IL SECOLO XIX

più

www.ilsecoloxix.it/lavoro

Il portafoglio/Fondi
Coperti o aperti? Come sceglierli
a pagina 17

La guida
Quale previdenza per i gestori di Srl
a pagina 15

MONGE 1963 2013 50
Dal 1963 il pet food Italiano nel mondo

IL SETTIMANALE DI CHI FA IMPRESA, CERCA LAVORO E RISPARMIA IN LIGURIA
29 MAGGIO 2013 nº 32 Allegato al numero odierno de Il Secolo XIX. In vendita esclusivamente con **Il Secolo XIX** a **€ 0,30** più il prezzo del quotidiano

Banda larga
In arrivo 5 milioni per le imprese
a pagina 9

Bussola Europa
Eco-innovazione, un tesoro per le Pmi
alle pagine 4 e 5

31,5 milioni
Risorse per progetti su riciclaggio materiali, prodotti per edilizia, alimenti e bevande, acqua e imprese verdi

La Scuola Robotica che seduce l'Italia
Eccellenze
a pagina 8

TUTTE LE NOVITÀ DEL DECRETO SU CORSI E ADDESTRAMENTO

Mangiare sano: la formazione degli alimentaristi cambierà così

Il governo sta per varare un nuovo decalogo per tutti i lavoratori che trattano gli alimenti. In arrivo controlli più rigorosi e norme uniformi per il comparto su tutto il territorio nazionale. Ma le sanzioni sono ancora un "buco nero"
alle pagine 2 e 3

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 alimentaristi sia per quanto riguarda l'ambito nazionale che quello della regione Liguria.
SEGUE>>6

MANAGER & IMPRESE

Come realizzare il patto tra generazioni nelle aziende

MARISA MONTEGIOVE

Oggi si parla tanto di politiche intergenerazionali e come risvolto pratico di staffetta tra senior e giovani in azienda. Ma di cosa si tratta?

Nel caso della staffetta significa che chi è prossimo alla pensione lavori meno per favorire l'ingresso di un giovane. Ma soprattutto, con questa ed altre proposte all'interno del progetto Interageing del Gruppo Donne Manager di Manageritalia di attuare in azienda politiche volte a favorire un proficuo scambio di esperienze e competenze tra le varie generazioni di lavoratori.

Marisa Montegiove, *già vicepresidente di Manageritalia, oggi è presidente di Manageritalia Servizi. Nel '97 ha creato il Gruppo Donne Manager, di cui è tuttora responsabile*

Il senior non deve solo dare, ma, per l'evoluzione e i continui cambiamenti del mondo del lavoro, può anche lui ricevere dal più giovane e soprattutto è l'azienda ad aver bisogno che tutti collaborino al massimo. Infatti, è solo con una perfetta sinergia e integrazione tra *skills* diverse che si raggiungono i risultati migliori.

Perché un'azienda ha bisogno di un'istruzione diversa e della freschezza tecnologica dei ventenni, ma anche dell'esperienza e della conoscenza di chi in azienda lavora da più tempo. Ha bisogno che i giovani vengano fatti crescere abbracciando la cultura aziendale e arrivando a padroneggiare antiche, anche se dinamiche, competenze che solo i senior possono trasmettere.
SEGUE >> 11

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

primo piano

LE NOVITÀ DELLE LINEE GUIDA IN DISCUSSIONE AL MINISTERO DE

Alimentaristi, formazior

ALBERTO GHIARA

Il nuovo governo ha fatte proprie le linee guida sulla formazione degli operatori del settore alimentare che entrano in contatto con il cibo, i cosiddetti alimentaristi, che erano state elaborate dal precedente ministro della Salute, Ernesto Balduzzi. Il testo deve adesso passare al vaglio della conferenza Stato-Regioni. Le novità maggiori del decreto in preparazione, rispetto alla normativa vigente in Liguria, sono tre. In primo luogo, viene fissato un modello di formazione valido per tutto il Paese. Oggi la formazione è affidata alle singole Regioni (per la Liguria vale la deliberazione della giunta n. 793 del 29 giugno 2012) ed è spendibile generalmente soltanto all'interno del territorio regionale. La Liguria considera idonea la formazione fatta in altre regioni, se ha contenuti corrispondenti ai propri, ma non è detto che i professionisti abilitati in Liguria possano ottenere lo stesso trattamento altrove. Quando il nuovo testo sarà approvato, questa disparità non sussisterà più.

CATEGORIE ESENTATE

Il secondo punto di cambiamento riguarda le categorie a cui dev'essere fatta formazione. Su questo tema il dibattito fra Stato e Regioni è ancora aperto. Il nuovo testo introduce tre categorie (vedi tabella) una delle quali, la C, è esentata dalla formazione perché i rischi di provocare danni sarebbero molto ridotti. Inoltre non vengono citati i lavoratori della logistica e dell'autotrasporto, che invece sono compresi nel regolamento della Regione Liguria. «La Regione ritiene - afferma Daniele Zappavigna, responsabile sicurezza alimentare e sicurezza animale del dipartimento Salute e servizi sociali dell'assessorato ligure alla Sanità - che queste categorie vadano reintrodotte e sia loro richiesta una formazione almeno di base. Anche un autotrasportatore deve conoscere i rischi che si corrono a interrompere la catena del freddo, mentre un magazziniere dev'essere informato su come impedire che gli animali raggiungano i prodotti stoccati».

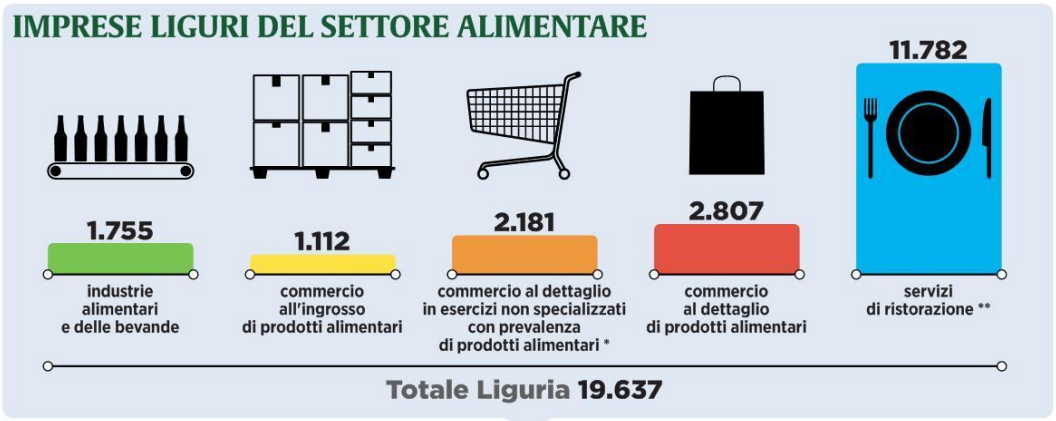
Su questo punto è intervenuta anche Confindustria, segnalando un altro possibile problema che dev'essere risolto in tempi brevi, proprio dalla Regione. «A luglio - afferma Caruso, funzionario di Confindustria Genova - le imprese del settore dovranno aggiornare la formazione dei loro dipendenti. In base alla deliberazione regionale, ancora in vigore, saranno quindi costrette a pagare inutilmente la formazione di personale che dopo pochi mesi, in base al testo nazionale, ne sarà esentato. Chiediamo quindi alla Regione Liguria di varare una proroga che allunghi almeno fino alla fine dell'anno la validità della formazione già effettuata, per evitare spese inutili di aggiornamento in un momento che è già di crisi».

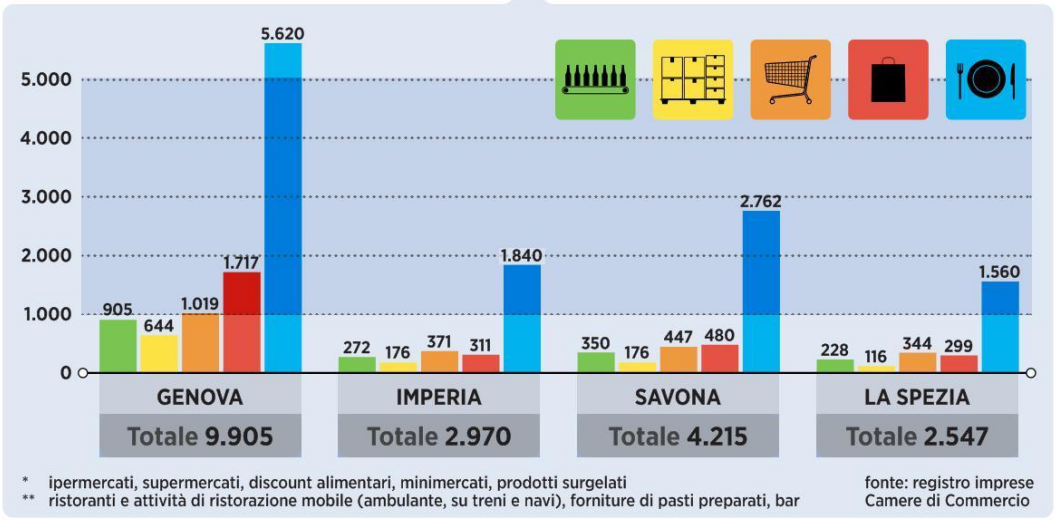
Intanto si cerca di capire chi potrebbe rientrare nella categoria C, quella che riguarda attività a basso rischio microbiologico.

Ad esempio, imprese del settore oleario, radicato soprattutto nel Ponente ligure, hanno già diffuso una nota interna in cui si sottolinea che l'olio di oliva non costituisce un ambiente idoneo allo sviluppo di microorganismi di alcun genere.

CONFLITTO D'INTERESSE

La terza novità del futuro decreto sono i limiti posti ai formatori che si trovano in conflitto di interesse. L'articolo riguarda quegli enti pubblici che effettuano anche i controlli sulle imprese, come Regioni e Asl, e che utilizzavano il loro personale per la formazione. Dovranno scegliere se separare le competenze, creando una struttura





L'attuale normativa regionale sarà presto superata. Individuate tre categorie formative, secondo il livello di rischio dei prodotti

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Seguici anche online
www.ilsecoloxix.it/lavoro

LLA SALUTE
he unica

ALIMENTARISTI, TRE CATEGORIE A RISCHIO DIFFERENZIATO

A categoria
Produzione e preparazione di: alimenti deperibili; alimenti non deperibili destinati a un'alimentazione particolare o di pasti destinati alla ristorazione scolastica, ospedaliera e assistenziale
Formazione obbligatoria, aggiornamento ogni 3 anni

B categoria
Produzione e preparazione di alimenti non deperibili; sola somministrazione di alimenti; vendita di alimenti sfusi, esclusi ortofrutticoli
Formazione obbligatoria, aggiornamento ogni 5 anni

C categoria
Produzione e preparazione, vendita e somministrazione di alimenti e bevande a basso rischio microbiologico o con ciclo tecnologico sfavorevole alla crescita microbica sul prodotto finale
Formazione non obbligatoria

LAUREE E TITOLI CHE ESENTANO DALL'OBBLIGO DI FORMAZIONE

- **medicina e chirurgia**, specialistica 46/S e magistrale LM-41
- **medicina veterinaria**, specialistica 47/S e magistrale LM-42
- **biologia**, specialistica 6/S e magistrale LM-6
- **scienze della nutrizione umana**, specialistica 69/S e magistrale LM-61
- **biotecnologie**, specialistiche 7/S, 8/S e 9/S e magistrali LM-7, LM-8 e LM-9
- **chimica**, specialistiche 14/S, 62/S e 81/S e magistrali LM-13, LM-54 e LM-71
- **farmacia**, specialistica 14/S e magistrale LM-13
- **scienze e tecnologie agrarie e agroalimentari**, specialistiche 77/S, 78/S e 79/S e magistrali LM-69, LM-70 e LM-86
- **scienze e tecnologie agrozootecniche**, specialistica 79/S e magistrale LM-86
- le corrispondenti lauree del vecchio ordinamento
- le corrispondenti lauree di primo livello
- i titoli di studio per legge equipollenti
- iscrizione all'albo degli **agrotecnici e agrotecnici laureati**
- altri titoli ritenuti idonei all'esonero da Province autonome e Regioni

per la formazione con personale qualificato, ma diverso da quello che esegue i controlli, o se rinunciare a svolgere la formazione, qualora questo cambiamento si rivelasse troppo costoso.

Le Regioni, Liguria compresa, chiedono l'inserimento anche di magazzinieri e trasportatori

FORMAZIONE A DISTANZA

La quarta novità è la possibilità di svolgere la formazione a distanza (Fad), compresa la valutazione finale di apprendimento a distanza, purché abbia ottenuto l'approvazione della Regione o Provincia autonoma competente.

È possibile una fruizione individuale o a gruppi dei percorsi formativi. È prevista anche una forma di tutoraggio.

ghiara@ilsecoloxix.it

L'ANOMALIA
I corsi sono obbligatori, ma chi non li fa non è punito

Nessuna sanzione prevista agli inadempienti Intanto le categorie bocciano la nuova legge

GIANFRANCO SANSALONE

Sta nascendo con una "anomalia" di fondo la nuova normativa nazionale per la difesa delle salute nelle attività che riguardano gli alimentaristi: gli operatori del comparto sono obbligati a sottoporsi a formazione ma se non lo fanno non incorrono in alcuna sanzione. Al massimo i controllori finiranno per compilare un verbale con la raccomandazione al titolare dell'attività di procedere alla formazione propria o del dipendente inadempiente "beccato". In caso di reiterazione, nuovo avvertimento, anche alla stessa persona. La sanzione, che può essere pesantissima come multe ingenti e la chiusura dell'attività, scatta solo in caso di acclarate irregolarità igienico-sanitarie. Ovvero quelle che si impara a non commettere durante i corsi di formazione.

Più o meno come dire che un agente della stradale, fermando un automobilista privo di patente può solo fargli un verbale in cui gli raccomanda di iscriversi alla scuola guida; ma può arrestarlo, dopo averlo sottoposto alla prova del palloncino, se ha ha bevuto due bicchieri di vino perché rappresenta un pericolo per via dei riflessi rallentati.

Norma sanzionatoria che manca non solo dal testo nazionale firmato a suo tempo dal Ministro Balduzzi, ma anche dalla delibera regionale attualmente in vigore.

Mentre la Regione si prepara all'incontro col governo per arrivare a un testo definitivo, nel mondo delle associazioni di categoria le posizioni non sono omogenee. In **Confagricoltura Liguria** il direttore *Andrea Sampietro* non vede male una legge nazionale "unificante", anche se «si rischia di perdere la specificità di avere un testo più calato nella realtà territoriale».

Per Sampietro , inoltre, «c'è il rischio che le Asl, alle quali sembra affidato il ruolo di scegliere gli enti formatori, finiscano per trascurare gli aspetti più legati alle caratteristiche e ai bisogni delle imprese badando maggiormente a quelli sanitari. Sarebbe opportuno che la Regione aprisse un tavolo con le categorie per discutere di tutti questi particolari, che non sono di poco conto, perché la normativa è difficile e complessa ». Sempre il rappresentante di Confagricoltura, inoltre, non nasconde la sua «preoccupazione anche per come saranno applicate norme che non tengono conto delle dimensioni delle aziende: una cosa è la formazione in una società industriale, altra in una piccola impresa a conduzione familiare, anche se entrambe sono impegnate nella stessa attività».

Netto e duro il punto di vista degli artigiani. «Con l'introduzione della normativa Haccp entrata in vigore in Italia nel 1997 - sostiene *Aldo Tedesco*, presidente provinciale di **Cna Alimentare Genova** - le imprese del comparto sono già sottoposte a formazione e controlli. Non vedo la necessità di laureati in medicina o scienze biologiche che vadano a fare formazione frontale a 150 euro l'ora: scrivano manuale semplici e comprensibili per operai giovani e meno giovani senza dilungarsi per ore su elenchi di agenti patogeni dal nome astruso solo per giustificare la propria presenza». In sostanza, per Tedesco le imprese che sono sul mercato da molti anni sono benissimo in grado di provvedere da soli - per esperienza e organizzazione - alla formazione del proprio personale. «Che i corsi li facciano piuttosto le nuove aziende che hanno tutto da imparare».

Posizione simile quella espressa dal responsabile tecnico-economico di **Coldiretti Liguria**, *Fabio Rotta*, il quale, pur non essendo contrario per principio alla formazione (ma contestando una normativa nazionale al posto di testi regionali più vicini alle realtà territoriali) ritiene che questa vada somministrata solo nei casi in cui intervengano novità dovute a «nuove scoperte frutto di ricerche scientifiche, a novità di tipo normativo, a qualunque cosa che determini cambiamenti nel modo di lavorare per cui è necessario aggiornarsi. Altrimenti le norme fondamentali sono già patrimonio delle imprese, che sono in grado di formare da sole il proprio personale. Chi poi sente il bisogno di formazione si iscrive a un corso, nessuno glielo impedisce».

sansalone@ilsecoloxix.it

CONVEGNO SU SICUREZZA ALIMENTARE

"La sicurezza alimentare per la produzione e il consumo": è il titolo del convegno che si terrà nell'Auditorium di Confindustria Genova (Via S. Vincenzo 2) martedì 4 giugno dalle 15,15. Dopo i saluti di Andrea Cabella Pedemonte, presidente della Sezione Industrie Alimentari dei padroni di casa e l'introduzione di Mario Restano della Centrale del Latte di Rapallo, tavola rotonda con Emiliano Feller, Gruppo Centrale del Latte di Torino; Francesca Balocco, Istituto Tecnologie Avanzate; Daniele Zappavigna, dipartimento Salute e Servizi sociali Regione Liguria; Lorenzo Cuocolo, Università Bocconi di Milano; Andrea Rocco, March e Maurizio Zucchi, Coop Liguria. Modera Achille Tonani , Rina Service. Le conclusioni sono affidate a Giuseppe Maria Durazzo, della Direzione Generale Salute e Protezione dei consumatori della Commissione Europea.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato