



Bollettino ufficiale della Regione Puglia n. 78 del 19/05/2008

REGOLAMENTO REGIONALE 15 maggio 2008, n. 5

“Organizzazione dei corsi di formazione e di aggiornamento del personale alimentarista ai sensi dell’art. 4 della legge regionale n. 22 del 24.07.07 e s.m.i.”.

**IL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE**

- Visto l'art. 121 della Costituzione, così come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999 n. 1, nella parte in cui attribuisce al Presidente della Giunta Regionale l’emanazione dei regolamenti regionali;
- Visto l’art. 42, comma 2, lett. c) L. R. 2 maggio 2004, n. 7 “Statuto della Regione Puglia”;
- Visto l’art. 44, comma 2, L. R. 12 maggio 2004, n. 7 “Statuto della Regione Puglia”;
- Vista la L.R. 24 luglio 2007, n. 22 e s.m.i. che, all’art. 4, prevede l’adozione di un regolamento attuativo della legge;
- Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 741 del 13 maggio 2008 di adozione del Regolamento;

EMANA

Il seguente Regolamento:

**ART. 1
DEFINIZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL’INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE
TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE**

Sulla base dei dati epidemiologici e della concreta associazione tra ruolo ricoperto nell’attività alimentare e rischi di trasmissione di malattie attraverso gli alimenti, vengono individuate quali “mansioni a rischio” di cui alla L.R. N. 22/07 e s.m.i.: la produzione post-primaria, la trasformazione, la preparazione, la somministrazione , il commercio di prodotti alimentari sottoposti a regime di temperatura controllata.

Pertanto gli addetti alle succitate mansioni sono tenuti alla frequenza dei corsi di formazione a norma del presente Regolamento e devono acquisire una documentazione attestante la stessa prima di poter essere adibiti a qualsiasi mansione compresa fra quelle individuate “a rischio”, fatto salvo quanto previsto dal successivo punto 8) .

Durante sagre e feste popolari organizzate da associazioni di volontariato, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, sono esclusi dall'obbligo della formazione, gli operatori o i volontari addetti, ad eccezione di un responsabile appositamente identificato per ogni Associazione o Ente che esercita tali attività nell'ambito della manifestazione.

ART. 2 CONTENUTI, MODALITA' DI SVOLGIMENTO E PERIODICITA' DEI CORSI FORMATIVI E DI AGGIORNAMENTO

Al fine dell'ottenimento della documentazione attestante l'avvenuta formazione gli operatori sono tenuti alla frequenza di un corso di formazione della durata complessiva di n 4 ore e con periodicità quadriennale ai fini di dell'aggiornamento.

Tali corsi devono prevedere la trattazione almeno dei seguenti argomenti:

- a) igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature;
- b) igiene della lavorazione: modalità di contaminazione e conservazione degli alimenti;
- rischi per la salute legati al consumo di alimenti;
- c) valutazione del rischio alimentare e sistemi di controllo (HACCP);

Detti contenuti devono essere articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione (acquisire conoscenze e competenze coerenti con il tipo di attività svolta) e di aggiornamento (rinforzare ed approfondire le conoscenze possedute con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata)

Per quanto riguarda la metodologia didattica ,al fine di migliorare la qualità della formazione, si suggerisce di privilegiare quelle di tipo interattivo.

Viene ritenuta idonea, ove documentata, l'analoga formazione degli addetti provenienti da altre regioni, temporaneamente impiegati in imprese alimentari site in Puglia.

ART . 3 ORGANIZZAZIONE ED EFFETTUAZIONE DEI CORSI

Possono organizzare ed attuare i corsi formativi:

- gli Enti di formazione, pubblici e privati accreditati;
- le associazioni di categoria datoriali e dei lavoratori;
- il titolare dell'impresa alimentare del proprio personale.

Per lo svolgimento dei corsi è necessario avvalersi dell'apporto di figure professionali con esperienza professionale e didattica specifica nel settore dell'igiene e sicurezza alimentare.

ART . 4 FORMAZIONE SUL POSTO DI LAVORO

Qualora il titolare dell'impresa alimentare, escluso dall'obbligo dell'accreditamento, intenda effettuare la formazione del proprio personale sul posto di lavoro, si avvarrà delle figure professionali di cui all'art. 3

del presente regolamento.

I contenuti , le modalità operative , la validità del corso e gli obblighi dell'organizzatore, dovranno essere quelli previsti dal presente regolamento.

Art. 5

OBBLIGHI DEGLI ORGANIZZATORI DEI CORSI

Per ogni corso deve essere predisposto un progetto formativo da cui risulti chiaramente:

- a)Responsabile del corso e sua qualifica professionale;
- b)Numero di partecipanti previsti;
- c)Tipologia del corso (formazione/aggiornamento);
- d)Calendario delle lezioni indicante, le date, gli orari, le sedi di svolgimento e i docenti;
- e)Curricula dei docenti;
- f)Dichiarazione di conformità ai contenuti del presente regolamento.

I corsi devono essere indirizzati preferibilmente a target omogenei di operatori.

Il numero dei partecipanti a ciascun corso non dovrà essere superiore a 30.

La frequenza dei corsi è obbligatoria. I partecipanti devono garantire la presenza per tutta la durata del corso.

In occasione dei corsi deve essere fornito idoneo materiale didattico-formativo di base, di cui si allega documento di riferimento, anche al fine di garantire omogeneità degli strumenti didattici. (modello 1)

ART. 6

DOCUMENTAZIONE DI AVVENUTA FORMAZIONE

Al termine di ogni corso, da parte del soggetto organizzatore, deve essere rilasciato al lavoratore apposita documentazione attestante l'avvenuta formazione, secondo il modello 2 allegato al presente regolamento.

Nel contesto di tale documentazione, dovranno essere riportati almeno:

- normativa di riferimento;
- tipo di corso (formazione /aggiornamento) e periodo di validità;
- data svolgimento corso;
- soggetto formatore;
- dati anagrafici del corsista;
- firma del soggetto abilitato al rilascio della documentazione in oggetto;
- attestazione di conformità alle disposizioni del presente Regolamento

Copia della documentazione di cui sopra dovrà essere disponibile presso il posto di lavoro.

ART.7 CONTROLLI

I soggetti incaricati del controllo ai sensi della vigente normativa verificano che il responsabile dell'industria alimentare abbia adibito alle mansioni a rischio di cui all'art. 1 del presente Regolamento, personale in possesso della formazione di cui alla L.R. 22/07 e s.m.i.

Nel caso di mancata o non corretta formazione, gli incaricati del controllo applicano quanto previsto dal comma 1° dell'art. 8 della L.R. n. 22/07 e s.m.i. e dall'art. 6 comma 7° del D. Lgs, n, 193/07.

ART. 8 APPLICAZIONE

Le attività formative di cui al presente regolamento devono essere completate entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente Regolamento.

Il presente Regolamento sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 1 della L.R.12/05/2004,n.7 "Statuto della Regione Puglia". E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione Puglia.

Dato a Bari, addì 15 maggio 2008

VENDOLA