
Pubblicato 10/07/2004

Comunicato Stampa: Legge Regionale del 24.06.01 n° 11
Libretto sanitario per il personale addetto alla produzione, al trasporto, al
commercio e somministrazione di prodotti alimentari.

Il 1 marzo 2004 la Giunta regionale dell'Emilia-Romagna ha definito con Delibera i **criteri e le modalità di accesso ai corsi di formazione e aggiornamento per gli operatori del settore alimentare** previsti dalla legge regionale 11 del 24.06.03 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti".

I corsi consentiranno il rilascio e il rinnovo dell'**attestato di formazione** che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, abolito con la legge 11/03.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di alimenti, infatti, non deve più sottoporsi alla visita annuale per il rilascio o il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria, ma deve aumentare l'attenzione per il rispetto delle norme igieniche e di comportamento, indispensabili a garantire la salubrità degli alimenti. Il sistema di sorveglianza sulle tossinfezioni alimentari, da anni attivo in Emilia-Romagna, evidenzia infatti che le cause delle tossinfezioni non sono quasi mai legate allo stato di salute degli operatori alimentari, ma alle procedure di approvvigionamento, preparazione e conservazione dei cibi. Da qui la necessità di una specifica formazione per gli operatori e di una informazione corretta nei confronti della popolazione.

La delibera contiene una **classificazione delle mansioni per le quali la formazione e l'aggiornamento sono obbligatori** e definisce le linee guida per l'organizzazione dei corsi (modalità di svolgimento, periodicità, contenuti), che spetta ai Dipartimenti di sanità pubblica delle Aziende sanitarie locali competenti per territorio.

Per facilitare la partecipazione dei lavoratori interessati, le Asl hanno anche la possibilità di validare corsi effettuati direttamente dalle aziende alimentari o dalle associazioni di categoria, nell'ambito di programmi di formazione per una corretta applicazione dell'Haccp (Hazard analysis and critical control points), un metodo di autocontrollo della produzione che le imprese alimentari devono adottare in base alle attuali norme nazionali e comunitarie.

La delibera individua un corso base tipo I (**corso di formazione**), della durata di tre ore, destinato alle persone che richiedano per la prima volta l'attestato di formazione, senza avere mai avuto il libretto sanitario; e un corso base tipo II (**corso di aggiornamento**), della durata di due ore, destinato a persone in possesso del libretto sanitario e a chi richieda il rinnovo dell'attestato di formazione. Il corso tipo II sarà attivato a partire dal 2006.

E' prevista anche la possibilità di **corsi basati su tecniche di apprendimento a distanza**, attraverso sistemi informatici. Il materiale didattico sarà a disposizione all'interno del portale web del Servizio sanitario regionale, Saluter.

Durante i corsi verranno affrontati temi come "le malattie trasmesse dagli alimenti", "la valutazione del rischio nelle diverse fasi del ciclo di produzione", "le modalità di contaminazione degli alimenti", "igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature".

La Delibera classifica le mansioni in tre livelli di rischio alimentare:

A) Livello 2 (RISCHIO ELEVATO)

Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie),

Pasticceri;

Gelatai (produzione);

Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);

Addetti alla produzione di pasta fresca;

Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;

Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni , del pesce e dei molluschi;

Salumieri;

Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio).

B) Livello 1 (RISCHIO INTERMEDIO)

Baristi (ad esclusione della sola somministrazione di bevande);

Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;

Addetti alla vendita di alimenti sfusi esclusi ortofrutticoli;

Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.

C) Livello 0 (RISCHIO TRASCURABILE)

Camerieri;

Lavapiatti;

Addetti all'industria conserviera;

Addetti alla produzione delle paste alimentari secche;

Trasportatori/magazzinieri;

Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;

Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;

Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;

Tabaccaia e farmacisti;

Promoter;

Addetti alle pulizie in strutture alberghiere e collettive;

Personale sanitario o di assistenza in strutture sanitarie;

Personale docente nelle strutture scolastiche;

Addetti alle produzioni alimentari a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale (torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, produzione caramelle e affini, lavorazione e confezionamento funghi freschi e secchi, ...);

Addetti alla vendita del pesce;

Addetti all'imballaggio delle uova;

Addetti ad altre lavorazioni non comprese nei gruppi A) e B).

Gli addetti alle mansioni elencate nei **livelli 1 e 2** sono tenuti al possesso dell'attestato di formazione; gli addetti alle mansioni elencate nel **livello 0** sono esclusi da tale obbligo.

Gli addetti alle sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti, sono esclusi dall'obbligo 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.

Gli operatori del settore alimentare in possesso dei titoli di studio di seguito elencati sono esentati dall'obbligo della frequenza ai corsi di formazione e aggiornamento, dovranno comunque richiedere la dichiarazione sostitutiva presso la segreteria SIAN delle sedi Distrettuali.

- ❑ diploma di scuola alberghiera
- ❑ diploma di perito agrario
- ❑ laurea in:
 - medicina e chirurgia
 - biologia
 - farmacia
 - medicina veterinaria
 - tecnico della prevenzione negli ambienti di vita e di lavoro (o titolo equipollente)
 - assistente sanitario (o titolo equipollente)
 - scienze infermieristiche (o titolo equipollente)
 - tecnologia alimentare (o titolo equipollente)
 - scienze nutrizionali (o titolo equipollente)
 - agraria
 - scienza delle produzioni animali (o titolo equipollente)

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione organizzerà i corsi di formazione e prove di verifica per gli alimentaristi interessati presso le varie sedi distrettuali (Reggio.E., Scandiano, Castelnovo né Monti, Guastalla, Novellara, Correggio, Montecchio).

Pertanto il personale alimentarista che non è in possesso di Libretto Sanitario valido al 08.07.03 dovrà iscriversi al corso di formazione seguito da verifica o alla sola prova di verifica telefonando a partire dal al n° 0522335458 dalle ore 9.30 alle 12.30 dal lunedì al venerdì. La partecipazione ai corsi ed il rilascio degli attestati sono gratuiti. Il personale che opera al di fuori del territorio regionale dove ancora sia previsto l'obbligo del libretto sanitario potrà rivolgersi presso gli ambulatori del servizio di igiene pubblica e richiedere il rilascio o il rinnovo.

REFERENTE: Dr. Maurizio Rosi