici 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 i medici ed i dirigenti sanitari dei laboratori di sanità pubblica.

Qualora trattasi di formazione rivolta ad operatori che operano in ambito veterinario e/o all'interno di stabilimenti sottoposti al riconoscimento CE e/o al numero di registrazione previsto dal reg. CE n. 853/2004, la formazione si attesta alla competenza del dipartimento di prevenzione veterinario e dell'Istituto zooprofilattico sperimentale con la procedura prevista dal precedente punto 4.2.

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 A per gli enti organizzatori ed allegato B

per le aziende unità sanitarie locali. 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 tre anni. Allo scadere dei tre 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 tecnologie alimentari (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 l'esonero di altri laureati non richiamati nell'elenco di cui sopra, a condizione che nel percorso formativo degli stessi sia previsto il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti, ritenuti sufficienti a fornire una adeguata preparazione.

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 n. 853/2004 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 approvati dalla Regione, anteriormente al decreto 19 febbraio 2007, 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 decreto 19 febbraio 2007, termine che viene prorogato di ulteriori tre mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto.

9.5 Le istanze già inoltrate, ai sensi del decreto 19 febbraio 2007, per l'autorizzazione sanitaria vanno intese ai fini dell'approvazione regionale, ma debbono essere integrate in conformità alle disposizioni di cui al presente decreto entro novanta giorni dalla data di pubblicazione dello stesso.

9.6 Gli enti e/o soggetti organizzatori dei corsi sono tenuti, a conclusione di ogni corso, a trasmettere al SIAN territorialmente competente l'elenco nominativo, completo di generalità, dei soggetti che hanno conseguito l'attestato nei singoli corsi espletati. I SIAN, a loro volta, dovranno trasmettere a questo dipartimento I.R.S. serv. 1, con cadenza annuale, entro il primo mese dell'anno successivo, l'elenco di tutti i soggetti che hanno conseguito l'attestato sia presso i SIAN stessi che presso gli enti organizzatori.

[Cliccare qui per visualizzare gli allegati in formato PDF](#)

(2007.31.2280)

[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](#)

