



della stessa collana

ALIMENTI

Guida pratica alla sicurezza alimentare

Roberta Graziano

l'autore

Conoscenze e buone prassi per la formazione
del personale alimentarista

Aggiornato con le istruzioni relative al COVID-19



*vai alla
scheda
del
libro*

Roberta Graziano

Guida pratica alla sicurezza alimentare

Conoscenze e buone prassi per la formazione
del personale alimentarista

Aggiornato con le istruzioni relative al COVID-19

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

ISBN: 978-88-6310-976-4

Copyright © 2020 EPC S.r.l. Socio Unico

EPC S.r.l. Socio Unico - Via Clauzetto 12 - 00188 Roma

www.epc.it

Servizio clienti: 06 33245277 - Fax 06 3313212

Redazione: Tel. 06 33245264/205

Proprietà letteraria e tutti i diritti riservati alla EPC S.r.l. Socio Unico. La struttura e il contenuto del presente volume non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, salvo espressa autorizzazione della Casa Editrice. Non ne è altresì consentita la memorizzazione su qualsiasi supporto (magnetico, magneto-ottico, ottico, fotocopie ecc.). La Casa Editrice, pur garantendo la massima cura nella preparazione del volume, declina ogni responsabilità per possibili errori od omissioni, nonché per eventuali danni risultanti dall'uso dell'informazione ivi contenuta.



Il codice QR che si trova sul retro della copertina, consente attraverso uno smartphone di accedere direttamente alle informazioni e agli eventuali aggiornamenti di questo volume.

Le stesse informazioni sono disponibili alla pagina:

<https://www.epc.it/Prodotto/Editoria/Libri/Guida-pratica-alla-sicurezza-alimentare/4819>

SOMMARIO

PREMESSA	9
----------------	---

capitolo 1

ELEMENTI SULLA NORMATIVA DI SETTORE	11
1.1. Classificazione degli alimentaristi	12
1.1.1. <i>Categoria A</i>	12
1.1.2. <i>Categoria B</i>	13
1.2. Ruoli dell'alimentarista	13
1.3. Tipologie di corsi e modalità di svolgimento.....	14
1.4. Il ruolo dell'azienda	19
1.5. Obblighi di legge	19
1.6. Sanzioni	20

capitolo 2

GENERALITÀ SULLE MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI TOSSINFEZIONI E INTOSSICAZIONI. FATTORI CHE CONTRIBUISCONO ALLA LORO INSORGENZA E MODALITÀ DI PREVENZIONE	21
2.1. Definizione di "contaminante" e riferimenti normativi.....	21
2.2. Tipi di contaminazione	21
2.3. Tipi di contaminazione degli alimenti	23
2.4. Contaminazione fisica	23
2.5. Contaminazione chimica	26
2.5.1. <i>Pesticidi</i>	27

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

2.5.2.	<i>Composti veicolati da contenitori</i>	30
2.5.3.	<i>Metalli pesanti</i>	32
2.5.3.1	<i>Piombo</i>	33
2.5.3.2	<i>Cadmio</i>	34
2.5.3.3	<i>Mercurio</i>	34
2.5.3.4	<i>Selenio</i>	35
2.5.3.5	<i>Nitrati</i>	35
2.5.3.6	<i>Stagno</i>	35
2.5.4.	<i>Contaminazione radiochimica</i>	36
2.5.5.	<i>Farmaci, ormoni e anabolizzanti</i>	37
2.5.6.	<i>Nitrosamine</i>	38
2.5.7.	<i>Residui di detergenti</i>	39
2.5.8.	<i>Micotossine</i>	39
2.5.9.	<i>3-monocloro-propan-1,2-diolo</i>	39
2.5.10.	<i>Diossina e altri PCB</i>	39
2.5.11.	<i>Acrilamide</i>	40
2.5.12.	<i>Idrocarburi policiclici aromatici</i>	40
2.5.13.	<i>Composti furanici</i>	40
2.6.	<i>Contaminazione chimico-fisica</i>	41
2.6.1.	<i>Ossigeno</i>	41
2.6.2.	<i>Radiazioni</i>	41
2.6.3.	<i>Calore</i>	41
2.6.4.	<i>Variazioni del contenuto idrico</i>	42
2.7.	<i>Contaminazione biologica</i>	42
2.7.1.	<i>Tipi di alterazioni degli alimenti</i>	42
2.7.2.	<i>Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi</i>	44
2.7.2.1	<i>Temperatura</i>	44
2.7.2.2	<i>Tempo</i>	46
2.7.2.3	<i>Acqua</i>	46
2.7.2.4	<i>Acidità e alcalinità</i>	46
2.7.2.5	<i>Umidità e pressione osmotica</i>	46
2.7.2.6	<i>pH</i>	46

2.7.2.7	Presenza o assenza di O_2	47
2.7.2.8	Radiazioni	47
2.7.2.9	Presenza di sostanze chimiche	47
2.7.3.	Fonti di contaminazione e alimenti salubri.....	48
2.7.4.	Lo sviluppo della malattia e la prevenzione.....	49
2.7.5.	Le tossinfezioni alimentari.....	50
2.7.5.1	<i>Staphylococcus aureus</i>	50
2.7.5.2	<i>Clostridium botulinum</i>	51
2.7.5.3	<i>Clostridium perfringens</i>	53
2.7.5.4	<i>Salmonella</i>	55
2.7.5.5	<i>Listeria monocytogenes</i>	56
2.7.6.	Le infezioni batteriche e le infezioni virali	58
2.7.6.1	<i>Salmonella typhi</i> e <i>paratyphi</i>	58
2.7.6.2	<i>Escherichia coli</i>	60
2.7.6.3	<i>Escherichia coli</i> O157:H7.....	60
2.7.6.4	<i>Escherichia coli</i> enterotossigena (ETEC).....	62
2.7.6.5	Diarrea infiammatoria da <i>Escherichia coli</i> enteropatogena (EPEC).....	63
2.7.6.6	<i>Escherichia coli</i> entero-invasiva (EIEC).....	64
2.7.6.7	<i>Vibrio cholerae</i>	65
2.7.6.8	<i>Brucella</i>	66
2.7.6.9	Epatite A.....	67
2.7.6.10	Gastroenteriti virali.....	69
2.7.7.	Le infestazioni da protozoi e da parassiti animali.....	70
2.7.7.1	<i>Entamoeba histolytica</i>	70
2.7.7.2	<i>Giardia lamblia</i>	71
2.7.7.3	<i>Toxoplasma gondii</i>	72
2.7.7.4	<i>Teniasi</i>	74
2.7.7.5	<i>Trichinella spiralis</i>	76
2.7.7.6	<i>Anisakis simplex</i>	77

capitolo 3

RESPONSABILITÀ DEGLI ALIMENTARISTI NELLA TRASMISSIONE DEGLI AGENTI PATOGENI AI CONSUMATORI ATTRAVERSO I PRODOTTI ALIMENTARI

I PRODOTTI ALIMENTARI	79
3.1. Igiene della persona	83
3.2. Igiene degli indumenti	84
3.3. Igiene delle mani	84
3.4. Allergie alimentari e sicurezza dei lavoratori	87
3.4.1. Sintomatologia	88
3.4.2. Epidemiologia	90
3.4.3. Allergeni alimentari rilevanti negli adulti e nei bambini	91
3.4.4. Allergeni vegetali	91
3.4.5. Cereali	92
3.4.6. Arachide	92
3.4.7. Soia	92
3.4.8. Frutta a guscio	92
3.4.9. Sedano, sesamo e senape	93
3.4.10. Allergeni di origine animale	93
3.4.11. Latte	93
3.4.12. Uova	94
3.4.13. Pesci	94
3.4.14. Crostacei e molluschi	94
3.4.15. Allergeni occulti	95
3.5. Formazione del personale	97
Scheda riassuntiva	97
3.6. Informazioni sugli allergeni	99
3.7. Informazione e formazione	99
3.8. Prevenzione delle tossinfezioni e delle allergie in cucina	102
3.9. Come fornire informazioni	103
3.9.1. La Via orale	104
3.9.2. Le Lavagne	105
3.9.3. I Kit informativi (Book Allergeni)	105

3.9.4. Sistemi tecnologici (“applicazioni per smartphone”, codice a barre, codice QR ecc.).....	106
3.10. Igiene dei locali di preparazione	107
3.11. Manutenzione e pulizia	111
3.12. Procedure e metodi di pulizia	112
3.13. Programmi di pulizia	112
3.14. Gestione degli organismi infestanti	113
3.14.1. Prevenzione	114
3.14.2. Monitoraggio.....	116
3.14.3. Impiego di sostanze chimiche	116

capitolo 4

PROCESSI DI PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI	119
4.1. Acquisire e valutare il menù.....	119
4.2. Procedere agli acquisti e controllare.....	120
4.3. Stoccare e conservare il prodotto	121
4.4. Pulire e preparare il prodotto.....	123
4.5. Cuocere il prodotto	123
4.6. Conservare: abbattimento e rinvenimento	124
4.7. Tracciabilità e rintracciabilità	124
4.7.1. Rintracciabilità di filiera e rintracciabilità interna.....	125
4.8. Confezionare il pasto	126
4.9. Servire il pasto	127
4.10. Lavare gli oggetti del servizio e le attrezzature	127
4.11. Rifiuti globali	127
4.12. Pulire e igienizzare i locali e le attrezzature	128

capitolo 5

SANIFICAZIONE: PRINCIPI DI DETERGENZA E DISINFEZIONE	129
5.1. Composizione dello sporco	130

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

5.1.1. <i>Microorganismi</i>	130
5.1.2. <i>Residui di detersivi e disinfettanti</i>	130
5.2. Caratteristiche e requisiti dei detersivi.....	131
5.3. Caratteristiche e requisiti dei disinfettanti.....	132
5.4. Fasi del ciclo di sanificazione e parametri applicativi	133
5.5. Ciclo di sanificazione	133
5.6. Detergenza	134
5.7. Disinfezione	134
5.7.1. <i>Scelta del disinfettante</i>	135
5.7.2. <i>Consigli applicativi</i>	135
5.8. Problematiche connesse a una sanificazione non accurata e/o non adeguata.....	136

capitolo 6

PIANO DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE BASATO SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP

6.1. L'impianto del regolamento (CE) 852/2004.....	138
6.2. Autocontrollo e HACCP.....	139
6.3. Introduzione all'applicazione dell'autocontrollo.....	140
6.4. I sette principi e loro applicazioni	141

capitolo 7

SICUREZZA ALIMENTARE E COVID-19

7.1. Cosa sono i Coronavirus.....	147
7.2. COVID-19 e superfici	150
7.3. COVID-19 e alimenti	153

ALLEGATO I

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

BIBLIOGRAFIA

PREMESSA

Questo libro è nato dalla mia esperienza non solo professionale ma anche privata con il personale alimentarista.

Capita spesso di conoscere persone che, anche se mosse da una grande passione per la ristorazione, non hanno un'adeguata preparazione sull'igiene sia personale che dei luoghi di lavoro, sull'organizzazione degli spazi di lavoro, sulla malattie che è possibile trasmettere con gli alimenti e come prevenirle, e così via.

Inoltre anche se oggi è obbligatorio seguire corsi di formazione mi duole dire che molto più spesso di quanto si possa immaginare questi corsi non sono tenuti in maniera adeguata e gli attestati spesso vengono rilasciati senza un adeguato accertamento delle conoscenze acquisite.

Questo libro vuole essere uno strumento di formazione non solo per tutti i professionisti che svolgono il ruolo di consulenti aziendali ma che intendono formare e aggiornare il personale alimentarista, ma vuole anche essere un aiuto per tutti coloro che operano o che intendono avvicinarsi al settore ristorativo per approfondire le loro conoscenze.

capitolo 1

ELEMENTI SULLA NORMATIVA DI SETTORE

L'OMS ha evidenziato che gli accertamenti sanitari di routine si sono rivelati inefficaci ai fini di un'adeguata attività di prevenzione delle malattie di origine alimentare, per cui essi rappresentino un inutile spreco di risorse umane ed economiche. Si ritiene, invece, che un adeguato percorso di formazione e di aggiornamento continuo degli addetti alla manipolazione degli alimenti, con l'utilizzo di giuste tecnologie di sicurezza, siano molto più utili.

Nel corso degli ultimi anni, infatti, è emerso che il rischio principale nella diffusione di patologie da alimenti è rappresentato dal mancato rispetto di norme di comportamento relative all'igiene del personale e alle tecniche di lavorazione. Da qui la necessità di orientare le attività preventive, di vigilanza e di ispezione, verso il controllo di comportamenti inadeguati.

Quindi, poiché la formazione degli alimentaristi è ritenuta dalla comunità scientifica internazionale un'arma strategica fondamentale per il controllo delle malattie trasmesse da alimenti, oggi si vuole raggiungere attraverso la formazione un livello di conoscenze superiore, un miglioramento del comportamento e l'acquisizione delle *"Good Manufacturing Practices"* degli alimentaristi.

Sulla base di queste indicazioni la verifica dell'idoneità sanitaria ed il conseguente rilascio del libretto sanitario viene sostituito dall'attestato di frequenza ad un idoneo percorso di formazione.

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

1.1. Classificazione degli alimentaristi

Per alimentarista si intende 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.

Le attività svolte dagli alimentaristi sono classificate in due livelli sulla base del rischio dei relativi cicli lavorativi.

1.1.1. Categoria A

Attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione.

Alla **categoria A** appartengono:

- 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 produzione 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;

CAP. 1 – ELEMENTI SULLA NORMATIVA DI SETTORE

- 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.

1.1.2. *Categoria B*

Attività che comportano manipolazione di alimenti o sfusi non deteriorabili o relative alla sola somministrazione e vendita.

Alla **categoria B** appartengono:

- 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 e aromi;
- personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli e al trasporto degli alimenti;
- trasportatori e magazzinieri di prodotti imballati;
- lavapiatti;
- addetti alla distribuzione 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.

1.2. **Ruoli dell'alimentarista**

Viene distinto il ruolo dell'alimentarista all'interno dell'industria alimen-

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

tare a seconda se si tratti di responsabile dell'industria alimentare o di addetto. In quest'ultimo caso, od anche nel caso del responsabile qualora egli svolga anche compiti di carattere operativo, va distinta la mansione svolta, venendo qui individuate due livelli di categoria di rischio:

- Livello 1: es. baristi, fornai ed addetti alla produzione di pizze e similari; addetti alla vendita di alimenti escluso ortofrutta; addetti somministrazione/porzionamento pasti in strutture socio-assistenziali e scolastiche.
- Livello 2: es. cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, ristoranti e affini, ecc.); pasticcerie; gelatieri (produzione); addetti gastronomia (produzione e vendita); addetti produzione pasta fresca; addetti lavorazione latte e formaggi; addetti macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita di carni, pesce e molluschi; addetti produzione ovoprodotti.

1.3. Tipologie di corsi e modalità di svolgimento

Si possono individuare due tipi di formazione: **specifica e generale**. Nel primo caso lo scopo è quello di incrementare la conoscenza di determinati processi dell'impresa e la prestazione di individui in situazioni ben definite, mentre la seconda non è connessa ad una specifica attività e fornisce delle competenze che sono riconosciute anche in imprese che operano in ambiti diversi (ad esempio conoscenze di contabilità, capacità relazionali, ecc.).

Negli ultimi anni, accanto alla formazione "tradizionale", svolta in aula da un docente esterno che utilizza varie tecniche didattiche, si è sviluppata la tendenza ad avvalersi e a trasferire le conoscenze e le capacità già presenti in azienda. Attraverso metodologie diverse, come l'**apprendimento sul campo, gli affiancamenti, il tutorship** e altri strumenti, si capitalizza e si trasferisce il sapere già presente in azienda. Il lavoro di gruppo è uno degli strumenti nel quale le relazioni interpersonali tra chi è più esperto e chi è meno esperto permettono una formazione continua anche tra persone che hanno personalità, approcci cognitivi e orientamenti professionali diversi.

La formazione deve essere considerata come un'attività dell'impresa da programmare, sia in termini di contenuti e modalità di erogazione

CAP. 1 – ELEMENTI SULLA NORMATIVA DI SETTORE

che di verifica dei risultati. Essa deve essere pianificata e può essere offerta come fattore aggiuntivo per connotare la realtà imprenditoriale.

Le fasi attraverso cui si realizza un intervento formativo tradizionale in un'azienda della ristorazione sono le seguenti:

- *Analisi dei bisogni formativi*: si devono individuare le esigenze di formazione e gli obiettivi (definiti dalle leggi o di miglioramento interno dell'impresa) che si vogliono raggiungere. Elemento cardine è l'individuazione delle aree su cui agisce la formazione: l'area del sapere (ad esempio sapere quali sono le procedure corrette per svolgere una determinata attività); l'area delle abilità (essere in grado di rendere operative quelle procedure); l'area degli atteggiamenti (inerenti alla sfera comportamentale e a quella motivazionale, che modificano le modalità di applicazione delle procedure a seconda del "modo di essere e pensare" del personale). Gli strumenti principali da utilizzare per tale analisi sono l'osservazione documentata delle inefficienze evidenti o le interviste al personale direttivo e/o operativo.
- *Progettazione degli interventi*: dopo aver individuato l'area interessata, si definisce il metodo didattico e la durata dell'intervento in funzione della tipologia dei partecipanti, tipologia che varia a seconda del ruolo svolto nell'impresa (cuochi, personale mensa, magazzinieri), dell'età (i giovani sono generalmente più abituati a partecipare ad attività formative), del tipo di mansione (chi svolge attività più dinamiche fatica a seguire una lezione frontale in aula), delle abitudini e delle caratteristiche personali (disponibilità al cambiamento, attitudine a influenzare o ad essere influenzati dal gruppo, studi effettuati ed esperienze lavorative e formative precedenti) e delle motivazioni che spingono a seguire un corso di formazione (imposto dall'impresa o richiesto come soddisfacimento di un'esigenza). Il metodo didattico potrà quindi spaziare dalla semplice lezione in aula (scambio unidirezionale dal docente all'uditore) a esercitazioni pratiche, a discussioni guidate e lavorative di gruppo, avvalendosi anche di strumenti multimediali. Deve infine essere predisposto il materiale didattico, che comprende i contenuti trattati in aula ed eventualmente altro materiale di supporto per arricchire le conoscenze.
- *Erogazione dei corsi*: ovviamente il successo della formazione dipende essenzialmente dalle capacità del docente coinvolto, le quali non

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

derivano solo dal livello di conoscenza della materia, ma anche dalle sue capacità relazionali e di farsi accettare dal gruppo, dalla sua credibilità e dalla capacità di adeguare le informazioni fornite e il linguaggio utilizzato alle caratteristiche del gruppo. I docenti, soprattutto nelle grandi aziende, possono essere sia esterni che interni. In quest'ultimo caso può essere utile far seguire al personale interno un corso di "formazione per formatori", per migliorare ad esempio le tecniche di trasmissione delle conoscenze. Nella fase di erogazione del corso si deve, inoltre, organizzare la tempistica e la logistica del servizio formativo, definendo il calendario degli incontri, predisponendo le aule e gli strumenti didattici necessari, scegliendo infine le modalità di comunicazione dell'evento.

- *Valutazione dei risultati*: essa deve essere svolta in due fasi distinte: una prima, alla fine del corso, che prende in considerazione essenzialmente le caratteristiche del servizio offerto (qualità del docente, interesse degli argomenti trattati, adeguatezza degli strumenti e delle strutture utilizzate, capacità acquisite dai partecipanti) attraverso test di fine corso, questionari o riunioni finali in cui i partecipanti sono liberi di esprimere le loro opinioni; una seconda fase che prevede l'analisi dell'impatto provocato dall'intervento formativo sullo sviluppo e sul clima aziendale. Tale valutazione è certamente più complessa soprattutto per la difficoltà di attribuire in modo univoco i cambiamenti registrati al servizio erogato.

La durata minima del percorso formativo è fissata in:

- corso da 4 ore per gli addetti di livello di rischio 1;
- corso da 8 ore per gli addetti di livello di rischio 2;
- corso da 12 ore per i responsabili di industrie alimentari.

La formazione è svolta dalle Aziende Sanitarie e da Enti pubblici e Organismi privati e/o Associazioni di Categoria e altri Enti interessati.

È stabilito, inoltre, l'obbligo di aggiornamento della formazione a cadenza triennale, e comunque ogni qual volta lo richiedano innovazioni produttive e tecnologiche introdotte, aggiornamento da attuarsi tramite corsi dalle caratteristiche simili e complementari a quelle del percorso di formazione iniziale, ma di durata inferiore, come di seguito specificato:

CAP. 1 – ELEMENTI SULLA NORMATIVA DI SETTORE

- n. 3 ore gli addetti di livello di rischio 1 e 2;
- n. 6 ore per i responsabili di industrie alimentari.

La formazione deve essere:

- *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.
- *Permanente*: deve prevedere un aggiornamento ogni tre anni.
- *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.

La formazione si articola in:

- a) *Corso di approfondimento di otto ore* destinato a tutti gli alimentaristi che espletano attività di alla categoria A, che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione.
- b) *Corso 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.

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

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 onnicomprensive e/o generiche.

L'alimentarista che svolge le attività individuate nelle categorie A e B è tenuto a partecipare con profitto ai corsi di formazione e ai corsi di aggiornamento e a documentare la propria acquisita formazione.

Quattro sono gli obiettivi fondamentali dell'iter formativo destinato a tutti gli operatori:

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

- 1) Informare sulla natura del rischio alimentare, sulla sua gravità e sugli specifici pericoli connessi alle diverse fasi della linea produttiva.
- 2) Fornire una sufficiente consapevolezza dei ruoli interpretati e delle loro possibili conseguenze sulla sicurezza igienica del prodotto e contemporaneamente rendere chiara la differenza, a livello delle singole tappe, tra un comportamento corretto ed uno rischioso.
- 3) Far conoscere gli strumenti propri del sistema HACCP e rendere evidente l'importanza di queste operazioni per garantire la salubrità degli alimenti trattati.
- 4) Valorizzare i ruoli di responsabilità e verifica individuandone chiaramente il significato nell'ambito di tali corsi e misurata mediante test finali.

In Italia la formazione è demandata a livello regionale per dettagli in merito a durata e programma.

L'azienda svolge i corsi di formazione per gli addetti in conformità alla normativa europea e regionale. In particolare la formazione riguarda i seguenti argomenti:

- l'igiene alimentare con particolare riferimenti alle misure preventive per i pericoli igienico sanitari connessi con la lavorazione dell'azienda stessa;
- l'applicazione delle misure di controllo e dei principi HACCP correlate all'attività dell'azienda stessa e alle mansioni svolte dagli operatori;
- i pericoli e i rischi identificati nell'azienda;
- i CCP e la loro tenuta sotto controllo in tutte le fasi definite nei diagrammi di flusso;
- le misure correttive da attuare a seguito di fuori uscita dei limiti definiti;
- la misure di prevenzione predisposte nell'azienda;
- la documentazione e la gestione della stessa;
- la documentazione e la gestione della stessa;
- i requisiti strutturali e procedurali al fine di garantire la sicurezza alimentare.

1.4. Il ruolo dell'azienda

La formazione del personale deve essere ritenuta un investimento per le imprese. Numerosi studi sul ruolo della formazione sulle performance aziendali confermano che la preparazione del capitale umano di un'impresa risulta essere uno dei principali fattori di successo e rappresenta un vantaggio competitivo importante.

La formazione non deve essere vista soltanto come un obbligo per rispondere alle prescrizioni previste dalla normativa e neanche può essere considerata solo come un costo, sia diretto che indiretto, per l'impresa, ma deve essere sfruttata come strumento di miglioramento.

Gli effetti della formazione si evidenziano nel medio e lungo periodo; essi possono riguardare il miglioramento delle performance personali e dell'impresa, ottenendo aumento retributivi e avanzamenti di carriera per il personale.

1.5. Obblighi di legge

La formazione del personale è un obbligo previsto dal Regolamento CE 852/04, nel quale si afferma che gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.

La responsabilità giuridica della mancata formazione, sia iniziale che di aggiornamento, è del titolare dell'industria alimentare che è il responsabile dell'industria alimentare e deve adeguatamente formare i propri dipendenti in materia di igiene generale e degli alimenti.

Il mancato possesso dell'attestato di formazione dell'alimentarista si configura quale illecito amministrativo.

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

- che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura

GUIDA PRATICA ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;

- che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.

L'attività di formazione può essere resa anche al di fuori dell'orario di servizio.

1.6. Sanzioni

Il mancato possesso dell'Attestato di Formazione dell'alimentarista, si configura quale illecito amministrativo per contravvenzione all'obbligo.

Dal 1° gennaio 2007 l'accertamento del mancato possesso dell'Attestato di Formazione/Aggiornamento comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria così distinta, da:

- per l'addetto sprovvisto dell'attestato da € **50.00** a € **300.00**;
- per il titolare dell'industria alimentare che non ha provveduto a garantire la formazione dei propri dipendenti da € **100.00** a € **600.00**;
- se il titolare dell'industria alimentare è a sua volta sprovvisto dell'attestato da € **150.00** a € **900.00**.

Pagine omesse dall'anteprima del volume