

“Riorganizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti, in modalità Residenziale, FAD sincrona e asincrona”.

## **Capitolo 1 - Finalità e campo di applicazione**

Il presente documento definisce i criteri generali per garantire, su tutto il territorio regionale, livelli uniformi di formazione del personale addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, d'ora in poi personale alimentarista. Il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno dell'impresa alimentare è l'operatore del settore alimentare, d'ora in poi OSA, ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

L'OSA, adeguatamente formato ed in possesso di attestato di formazione in corso di validità, assicura un'adeguata formazione del proprio personale alimentarista e ne garantisce il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte nel rispetto delle indicazioni seguenti.

L'OSA, pertanto, provvede ad individuare tra il proprio personale quello da formare ai sensi del presente documento, il cui operato ha ricadute dirette sulla sicurezza alimentare.

È escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari nonché quello coinvolto nelle operazioni che presentano un rischio microbiologico nullo.

Sono esclusi dall'obbligo formativo previsto dal presente documento i soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti ai capitoli 3 e 8;

L'organizzatore di manifestazioni temporanee, quali sagre, fiere, feste paesane, etc...in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti o il responsabile delle associazioni culturali, sportive, ricreative, ONLUS e di pubblica assistenza, che svolge saltuariamente e a titolo di volontariato attività alimentari semplici, presso le stesse associazioni, qualora venga coinvolto temporaneamente personale occasionalmente operante in attività rientranti nel campo di applicazione delle presenti linee guida, è tenuto ad identificare un responsabile per gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare.

Il responsabile di cui al punto precedente deve essere in possesso dell'attestato di formazione o rientrare in uno dei casi di esclusione di cui al presente capitolo.

Il responsabile di cui sopra deve garantire che il personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento sia adeguatamente istruito circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo a:

- igiene personale;
- conservazione degli alimenti,
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Le attività riconducibili alla produzione primaria, come definita dall'articolo 3 del regolamento (CE) 178/2002, sono escluse dal campo di applicazione del presente documento, ad eccezione di quelle relative a:

- produzione di latte crudo destinato alla vendita diretta;
- produzione di germogli;
- produzione di molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi;
- produzione di miele e prodotti dell'apicoltura.

## **Capitolo 2 - Soggetti preposti alla erogazione della formazione**

I soggetti preposti alla formazione degli alimentaristi devono essere iscritti nel Registro regionale degli alimentaristi istituito presso il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

La formazione di cui al presente documento può essere erogata dai seguenti soggetti:

- a) gli Enti di formazione professionale accreditati e riconosciuti dalla Regione;
- b) le Associazioni di categoria e/o professionali;
- c) le Società o studi professionali;
- d) gli Operatori del Settore Alimentare, solo per il proprio personale;
- e) gli Istituti alberghieri, solo per i propri iscritti e per il proprio personale addetto alla manipolazione degli alimenti;
- f) I Policlinici universitari, gli Enti e le Aziende del Sistema Sanitario Regionale - a titolo gratuito - solo per il proprio personale addetto alla manipolazione degli alimenti e per gli iscritti degli Enti del terzo settore coinvolti in attività sociali (recupero e distribuzione pasti etc);

L'attestato rilasciato agli iscritti degli Enti del terzo settore dalle Pubbliche Amministrazioni di cui al punto f), redatto utilizzando il modello Allegato 7, ha validità solo per l'espletamento delle attività sociali anzidette.

I soggetti preposti alla erogazione della formazione devono dimostrare, inoltre, secondo le procedure fissate al successivo capitolo 9 "Procedura di iscrizione registro regionale per la formazione degli alimentaristi" di possedere almeno i seguenti requisiti:

- competenza nel settore dell'igiene e della sicurezza alimentare e della formazione;
- capacità organizzativa e operativa per l'erogazione della formazione.

### **Capitolo 3 - Esonero dall'obbligo di formazione**

Sono esclusi dall'obbligo formativo previsto dal presente documento:

- a) i soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al capitolo 8;
- b) i soggetti in possesso di diploma di scuola secondaria superiore (5 anni) conseguito presso le seguenti scuole:
  - Istituto alberghiero.
  - Istituto per perito agrario e agrotecnico.
  - Istituto industriale ad indirizzo tecnologico alimentare.

Il possesso del titolo di cui alla lettera b) necessita tuttavia della frequenza del corso di aggiornamento, di almeno sei ore, con cadenza triennale a partire dal triennio successivo alla data del conseguimento del diploma.

### **Capitolo 4 - Criteri generali della formazione**

Considerato che il livello dell'attività formativa da svolgere deve garantire per tutte le tipologie di attività il rispetto dei criteri previsti dal Regolamento CE 852/2004, la formazione di cui al presente documento deve essere:

- a) continua: deve prevedere l'aggiornamento secondo le scadenze previste, ovvero 3 anni, fatti salvi aggiornamenti più frequenti che si rendano necessari a seguito di intervenute modifiche della normativa alimentare o a seguito degli esiti dell'attività di controllo ufficiale esercitate dalle autorità competenti di cui al Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
- b) documentata: il suo svolgimento deve essere documentato e certificato da un attestato di formazione rilasciato dal soggetto che eroga la formazione.

### **Capitolo 5 – Criteri per la formazione residenziale e a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona.**

La formazione, oltre le ore per lo svolgimento degli esami, prevede:

- a) Un corso di almeno dodici ore destinato a tutti gli alimentaristi non ancora formati,
- b) Un corso di aggiornamento di almeno sei ore con cadenza triennale per i soggetti di cui al punto a) e per i soggetti di cui al punto b) del Capitolo 3.

- c) Un corso di almeno 4 ore destinato agli iscritti degli enti del terzo settore coinvolti in attività sociali (recupero e distribuzione pasti etc..) da aggiornare con cadenza triennale con un corso di pari ore.

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione non deve essere superiore a 30 (trenta) unità per la modalità residenziale e FAD sincrona.

## **Capitolo 6 - Contenuti e modalità della formazione**

La formazione può essere erogata tramite l'organizzazione di corsi residenziali e a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona.

L'attestato di formazione deve essere acquisito prima di essere adibiti a qualsiasi mansione inerente alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti. Nelle more dell'attivazione e dell'espletamento del primo corso utile presso i soggetti preposti di cui al capitolo 2 il personale alimentarista può essere avviato anche ad un'attività lavorativa, purché sotto il diretto controllo del responsabile dell'impresa alimentare o di suo delegato, fatto salvo l'obbligo di effettuare la formazione entro 30 giorni dall'inizio dell'attività lavorativa.

La formazione di cui alla lettera a) del Capitolo 5 (12 ore) deve prevedere elementi attinenti a:

- a) rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- b) igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- c) obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- d) requisiti generali in materia d'igiene;
- e) principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- f) modalità di conservazione degli alimenti;
- g) norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- h) principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- i) tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- j) microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- k) autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...);
- l) autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- m) nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa;
- n) MOCA (Materiali a contatto degli alimenti).

L'aggiornamento di cui alla lettera b) del Capitolo 5 (6 ore) deve fornire elementi e informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso in modo più approfondito e dettagliato, nonché fornire ulteriori informazioni, elementi e approfondimenti su:

- a) microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita;
- b) corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico, con particolare riferimento alla catena del freddo e alle corrette temperature di conservazione degli alimenti;
- c) prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- d) piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP.

Il corso ed il relativo aggiornamento destinato al personale degli enti del terzo settore di cui alla lettera c) del Capitolo 5 (4 ore) deve fornire elementi e informazioni su:

- a) igiene personale;
- b) conservazione degli alimenti,
- c) pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

## **Capitolo 7 - formazione a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona**

Al fine di agevolare la formazione del personale alimentarista, sono ammessi corsi di formazione a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona opportunamente e idoneamente documentati. Nei casi di FAD sincrona tutti i soggetti da formare devono essere connessi in contemporanea e quindi è necessario fissare orario, data e modalità di collegamento. La FAD asincrona prevede la possibilità di comunicare con discenti localizzati in sedi diverse e che possono partecipare in tempi diversi da quelli in cui opera il formatore. Nei casi di formazione a distanza è necessario garantire il numero minimo di ore previsto al precedente capitolo 5, nonché una forma di tutoraggio anche tramite *e-mail*, telefono, video conferenza, etc....

## **Capitolo 8 - Criteri per l'individuazione dei formatori**

I formatori devono essere in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio:

- a. laurea in medicina e chirurgia, specialistica 46/S e magistrale LM-41;
- b. laurea in medicina veterinaria, specialistica 47/S e magistrale LM-42;
- c. laurea in biologia, specialistica 6/S e magistrale LM-6;
- d. laurea in scienze della nutrizione umana, specialistica 69/S e magistrale LM-61;
- e. lauree in biotecnologie, specialistiche 7/S, 8/S e 9/S e magistrali LM-7, LM-8 e LM-9;
- f. lauree in chimica, specialistiche 14/S, 62/S e 81/S e magistrali LM-13, LM-54 e LM-71;
- g. laurea in scienze e tecnologie farmaceutiche L-29;
- h. laurea in farmacia, specialistica 14/S e magistrale LM-13;
- i. lauree in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari, specialistiche 77/S, 78/S e 79/S e magistrali LM-69, LM-70 e LM-86;
- j. laurea in scienze e tecnologie agrozootecniche, specialistica 79/S e magistrale LM-86;
- k. laurea in scienze e tecnologie alimentari L26;
- l. laurea in dietistica L/SNT3;
- m. laurea in assistenza sanitaria (DM 2 aprile 2011), classe IV professioni della prevenzione;
- n. laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali L38;
- o. laurea in ingegneria delle industrie alimentari LM22;
- p. laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro SNT04 ovvero le corrispondenti lauree dal vecchio ordinamento di cui al DM 9 luglio 2009 ovvero le corrispondenti lauree di primo livello di cui al DM n. 509/1999 ed al DM n. 270/2004 ovvero i titoli di studio per legge equipollenti a quelli indicati.

Il direttore responsabile del corso, al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, deve essere in possesso di uno dei titoli di studio di cui al presente capitolo, può essere individuato tra i formatori e deve essere in possesso di adeguata esperienza nel campo della formazione nel settore alimentare (3 anni o almeno 60 ore di docenza documentate).

Alla figura di cui sopra è riservato l'obbligo di accertare che i formatori siano adeguatamente aggiornati sulle materie oggetto di intervento del presente documento.

Per gli Enti di cui alle lettere e), f), del Capitolo 2, il direttore del corso può essere individuato nel dirigente a capo della struttura purché in possesso di uno dei titoli di studio previsti nel presente Capitolo.

## **Capitolo 9 - Procedura di iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi**

I soggetti che intendono erogare l'attività formativa di cui al presente documento, devono richiedere l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi istituito presso l'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

L'istanza, in bollo, a firma del legale rappresentante del soggetto richiedente, deve essere indirizzata all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, come da modello Allegato 1.

Sono esenti dall'imposta di bollo, ai sensi dell'art. 16, della tabella allegato B al D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 642, i soggetti indicati ai punti e) ed f) del Capitolo 2 del presente documento.

L'istanza dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- a) Relazione descrittiva del piano formativo riportante almeno:
- sedi operative e disponibilità di locali nel territorio della Regione siciliana per l'attività formativa. Presso la sede operativa deve essere disponibile ed archiviata per almeno cinque anni tutta la documentazione relativa ad ogni corso (Residenziale e FAD) ed ai relativi esami per essere esibita agli organi di controllo;
  - direttore del piano formativo con relativa qualificazione;
  - elenco del personale docente con relativa qualificazione;
  - elenco del personale eventualmente impegnato come tutor;
  - programma, con obiettivi e sviluppo dei contenuti e relative ore dedicate a ciascun modulo;
  - durata del corso;
  - numero massimo di partecipanti;
  - modalità di registrazione delle presenze;
  - metodi e strumenti didattici;
  - indicazioni sul materiale didattico da utilizzare;
  - criteri e modalità di valutazione di profitto dei partecipanti.

L'attività formativa deve concludersi entro 10 giorni dal suo inizio.

- b) In caso di FAD in modalità sincrona, in aggiunta a quanto riportato al superiore punto a) la relazione descrittiva deve riportare: le indicazioni ed i requisiti della piattaforma informatica, gli strumenti utilizzati per il tracciamento delle attività formative nonché le credenziali di accesso riservate all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico al fine di verificarne i contenuti.

La piattaforma informatica utilizzata deve garantire, in particolare:

- accessi dei partecipanti alle lezioni tramite login,
- durata delle lezioni,
- invio delle prove di apprendimento,
- descrizione delle modalità di valutazione dell'apprendimento che preveda mini test intermedi,
- superamento dei test.

Per la modalità sincrona sono inoltre stabilite le seguenti indicazioni operative:

1. Le piattaforme utilizzate dovranno essere messe a disposizione dall'Ente organizzatore del corso, senza oneri aggiuntivi per i partecipanti;
2. Il tutor d'aula o, in assenza, un incaricato dell'Ente avrà cura di presidiare il funzionamento e i collegamenti ed agevolare la partecipazione dei discenti; il tutor/incaricato, inoltre, dovrà verificare e documentare l'autenticazione e il tracciamento della presenza degli allievi e del docente sul registro d'aula ed indicare l'argomento dei moduli formativi;
3. Il docente che si collegherà a distanza dovrà rendere disponibile ai partecipanti il materiale utilizzato durante i moduli formativi;
4. Alla fine di ogni modulo formativo, la piattaforma somministra il mini test con domande a risposta multipla, selezionate in maniera casuale dalla piattaforma. Nel caso siano errate più del 30% delle risposte, il corsista non viene ammesso al modulo successivo e resterà nell'aula virtuale per colmare le lacune con il docente.
5. I mini test intermedi dovranno essere svolti in modalità sincrona, acquisiti dal docente e dal tutor/incaricato per la correzione e dovranno inoltre essere conservati agli atti;
6. L'utente dovrà ripetere tutto il corso di formazione se entro 10 giorni dal suo inizio non venga conclusa l'attività formativa.

c) In caso di FAD in modalità asincrona, in aggiunta a quanto riportato al superiore punto a) la relazione descrittiva deve riportare, le indicazioni ed i requisiti della piattaforma informatica, nonché le credenziali di accesso riservate all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico al fine di verificarne i contenuti.

La piattaforma informatica utilizzata deve garantire, in particolare:

- L'accesso degli utenti tramite credenziali univoche;
- La registrazione degli accessi degli utenti;
- La temporizzazione degli accessi degli utenti, in modo da assicurare che l'utente debba ripetere il modulo formativo ogni qualvolta venga raddoppiato il tempo massimo previsto per la fruizione dello stesso;
- Che la barra di scorrimento dei file video, non possa essere spostata in avanti;
- Che siano previsti mini-test in itinere, in cui l'ordine delle domande a risposta multipla deve essere casuale per ogni login;
- Che l'utente debba ripetere il modulo formativo ogni qualvolta il mini-test in itinere non venga superato per tre volte consecutive;
- Che l'utente debba ripetere tutto il corso di formazione se entro 10 giorni dal suo inizio non venga conclusa l'attività formativa.

Inoltre all'istanza in bollo deve essere allegata la seguente documentazione:

- A. Elenco e curricula del direttore del corso e del personale docente;
- B. Autocertificazione antimafia, secondo il modello Allegato 2;
- C. Autocertificazione sull'assenza di conflitto di interessi, secondo il modello Allegato 3;
- D. fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del soggetto richiedente;
- E. marca da bollo del valore corrente in formato cartaceo per essere apposta sul provvedimento finale rilasciato dall'Assessorato Regionale della Salute.

L'istanza, in bollo, e la documentazione allegata devono essere presentate in originale, o inviata tramite PEC all'indirizzo: [dipartimento.attivita\\_sanitarie@certmail.regione.sicilia.it](mailto:dipartimento.attivita_sanitarie@certmail.regione.sicilia.it) in questo caso la marca apposta sull'istanza dovrà essere annullata. I curricula del direttore del corso e del personale docente, le dichiarazioni sostitutive di certificazioni devono essere sottoscritte secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia e accompagnate da fotocopia di documento di identità del dichiarante.

A seguito della presentazione dell'istanza il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, entro 60 giorni dal ricevimento:

- a) verifica la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione allegata;
- b) avvia le procedure di verifica, secondo le modalità previste dalla legge, dei requisiti auto dichiarati, a norma del D.L.vo 159/2011 e successive modifiche e integrazioni;
- c) accerta su base documentale il possesso dei requisiti di cui al presente documento per l'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi;
- d) richiede integrazioni e/o chiarimenti o iscrive il soggetto richiedente nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi, notificandone gli effetti all'interessato;
- e) aggiorna il registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi, pubblicato online sul sito web dell'Assessorato della Salute;
- f) notifica il provvedimento di iscrizione all'ente di formazione ed ai Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione delle ASP in cui ricadono le sedi operative.

Qualora il SICEANT (Banca Dati nazionale Antimafia) non si esprima immediatamente, il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico procede all'iscrizione condizionata nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi entro 30 giorni dalla scadenza del termine previsto per le procedure di verifica dei requisiti auto dichiarati, a norma del D.L. vo 159/2011 e successive modifiche e integrazioni.

L'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi permette l'erogazione della formazione su tutto il territorio regionale e può essere sospesa o revocata a seguito di motivate segnalazioni da parte degli organi di controllo ufficiale.

## **Capitolo 10 – Variazioni**

In caso di variazioni della sede legale e/o della sede operativa, della ragione sociale, della denominazione del soggetto iscritto alla erogazione della formazione o del direttore del corso, il legale rappresentante è tenuto a darne comunicazione al Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico tramite PEC utilizzando il modello Allegato 4, per l'aggiornamento del registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi. In caso di variazione del legale rappresentante la comunicazione dovrà essere corredata dalla documentazione prevista ai punti B, C, D, di cui al capitolo 9.

In caso di subentro, il rappresentante legale è tenuto a chiedere la voltura del Decreto di iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi. L'istanza in bollo, a firma del responsabile del soggetto richiedente, deve essere indirizzata all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico tramite PEC, come da modello Allegato 5, corredata dalla documentazione di cui al precedente capitolo 9. A seguito della presentazione della istanza di voltura, il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, entro 60 giorni dal ricevimento, dopo avere verificato la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione procederà alla voltura del Decreto di iscrizione dandone comunicazione all'Ente e all'ASP di competenza.

In caso di inserimento di nuovi docenti l'Ente dovrà darne comunicazione al Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico inviandone i curricula.

## **Capitolo 11 – Programmazione ed attuazione dei corsi di formazione e degli esami**

I soggetti iscritti nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi che intendono organizzare un corso di formazione, di tipo residenziale o a distanza (FAD) in modalità sincrona e asincrona, sono tenuti a darne comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASP territorialmente competente della sede operativa dell'Ente con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla data di avvio della formazione, secondo il modello Allegato 6, inviando la relazione descrittiva, l'indicazione del Direttore responsabile del corso e l'elenco del personale docente, individuato tra i nominativi già comunicati al Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

Inoltre, a seconda delle modalità di erogazione della formazione, dovrà essere specificato:

- Per i corsi residenziali che si svolgono presso la sede operativa dell'Ente: data e orario di svolgimento del corso; data e orario di svolgimento dell'esame.
- Per i corsi residenziali che si svolgono presso il posto di lavoro dei soggetti da formare: sede, data e orario di svolgimento del corso; sede, data e orario di svolgimento dell'esame. Nel caso in cui la struttura non ricada nel territorio dell'ASP in cui insiste la sede operativa dell'Ente formatore, l'Ente dovrà dare comunicazione sia all'ASP in cui ricade la propria sede operativa che all'ASP in cui ha sede la struttura dei soggetti da formare per le relative azioni di vigilanza e controllo;
- Per i corsi in modalità FAD sincrona: le credenziali di accesso riservate al SIAN per eventuali attività di controllo, data e orario di svolgimento del corso; data e orario di svolgimento dell'esame.
- Per i corsi in modalità FAD asincrona: le credenziali di accesso riservate al SIAN per eventuali attività di controllo, data di inizio e fine corso (massimo 10 giorni);

Nei casi di FAD asincrona la piattaforma utilizzata per erogare la formazione è accessibile in qualunque periodo, fermo restando che dell'avvio di ogni corso deve essere data comunicazione al SIAN e che l'attività formativa di ciascun corsista deve concludersi entro 10 giorni dal suo inizio.

I corsi di formazione di diversa tipologia (12 ore, 6 ore, 4 ore) non possono essere erogati con la contemporanea presenza di utenti nella stessa aula di formazione residenziale o a distanza sincrona. Gli Enti hanno altresì l'obbligo di comunicare al SIAN l'annullamento di un corso o il mancato svolgimento degli esami per la data prefissata o la variazione della data di svolgimento del corso o degli esami. Le predette comunicazioni dovranno essere inviate allo stesso SIAN entro 48 ore dalla data prevista, secondo il modello Allegato 6 bis.

Modalità di svolgimento degli esami finali:

Ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, preventivamente stabilita, che può consistere in un esame finale scritto o nella somministrazione di un test finale costituito da almeno 20 domande a risposta aperta o multipla.

Nel caso siano errate più del 30% delle risposte, il corsista resterà nell'aula (residenziale o virtuale sincrona) per colmare le lacune con il docente.

Per documentare la partecipazione con profitto ad un corso di formazione ed il superamento della prova finale, deve essere rilasciato un attestato di avvenuta formazione, conforme al modello Allegato 7 riportante almeno le seguenti informazioni:

- a) Soggetto rilasciante e numero di iscrizione nel registro regionale dei soggetti formatori;
- b) N. progressivo dell'attestato su base annua es. 001/2022, 002/2022, .....001/2023;
- c) Dati anagrafici dell'alimentarista (cognome e nome, codice fiscale, luogo e data di nascita);
- d) Sede, durata del corso e data dell'esame;
- e) Data di scadenza.

L'elenco dei nominativi ai quali è stato rilasciato l'attestato di formazione deve essere trasmesso, in formato pdf ed in formato excel, utilizzando il format conforme al modello Allegato 8 , entro 48 ore lavorative dalla conclusione della prova finale, al SIAN dell'ASP territorialmente competente della sede operativa, che ne curerà l'archiviazione aggiornando l'elenco dei soggetti formati istituito presso ciascuna ASP.

Nel caso in cui il corso residenziale si svolge presso il posto di lavoro dei soggetti da formare, la cui struttura non ricada nel territorio dell'ASP territorialmente competente, l'elenco dei nominati ai quali è stato rilasciato l'attestato di formazione dovrà essere inviato anche all'ASP in cui ha sede la struttura dei soggetti formati.

Tutta la documentazione e i registri di presenza di ogni corso realizzato devono essere conservati agli atti a cura del soggetto organizzatore presso la sede operativa ed esibiti a richiesta agli organi di controllo, per almeno cinque anni dalla data di organizzazione del corso stesso.

L'attestato di formazione del corso di cui al capitolo 5 lettera a) e b) e c) è valido per tre anni dalla data di rilascio e deve essere rinnovato entro 30 giorni dalla sua scadenza.

## **Capitolo 12 – Controlli e Sanzioni**

I SIAN delle AASSPP effettuano controlli a campione sull'esecuzione dei corsi di formazione e degli esami finali. La misura del campione annuo è stabilita in almeno il 20% degli Enti la cui sede operativa ricade sul proprio territorio. I controlli dovranno essere programmati prevedendo una rotazione al fine di raggiungere, nell'arco di un triennio, almeno un accesso ispettivo presso ogni Ente. La relazione annuale sui controlli effettuati dovrà essere inviata all'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico entro il mese di marzo dell'anno successivo.

Presso i SIAN delle AASSPP territorialmente competenti dovrà essere istituito apposito Registro informatizzato contenente l'elenco del personale formato con l'indicazione della durata del corso e della scadenza.



Fatto salvo che il fatto non costituisca reato, nei casi in cui dovessero essere riscontrate difformità o irregolarità nella comunicazione, organizzazione e conduzione dei corsi di formazione e degli esami finali, non adeguatamente giustificate, il SIAN procede alla contestazione dei fatti, dandone immediata informazione all'Assessorato Regionale della Salute -Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

L'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Salute, dopo opportuna valutazione dei fatti documentati e delle memorie difensive, potrà archiviare la segnalazione o procedere alla revoca o alla sospensione da tre a sei mesi dell'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

Qualora a carico dello stesso soggetto formatore, nei tre anni successivi, vengano accertate violazioni di tutto o parte delle disposizioni previste dal presente documento, l'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Salute procede alla revoca dell'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi o all'applicazione del massimo della sospensione.

L'Autorità Competente, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, verifica la presenza dell'attestato di formazione dell'OSA e del personale alimentarista, la presenza, nel piano di autocontrollo, del Piano annuale della Formazione corredato dalle evidenze documentali degli interventi formativi. Inoltre verifica l'efficacia della formazione dell'OSA e del personale alimentarista tramite interviste al personale e simulazioni pratiche.

1. Nel caso di assenza di formazione dell'OSA o del personale alimentarista, trattandosi di mancanza di requisito generale, previsto dall'art.4, comma 2, Reg. CE 852/2004 in relazione all'allegato II, Cap. XII, si procederà alla contestazione della violazione amministrativa prevista dal D.L. vo 193/2007, con contestuale prescrizione di adeguamento a carico dell'O.S.A. nel massimo di trenta giorni.
2. Nel caso di mancato aggiornamento della formazione dell'OSA o del personale alimentarista, trattandosi di inadeguatezza del requisito generale in materia di sicurezza, si procederà, in prima istanza, ad emettere a carico dell'O.S.A., prescrizione di adeguamento nel massimo di trenta giorni.
3. Nel caso la presenza del personale non formato possa incidere sulla sicurezza alimentare, l'Autorità Competente ne dispone l'immediato allontanamento.
4. Nel caso di riscontro di inadeguata formazione del personale alimentarista, l'Autorità Competente, nell'ambito dei Controlli Ufficiali, potrà prescrivere la ripetizione o l'approfondimento dell'attività formativa.

Per quanto non previsto nel presente capitolo si rimanda alle disposizioni contenute nel Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007.

### **Capitolo 13 – Norme transitorie**

I soggetti che alla data di entrata in vigore del presente Decreto erogano formazione in base alla pregressa normativa regionale sia in modalità residenziale che FAD asincrona - ai sensi del D.A. 630/2019, che sincrona – ai sensi del DDG 326/2020, possono continuare a svolgere l'attività di formazione conformandosi a tutte le modalità operative previste nell'allegato tecnico del presente Decreto.

Il Registro regionale per la formazione degli alimentaristi sarà aggiornato riportando le modalità di formazione erogata da ciascun ente iscritto.

Gli attestati di formazione rilasciati sulla base della pregressa normativa regionale continuano ad avere validità fino alla loro scadenza naturale.