

Lecco, 28 gennaio 2010

Oggetto: **CIRCOLARE INFORMATIVA**
Formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare

La presente per informare dell'entrata in vigore della **Legge Regionale 30 dicembre 2009 n. 33** che prevede:

" Art. 133

A decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge sono o restano abrogate le seguenti leggi regionali:

(omissis)

hh) la legge regionale 4 agosto 2003, n. 12 (Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica)." Meglio conosciuta come legge che imponeva l'obbligo di partecipazione a corsi di formazione ogni 2 anni in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

Sempre nella Legge Regionale 30 dicembre 2009 n. 33 viene comunque evidenziato che:

"Art. 126

- 1. Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004.*
- 2. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore.*

Gli articoli sopra riportati non vincolano la formazione e il conseguente aggiornamento ad una definita periodicità biennale (come era previsto dalla legge regionale 4 agosto 2003, n. 12), ma ne mantengono l'obbligatorietà con una periodicità stabilita dal Responsabile dell'attività così come previsto dal Regolamento CE 852/2004, che al capitolo XII dell'allegato II stabilisce quanto di seguito riportato.



"Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

- che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- che i responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure, basate sui principi del sistema HACCP, abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP".

Si ribadisce pertanto che gli operatori del settore alimentare devono provvedere **sempre** alla formazione obbligatoria dei propri addetti con un **corso base** quando iniziano l'attività lavorativa e con **corsi di aggiornamento**, secondo la periodicità stabilita dal Responsabile dell'attività o in caso di variazioni operative nel ciclo produttivo e di aggiornamento normativo.

Tecnologia e Ambiente, consapevole dell'importanza della formazione, continuerà ad organizzare, con la professionalità e la competenza acquisite negli anni, **corsi di formazione base e di aggiornamento**.

In base all'esperienza maturata, la frequenza di formazione da noi consigliataVi per le diverse mansioni, è riportata nella seguente tabella:

MANSIONE	FREQUENZA
Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini); pasticceri; gelatai (produzione); addetti alle gastronomie (produzione e vendita); addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni e del pesce; salumieri; addetti alla lavorazione del latte e del formaggi.	Ogni 3 anni
Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande); panettieri e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi; addetti alla vendita di alimenti sfusi esclusi ortofruttili; personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.	Ogni 5 anni
Camerieri; lavapiatti; trasportatori/magazzinieri; addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofruttili, prodotti erboristici; addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande; addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, produzione caramelle e affini, ...).	Almeno 1 volta ad inizio attività

Rendendosi necessaria la revisione del Manuale alla luce di quanto sopra esposto (ed avendo tale revisione un costo) Vi preghiamo, qualora non decideste di affrontare subito tale revisione e al fine di supplire provvisoriamente a tale mancanza, di allegare la presente circolare al manuale di autocontrollo come evidenza dell'avvenuta comunicazione dell'aggiornamento normativo.

Restiamo a disposizione per ulteriori chiarimenti e porgiamo distinti saluti.

Tecnologia & Ambiente s.r.l.



Tecnologia & Ambiente s.r.l. -
 Società di consulenza e servizi per aziende del settore agro-alimentare e ambientale
 Sede legale e amministrativa: C.so Promessi Sposi, 23 - cap 23900 - Lecco -
 Tel. 0341/25791 - Fax 0341/493709 - Indirizzo e-mail: info@tecnologiaeambiente.com
 www.tecnologiaeambiente.com