

## **DISCIPLINARE FORMAZIONE DELL'ALIMENTARISTA**

### A) Destinatari dei percorsi formativi

La formazione per alimentarista è indirizzata a:

- Responsabili di industrie alimentari
- Addetti di livello di rischio 1
- Addetti di livello di rischio 2

Il ruolo dell'alimentarista all'interno dell'industria alimentare viene distinto a seconda se si tratti di responsabile dell'industria o di addetto, individuando per quest'ultimo, in linea generale, 2 livelli di categoria di rischio:

livello 1- ad esempio: baristi, fornai ed addetti alla produzione di pizze e similari; addetti alla vendita di alimenti sfusi e generi alimentari escluso ortofrutta; addetti somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche;

livello 2 – ad esempio: cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini, etc.); pasticceri; gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carni, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti;

### B) Durata dei corsi di formazione

I corsi avranno la durata minima di:

- n° 4 (quattro) ore per gli addetti di livello di rischio 1;
- n° 8 (otto) ore per gli addetti di livello di rischio 2;
- n° 12 (dodici) ore per i Responsabili di industrie alimentari

### C) Contenuti del corso

- Generalità sulle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione;
- Responsabilità degli alimentaristi nella trasmissione degli agenti patogeni ai consumatori attraverso i prodotti alimentaristi;
- Igiene della persona
- Igiene dell'ambiente di lavoro
- Legislazione sanitaria
- Good manufacturing practices-buone pratiche di lavorazione
- Processi di preparazione, conservazione e distribuzione dei alimenti: individuazione dei fattori di rischio sanitario
- Piano di autocontrollo alimentare sui principi del sistema HACCP e la gestione dell'autocontrollo

I corsi rivolti ai Responsabili delle industrie alimentari devono porre particolare risalto nello svolgimento del programma ai principi del sistema HACCP ed alla gestione dell'Autocontrollo.

### D) Docenti del Corso

I docenti del corso devono essere in possesso di una delle seguenti Lauree: Medicina e Chirurgia, Scienze Biologiche, Chimica; Scienze e Tecnologie Alimentari; Medicina Veterinaria; Scienza dell'Alimentazione

E) Aggiornamento

Le categorie di alimentaristi sopra individuate avranno obbligo di aggiornarsi con cadenza triennale e ogni qualvolta lo richiedano l'introduzione di innovazioni produttive e tecnologiche.

La durata minima dei corsi di aggiornamento è fissata in 6 ore per i Responsabili di industrie alimentari e n. 3 ore per gli addetti di livello di rischio 1 e 2.

F) Categorie e Numero dei partecipanti

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione iniziali o di aggiornamento non deve essere inferiore a 10 (dieci) unità e non superiore a 30 (trenta) unità tenuto conto della capienza delle aule didattiche.

I corsi devono essere organizzati per livello di rischio, differenziati e per categorie omogenee di addetti.

La responsabilità giuridica della mancata formazione, sia iniziale che di aggiornamento, è del titolare dell'industria alimentare - allegato unico, cap. 10, del D. Lgs 155/97 - "il responsabile dell'industria alimentare deve adeguatamente formare i propri dipendenti in materia di igiene generale e degli alimenti".

G) Soggetti erogatori del corso

La realizzazione dei predetti percorsi formativi sarà affidata :

- alle strutture sanitarie pubbliche (AA.SS.LL.) in quanto già sedi didattiche di:
  - 1) Attività formative socio-sanitarie;
  - 2) Educazione Continua in Medicina-E.C.M.;
  - 3) Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale;
  - 4) Lauree Triennali di ambito sanitario.

Il Direttore Generale, nel manifestare con apposita dichiarazione la propria volontà di dare inizio alle attività, dovrà:

- 1) precisare che per la tenuta dei corsi sarà utilizzata la stessa struttura già accreditata per le suddette attività, segnalandone l'esatta ubicazione nonché i riferimenti telefonici, di fax, email ed allegando la planimetria dei locali e il certificato igienico sanitario ad uso scolastico in copia conforme all'originale;
  - 2) attestare che tale sede, così come previsto dalle correlate certificazioni, è idonea sotto l'aspetto igienico sanitario, statico, della prevenzione infortuni, antincendio secondo la normativa vigente;
  - 3) presentare l'elenco del personale docente e amministrativo impegnato, nonché indicare un coordinatore delle attività formative;
- agli Enti gestori privati iscritti nell'elenco regionale dei soggetti pubblici e privati accreditati a svolgere attività formative sul territorio regionale (ai sensi della DGR 242 del 22/07/2013 e s.m.i.), già autorizzati sulla base della precedente normativa, che autocertificheranno al SIAN competente per territorio la sussistenza dei requisiti previsti per l'autorizzazione mediante la compilazione del modello predisposto (Allegato A)
  - agli Enti gestori privati iscritti nell'elenco regionale dei soggetti pubblici e privati accreditati a svolgere attività formative sul territorio regionale (ai sensi della DGR 242 del 22/07/2013 e s.m.i.), che presenteranno domanda di autorizzazione al SIAN competente per territorio (Allegato A).

Si precisa che per la presentazione della suddetta domanda non vi è alcun termine ultimo.

I SIAN, dopo la verifica dei requisiti, provvederanno al rilascio di attestazione del possesso degli stessi trasmettendola alla Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale – UOD 10, al seguente indirizzo PEC: dg04.personalessr@pec.regione.campania.it, per la successiva presa d'atto.

#### H) Formazione a Distanza (FAD)

La formazione per alimentarista può essere erogata mediante la modalità FAD utilizzando tecnologie telematiche in grado di assicurare:

- l'interazione tra uno o più docenti e la platea dei discenti;
- la rilevazione dei tempi e delle modalità di accesso ai materiali didattici.

La piattaforma utilizzata deve avere le seguenti caratteristiche tecniche: consentire l'erogazione del materiale multimediale in formato testo, immagini/slides, audio e video, consentire la comunicazione asincrona tra docenti e discenti tramite risposte all'interno della piattaforma, posta elettronica a tecnologia internet integrata nella piattaforma o forum e quella sincrona tra docenti e discenti tramite comunicazione testuale/chat.

La piattaforma deve operare su un hardware in grado di garantire il simultaneo accesso, senza significativo decadimento della qualità del servizio, a tutti gli allievi iscritti ai corsi in modalità FAD mediante i comuni browser ed essere compatibile con i più diffusi sistemi operativi.

Per i corsi erogati tramite la piattaforma deve essere previsto un sistema di assistenza tecnica, per gli studenti che abbiano difficoltà ad accedere al corso, tramite help desk telefonico.

La piattaforma e-learning deve inoltre garantire un accesso esterno da remoto per gli Organismi di controllo attraverso un indirizzo internet in modo da poter, in qualsiasi momento, controllare:

- i corsi FAD attivati,
- le date di inizio e fine corso,
- il numero e le generalità degli studenti iscritti per ogni corso
- la tracciabilità dei collegamenti per ciascuno studente iscritto in piattaforma
- i report FAD dei corsi erogati

Gli Enti accreditati che intendono avvalersi della possibilità di erogare la formazione in modalità FAD dovranno indicarlo espressamente nella richiesta di autorizzazione da indirizzare al Servizio Igiene, degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Locali competente per territorio che verificherà il possesso dei requisiti minimi tecnici della piattaforma e organizzativi richiesti.

L'allievo dovrà frequentare le lezioni on-line per una durata complessiva pari a quella delle lezioni in aula e il programma delle lezioni in FAD deve essere equivalente al programma previsto per la formazione in sede.

La formazione in FAD è riconosciuta per il totale del monte ore previsto per i corsi, l'accertamento finale dell'apprendimento invece, anche per i corsi svolti in modalità FAD, andrà effettuato nella sede dell'Ente Gestore/ASL esclusivamente in presenza secondo le regole individuate al successivo punto I). A partire dall'entrata in vigore della nuova regolamentazione, in tutti i casi in cui il percorso formativo è svolto con modalità differenti da quella frontale in aula, deve essere previsto un test di verifica da svolgersi presso un ente autorizzato all'erogazione del corso previa apposita richiesta da parte dell'interessato.

I SIAN avranno cura di procedere ai controlli degli attestati rilasciati in assenza di verifica frontale indicata nel presente regolamento, al fine di garantire un livello di formazione uniforme su tutto il territorio regionale attesa l'importanza della formazione degli addetti al settore alimentare nell'ambito delle misure di prevenzione delle patologie alimentari.

#### I) Verifica finale dell'apprendimento ed Attestato

A conclusione di ciascun corso, si costituisce una Commissione per la verifica del livello di apprendimento dei partecipanti presieduta dal Direttore del SIAN dell'ASL territorialmente competente o suo delegato (ai sensi del D.M. 16 ottobre 1998), nominato nell'ambito dei Servizi Dipartimentali, e composta da un docente del corso nonché da un componente della

Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale individuato dal Dirigente dell'UOD 10 con funzioni di controllo della documentazione amministrativa inerente alla seduta di esame e della regolarità della stessa.

Al Presidente e ai Componenti della Commissione deve essere attribuito un gettone di presenza, per ciascun corso, pari a €. 100.00 lordi, a carico dell'Ente gestore/ASL oltre all'indennità chilometrica ove la sede di esame disti più di 10 km dalla sede di lavoro dell'incaricato in uno alle spese di viaggio. I compensi devono essere erogati esclusivamente a mezzo dei seguenti strumenti di pagamento (alternativi tra loro): bonifico bancario, assegno bancario non trasferibile, assegno circolare non trasferibile.

La Commissione procederà alla somministrazione ai partecipanti di un test di apprendimento composto da 20 domande a risposta multipla. Il test si intende superato se il candidato risponde correttamente ad almeno 15 domande. A tale scopo sarà il Presidente della Commissione esaminatrice a predisporre tre buste chiuse contenenti un gruppo di venti domande per ogni corso.

La prova di apprendimento può essere svolta contemporaneamente da partecipanti di più corsi purché appartenenti allo stesso livello di rischio e alla stessa attività produttiva di riferimento.

Gli Enti gestori dei corsi dovranno concordare con i competenti uffici dell'UOD 10 le date di svolgimento delle prove finali di apprendimento.

L'attestato di Formazione rilasciato dovrà essere conforme al modello ( Allegato B ) del presente disciplinare.

#### L) Attività –adempimenti – Controlli

Gli Enti autorizzati provvederanno a:

- inviare a mezzo posta elettronica certificata la comunicazione di inizio delle attività formative all'ASL competente per territorio unitamente all'elenco dei soggetti da formare al fine di consentire alle stesse l'attività di vigilanza e controllo;

- inviare a mezzo posta elettronica tramite PEC la comunicazione di inizio delle attività formative e la contestuale richiesta di individuazione della seduta di esame, con eventuale proposta di date utili per la verifica finale, all'UOD 10 – Personale del SSR - per il seguito di competenza;

- comunicare, a conclusione della formazione l'elenco dei soggetti formati, per i quali le AA.SS.LL. aggiorneranno l'apposito registro nominativo istituito presso ciascuna di esse.

Le AA.SS.LL. sono tenute a comunicare entro il 30 novembre di ogni anno l'elenco aggiornato delle persone formate al fine di consentire all'UOD 10 – Personale del SSR - un costante monitoraggio della attività per alimentaristi attraverso l'istituzione di un registro unico per tutto il territorio regionale.

Sarà altresì cura dell'UOD 10 la pubblicazione e l'aggiornamento, almeno trimestrale, dell'elenco degli Enti autorizzati per lo svolgimento dell'attività di formazione per alimentarista.

Durante le attività formative possono essere disposti controlli in sede o per le attività in FAD da remoto al fine di verificare il corretto svolgimento dei corsi.