

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Lamezia Terme

Corsi di formazione per alimentaristi

Il Regolamento Comunitario n°852 del 29 aprile 2004 prevede che gli addetti alla manipolazione degli alimenti, ed in generale gli Operatori del Settore Alimentare, ricevano un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività, nonché per l'applicazione del sistema HACCP. Infatti solo un efficace addestramento, finalizzato alla corretta attuazione di tutte le misure di buona prassi igienica, può tutelare la salute pubblica garantendo una reale prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

Con Decreto n°21667 del 1 dicembre 2009 del Dirigente Generale del Dipartimento Tutela della Salute e successiva Deliberazione di Giunta Regionale n°28/2012, sono state individuate le procedure per la realizzazione dei corsi di formazione di cui sopra.

Il personale tenuto alla frequenza dei corsi è classificato in due categorie in base al rischio delle mansioni che svolge:

Categoria A - rischio elevato attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione/somministrazione:

- personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari;
- produttori di gelato artigianale, yogurterie;
- personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici;
- addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie;
- pasticceri;
- addetti all'industria conserviera;
- addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce;
- addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;
- addetti alle lavorazioni prodotti da forno;
- addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;
- addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;
- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;
- allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo;
- responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività

Categoria B - rischio medio attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o alla relativa sola somministrazione e vendita:

- personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti;
- addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);
- camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione);
- baristi addetti alla sola somministrazione e vendita;
- addetti alla produzione delle bevande;
- addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi;

- addetti alla produzione di caramelle e affini;
- addetti alla produzione di additivi ed aromi;
- personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80)

Sono esclusi dall'obbligo di frequentare i corsi di formazione gli addetti che non manipolano direttamente i prodotti alimentari – **Categoria C - rischio basso** (attività che non comportano un contatto diretto con i prodotti alimentari quali ad es. trasportatori e magazzinieri, lavapiatti, tabaccai, cassieri, farmacisti ecc).

Le attività eventualmente non considerate verranno valutate ed inserite nelle specifiche categorie di rischio volta per volta in base all'analisi del rischio.

Tipologie di corsi: sono previsti due tipologie di corsi così come specificato

| categoria | A | B | AGGIORNAMENTO |
|------------------|-----------------|----------------|----------------------|
| durata del corso | otto ore | sei ore | quattro ore |
| tariffe ASP | € 40,00 | € 25,00 | € 15,00 |

L'attestato di formazione rilasciato ha validità 36 mesi e viene rinnovato a seguito della frequenza ogni 3 anni di un **corso di aggiornamento** della durata di quattro ore, alla tariffa di € 15,00.

Tutti gli addetti alla attività di alimentarista, soggetti all'obbligo dell'attestato di formazione – Categorie A e B – dovranno munirsi dello stesso entro dodici mesi dalla data di pubblicazione del DDG 21667 del 01.12.2009. **Eventuali attestati rilasciati in data precedente all'approvazione del Decreto di cui sopra avranno validità di mesi 18 esclusivamente se rilasciati dal Dipartimento di Prevenzione delle ASP.**

I soggetti in possesso dei seguenti titoli di studio (o ad essi equipollenti o equiparati) **sono esonerati** dalla partecipazione ai corsi di formazione: *laurea in medicina e chirurgia; laurea in farmacia; laurea in medicina veterinaria; laurea in scienze biologiche; diploma di scuola alberghiera (quinquennale); laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; laurea in assistente sanitario; laurea in infermieristica; laurea in scienze e tecnologie alimentari; laurea in dietistica; laurea in scienze agrarie e forestali; laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali; laurea in ingegneria delle industrie alimentari.*

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione organizza i corsi di formazione, predisposti per livelli di rischio differenziati e per categorie omogenee di addetti.

Gli Operatori che desiderano partecipare dovranno presentare apposita istanza al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, via Sottotenente Notaro 2, c/o vecchio Ospedale, 2° piano: all'istanza va allegata la ricevuta del versamento effettuato sul CC postale n° 10569887 intestato ad Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro – ambito territoriale di Lamezia Terme causale: **SIAN - corso di formazione addetti settore alimentare.**

Per informazioni telefonare al 0968 208317 – 310 - 312 - 307- 322, nelle ore di ufficio.

N.B. Eventuali assenze vanno comunicate tempestivamente, anche tramite telefono, e motivate; in tal modo si potrà provvedere al recupero della lezione. **In caso di assenze non comunicate e/o non giustificate** l'operatore dovrà presentare nuovamente l'istanza di partecipazione ed **effettuare un nuovo versamento.**