



Ministero della Salute

Definizione dei criteri uniformi per la formazione del personale adibito alla produzione, alla somministrazione e alla commercializzazione di alimenti.

IL MINISTRO

VISTO il decreto legge 13 settembre 2012, n. 158 recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" convertito, con modificazioni, nella legge 8 novembre 2012, n.189 ed, in particolare, l'articolo 8, comma 16 quater che dispone "ai fini dell'applicazione uniforme, su tutto il territorio nazionale, delle modalità di formazione, anche a distanza, del personale adibito alla produzione, alla somministrazione e alla commercializzazione di alimenti, il Ministro della salute, con decreto di natura non regolamentare, sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano definisce i criteri di tale formazione";

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, in particolare le disposizioni relative alla formazione del personale che opera nel settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare, contenute nell'allegato II, capitolo XII;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e che dispone che l'autorità competente svolga controlli per verificare la formazione in materia di igiene e procedure di lavoro;

Visto il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 concernente "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" che individua quale Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare il Ministero della salute, le regioni e province autonome di Trento e Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

Considerato che il citato regolamento (CE) n. 852/2004 dispone che gli operatori del settore alimentare devono assicurare che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari;

Ritenuto di dover garantire criteri uniformi su tutto il territorio nazionale della formazione del personale adibito alla produzione, alla somministrazione e alla commercializzazione di alimenti;

Sentita la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano nella seduta del

Decreta:

Art. 1

(Campo di applicazione e definizioni)

1. Il presente decreto definisce i criteri per garantire la formazione del personale adibito alla produzione, alla somministrazione e alla commercializzazione di alimenti (d'ora in poi alimentarista) su tutto il territorio nazionale.
2. Ai fini del presente decreto si intende per alimentarista il personale addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, ivi compresi il conduttore dell'esercizio e i suoi familiari che prestino attività - anche a titolo gratuito - nell'esercizio stesso, destinato anche temporaneamente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari.

Art. 2

(Classificazione delle attività svolte)

1. Le attività svolte dagli alimentaristi sono classificate in due livelli decrescenti sulla base del rischio dei relativi cicli lavorativi attuati:
 - categoria A: attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione;
 - categoria B: attività che comportano manipolazione di alimenti confezionati o sfusi non deteriorabili o relative alla sola somministrazione e vendita;
2. L'elenco delle attività svolte dagli alimentaristi, classificate in categoria A e B di cui al comma 1, sono riportate nell'allegato 1 al presente decreto.

Art. 3

(Criteri di formazione)

1 La formazione deve essere:

- a) specifica: attinente alla tipologia di attività svolta dal personale "alimentarista" sia per quanto riguarda il livello di rischio, che per quanto concerne la tipologia del rischio;
- b) permanente: deve prevedere un aggiornamento ogni tre anni;
- c) documentata: il suo svolgimento e i successivi aggiornamenti devono essere inseriti nel *curriculum* lavorativo dell'alimentarista e devono essere resi disponibili per la verifica da parte delle autorità competenti ai controlli ufficiali.

2 La formazione si articola in:

- a) corso di approfondimento di otto ore destinato a tutti gli alimentaristi che espletano attività di cui alla categoria A, che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;
- b) corso di base di sei ore destinato a tutti gli alimentaristi che espletano attività di cui alla categoria B, che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione;
- c) corso di aggiornamento di quattro ore destinato a tutti gli alimentaristi che espletano attività di cui alle categorie A e B, il cui attestato di formazione sia stato rilasciato antecedentemente a 36 mesi.

3 Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione iniziali o di aggiornamento non deve essere superiore a 30 (trenta) unità.

4. I corsi devono essere organizzati per livello di rischio differenziato e, nell'ambito del livello di rischio individuato, per categorie omogenee di alimentaristi, non possono essere approvati corsi

rivolti a categorie omnicomprensive e o generiche.

Art. 4

(Criteri per i corsi di formazione)

1 L'alimentarista che svolge le attività individuate nelle categorie A e B di cui all'articolo 2, comma 1, è tenuto a partecipare con profitto ai corsi di formazione e ai corsi di aggiornamento di cui all'articolo 3 del presente decreto e a documentare la propria acquisita formazione.

2. I corsi di formazione devono prevedere una o più unità formative di base, comuni a tutti, comprendenti:

- a) rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) fattori idonei a garantire la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- c) procedure di autocontrollo e principi generali del sistema HACCP;
- d) obblighi e responsabilità dell'industria alimentare;
- e) requisiti d'igiene generale;
- f) procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature;
- g) modalità di conservazione degli alimenti.

3. La formazione per gli alimentaristi appartenenti alla categoria A deve prevedere un corso-teorico pratico della durata minima di 8 ore che si svolga anche sui seguenti argomenti:

- a) aspetti merceologici degli alimenti;
- b) principali norme in materia di alimenti, con riferimenti ed esempi a sanzioni per violazioni alle norme sugli alimenti;
- c) tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- d) malattie trasmissibili con gli alimenti;
- e) analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni; tale modulo dovrà avere una specificità riferita alla categoria omogenea di addetti da formare;
- f) comportamenti del personale: igiene della persona e relative procedure specifiche;
- g) igiene del processo: diagrammi di flusso (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento, ecc.);
- h) igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, ecc.;
- i) piano di autocontrollo: analisi dei pericoli e individuazione dei punti critici di controllo, limiti critici, monitoraggio e azioni correttive, obblighi e responsabilità;
- l) procedure di gestione del sistema HACCP: procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, procedura di revisione del sistema stesso;
- m) nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

4. La formazione per gli alimentaristi appartenenti alla categoria B deve prevedere un corso teorico-pratico della durata minima di 6 ore che si svolga anche sui seguenti argomenti:

- a) elementi sulla normativa di settore;
- b) igiene personale, delle strutture e delle attrezzature;
- c) approvvigionamento e conservazione degli alimenti;
- d) buone prassi di lavorazione;
- e) nozioni sulle principali cause di contaminazione degli alimenti e la protezione dei soggetti celiaci e sensibili alle sostanze allergeniche.

5. Il corso di aggiornamento di quattro ore deve fornire informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti oltre a ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso in modo più approfondito e dettagliato nonché fornire, con riferimento alla categoria di rischio, ulteriori informazioni e approfondimenti su:

- a) microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita;
- b) la corretta conservazione degli alimenti e i trattamenti di abbattimento microbico, con particolare

- riferimento alla catena del freddo e alle corrette temperature di conservazione degli alimenti;
- c) la prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
 - d) gestione dei piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP.

Art. 5

(Criteri per l'individuazione dei formatori)

1. I formatori devono essere in possesso di adeguata professionalità e di comprovata esperienza in materia e di almeno uno tra i seguenti titoli di studio:

- a) laurea in medicina e chirurgia;
- b) laurea in medicina veterinaria;
- c) laurea in scienze biologiche;
- d) laurea in chimica;
- e) laurea in scienze agrarie e forestali;
- f) laurea in farmacia;
- g) laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- h) laurea in dietistica;
- i) laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- j) laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- k) laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

ovvero di un titolo di studio ad essi equipollente, equiparato o di un titolo di laurea di primo livello (triennale), ove previsto, per le sopraelencate classi di laurea ed i relativi titoli equipollenti.

2. Il direttore del corso o direttore scientifico, che può essere individuato tra i formatori, ed al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, deve essere in possesso della laurea in medicina e chirurgia, specializzazione in igiene e medicina preventiva, ovvero della laurea in medicina veterinaria, specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale.

3. Al fine di rendere netta la separazione tra la funzione di controllo e di controllato, evitare conflitti d'interesse e ottimizzare le risorse deputate alla vigilanza del rispetto delle normative, le regioni e province autonome non possono organizzare corsi di formazione per addetti al settore.

4. Il personale dipendente delle regioni, province autonome e aziende sanitarie locali non può organizzare né partecipare a corsi di formazione residenziale in qualità di docente o a qualunque altro titolo nell'ambito territoriale di competenza.

5. Il personale dipendente dalle regioni, province autonome e aziende sanitarie locali può partecipare in qualità di autore di testi a corsi di formazione a distanza, escludendo la possibilità di partecipare come organizzatore, docente, tutor o membro di comitati scientifici di soggetti formatori e in ogni caso in cui possa instaurarsi un qualsivoglia rapporto diretto con i discenti dei corsi.

Art. 6

(Criteri per l'individuazione dei soggetti preposti all'organizzazione dei corsi di formazione residenziale)

1. I corsi di formazione residenziale possono essere organizzati da società di formazione o da altri soggetti, tra i quali le associazioni di categoria, aziende pubbliche o private, studi professionali specializzati in materia, che abbiano ottenuto l'accreditamento dalla competente regione o provincia autonoma nel rispetto dei criteri fissati dal presente decreto.

2. Le società di formazione o altri soggetti che intendono presentare domande per l'organizzazione di corsi di formazione nel rispetto delle disposizioni vigenti per l'accreditamento, devono essere in possesso della qualifica di *provider* accreditato per la formazione residenziale e/o a distanza dalla Commissione Nazionale per la Formazione continua in Medicina (ECM) o, in alternativa:

- a) certificazione di Qualità ISO 9001 – 2008 per la formazione residenziale;

- b) possesso di esperienza maturata e documentata nella formazione residenziale in ambito sanitario negli ultimi 3 anni;
 - c) comitato scientifico composto da soggetti qualificati, tra i quali devono essere presenti un medico con specializzazione in igiene e medicina preventiva e un medico veterinario con specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale.
3. L'accreditamento dei soggetti di cui al comma 2 ha validità triennale su tutto il territorio nazionale.
 4. La partecipazione con profitto ad un corso di formazione, residenziale o a distanza, regolarmente espletato, dovrà essere documentata con il rilascio di un attestato di avvenuta formazione, a cura dell'ente di formazione accreditato.
 5. La regione o provincia autonoma che rilascia l'accreditamento per la formazione residenziale e per il rinnovo della stessa individua, sulla base di criteri uniformi e trasparenti, la misura del costo effettivo dell'attività istruttoria e di verifica da porre a carico del soggetto che richiede l'accreditamento.

Art. 7

(Criteri per l'autorizzazione dei corsi di formazione residenziale)

1. La regione o provincia autonoma territorialmente competente rispetto alla sede principale di svolgimento del corso, autorizza i corsi di formazione residenziale proposti dai soggetti accreditati ai sensi dell'articolo 6 sulla base dei seguenti criteri:
 - a) tipologia di corso e programma;
 - c) relazione descrittiva riportante:
 1. destinatari del corso (categoria omogenea di addetti in base alla tipologia ed al livello di rischio);
 2. direttore o direttore scientifico del corso e relativo *curriculum*;
 3. elenco docenti con relativi curricula.
2. Le regioni e province autonome competenti provvedono a tenere un elenco aggiornato di tutti gli enti di formazione che hanno attivato i corsi nell'ambito del territorio di propria appartenenza e dei corsi approvati.
3. La regione o provincia autonoma che autorizza i corsi per la formazione residenziale individua, sulla base di criteri uniformi e trasparenti, la misura del costo effettivo dell'attività istruttoria e di verifica da porre a carico del soggetto che richiede l'autorizzazione.

Art. 8

(Criteri della formazione a distanza)

1. Al fine di agevolare la formazione del personale alimentarista, sono ammessi corsi di formazione a distanza (FAD), compresa la valutazione finale di apprendimento a distanza, aventi ad oggetto i programmi individuati all'articolo 4 effettuati conformemente ai criteri previsti dal presente articolo, opportunamente e idoneamente documentati e che abbiano ottenuto l'approvazione dalla competente regione o provincia autonome.
2. La FAD include diverse modalità con cui è possibile comunicare con interlocutori localizzati in sedi diverse e che possono partecipare in tempi diversi da quelli in cui opera il formatore. È possibile una fruizione individuale o a gruppi dei percorsi formativi.
3. I percorsi formativi FAD si distinguono in tre tipologie:
 - a. la classe virtuale: incentrata sul formatore che utilizza il tradizionale metodo di insegnamento frontale, anche se la lezione è trasmessa a distanza e a molteplici destinatari non solo contemporaneamente ma anche in tempi diversi (materiale durevole);

- b. l'apprendimento collaborativo in rete: incentrato sul gruppo dei destinatari, i quali condividono in rete conoscenze, esperienze e competenze;
 - c. l'autoapprendimento integrato da sistemi di supporto (cartacei, telematici, informativi, etc.): incentrato sull'allievo il quale utilizza materiali durevoli opportunamente predisposti, seguendo un proprio percorso temporalmente (e anche culturalmente) individualizzato, con o senza la guida e il supporto di un tutor.
4. Nei di cui al presente articolo deve essere garantita una forma di tutoraggio anche tramite *e-mail*, telefono o *fax*.

Art. 9

(Criteri per l'individuazione dei soggetti preposti all'organizzazione dei corsi di formazione a distanza)

1. I soggetti che intendono organizzare corsi di formazione a distanza devono ottenere un apposito accreditamento, da parte della regione o provincia autonoma territorialmente competente. La regione o provincia autonoma competente è quella dove ha sede legale il soggetto accreditante.
2. Le regioni e le province autonome definiscono le procedure per l'accREDITAMENTO di cui al comma 1, dei soggetti in possesso della qualifica di *provider* accreditato per la formazione residenziale e/o a distanza dalla Commissione Nazionale per la Formazione continua in Medicina (ECM) ovvero in alternativa, i soggetti in possesso di:
 - a) certificazione di Qualità ISO 9001 – 2008 per la formazione residenziale;
 - b) esperienza maturata e documentata nella formazione residenziale in ambito sanitario negli ultimi 3 anni;
 - c) un comitato scientifico composto da soggetti qualificati, tra i quali devono essere presenti un medico con specializzazione in igiene e medicina preventiva e un medico veterinario con specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale;
3. L'accREDITAMENTO dei soggetti accreditati a distanza ha validità triennale su tutto il territorio nazionale.
4. La regione o provincia autonoma che rilascia l'accREDITAMENTO per la formazione a distanza individua, sulla base di criteri uniformi e trasparenti, la misura del costo effettivo dell'attività istruttoria e di verifica da porre a carico del soggetto che richiede l'accREDITAMENTO.

Art. 10

(Criteri di autorizzazione dei corsi di formazione a distanza).

1. I corsi di formazione a distanza proposti dai soggetti accreditati ai sensi dell'articolo 9 devono essere autorizzati, con validità su tutto il territorio nazionale, dalla competente regione o provincia autonoma sulla base dei seguenti criteri:
 - a) esistenza di un programma con sviluppo dei contenuti relativi agli argomenti del corso;
 - b) presenza di un direttore o direttore scientifico e di formatori individuati secondo quanto previsto all'articolo 5;
 - c) predisposizione di una relazione descrittiva con relativa documentazione, dalle quali si evincano, oltre ai destinatari del corso (categoria omogenea di addetti in base alla tipologia e al livello di rischio) e alla relativa durata, le modalità di erogazione della formazione stessa.
2. La regione o provincia autonoma che autorizza i corsi di formazione a distanza individua, sulla base di criteri uniformi e trasparenti, la misura del costo effettivo dell'attività istruttoria e di verifica da porre a carico del soggetto che richiede l'autorizzazione.

Art. 11
(Attestati di formazione)

1. La partecipazione con profitto ad un corso di formazione, residenziale o a distanza, regolarmente espletato, dovrà essere documentata con il rilascio di un attestato di avvenuta formazione, a cura dei soggetti accreditati.
2. Tutta la documentazione e i registri di presenza, relativi ad ogni corso espletato, dovranno essere conservati, per almeno tre anni, a cura dei soggetti accreditati ed esibiti, a richiesta, alle autorità preposte al controllo.
3. I soggetti accreditati dei corsi residenziali sono tenuti, a conclusione di ogni corso, a trasmettere alla competente regione o provincia autonoma l'elenco nominativo, completo di generalità, dei soggetti che hanno conseguito l'attestato nei singoli corsi espletati.
4. La validità temporale dell'attestato di formazione è fissata in tre anni. Allo scadere dei tre anni l'alimentarista è tenuto a rinnovare l'attestato di formazione con la partecipazione al corso di aggiornamento della durata di quattro ore secondo il programma previsto all'articolo 3, comma 2, lettera c).
5. Gli attestati rilasciati ai sensi del presente decreto hanno validità su tutto il territorio nazionale. Le regioni e province autonome sono tenute a riconoscere validi gli attestati di avvenuta formazione conseguiti in altre regioni o tramite formazione a distanza accreditata, purché siano stati rilasciati da soggetti accreditati secondo quanto previsto nel presente decreto.

Art. 12
(Adempimenti informativi)

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, inviano una comunicazione periodica semestrale, in formato elettronico al Ministero della salute - Direzione generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - con i seguenti dati:
 - a) elenco degli enti accreditati per la formazione residenziale e per la formazione a distanza.
 - b) elenco dei corsi di formazione residenziale e di formazione a distanza approvati con il riferimento dell'ente di formazione che li organizza;
 - c) elenco di tutti i soggetti che hanno conseguito l'attestato presso gli enti organizzatori di formazione;
2. Il Ministero della salute - Direzione generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione- raccoglie tutte le informazioni di cui al comma 2 trasmesse dalle regioni e province autonome e ne cura la pubblicazione sul portale del Ministero della salute.

Art. 13
(Casi di esclusione)

1. Sono esclusi dall'applicazione del presente decreto i soggetti già in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio:
 - a) laurea in medicina e chirurgia;
 - b) laurea in farmacia;
 - c) laurea in medicina veterinaria;
 - d) laurea in scienze biologiche;
 - e) diploma di scuola alberghiera;
 - f) laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;
 - g) laurea in assistente sanitario;

- h) laurea in infermieristica;
- i) laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- j) laurea in dietistica;
- k) laurea in scienze agrarie e forestali;
- l) laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- m) laurea in ingegneria delle industrie alimentari.
- n) titolo di studio equipollente o equiparato a quelli di cui alle lettere precedenti o di un titolo di laurea di primo livello (triennale), ove previsto, per le sopraelencate classi di laurea ed i relativi titoli equipollenti.

3. Il Ministero della salute, su richiesta di una o più regioni e province autonome di Trento e di Bolzano valuta l'esonero di altri titoli di studio, non richiamati nell'elenco di cui sopra, qualora nel percorso formativo degli stessi sia previsto il superamento di esami in materia di igiene degli alimenti e di rischi biologici collegati al consumo di alimenti, ritenuti sufficienti a fornire una adeguata preparazione.

Art. 13

(Disposizioni transitorie)

1. I soggetti in possesso dell'approvazione preventiva della competente regione o provincia autonoma rilasciata ai sensi delle pregresse normative, fermo restando il permanere dei requisiti che ne hanno consentito il rilascio, possono continuare ad effettuare i corsi conformemente ai contenuti approvati e con le modalità già previste.

Il presente decreto è trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana

Roma,

IL MINISTRO
Renato Balduzzi

ALLEGATO 1

Categoria A

- 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, tavole calde, 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 di 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 a base di latte;
- addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma;
- addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio 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

- 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 al 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 e al trasporto degli alimenti;
- trasportatori e magazzinieri di prodotti imballati;
- lavapiatti;
- addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
- addetti alla produzione e lavorazione del vino e al confezionamento di bevande alcoliche;
- addetti al confezionamento di uova;
- addetti a: torrefazione caffè, tostatura frutta secca, oleifici, produzione miele, zuccherifici.