



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale
7^a legislatura

Presidente
V. Presidente
Assessori

Giancarlo
Fabio
Renato
Giancarlo
Marialuisa
Antonio
Marino
Massimo
Raffaele
Antonio
Floriano
Ermanno
Raffaele

Galan
Gava
Chisso
Conta
Coppola
De Poli
Finozzi
Giorgetti
Grazia
Padoin
Pra
Serrajotto
Zanon

Deliberazione della Giunta

n. 2485 del 06 agosto 2004

Segretario

Antonio

Menetto

Oggetto: L.R. n. 41/2003, art. 1 "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Integrazione ai criteri ed alle modalità di attuazione e definizione delle relative procedure di informazione/formazione.

Il Vice Presidente - Assessore alle Politiche Sanitarie - Avvocato Fabio Gava, riferisce quanto segue:

la Legge Regionale 19 dicembre 2003, n. 41 all'articolo 1. "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari" ,prevede che gli accertamenti e le relative certificazioni previsti dall'articolo 14 della Legge 30 aprile 1962, n, 283 e dagli articoli 37, 39 e 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, siano sostituiti da misure di autocontrollo, formazione e informazione. Affinché si possa procedere a detta sostituzione, la Legge Regionale dispone che entro 60 giorni dalla sua entrata in vigore la Giunta Regionale deve definire:

- A. i criteri per la predisposizioni delle misure di autocontrollo, formazione e informazione;
- B. la modalità di monitoraggio e sorveglianza sull'attuazione delle misure di cui alla lettera a);
- C. i criteri per la predisposizione del sistema di controllo degli episodi e dei casi delle malattie a trasmissione alimentare.

Considerato che la predetta Legge Regionale n. 41/2003 è entrata in vigore il 24 dicembre 2003, si è provveduto, con la Delibera della Giunta Regionale 30 gennaio 2004, n. 140 ""L. R. n. 41/2003, art. 1 "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Criteri e modalità di attuazione"", ad adottare le disposizioni necessarie per dare una prima attuazione generale alle disposizioni contenute nella citata Legge Regionale.

Successivamente con il Decreto della Dirigente Regionale per la Prevenzione 1 marzo 2004, n. 61 ""L. R. n. 41/2003, art. 1 "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita

delle sostanze alimentari. Integrazione ai criteri ed alle modalità di attuazione", anche sulla scorta delle necessità operative nel frattempo emerse e dei termini temporali previsti sono state definite le procedure sostitutive citate dalla L. R. n. 41/2004, da adottare in fase di prima applicazione della norma e, in particolare, relativamente alle nuove attività ed alle nuove assunzioni.

Successivamente, anche sulla scorta delle valutazioni effettuate sulle problematiche attuative emerse, nonché sulle modalità operative da adottare per dare applicazione alla norma, anche attraverso incontri con i competenti organi di vigilanza delle Aziende U.L.S.S. del Veneto e con le Associazioni di Categoria dei settori coinvolti, si è ritenuto opportuno di dar corso ad un aggiornamento e ad una ulteriore implementazione dei criteri e delle modalità di attuazione di quanto disposto dall'art. 1 della L. R. n. 41/2003, in particolare per quanto attiene alla definizione dell'articolazione e delle modalità di attuazione inerenti i percorsi informativi/formativi, sostitutivi degli accertamenti sanitari e delle certificazioni di cui all'art. 14 della Legge n. 283/1962 e degli artt. 37, 39 e 40 del D.P.R. n. 327/1980.

Il Vice Presidente e Assessore alle Politiche Sanitarie, Avvocato Fabio Gava conclude la propria relazione e sottopone all'approvazione della Giunta Regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

- UDITO il relatore Vice Presidente - Assessore alle Politiche Sanitarie - Avvocato Fabio Gava, incaricato dell'istruzione dell'argomento in questione ai sensi dell'articolo 33, secondo comma, dello Statuto, il quale da atto che la struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;
- VISTA la Circolare della Regione Veneto 29 aprile 1997, n. 3;
- VISTO il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n.155;
- VISTA la propria precedente deliberazione 9 agosto 2002, n. 2224;
- VISTA la Legge Regionale 19 dicembre 2003, n. 41;
- VISTA la propria precedente deliberazione 30 gennaio 2004, n. 140;
- VISTO il Decreto della Dirigente Regionale Responsabile della Direzione per la Prevenzione 1 marzo 2004, n. 61.

DELIBERA

1. di definire le misure di autocontrollo, formazione ed informazione necessarie a dare attuazione a quanto previsto ai sensi dell'articolo 1 della L.R. 19 dicembre 2003, n. 41;
2. di individuare quali soggetti agli adempimenti di cui al punto 1.:
 - i titolari delle imprese soggette alla disciplina di cui all'articolo 14 della Legge 30 aprile 1962, n. 283 ed agli articoli 37, 39 e 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, ed i loro dipendenti/collaboratori;
 - i responsabili delle "industrie alimentari", di cui al D.L.gs 26 maggio 1997, n. 155 e successive modifiche ed integrazioni ed i loro dipendenti/collaboratori;
 - le nuove imprese, le nuove "industrie alimentari", di cui al D.L.gs n. 155/1997 e successive modifiche ed integrazioni, e gli operatori alimentari (dipendenti/collaboratori), neoassunti, di cui al Decreto della Dirigente Regionale Responsabile della Direzione per la Prevenzione, 1 marzo 2004, n. 61;

3. di assolvere agli obblighi previsti dall'articolo 1 della L.R. n. 41/2003, dando applicazione a quanto previsto e riportato negli allegati A, B, C, D, al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante;
4. di assegnare alla Direzione Regionale per la Prevenzione ed ai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende U.L.S.S. la responsabilità, rispettivamente della definizione e della attuazione delle strategie di controllo degli episodi e dei casi delle malattie a trasmissione alimentare, già definite dal Piano Regionale per la Sicurezza Alimentare, approvato con la D.G.R. 09.08.2002, n. 2224;
5. di sostituire gli accertamenti sanitari e le relative certificazioni, previsti dall'articolo 14 della Legge n. 283/1962 e dagli articoli 37, 39 e 40 del D.P.R. n. 327/1980, con le misure individuate negli allegati A, B, C, D, al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante;
6. di sostituire con il presente provvedimento ed i relativi allegati A, B, C, D, la precedente D.G.R. 30 gennaio 2004, n. 140 ed il precedente Decreto della Dirigente Regionale Responsabile della Direzione per la Prevenzione 1 marzo 2004, n. 61;
7. di dare mandato alla Direzione Regionale per la Prevenzione dell'attuazione degli ulteriori provvedimenti, di competenza sanitaria, che si rendessero necessari, per dare esecuzione a quanto disposto dall'articolo 1 della L. R. n. 41/2003, ad implementazione e modifica del presente provvedimento.

Sottoposto a votazione, il presente provvedimento viene approvato con voti unanimi e palesi.

IL SEGRETARIO

Dott. Antonio Menetto

IL PRESIDENTE

On. Dott. Giancarlo Galan

ALLEGATO A

In conformità a quanto disposto dall'art. 1 della L. R. 19 dicembre 2003, n. 41, relativamente alle misure di autocontrollo, formazione e informazione, finalizzate alla prevenzione del rischio derivante dalla manipolazione di alimenti per le attività soggette alla disciplina di cui all'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e agli artt. 37, 39 e 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, si prevede quanto segue:

- il libretto di idoneità sanitaria non è previsto per il personale addetto alla commercializzazione e alla distribuzione di alimenti che maneggia esclusivamente unità confezionate per le quali non sussiste la possibilità di contatto, neppure indiretto, con gli alimenti contenuti nelle confezioni stesse, come meglio precisato dal punto 2A3 della Circolare della Regione Veneto 29 aprile 1997, n. 3 "Sorveglianza sanitaria sugli alimentaristi", in cui sono state individuate alcune attività, per le quali, il libretto di idoneità sanitaria non deve essere rilasciato.
- Ciò premesso, sono stati individuati due gruppi di operatori del settore alimentare, caratterizzati dalla non manipolazione o dalla manipolazione di alimenti e che vengono meglio identificati, anche se solo in maniera esemplificativa e non esaustiva, nei seguenti elenchi:

	GRUPPO 1 Chi non manipola alimenti	GRUPPO 2 Chi manipola alimenti (anche per successiva vendita)
E L E N C H I E S E M P L I F I C A T I V I	<ul style="list-style-type: none">- Imbottigliamento (cantinieri)- Lavapiatti- Vendita frutta/verdura- Venditori alimenti confezionati non deperibili (tabaccaia, farmacisti)- Insegnanti e maestri che assistono la ristorazione scolastica- Personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Cuochi- Aiuto cuochi- Pizzaioli- Catering- Camerieri- Pasticceri- Gelatieri- Gelatai- Pescivendoli- Pastai- Macellai- Lattiero Caseari- Macellatori- Sezionatori- Dolciumi sfusi- 4° Gamma- Alimentaristi- Baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati)- Mungitori- Trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati- Panificatori

ATTIVITA' CARATTERIZZATE DALLA NON MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (GRUPPO 1)

RILASCIO E RINNOVO:

Per le attività esemplificate nel gruppo 1, le misure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003, sono assolte con la presa visione di quanto riportato nel successivo **ALLEGATO B** denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*". Tale documento sarà fornito al titolare dell'attività, soggetto alle misure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003, dalle Associazioni di Categoria, o dalle Camere di Commercio, o dai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.U.L.S.S., competenti in materia di igiene degli alimenti. L'operatore alimentare, dipendente/collaboratore, riceverà invece il sopra citato documento dal datore di lavoro, oppure dal responsabile dell'industria alimentare ai sensi del D.L.gs n. 155/97 o da un suo espresso delegato alla formazione, assieme alle informazioni inerenti le specifiche attività che esso dovrà svolgere nell'ambito del proprio lavoro.

Il titolare dell'impresa soggetta alla disciplina di cui all'art. 14 della legge n. 283/1962 ed agli artt. 37, 39 e 40 del D.P.R. n. 327/1980, dà attuazione completa alle proprie periodiche procedure informative/formative, previste ai sensi dell'art. 1 della L.R. n. 41/2003, sottoscrivendo per presa visione il documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", e conservandolo agli atti, a disposizione delle autorità di vigilanza.

Il responsabile dell'industria alimentare soggetta anche alla disciplina di cui al D.L.gs n. 155/1997, dà attuazione completa alle proprie periodiche procedure informative/formative, previste ai sensi dell'art. 1 della L.R. n. 41/2003, sottoscrivendo per presa visione il documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", conservando tale documento, a disposizione delle autorità di vigilanza, nella documentazione relativa all'applicazione delle procedure di autocontrollo ai sensi del D.L.gs n. 155/1997 ed integrando in merito tali procedure.

Per quanto attiene ai dipendenti/collaboratori, viene data completa attuazione alle procedure informative/formative, previste ai sensi dell'art. 1 della L.R. n. 41/2003, mediante la consegna, da parte del datore di lavoro, o da parte del responsabile dell'industria alimentare, o da parte di un suo espresso delegato alla formazione, di copia del citato documento "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", che sarà sottoscritta per presa visione dal dipendente/collaboratore, controfirmata dalla sopra citata figura che ha consegnato il documento, sul quale verrà apposta la data di consegna e presa visione dello stesso, nonché il timbro della ditta dalla quale ha ricevuto il documento stesso.

Tale documento, sottoscritto, datato e timbrato, deve essere conservato dalla ditta interessata, a disposizione delle autorità di vigilanza, all'interno della documentazione relativa all'applicazione di quanto previsto ai sensi dell'art. 1 della L. R. n. 41/2003, o tra la documentazione relativa all'applicazione delle procedure di autocontrollo di cui al D.L.gs n. 155/1997, che dovranno essere debitamente integrate in merito.

Le procedure sopra riportate valgono anche per le nuove attività, per i neoassunti e per gli stagionali che rientrano nelle attività esemplificate nel gruppo 1.

Il rinnovo viene effettuato con procedura analoga a quella del rilascio, se l'attività svolta rimane all'interno di quelle di non manipolazione degli alimenti esemplificate nel Gruppo 1, e deve avvenire entro due anni dalla data della precedente sottoscrizione per presa di visione del documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", di cui al già citato ALLEGATO B.

ATTIVITA' CARATTERIZZATE DALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI (GRUPPO 2)

RILASCIO

Per le attività esemplificate nel gruppo 2, le procedure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003, sono assolte, con la consegna e la presa visione del documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", (vedi il successivo e già citato ALLEGATO B) e con la successiva partecipazione entro due anni, dalla data di sottoscrizione di tale documento, per presa visione per l'inizio dell'attività (titolare), o dalla data di sottoscrizione di tale documento, sempre per presa visione da parte dell'operatore alimentare (dipendente/collaboratore), al corso di seguito esplicitato.

RINNOVO

Per le attività esemplificate nel gruppo 2, le procedure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003 sono assolte con la partecipazione (titolari ed operatori alimentari, dipendenti/collaboratori), al corso di seguito esplicitato, entro due anni dalla:

- scadenza del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 283/1962;
- consegna dell'attestazione relativa alla partecipazione con esito favorevole al corso di seguito esplicitato;
- consegna del documento "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*" di cui al successivo ALLEGATO B, relativamente alle nuove attività, ai neoassunti ed agli stagionali. Per questi ultimi i due anni si intendono a partire dalla data di sottoscrizione, per presa visione del già citato documento di cui al successivo ALLEGATO B.

CORSO

Le procedure informative/formative, per adempiere a quanto previsto dall'art. 1 della L.R. n. 41/2003, sono espletate attraverso la partecipazione con esito favorevole ad un percorso informativo/formativo che risponda ai seguenti criteri vincolanti:

DURATA: - minima di 3 ore;

ARGOMENTI:

- Igiene della persona (igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza, del proprio stato di salute);
- Malattie trasmissibili dagli alimenti;
- Sanificazione.

DOCENTI: - figure professionali dotate dei seguenti titoli di studio:

- Laurea in Medicina e Chirurgia;
- Laurea in Medicina Veterinaria;
- Laurea in Scienze Biologiche (o titolo equipollente);
- Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentare (o titolo equipollente);
- Laurea in Assistente Sanitario, (o titolo equipollente);
- Laurea in Tecnica della Prevenzione (o titolo equipollente);
- Laurea in Infermieristica (o titolo equipollente);

- Laurea in Dietistica (o titolo equipollente);
- Laurea in Farmacia;
- Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti (o titolo equipollente).

VERIFICA: - applicazione di questionario specifico.

Il percorso informativo/formativo potrà essere organizzato e tenuto:

- da Enti accreditati alla formazione, secondo la normativa regionale vigente in materia: (es.: Associazioni di Categoria, Camere di Commercio, Università, A.U.L.S.S., Enti di formazione, ecc.);
- dalle industrie alimentari, integrando i percorsi informativi/formativi aziendali già previsti nell'ambito delle procedure di autocontrollo di cui al D.L.gs n. 155/97 e dalle normative di recepimento delle direttive comunitarie relative alla disciplina della produzione e dell'immissione sul mercato di alimenti di origine animale ed attraverso la partecipazione obbligatoria, con esito favorevole, del responsabile dell'industria alimentare o di un suo delegato specificamente individuato, ad un percorso informativo/formativo, gestito dagli enti di cui alla precedente lettera A. Superato tale corso detta figura, assumerà il ruolo di responsabile dell'organizzazione e dell'effettuazione del corso di cui alla presente lettera, per il personale della propria azienda;

Il percorso informativo/formativo, per essere valido, dovrà essere:

- nel caso dei percorsi informativi/formativi di cui al precedente punto A., soggetto alle normali procedure relative alla partecipazione ed alla realizzazione di corsi di formazione, che devono essere assolte da parte degli enti accreditati alla formazione, secondo le norme regionali vigenti in materia;
- nel caso di percorsi informativi/formativi di cui al precedente punto B., preventivamente comunicato, dall'industria alimentare interessata, al Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S. territorialmente competente sull'industria alimentare stessa, utilizzando la "SCHEDA CORSO" (vedi il successivo **ALLEGATO C**), almeno 30 giorni prima dell'effettuazione dell'avvio del corso stesso, trascorsi i quali, se dai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S. non pervengono osservazioni, il corso sarà considerato idoneo.

La scheda corso di cui sopra, debitamente compilata, con la relativa documentazione attestante la trasmissione della stessa al Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S. competente, con le relative osservazioni formulate, sarà inserita nella documentazione relativa all'applicazione del piano aziendale di autocontrollo, assieme al foglio presenze con la firma di tutti i partecipanti a tale percorso, con l'indicazione dell'orario delle lezioni, delle modalità adottate per la verifica del grado di apprendimento dei partecipanti e del relativo risultato.

Il questionario finale di valutazione del partecipante conterrà quindici domande a risposta multipla e la prova sarà considerata superata qualora il partecipante risponda positivamente ad almeno dieci domande.

Le tipologie di domande da inserire in tale questionario e le relative risposte saranno individuate con un successivo decreto della Direzione Regionale per la Prevenzione.

In caso di mancato superamento della prova, il percorso informativo/formativo dovrà essere ripetuto.

ATTESTAZIONE

Alla conclusione favorevole dei percorsi informativi/formativi di cui alle precedenti lettere A. e B. verrà rilasciata un'apposita attestazione.

Per quanto attiene ai corsi gestiti da Enti accreditati alla formazione, il modello verrà rilasciato dalla Direzione Regionale per la Formazione.

Per quanto attiene ai corsi aziendali in regime di autocontrollo, l'attestazione sarà redatta secondo il modello riportato nel successivo **ALLEGATO D** e sottoscritta dal Responsabile del corso stesso.

L'attestazione dovrà essere conservata tra la documentazione relativa all'espletamento delle procedure informative/formative di cui all'art. 1 della L.R. n. 41/2003, o tra la documentazione relativa alle procedure per l'applicazione del piano di autocontrollo di cui al D.L.gs n. 155/1997.

La partecipazione ai percorsi informativi/formativi di cui sopra dovrà integrare le procedure formative di autocontrollo, di cui al D.L.gs n. 155/97, o alle normative di recepimento delle Direttive Comunitarie in materia di produzione e di immissione sul mercato di alimenti di origine animale, ove applicabili.

Per quanto attiene al pagamento dell'iscrizione ai percorsi informativi/formativi di cui sopra, esso sarà a carico del datore di lavoro.

ESENZIONI

1. Per i soggetti che hanno frequentato, con esito positivo, un corso per l'abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande o per la vendita di prodotti alimentari, gestito dagli enti accreditati alla formazione continua ai sensi della L.R. n. 19/2002, si considerano soddisfatte le procedure informative/formative di cui all'art.1 della L.R. n. 41/2003, così come previsto dalle DD.GG.RR. n. 3990/2003, n. 448/2004 e n. 671/2004.
2. il possesso dei seguenti titoli di studio consente di ritenere assolto l'obbligo delle procedure informative/formative di cui all'1 della L.R. n. 41/2003:
 - Diploma, almeno del 3° anno, rilasciato da Istituto Professionale Alberghiero;
 - Laurea in Medicina e Chirurgia;
 - Laurea in Medicina Veterinaria;
 - Laurea in Scienze Biologiche (o titolo equipollente);
 - Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentare (o titolo equipollente);
 - Laurea in Assistente Sanitario (o titolo equipollente);
 - Laurea in Tecnica della Prevenzione (o titolo equipollente);
 - Laurea in Infermieristica (o titolo equipollente);
 - Laurea in Dietistica (o titolo equipollente);
 - Laurea in Farmacia
 - Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti (o titolo equipollente).

Pertanto le persone in possesso dei titoli di studio di cui sopra, non sono soggette all'obbligo di sottostare alle misure informative/formative previste in attuazione dell'art.1 della L.R. n. 41/2003.

La Direzione Regionale per la Prevenzione potrà integrare il suddetto elenco e valutare come utili, ai fini del soddisfacimento degli obblighi informativi/formativi in parola, ulteriori titoli di studio, previa verifica dei contenuti delle discipline oggetto di insegnamento e di esame.

AGGIORNAMENTI

Gli aggiornamenti, tesi a mantenere ed approfondire le conoscenze possedute, con particolare riguardo all'igiene della persona e al contrasto delle malattie a trasmissione alimentare, saranno biennali e gestiti con le medesime modalità previste per i corsi formativi di base.

La Direzione Regionale per la Prevenzione su base specifiche esigenze sanitarie, potrà disporre eventuali modifiche dei percorsi formativi e/o formativi.

Viceversa, i Dipartimenti per la Prevenzione delle Aziende U.L.S.S., sulla base di specifiche esigenze sanitarie potranno disporre solo l'integrazione ai citati percorsi informativi/formativi.

SANZIONI

L'inosservanza degli obblighi dettati dal presente provvedimento è punita con le sanzioni previste dagli articoli 14 e 15 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

ALLEGATO B

NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adattato alle locali esigenze:

1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimento cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4° C.;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperatura tra i +60° C. e i +65° C., in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10° C.

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa **CONTAMINAZIONE CROCIATA** può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° C. per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo n. 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

DATA: _____

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore neoassunto

Firma del titolare

Timbro della ditta



ALLEGATO C

All' AZIENDA U.L.SS. n°
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

**Igiene e sanità del personale addetto alla produzione
e vendita delle sostanze alimentari**

INCONTRO / CORSO DI FORMAZIONE (DGRV)

ENTE FORMATORE

IMPRESA ALIMENTARE

➤ RAGIONE SOCIALE _____

➤ data CORSO ____ / ____ / ____

➤ Responsabile corso _____

➤ TARGET
 Categoria _____
 n° partecipanti _____

➤ durata del Corso (ore di formazione) _____

➤ Sede _____

- Argomenti**
- | | | |
|----|---|------------|
| 1. | <input type="checkbox"/> igiene della persona | ore: |
| 2. | <input type="checkbox"/> malattie trasmissibili | ore: |
| 3. | <input type="checkbox"/> sanificazione | ore: |
| 4. | <input type="checkbox"/> | ore: |

➤ Docenti nominativo:
titolo studio:

➤ Tecniche didattiche lezione frontale studio di casi
 lavoro di gruppo

➤ materiale informativo di supporto _____

➤ Strumenti di valutazione _____
.....

DATA

II RESPONSABILE del CORSO

ALLEGATO D

**MODELLO DI ATTESTAZIONE DI ADEMPIMENTO AGLI OBBLIGHI
INFORMATIVI/FORMATIVI PREVISTI AI SENSI DELL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE
REGIONALE 19 DICEMBRE 2003, N. 41.**

PERCORSO INFORMATIVO/FORMATIVO AZIENDALE

RILASCIATO A:

(Cognome e Nome)

NATO/A a: _____

IL: _____

CHE HA PARTECIPATO CON ESITO FAVOREVOLE, AL CORSO DI INFORMAZIONE/FORMAZIONE,
PER L'ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI DI CUI ALL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE REGIONALE N.
41/2003.

SEDE DEL CORSO: _____

Luogo e data di rilascio della presente attestazione: _____ / ____ / ____

INDUSTRIA ALIMENTARE ORGANIZZATRICE DEL CORSO

TIMBRO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

(Il responsabile dell'industria alimentare, oppure il delegato specificamente individuato)

Firma _____