

## **PROTOCOLLO D'INTESA**

**TRA LA REGIONE LOMBARDIA E L'UNIONE REGIONALE LOMBARDA COMMERCIO, TURISMO E SERVIZI, PER LA SPERIMENTAZIONE DELLE AZIONI NECESSARIE ALL'ATTUAZIONE DELL'ART. 4 DELLA LEGGE REGIONALE N° 12 DEL 4.8.2003 "NORME RELATIVE A CERTIFICAZIONI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' PUBBLICA" E PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI.**

### **1. PREMESSA**

La Legge Regionale 4 agosto 2003, n. 12, prevede all'art. 4, punto 2: che "Gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione di alimenti sono tenuti a ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa e ad essere aggiornati con periodicità biennale. L'onere della formazione ed aggiornamento è a carico dei datori di lavoro, come definiti dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155"

Il presente protocollo intende facilitare l'attuazione degli adempimenti sopra previsti, in particolare per ciò che concerne quanto stabilito dal comma 2 del suddetto articolo, soprattutto per le imprese di piccole e medie dimensioni, dove, può risultare più difficile realizzare iniziative di formazione ai fini della prevenzione e della sicurezza.

Resta, comunque, inteso che iniziative di formazione adottate in proprio dalle industrie alimentari, sono comunque valide ai sensi di quanto previsto dal Decreto Legislativo 155/97.

Il presente protocollo viene adottato, in via sperimentale, per il periodo di anni 2 dal momento della sua applicazione.

### **2. DESTINATARI**

Destinatari dell'attività formativa prevista dalla norma e oggetto del presente protocollo, sono i titolari, i collaboratori (anche familiari, stagionali e occasionali) i soci, gli associati in partecipazione e i dipendenti, ecc., che svolgono o devono svolgere attività di produzione, somministrazione, preparazione, trasformazione, vendita e distribuzione di prodotti alimentari.

Per opportunità tali soggetti saranno in seguito definiti addetti.

Gli obblighi formativi contemplati dalla Legge Regionale 12/2003, riguardano anche il personale non direttamente dipendente, ma che viene reclutato, anche per prestazioni occasionali, tramite aziende fornitrici di servizi o simili.

### **3. SOGGETTI ATTUATORI DELLE INIZIATIVE FORMATIVE**

I corsi attivati per l'attuazione del presente protocollo sono organizzati dalle associazioni di categoria che vi aderiscono.

A tal fine l'Unione Regionale Lombarda Commercio, Turismo e Servizi assume l'impegno di attivarsi affinché le Organizzazioni Provinciali ad essa associate organizzino, in via diretta o anche attraverso propri soggetti costituiti a livello provinciale, corsi aziendali ed interaziendali di informazione/formazione per gli operatori citati in premessa, finalizzati al rispetto di corrette prassi sotto il profilo igienico-sanitario e a rendere, quindi, i comportamenti coerenti con la normativa vigente.

I corsi saranno realizzati secondo le articolazioni territoriali delle Associazioni che organizzano i corsi, preferibilmente tenendo conto delle aree di competenza delle ASL.

#### **4. OBIETTIVO**

Obiettivo del corso è quello di far acquisire agli allievi le conoscenze fondamentali e le relative competenze circa i principali rischi di ordine microbiologico, chimico e fisico che esistono nei processi di produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti, i requisiti strutturali, la gestione degli alimenti, l'igiene della persona e dell'ambiente, nonché la prevenzione e la sicurezza dei lavoratori del comparto.

#### **5. DURATA E CONTENUTI**

I corsi, della durata di 4 ore d'aula, prevedono i seguenti argomenti:

- ▶ motivazioni all'interesse per l'igiene;
- ▶ contaminazione e conservazione degli alimenti;
- ▶ malattie trasmesse dagli alimenti;
- ▶ procedure di pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature
- ▶ igiene personale.

I corsi, ove possibile, saranno organizzati per gruppi di operatori appartenenti a categorie omogenee per attività e merceologia.

#### **6. RUOLO DELLE ASL**

Compito delle ASL non è quello di esprimersi sulla validità tecnico-scientifica delle iniziative formative, bensì quello di verificare che al personale sia stata fornita la formazione e l'addestramento previsto e, soprattutto, che dimostri, sotto l'aspetto operativo, di aver compreso i concetti e di applicarli.

Se richieste, le Aziende Sanitarie Locali della Regione Lombardia, possono collaborare con dette associazioni, svolgendo un ruolo di indirizzo nella prefigurazione dei percorsi formativi, nonché per un eventuale supporto didattico, a fini tecnico-scientifici.

A seguito dell'esito dell'attività di controllo ufficiale, come anche del monitoraggio di cui ai successivi paragrafi, potranno essere individuati criteri per una crescita culturale dei processi formativi.

#### **7. NUMERO DEGLI ALLIEVI**

A ciascuna edizione possono partecipare, di norma, non più di 30 allievi

#### **8. EDIZIONI**

Onde evitare un numero troppo elevato di edizioni, diventa, quindi, necessario operare una ricognizione sul numero di addetti potenzialmente interessati, e stabilire delle priorità nell'individuare i destinatari dei corsi e, quindi, il numero di edizione dei corsi, tenendo presente, ad esempio,

- ▶ gli addetti che ancora non hanno seguito iniziative in tal senso;
- ▶ gli addetti che necessitano della prima formazione, come indicato dall'art. 4, comma 2;
- ▶ categorie che potrebbero, in via prioritaria, essere oggetto di formazione.

Tale ricognizione sarà effettuata dalle Associazioni di categoria.

#### **9. PROFESSIONALITÀ DOCENTI**

I docenti saranno individuati tra soggetti (laureati e/o tecnici) qualificati e, possibilmente, con esperienza professionale nel settore, che, comunque, deve essere autocertificata.

#### **10. VERIFICA FINALE**

Alla verifica finale sono ammessi gli allievi che abbiano partecipato al corso.

La verifica finale consisterà in un questionario, se del caso integrato da un colloquio, davanti ad una commissione, designata dall'organizzatore del corso, tendente a comprovare, per ogni singolo allievo, le competenze acquisite durante il percorso formativo.

Tra il termine del corso e l'esame, non deve intercorrere un periodo di tempo superiore a 180 giorni.

	Punteggio	esito
Criterio di valutazione	<24/30 o equivalente	respinto
	≥24/30<27/30 o equivalente	colloquio
	≥27/30 o equivalente	prova superata

In caso di mancato superamento dell'esame è consentito ripresentarsi, senza ripetizione del corso, purché l'esame sia sostenuto entro 180 giorni dal corso seguito.

## 11. CERTIFICAZIONE

A coloro che avranno frequentato il corso e superato la verifica finale, verrà rilasciato, a cura del soggetto organizzatore del corso, un apposito attestato, riportante l'esito dell'esame, in duplice copia, una per l'interessato ed una per l'azienda presso la quale opera, che ha l'obbligo di conservarlo e di metterlo a disposizione degli organismi di vigilanza e controllo.

Su tali attestati saranno anche previsti appositi spazi che consentano l'annotazione dei successivi momenti di aggiornamento biennali.

L'azienda dovrà restituire la propria copia dell'attestato nel caso di interruzione del rapporto con l'operatore.

## 12. MONITORAGGIO DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

Le associazioni di cui al presente protocollo, si impegnano, realizzare una costante azione di monitoraggio sui contenuti e sui livelli di qualità delle attività formative, affinché si mantengano coerenti con la normativa in vigore e con gli scopi istituzionali.

## 13. PRIMA FORMAZIONE

Dall'obbligo di partecipazione alle iniziative di prima formazione, di cui all'articolo 4, comma 2, possono essere esentati:

- Gli addetti in possesso del diploma di scuola media Superiore e del diploma di laurea in discipline attinenti l'igiene dei prodotti alimentari (es. Laurea in Medicina e Chirurgia, in Biologia, in Scienze dell'Alimentazione, in Scienze e Tecnologie Alimentari, ecc.; diploma di dietista, diploma di scuola alberghiera, ecc.);
- quanti, sia come responsabili che come addetti, hanno già frequentato un corso, della durata di minimo 4 ore, sulle problematiche igienico-sanitarie a seguito dell'entrata in vigore del Decreto Legislativo 155/97, e posseggano al riguardo apposito attestato rilasciato e sottoscritto dall'ente formatore e di cui esista riscontro nella documentazione relativa all'autocontrollo;
- coloro che hanno partecipato ai corsi per l'iscrizione al Registro delle imprese Esercenti il Commercio (REC)
- coloro che hanno partecipato ai corsi per l'iscrizione al registro delle imprese turistiche

## 14. AGGIORNAMENTO

L'attività di aggiornamento, di cui all'articolo 4, comma 2, della Legge Regionale 13/2003, riguarderà, tra l'altro, eventuali elementi innovativi rispetto agli argomenti del corso.

Per gli operatori di cui al precedente punto 13, l'obbligo di aggiornamento biennale dovrà essere adempiuto entro il termine di due anni dall'entrata in vigore della legge regionale 4 agosto 2003, n. 12.

Il Presidente dell'Unione Regionale Lombarda  
Commercio, Turismo e Servizi  
(Renato Borghi)

L'Assessore Regionale alla Sanità  
(Carlo Borsani)

Milano 15 ottobre 2003