



Regione Lombardia

Giunta Regionale
Sanità
U.O. Veterinaria

P.zza C.Bo di Lombardia,1
20124 Milano

tel 02 6765 3382
fax 02 3936043

www.regione.lombardia.it
E-mail: sanita@pec.regione.lombardia.it

Data, 27. 06. 2009

Protocollo n. Kl. 2009. 0019352

AI DIRETTORI DEI
DIPARTIMENTI DI
PREVENZIONE MEDICI E
VETERINARI
DELLE ASL DELLA
REGIONE LOMBARDIA
LORO SEDI

e - mail

Oggetto: adempimenti in materia di formazione, addestramento e aggiornamento del personale delle imprese alimentari.

Con la nota n. H1.2009.0009511 del 13/03/2009 questa DG ha fornito precise indicazioni circa gli adempimenti in materia di formazione, addestramento e aggiornamento del personale delle imprese alimentari. Tuttavia poiché pervengono numerose richieste in merito all'emanazione, da parte della Regione Lombardia, di una "direttiva" volta ad una maggiore formalizzazione di tale aspetto si ritiene opportuno ribadire quanto segue.

I Regolamenti del "Pacchetto igiene" sanciscono la responsabilità primaria dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la prevenzione del rischio sanitario, in tutti i processi di produzione preparazione e distribuzione di alimenti. L'OSA deve quindi provvedere all'addestramento, alla formazione e all'aggiornamento del personale adibito alle attività di cui sopra al fine di assicurare che le stesse siano condotte in modo tale da garantire il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare.

L'operatore del settore alimentare individua in modo autonomo, tenuto conto delle specificità aziendali (prodotti, processi, impianti, ecc.), del livello di preparazione e competenza del personale, del suo turn over, delle mansioni ricoperte e delle responsabilità in carico ai singoli operatori e di tutti gli altri aspetti che possono incidere sui fabbisogni formativi, il percorso e le modalità di intervento adottando la soluzione più consona alla propria realtà. Ovviamente il processo formativo non si deve estrinsecare obbligatoriamente in attività d'aula con la presenza di formatori esterni, ma può essere realizzato anche con momenti di formazione in azienda, anche con personale aziendale, su argomenti, procedure e attrezzature specifiche rispetto all'attività svolta (formazione in affiancamento).

L'OSA documenterà, nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo, le misure predisposte e attuate al fine di assicurare il raggiungimento dell'obiettivo stabilito dalla "Legge alimentare" (assicurare un adeguato addestramento e formazione del personale addetto alle lavorazioni in campo alimentare). A tal fine l'OSA predispone e attua adeguate attività di verifica e adotta, se del caso, le necessarie azioni correttive.

Le Autorità di controllo verificheranno l'adeguatezza delle procedure predisposte e delle loro modalità di applicazione da parte degli addetti senza entrare nel merito degli strumenti adottati.

Fatto salvo quanto sopra, si ritiene che il momento dell'immissione in organico di nuovo personale, soprattutto per quelle imprese con pochi o pochissimi addetti, o per quegli impieghi che prevedono un impegno lavorativo limitato nel tempo, possa costituire una criticità.

In questi casi potrebbe essere prevista una formazione "a priori" finalizzata all'acquisizione di comportamenti corretti in vista di un eventuale inserimento in una attività nel settore alimentare. Tale formazione potrebbe inoltre includere nozioni in materia di:

1. fattori idonei ad incidere sulla sicurezza degli alimenti e sulla prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti
2. tecniche di pulizia, detersione, disinfezione.
3. igiene personale
4. modalità di conservazione e di trattamento degli alimenti con particolare riferimento al rispetto della catena del freddo
5. requisiti di igiene generale
6. conoscenza e applicazione dei principi generali dell'HACCP.

Tali temi, comuni anche alla formazione e all'aggiornamento degli addetti già operanti presso il settore alimentare, potranno essere affrontati anche nell'ambito di sessioni di approfondimento successive (per es.: una prima sessione dedicata ai comportamenti igienici base, una seconda alle attività di conduzione dei processi e una terza riguardante le attività di organizzazione e supervisione degli stessi).

La documentazione attestante le abilità e le conoscenze acquisite nell'ambito della formazione di cui sopra, potrà essere impiegata dagli interessati al fine di comprovare il percorso formativo seguito e dall'OSA per definire le modalità di inserimento del personale nel ciclo lavorativo e l'integrazione della formazione quando necessaria.

Si invita a dare la massima diffusione della presente a tutti gli operatori interessati.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE
U.O. Veterinaria
(Piero FRAZZI)

IL DIRIGENTE
U.O. Governo della Prevenzione e tutela sanitaria
(Maria GRAMEGNA)

Responsabili del procedimento:

Stefania Baruffaldi 0267652103
Maurizio Salamana 0267653029