

L'ESPERTO

Servono regole certe per garantire la sicurezza dei prodotti

VALENTINA CUOCOLO

Alla luce delle recenti modifiche normative già in atto o in corso di approvazione, facciamo il punto sulla formazione per gli alimentari sia per quanto riguarda l'ambito nazionale che quello della regione Liguria.

SEGUE >>6

Criteria rigidi per i formatori che devono essere in possesso di adeguata professionalità e comprovata esperienza

Non tutte le Regioni e le Province si sono attenute alle norme Ue, gestendo differentemente la formazione



Regole certe per garantire la sicurezza dei prodotti

Valentina Cuocolo

dalla prima pagina

Il tema della sicurezza e dell'igiene degli alimenti è oggetto di particolare attenzione da parte dell'Unione Europea. In particolare il Regolamento CE 852/04 che attualmente governa l'*Hazard Analysis and Critical Control Point* (analisi dei pericoli e punto critico di controllo, HACCP), dispone la necessità per gli operatori di assicurare un adeguato livello di formazione del proprio personale.

IL DECRETO MINISTERIALE IN FASE DI ELABORAZIONE

La necessità di assicurare un adeguato livello di formazione del personale addetto alla manipolazione degli alimenti è particolarmente sentita anche a livello nazionale ove è in fase di elaborazione un Decreto Ministeriale del Ministero della Salute per definire criteri uniformi per la

formazione del personale adibito alla produzione, somministrazione e commercializzazione di alimenti.

L'approvazione di "regole certe" sulla formazione e l'addestramento degli imprenditori e degli addetti del settore alimentare rappresenta infatti uno degli elementi fondamentali riconosciuti a livello internazionale per garantire la sicurezza dei prodotti e proteggere la salute dei consumatori; questo tentativo di uniformare a livello nazionale le regole cogenti in tema di formazione per tutto il comparto degli OSA rappresenta una svolta decisiva ed auspicabile destinata a tutelare i consumatori che vogliono comprare prodotti salubri, provenienti da aziende che implementano correttamente le

GMP (*good manufacturing practices*) e rispettano un rigoroso piano HACCP, in linea con quanto prescritto dal cosiddetto Pacchetto Igiene.

Per la verità, dal 2004, anno di introduzione del cd. Pacchetto Igiene, ad oggi, non tutte le Regioni e le Province si sono attenute alle norme comunitarie varate e hanno gestito differentemente la formazione degli operatori alimentari, lasciando l'attività formativa appannaggio di soggetti non sempre validamente formati e creando discrepanze di trattamento tra regione e regione.

Il Decreto del Ministero della Salute attualmente in fase di elaborazione e che dovrebbe auspicabilmente essere defi-

nitivamente approvato nel corso della prossima estate, nel definire livelli uniformi di formazione del personale, vuol ovviare a questi inconvenienti e creare una normativa quadro di riferimento per la formazione degli alimentaristi a cui ogni singolo operatore del settore situato sul territorio italiano possa fare riferimento.

CRITERI GENERALI PER TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

Ma vediamo brevemente più nel dettaglio cosa prescrive il testo del decreto in esame: obiettivo di tale atto è il definire criteri generali per garantire, su tutto il territorio nazionale, i livelli uniformi di formazione del personale adibito alla produzione, somministrazione e commercializzazione di alimenti, definito personale alimentarista.

Il decreto individua qual è il personale tenuto alla frequenza dei corsi di formazione e, a tal fine, le attività degli alimentaristi sono classificate in categorie a rischio differenziato, a partire dalle attività a maggior rischio (rischio di tipo "A") quali - inter alia- tutte le attività di produzione di alimenti deperibili; attività a rischio medio (rischio di tipo "B") quali - inter alia- tutte le attività di produzione di alimenti non deperibili ed infine attività con rischio inferiore (rischio di

tipo "C") che includono la produzione e vendita di alimenti a basso rischio microbiologico.

L'allegato al decreto chiarifica peraltro quali sono le attività che rientrano in ogni categoria di rischio e ne risulta che la maggior parte delle attività sono a rischio "A" e quindi soggette all'obbligo, per chi le esercita, di oneri maggiori di controllo e formazione, laddove invece gli alimentaristi che svolgono attività di tipo "C" sono esclusi dagli obblighi di formazione.

È l'operatore del settore alimentare il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno della impresa e deve essere assicurata una formazione specifica, continua, documentata e valida su tutto il territorio nazionale. Sono ovviamente previsti criteri rigidi per la individuazione dei formatori che devono essere in possesso di adeguata professionalità e comprovata esperienza.

Il decreto stabilisce che le regioni e le

province autonome possono riconoscere, secondo le loro procedure, le tipologie di erogazione della formazione agli alimentaristi, purché sia garantita la conformità ai criteri generali fissati al fine di tutelare il fine ultimo di questa armonizzazione a livello nazionale, che vuole garantire al consumatore maggior sicurezza e tutela nel consumo di qualsivoglia prodotto della filiera.

Allorché il provvedimento entrerà in vigore, le regioni e le province autonome dovranno definire sistemi di formazione per il personale alimentarista conformi ai nuovi criteri entro 12 mesi, nonché i corsi di formazione approvati con le modalità già previste dalla pregresse norme regionali o provinciali potranno essere svolti per la validità temporanea riconosciuta e comunque non oltre 24 mesi dall'entrata in vigore del provvedimento.

Alla luce di tutto quanto precede, si auspica quindi che la scelta intrapresa, passaggio doveroso per i motivi sopraesposti, sia implementata nel nostro ordinamento il prima possibile al fine di poter assicurare quella uniformità di trattamento a livello territoriale necessaria per evitare ripercussioni dan-

nose per le imprese, i lavoratori, gli enti formatori e, prima di tutti, i consumatori.

La necessità di assicurare un'adeguata formazione degli alimentaristi è sentita anche a livello regionale.

LA DISCIPLINA IN MATERIA DELLA REGIONE LIGURIA

Tale esigenza è disciplinata nella nostra regione Liguria con la Deliberazione della Giunta regionale del 29.06.2012 N. 793 avente ad oggetto "Linee di indirizzo per la formazione degli alimentaristi e degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del Reg. 852/2004/Ce" con cui è diventata obbligatoria in Liguria la formazione per tutti gli operatori destinati a venire in contatto, diretto o indiretto, anche temporaneamente, con gli alimenti.

Tali linee di indirizzo definiscono ed individuano, *inter alia*, i requisiti e le caratteristiche che deve avere l'attività formativa rivolta agli OSA e agli alimentaristi nonché i requisiti e le caratteristiche che devono presentare i corsi di formazione per essere ritenuti idonei.

La formazione deve essere specifica, appropriata, periodica e documentata e

pertanto il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono risultare da attestati o libretti formativi e costituire parte integrante del curriculum lavorativo dell'alimentarista.

CHE COSA SI INTENDE PER "ALIMENTARISTA"

Con "alimentarista" si intende il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, destinato a venire in contatto diretto o indiretto, anche temporaneamente, con gli alimenti.

Non sono ricompresi nella definizione di alimentarista, gli addetti delle imprese alimentari che rivestono stabilmente ed esclusivamente mansioni che non implicano il contatto né diretto né indiretto con gli alimenti. Possono erogare formazione agli OSA determinati organismi formativi accreditati ma anche le imprese alimentari con capacità formativa ed organizzativa interna adeguata.

L'obbligo della formazione del personale deve essere assolto entro 180 giorni dall'inizio della attività lavorativa o dalla data di assunzione salvo casi precisamente elencati.

Sono ovviamente prescritti requisiti specifici di cui i docenti devono essere in possesso.

La formazione progressiva all'entrata in vigore di tale delibera regionale, purché documentata e ritenuta adeguata dagli operatori Asl che operano nell'ambito del Controllo Ufficiale, si ritiene valida a tutti gli effetti, ma deve essere aggiornata entro il termine di 3 anni dalla data di effettuazione della predetta formazione.

La delibera regionale prevede i contenuti minimi del percorso formativo a cui devono attenersi gli operatori del settore alimentare e degli addetti; tale percorso varia a seconda delle mansioni ricoperte dagli stessi e del tipo di attività svolta, a maggior o minor rischio, dall'impresa alimentare.

Deve essere sempre prevista una verifica finale sull'apprendimento attraverso il superamento di prove teoriche - pratiche, nonché il rilascio di un attestato di idoneità specifico.

È fondamentale il ruolo del responsabile dell'autocontrollo che dovrà indicare nel piano di autocontrollo lo svolgimento dell'addestramento definendone modalità, tempi e contenuti che dovranno essere debitamente registrati.



CHI È

Valentina Cuocolo, avvocatessa genovese e Solicitor of England and Wales, vanta un'esperienza di 5 anni a Londra, dove ha lavorato per uno studio internazionale, occupandosi prevalentemente di questioni di diritto commerciale e della concorrenza. Oggi lavora a Genova nello studio legale Cuocolo, dove coordina il team che si occupa di diritto della sicurezza alimentare