

Con le risorse dell'annualità 2020/2021 è stato necessario garantire in primo luogo la copertura finanziaria per i pagamenti a saldo delle domande di aiuto biennali presentate nell'annualità 2018/2019 e annuali 2019/2020 con scadenza prorogata a seguito dell'emergenza sanitaria da COVID-19, e delle domande biennali 2019/2020. L'importo complessivo previsto per tali saldi è pari a euro 2.637.205,59.

Con D.D. n. 8940 dell'8 ottobre 2020 è stato emanato il Bando a valere sulle risorse campagna 2020/2021.

Sono state presentate 34 domande annuali che a seguito dell'istruttoria sono risultate ammissibili per un importo totale di contributi ammissibili pari ad euro 1.002.984,46. Con D.D. n. 1564 del 19 febbraio 2021 è stata approvata la graduatoria dei progetti ammissibili disponendo la concessione del contributo con le risorse disponibili alle prime 15 domande di aiuto annuali per un importo complessivo pari a euro 477.366,28. Risulta pertanto una richiesta di contributi pari ad euro 525.618,18 non coperta da finanziamento.

Per quanto riguarda le domande biennali, sono state presentate n. 40 domande e in base ai primi esiti dell'istruttoria in corso risultano ammissibili a finanziamento n 40 domande per un fabbisogno complessivo di risorse pari ad euro 6.102.757,00.

Considerato che alla luce del monitoraggio del P.N.S Vino campagna 2020/2021 le imprese del settore vitivinicolo hanno mostrato un apprezzabile interesse per gli investimenti e per la promozione dei loro prodotti pur in una situazione congiunturale particolarmente critica a seguito della crisi pandemica da Covid 19;

Ritenuto di dover prendere in considerazione eventuali ulteriori possibilità di utilizzo delle risorse del PNS Vino in quanto queste sono le uniche a cui le imprese del settore vitivinicolo hanno accesso;

Considerato che alla luce di quanto richiesto dalle Regioni e Province autonome, e condiviso all'unanimità nella Commissione Politiche agricole del 23 febbraio u.s., è stato richiesto con urgenza al competente Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali l'emanazione di apposito decreto di riparto delle risorse finanziarie per la campagna 2021/2022;

Visto il decreto dipartimentale del MiPAAF n. 115575 del 10 marzo 2021 di riparto delle risorse finanziarie P.N.S. Vino per l'annualità 2021/2022 dal quale risulta un'assegnazione complessiva di risorse alla Regione Umbria pari ad euro 5.504.067,00;

Ritenuto di utilizzare parte delle risorse assegnate con il (decreto dipartimentale) decreto dipartimentale del MiPAAF del 10 marzo 2021 di riparto delle risorse finanziarie P.N.S. Vino annualità 2021/2022 dalla quale risulta un'assegnazione complessiva di risorse alla Regione Umbria pari ad euro 5.504.067,00 per l'attuazione del Programma nazionale di sostegno del settore vino per la campagna 2021/2022 per sostenere l'attuazione della Misura "Investimenti" e sulla della Misura "Promozione sui mercati dei Paesi terzi" del P.N.S. Campagna 2020/2021 in Umbria;

Ritenuto di utilizzare parte di le suddette risorse per la Misura "Investimenti" per il finanziamento delle domande annuali ad oggi ritenute ammissibili ma non finanziabili ai sensi di quanto disposto dalla D.D. n. 1564/2021 per un importo pari ad euro 525.618,18 richiedendo altresì al Servizio Sviluppo delle imprese agricole e delle filiere agroalimentari di definire una ipotesi tecnica di concerto con il Ministero ed Agea affinché le domande biennali 2021 che saranno dichiarate ammissibili, pur non disponendo di copertura finanziaria, possano usufruire di eventuali priorità di accesso alla campagna 2021/2022 e/o proroghe di attuazione dei progetti;

Considerato che i saldi per i progetti di promozione nei Paesi terzi della campagna 19/20, le cui domande di pagamento, ai sensi dell'art. 4, comma 2, del decreto del ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 2 luglio 2020 n. 6986, saranno presentate entro il 31 maggio 2021, potranno essere liquidati a partire dal 16 ottobre 2021, ossia nell'esercizio finanziario 21/22;

Ritenuto pertanto di utilizzare le risorse destinate a coprire i saldi dei progetti della campagna 2019/2020 che ammontano ad € 326.427,83 per garantire il finanziamento dell'anticipo dell'80% dei progetti ritenuti ammissibili con D.D. n. 751/2021 secondo l'ordine di priorità in graduatoria, fino ad esaurimento delle risorse, facendo gravare la somma non al momento disponibile sull'annualità 2021/2022.

Tutto ciò premesso si propone alla Giunta regionale:

Omissis

(Vedasi dispositivo deliberazione)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 17 marzo 2021, n. 208.

Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004. Revoca D.G.R. n. 93/2008 e n. 1849/2008.

LA GIUNTA REGIONALE

Il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto: **"Linee Guida per la formazione del personale**

addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004. Revoca D.G.R. n. 93/2008 e n. 1849/2008.” e la conseguente proposta dell'assessore Luca Coletto;

Preso atto:

- a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;
- b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal dirigente competente;
- c) del parere favorevole del direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

Richiamati i Regolamenti nn. 852 e 853/2004 individuano negli Operatori del settore alimentare gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle AA.SS.LL., delle Regioni e Province autonome e del Ministero del Lavoro, della salute e delle politiche sociali, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

per le motivazioni contenute nel documento istruttorio che è parte integrante e sostanziale della presente deliberazione

1) di stabilire la modifica dei requisiti di formazione per gli operatori del settore alimentare, sulla base delle esperienze acquisite con i corsi fino ad oggi sostenuti;

2) di adottare l'**Allegato A “Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti”**, quale parte integrante e sostanziale alla presente deliberazione, redatto e verificato dal dott. Piero Macellari, in collaborazione con la dott.ssa Simona Foresi;

3) di acquisire che l'erogazione dei corsi di formazione base e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti dovrà essere conforme, per modalità di svolgimento e per categorie interessate, alle indicazioni contenute nel documento denominato Allegato A;

4) di confermare, per gli addetti che al momento della pubblicazione della presente deliberazione svolgono già la loro attività presso un'azienda alimentare e non sono né in possesso di adeguata formazione, né di attestato di formazione iniziale o che sono in procinto di svolgere corsi ai sensi delle D.G.R. n. 93/2008 e n. 1849/2008, (aggiornate e sostituite dall'adozione del presente atto), l'adempimento alla necessaria formazione, entro 3 mesi dalla data di pubblicazione della deliberazione;

5) di dare mandato al dirigente del Servizio Prevenzione, sanità veterinaria, sicurezza alimentare di trasmettere il presente atto ai soggetti interessati e di apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

6) di dare atto che il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione nel *Bollettino Ufficiale* della Regione Umbria e nel sito istituzionale della Regione Umbria, pagina sicurezza alimentare.

La Presidente
TESEI

(su proposta dell'assessore Coletto)

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Oggetto: Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004. Revoca D.G.R. n. 93/2008 e n. 1849/2008.

Premesso che:

— l'entrata in vigore del cosiddetto “pacchetto igiene” ha reso necessario attualizzare l'organizzazione della formazione rivolta al personale alimentarista assicurando, in modo omogeneo e su tutto il territorio regionale, una didattica operativa, specifica e rispondente ai bisogni delle aziende umbre.

— I Regolamenti CE, 852/2004 e 853/2004 individuano negli Operatori del Settore Alimentare (OSA) gli attori principali nella responsabilità di dare piena attuazione alle prescrizioni in essi contenute, mentre spetta ai Servizi medici e veterinari delle AA.SS.LL., delle Regioni e Province autonome e del Ministero della Salute, ciascuno per la parte di propria competenza, verificare il rispetto di tali norme.

— In sede di Conferenza Stato Regioni e Province autonome venivano siglate due Intese sulle Linee guida applicative dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 (repertorio atti nn. 2470 e 2477 del 9 febbraio 2006) a seguito delle quali la Regione Umbria ha approvato la D.G.R. n. 295 del 22 febbraio 2006 *“Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari - Sicurezza Alimentare Regione Umbria.”* Tali Linee guida ribadivano, in attuazione di entrambi i Regolamenti, l’importanza della formazione del personale che opera all’interno dell’impresa alimentare intesa come strumento di prevenzione e parte integrante del sistema di autocontrollo implementato all’interno delle industrie alimentari.

— L’Autorità competente, nell’ambito dell’applicazione della sopracitata normativa da parte dell’azienda alimentare, assumeva il ruolo di verifica relativa alle iniziative intraprese per l’opportuna formazione del personale, a garanzia di una produzione igienica degli alimenti per la tutela dei consumatori e per preservare gli stessi addetti dai rischi connessi con talune malattie di origine alimentare.

Acquisito che:

— la Regione Umbria, relativamente al quadro normativo sopra esposto (comprensivo del D.Lvo n. 193/2007 *“Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari del medesimo settore”*, che all’art. 6 prevede sanzioni per violazioni a quanto disposto dai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 comprendenti anche l’obbligo della formazione) approvava la D.G.R. n. 93 del 4 febbraio 2008 *“Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004. Revisione D.G.R. n. 246/2001 e D.D. n. 1915/2003”* con la quale, tra l’altro, aggiornava i provvedimenti regionali adottati in applicazione dell’abrogato D.L vo 155/97.

— A seguito di criticità rilevate dall’entrata a regime della sopradetta D.G.R. n. 93/2008 veniva istituito un Gruppo di lavoro permanente, coordinato dal (ex) Servizio VI - Programmazione e gestione degli Interventi di Emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale Sanità e servizi sociali e costituito da i rappresentanti dei Servizi Medici e Veterinari delle ASL, dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche, dei laboratori pubblici preposti al controllo, dalle Associazioni di categoria interessate nonché da eventuali specifici esperti appositamente individuati. Dopo alcuni incontri di confronto veniva ritenuto opportuno stilare delle integrazioni e modifiche alla D.G.R. n. 93/2008 elaborando, in particolare, un *“Protocollo d’Intesa relativo alla definizione di standard formativi minimi per la formazione degli Operatori del Settore Alimentare”*, sottoscritto dalle Associazioni di Categoria e dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche e adottato con D.G.R. n. 1849 del 22 dicembre 2008 *“Integrazioni e modifiche alla D.G.R. n. 93/2008 - Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853/2004. Revisione D.G.R. n. 246/2001 e D.D. n. 1915/2003”*.

Precisato che successivamente alla D.G.R. n. 1849/2008 sono state adottate ulteriori modifiche e integrazioni, di seguito elencate:

— D.D. n. 2940 del 24 aprile 2012 *“Sospensione dell’attività della Commissione integrata per la verifica dei requisiti di conformità per la progettazione dei corsi di formazione per i lavoratori (art. 37 D.Lvo n. 81/08) per gli OSA (D.G.R. n. 93/2008) e per i venditori utilizzatori di prodotti fitosanitari (D.P.R. n. 290/01) di cui alla D.G.R. n. 251/2009”*;

— D.D. n. 563 dell’11 aprile 2013 *“Revoca della preventiva validazione dei corsi di formazione del personale che opera nelle imprese alimentari - modifiche alla D.G.R. n. 93/2008 e alla D.G.R. n. 1849 del 22 dicembre 2008 - Linee Guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853/2004”*;

— D.D. n. 2853 del 31 marzo 2020 *“Standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 - Revoca D.D. n. 4763/2011”* considerati gli sviluppi tecnologici in materia.

Dato atto altresì della comunicazione C 278/1 Commissione europea (Gazzetta ufficiale dell’Unione europea) del 30 luglio 2016 art. 7 - Formazione - che intende, in senso lato, *“la formazione di cui all’allegato II, Cap XII reg CE 852/2004 adeguata, anche non necessariamente con la partecipazione a corsi di formazione formali, ma acquisita attraverso l’accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionali o dalle autorità competenti, con una formazione adeguata impartita sul posto di lavoro, attraverso manuali di corretta prassi ecc...”*.

Atteso che i bisogni formativi legati alle esigenze proprie di un’azienda e ai ruoli/mansioni dei singoli addetti non sono uno strumento ripetitivo, ma una reale crescita di competenze dell’OSA.

Ritenuto, sulla base delle esperienze formative di questi anni, per continuare ad assicurare in modo omogeneo e su tutto il territorio regionale, una didattica operativa, specifica e rispondente ai bisogni aziendali, di elevare i requisiti dei soggetti formatori quali responsabili della erogazione dei contenuti in materia di igiene delle lavorazioni e tutela della salubrità degli alimenti.

Ribadito che la formazione del personale non può essere un fatto episodico, ma bensì un continuo aggiornamento in grado di fornire agli addetti, in base alle mansioni svolte, la consapevolezza dei processi aziendali e dei rischi ad essi connessi, al fine di garantire la prevenzione in campo alimentare a tutela del consumatore finale.

Stabilito di modificare i requisiti di formazione per gli operatori del settore alimentare, contestualizzandoli rispetto al luogo in cui l’addetto si trova ad operare, contemplando altresì i rischi connessi alle attività e/o mansioni ricoperte nell’azienda.

Visto il documento denominato **Allegato A “Criteri e modalità per l’erogazione dei corsi di formazione base e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti”** che in sintesi:

- a) individua le categorie del personale interessato alla frequenza dei corsi di formazione;

- b) la tipologia dei corsi, i contenuti, le modalità di svolgimento e la periodicità;
- c) i soggetti erogatori, i requisiti organizzativi e i requisiti dei docenti;
- d) gli obblighi nei confronti dell'Autorità competente e le categorie esonerate;
- e) le modalità di erogazione dei corsi FAD.

Ravvisata la necessità di partecipare e condividere il redigendo sopracitato documento **“Allegato A”** con gli enti territorialmente interessati.

Richiamata in proposito la videoconferenza del 10 dicembre 2020 con i responsabili dei servizi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, Igiene degli alimenti e Nutrizione dell'Az. USL UMBRIA 1 e dell'Az. USL UMBRIA 2 nel corso della quale sono state accolte alcune considerazioni e precisazioni.

Richiamata altresì la videoconferenza del 12 gennaio 2021 con le associazioni di categoria partecipando ulteriori suggerimenti da considerare a seguito di invio formale delle annotazioni.

Tutto ciò premesso si propone alla Giunta regionale:

Omissis

(Vedasi dispositivo deliberazione)

ALLEGATO A

CRITERI E MODALITÀ PER L'EROGAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE BASE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI.

1. Premessa

Gli operatori del settore alimentare (OSA) di cui all'articolo 4 paragrafo 1 del Regolamento CE n.852/2004, ovvero il personale addetto alla preparazione, alla trasformazione, alla manipolazione, al trasporto, alla vendita e alla somministrazione degli alimenti, devono ricevere un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività/mansione svolta, ai sensi dell'allegato II capitolo XII "Formazione" del medesimo regolamento.

La formazione dovrà essere conforme, per modalità di svolgimento e per categorie interessate, alle indicazioni contenute nel presente documento denominato ALLEGATO A "Criteri e modalità per l'erogazione dei corsi di formazione base e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti".

2. Categorie professionali interessate

- A. Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti.
- B. Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto.
- C. Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto.

3. Tipologia di corsi

Sulla specifica delle categorie interessate, così come definite al punto 2 del presente documento, si ritiene che la FORMAZIONE BASE costituirà per l'OSA e per il responsabile dell'autocontrollo il livello minimo di preparazione per poter accedere alle professioni nel settore alimentare, mentre l'AGGIORNAMENTO o formazione continua sarà il mantenimento delle competenze di base e/o l'integrazione di carenze procedurali e concettuali attinenti a specifiche prassi del ciclo lavorativo in cui l'addetto è inserito.

FORMAZIONE DI BASE

Si intende per formazione base quella che dovrà essere erogata per la prima volta, prima dell'assunzione e/o comunque entro i tre mesi dalla stessa, al personale addetto alla preparazione, trasformazione, manipolazione, trasporto, vendita e somministrazione degli alimenti. Per i lavoratori stagionali o gli addetti alle sagre e/o manifestazioni temporanee, si rimanda a quanto disposto al punto 1 del presente documento "Esonero dall'obbligo di formazione-specifici titoli di studio".

La formazione di base potrà essere sostenuta dai soggetti aventi i requisiti richiesti al punto 6 del presente documento "Soggetti preposti alla erogazione della formazione". Il numero di discenti massimo ammesso è 25 per ciascuna tipologia di formazione base erogata.

Tipologia addetto	Durata (ore)	Contenuti
<p>A. Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti.</p>	12 ore	<p>La trattazione degli argomenti, di cui al punto 5. "Contenuti dei corsi" sarà organizzata e gestita direttamente con modalità definite dal responsabile dell'erogazione.</p> <p>I contenuti forniti ai partecipanti saranno riportati nel Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14. "Registro presenze" (facsimile allegato 1).</p>
<p>B. Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto.</p>	10 ore	<p>Al termine del corso, dopo il superamento della verifica finale, verrà rilasciato l'attestato (facsimile allegato 2).</p>
<p>C. Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto.</p>	4 ore	

FORMAZIONE DI AGGIORNAMENTO

Si intende per formazione di aggiornamento l'erogazione di un corso da parte di enti di formazione, oppure sostenuto dal responsabile dell'autocontrollo aziendale o da un suo incaricato per il proprio personale di appartenenza.

La formazione dovrà essere specifica per la tipologia di mansione dell'addetto, appropriata in relazione alla tipologia di impresa alimentare di cui fa parte, aggiornata ad ogni variazione del ciclo produttivo e/o modifica di specifici rischi ambientali e/o nel caso di sopravvenute manchevolezze.

Pur lasciando ampio margine decisionale all'OSA, si specifica che la tempistica richiesta per la formazione di aggiornamento non deve essere comunque superiore ai 5 anni. Il numero di discenti massimo ammesso è 25 per ciascuna tipologia di aggiornamento erogata.

Tipologia addetto	Durata (ore)	Contenuti
<p>A. Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti.</p>	<p>La durata della formazione di aggiornamento sarà a discrezione del responsabile dell'erogazione e il percorso verrà scelto in base ai reali bisogni dell'azienda e delle mansioni a carico del singolo addetto</p>	<p>La trattazione degli argomenti, di cui al punto 5. "Contenuti dei corsi" sarà organizzata e gestita direttamente con modalità definite dal responsabile dell'erogazione.</p> <p>I contenuti forniti ai partecipanti saranno riportati nel Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14. "Registro presenze" (facsimile allegato 1).</p> <p>Al termine del corso, dopo il superamento della verifica finale, verrà rilasciato l'attestato (facsimile allegato 2).</p>
<p>B. Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto.</p>		
<p>C. Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto.</p>		

4. Organizzazione della formazione

Il responsabile HACCP può incaricare altra persona, associazione di categoria o ente formativo, a svolgere la formazione base e di aggiornamento inclusa la modalità FAD che, in quest'ultimo caso, dovrà attenersi a quanto riportato nella Determina Dirigenziale n.2853 del 31 marzo 2020 del Servizio Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare.

Anche per l'erogazione della formazione con modalità FAD dovrà essere compilato, in formato elettronico, il Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14 del presente documento "*Registro presenze*" (facsimile allegato 1).

Al termine di ciascun corso, base o aggiornamento, verrà sostenuta da ogni discente una verifica finale redatta dal preposto all'erogazione della formazione e inerente i contenuti forniti agli addetti con facoltà di scelta riguardo le modalità di compilazione dei test (risposte aperte, risposte chiuse, test a risposte multiple ecc..).

La verifica finale sarà ritenuta valida con almeno il 75% di risposte esatte e contestualmente all'esito favorevole del test finale, verrà rilasciato l'attestato di formazione di cui al facsimile allegato 2 del presente documento.

Il registro delle presenze con esplicitati i contenuti dei corsi, la verifica finale e l'attestato di formazione, costituiranno documentazione probatoria per le ispezioni da parte degli Enti competenti che potranno richiederla e visionarla in loco durante il controllo ufficiale.

Tali supporti verranno conservati secondo quanto riportato al punto 13 del presente documento "*Archiviazione della documentazione*".

5. Contenuti dei corsi

Il programma formativo dei corsi erogati dovrà prevedere lo svolgimento dei seguenti macro argomenti, ciascuno dei quali da trattare in funzione dei rischi alimentari sottesi alla tipologia di processo:

- Nozioni di microbiologia;
- Buone pratiche di lavorazione;
- Principi e metodologie H.A.C.C.P., procedure aziendali di autocontrollo, la sanificazione e l'analisi del rischio;
- Malattie trasmesse dagli alimenti;
- Tracciabilità e rintracciabilità alimentare;
- Il quadro normativo a disciplina della sicurezza alimentare e dell'igiene alimenti.

Saranno ritenuti validi i corsi base e aggiornamento sostenuti dai discenti che avranno frequentato il numero delle ore previste attestate dalla compilazione corretta del Registro della formazione del personale addetto alle imprese alimentari di cui al punto 14 del presente documento "*Registro presenze*".

6. Soggetti preposti alla erogazione della formazione

- Regione Umbria anche mediante le proprie strutture tecniche operanti nel settore della prevenzione (Aziende Sanitarie Locali) e della formazione continua;
- Enti di formazione accreditati ai sensi del sistema di accreditamento nazionale e regionale vigente;
- Università;
- Associazioni di categoria;
- Responsabile dell'autocontrollo aziendale;
- Docenti di cui al punto 8 "*Requisiti dei docenti*" del presente documento.

7. Requisiti e specifiche di carattere organizzativo

Il soggetto erogatore del corso dovrà:

- essere dotato di sede e struttura organizzativa idonei alla gestione dei processi formativi anche in modalità e-learning, della piattaforma tecnologica e del monitoraggio continuo del processo (LMS – Learning Management System);
- garantire la disponibilità dei profili di competenze per la gestione didattica e tecnica della formazione quali:
 - Responsabile/coordinatore scientifico del corso,
 - Addetto alla assistenza amministrativa del corso.

Solo per l'aggiornamento e solo per il proprio personale dipendente, il responsabile dell'autocontrollo o chi per lui incaricato, potrà sostenere la formazione se in possesso di almeno uno dei requisiti di cui al punto 8 del presente documento "*Requisiti dei docenti*" o in alternativa in possesso della documentazione attestante la formazione base sostenuta nei 3 anni precedenti l'erogazione del corso al proprio personale aziendale.

8. Requisiti dei docenti

I relatori/docenti individuati per la formazione, sia in aula che in modalità e-learning, devono possedere i seguenti titoli di studio, adeguata professionalità e comprovata esperienza in materia.

- laurea in medicina e chirurgia;
- laurea in medicina veterinaria;
- laurea in scienze biologiche;
- laurea in chimica;
- laurea in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari;
- laurea in farmacia;
- laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- laurea in dietistica;
- laurea in scienze della nutrizione umana;
- laurea in biotecnologie;
- laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Si ritengono altresì validi i titoli di Laurea di primo livello (triennale) per le sopraelencate classi di Laurea (ove previsti) ed i relativi titoli di equipollenza previsti dalle norme di legge.

Inoltre devono avere maturato un'esperienza minima nel settore di almeno 2 anni presso attività pubbliche e/o private.

9. Operatori del settore alimentare provenienti da altre regioni

La formazione degli operatori da altre regioni è valida se i contenuti trattati saranno ritenuti analoghi a quelli previsti dalla normativa regionale di cui al presente atto e se risulterà altresì adeguatamente documentata rispetto agli argomenti svolti, all'ente formatore, ai docenti, al numero di ore e alla tipologia di formazione erogata.

10. Obblighi nei confronti delle Autorità Competenti

Nell'ambito dell'attività di vigilanza a carico dell'autorità competente gli operatori addetti al controllo ufficiale procedono al riscontro dell'avvenuta formazione sia attraverso la verifica documentale dei registri dei corsi sostenuti e degli attestati, sia dal riscontro dell'applicazione di corrette misure igienico sanitarie degli OSA.

Qualora si evidenziassero carenze formative, in sede di controllo ufficiale, si procederà all'emissione di prescrizioni concernenti l'obbligo di un'ulteriore formazione da effettuarsi entro 30 giorni dalla non conformità riscontrata.

11. Esonero dall'obbligo di formazione- specifici titoli di studio

Sono escluse dall'obbligo formativo le seguenti categorie:

- soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al punto 8 "*Requisiti dei docenti*", nonché quelli in possesso del diploma di Istituto alberghiero e Istituto per l'agricoltura (agrotecnici) da dichiarare compilando il facsimile di cui all'allegato 3;
- personale che non rientra nelle categorie A, B e C di cui al punto 2 del presente documento "*Categorie professionali interessate*";
- personale addetto alla distribuzione ai tavoli dei pasti nelle manifestazioni temporanee, (quali sagre, feste popolari ed eventi analoghi in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti), in relazione all'occasionalità e temporaneità dell'evento.

Rimane pertanto l'obbligatorietà della formazione, base o di aggiornamento, a carico del responsabile del piano di autocontrollo della manifestazione temporanea (sagre, feste popolari ed eventi analoghi) e del personale addetto alla preparazione e sporzionamento dei pasti nei locali adibiti a cucina.

Nel caso di addetti stagionali e/o apprendisti presso aziende alimentari la formazione base dovrà essere acquisita prima o entro tre mesi dall'assunzione.

12. Corsi FAD

Per lo svolgimento dei corsi FAD e in e-learning si rimanda alla Determina Dirigenziale n.2853 del 31 marzo 2020 del Servizio Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza alimentare “*Standard formativi minimi per la formazione a distanza (FAD) del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi del Regolamento CE n.852/2004 e n. 853/2004 – Revoca DD n.4763/2011*”.

13. Archiviazione della documentazione

L’ente erogatore e/o il responsabile dell’autocontrollo, o chi per lui incaricato, dovrà conservare la documentazione di ciascun corso sostenuto per almeno 5 anni e nel caso della formazione di base, fino al permanere dell’addetto nell’azienda.

Il sistema di archiviazione e tenuta della documentazione potrà essere effettuato anche avvalendosi di adeguati supporti informatici, purché disponibili su richiesta delle autorità competenti.

14. Registro presenze

Il registro presenze, da compilare per ciascun corso erogato, potrà essere redatto sulla base del facsimile di cui all’allegato 1 del presente documento e comunque dovrà necessariamente riportare:

- Titolo del corso inerente la tipologia di personale da formare (A,B,C) di cui al punto 2 del presente documento;
- Nome e cognome del partecipante
- Data del corso;
- Ora d’ingresso e d’uscita documentata dalla firma del partecipante;
- Nome e cognome del responsabile/coordinatore del corso documentata dalla relativa firma;
- Programma e contenuti del corso così come suddiviso dal responsabile incaricato;
- Nome e cognome del docente/i e relativa firma.

Per la modalità FAD si prevede la compilazione elettronica del registro da inviare al termine del corso al responsabile dell’autocontrollo che lo archivia secondo le modalità di cui al punto 13 “*Archiviazione della documentazione*” del presente documento, specificando che non è richiesta la firma digitale.

Sono esclusi dall’obbligo di compilazione elettronica del registro i corsi FAD che utilizzano piattaforme e-learning abilitate al tracciamento in automatico di orari in entrata ed uscita e in grado di restituire i dati anagrafici completi dei discenti registrati e dei docenti incaricati.

15. Rilascio dell'attestato di formazione

Il discente che sostiene e supera la verifica finale avrà diritto al rilascio dell'attestato di formazione di cui al facsimile dell'allegato 2 del presente documento.

Per la modalità FAD si ritiene valida l'attestazione e/o certificazione generata dalla restituzione in automatico dei dati anagrafici del discente registrato e del docente incaricato a sostenere la lezione, oltre i contenuti del corso frequentato mediante piattaforma e-learning.

Il titolare o il responsabile dell'autocontrollo aziendale rilascia l'attestazione di avvenuta formazione, in corso di validità, del dipendente che intenda trasferirsi presso altra azienda, anche fuori regione.

16. Informativa sulla privacy

La restituzione dei dati dei docenti e dei discenti registrati, nonché di qualsiasi altro documento contenente informazioni sensibili, dovrà essere trattata secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia di protezione e trattamento dei dati personali.

17. Disposizioni transitorie

Gli addetti che al momento della pubblicazione della presente deliberazione svolgono già la loro attività presso un'azienda alimentare e non sono né in possesso di adeguata formazione, né di attestato di formazione iniziale o che sono in procinto di svolgere corsi ai sensi delle DGR n.93/2008 e n.1849/2008, (revocate dall'adozione del presente atto), dovranno adeguarsi e adempiere alla necessaria formazione di cui al presente documento entro 3 mesi dalla data di pubblicazione della deliberazione che approva, quale parte integrante e sostanziale, l'**ALLEGATO A "Criteri e modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione base e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti"**, salvo disposizioni contingibili e urgenti.

ALLEGATO 1 Registro presenze (facsimile) – PRIMA PAGINA
(Ai sensi della presente DGR)

Titolo corso:

Tipologia e n. di ore:

Modalità (FAD o frontale):

N.	NOME E COGNOME	Ora ingresso	Firma	Ora uscita	Firma
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
ASSISTENTE AMMINISTRATIVO (NOME E COGNOME)					

ALLEGATO 1 Registro presenze (facsimile) – SECONDA PAGINA e SUCCESSIVE

DATA	ore	Contenuti della docenza	DOCENTE (Nome e cognome)	Firma
RESPONSABILE DEL CORSO (Nome e Cognome)				Firma

**Allegato 2 ATTESTATO di FORMAZIONE (facsimile)-FRONTE
(Ai sensi della presente DGR)**

Il/La _____

Nato/a _____ il _____

Codice Fiscale: _____

Ha frequentato:

FORMAZIONE BASE (Frontale FAD) n. ore.....

FORMAZIONE DI AGGIORNAMENTO (Frontale FAD) n. ore.....

Per la tipologia:

A (Titolare d'impresa e responsabile dell'autocontrollo e/o chi ha il compito di organizzare i processi lavorativi, i rischi aziendali e l'operato dei propri addetti).

B (Addetti alla manipolazione di alimenti deperibili, in presenza di specifici rischi per alimenti soggetti a regime di temperature controllate compreso il trasporto).

C (Addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi è alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richiede particolari temperature di conservazione compreso il trasporto).

In data Presso

Sede e data

Firma e qualifica del responsabile del corso

Allegato 2 ATTESTATO di FORMAZIONE (facsimile)-RETRO**Indicare il programma del corso sostenuto e l'esito della verifica finale**

Allegato 3. Dichiarazione esonero (Facsimile)

DICHIARAZIONE ATTESTANTE IL POSSESSO DEI REQUISITI PER L'ESONERO DALL'OBBLIGO DI FORMAZIONE (Ai sensi della presente DGR)

Il/La _____

Nato/a _____

Il _____

In base ai requisiti di cui al punto 8 e al punto 11 dell'ALLEGATO A "Criteri e modalità per l'erogazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti"

DICHIARA

di essere in possesso del titolo _____

rilasciato in data _____ **dal** _____

che sostituisce l'obbligo formativo previsto dalla presente DGR.

Luogo e data

Firma e qualifica

La/Il sottoscritta/o, consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dall'art. 76 del D.P.R. 28.12. 2000, n. 445, dichiara, sotto la propria responsabilità, che quanto sopra affermato corrisponde a verità.

Fermo restando quanto previsto ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, qualora dai controlli di cui sopra emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decadrà dei benefici eventualmente conseguiti per effetto del provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.