

Come molti di voi ricorderanno, in passato ci siamo occupati delle sostanziali differenze tra normative Regionali, in tema igienico-sanitario.

Nello specifico avevamo messo in rilievo i differenti modi per presentare le DIAP. Dal confronto era emerso che ogni Regione ha regole diverse, sia per quanto concerne la quantità di documenti richiesta, sia sotto il profilo degli oneri per la presentazione delle pratiche: si va dai 31 euro della Regione Lombardia, fino ai 100 e oltre richiesti dalla Regione Sicilia. Queste disparità di trattamento in un Paese civile non sono giustificabili. Ma, ahimè, il problema non sembra circoscritto, dal momento che abbiamo riscontrato una situazione analoga anche sul versante della formazione degli operatori alimentari.

Com'è noto, il libretto sanitario non esiste più. L'eliminazione avvenne a seguito delle valutazioni fatte dall'OMS con la risoluzione Technical Report Series N° 785/1989 che sosteneva che è la formazione lo strumento strategico nella prevenzione delle malattie di origine ali-

Disparità di TRATTAMENTO

Da nord a sud le regole cambiano. Questa volta, a farne le spese è l'attività professionale in ambito formativo

mentare. Il principio, ribadito nel D.L.vo 155/97 (ora non più in vigore), è stato ripreso anche dal Regolamento CE 852/04, che al capitolo VIII, dell'allegato II, sottolinea in maniera chiara che: "Ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale e indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi.

Nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli





alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare."

In questo modo la responsabilità ricade sul responsabile dell'industria alimentare e sull'operatore, cosa che risulta sicuramente più efficace.

Lo stesso regolamento, al capitolo XII, si occupa della formazione prescrivendo: "Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:

1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e...
3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari."

La norma detta le linee generali lasciando ad ogni singola nazione la libertà di attuazione.

La faccenda si complica

In Italia, ogni Regione ha recepito la normativa in modo autonomo con il risultato che ci sono ben venti situazioni differenti. Non potendo analizzarle tutte, prendiamo in considerazione due esempi estremi, la Regione Lombardia e la Regione Sicilia. La Regione Lombardia, mediante la Legge Regionale 30 dicembre 2009, N. n. 33, Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità, all'Art. 126 (Formazione, aggiornamento e addestramento degli addetti al settore alimentare), dice:

1. Gli operatori del settore alimentare provvedono alla formazione, addestramento e aggiornamento del proprio personale addetto ad una o più fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari, secondo quanto stabilito dal regolamento (CE) 852/2004.

2. I dipartimenti di prevenzione delle ASL, nell'ambito delle proprie competenze in materia di vigilanza e controllo, verificano, anche sulla base di direttive regionali, l'adeguatezza delle procedure formative, con particolare riferimento ai comportamenti operativi degli addetti al settore."

In sostanza, all'operatore alimentare è demandata la responsabilità della formazione nell'ambito dell'attività dell'autocollaborazione, secondo il Reg. CE 852/04,

mentre alle ASL è riconosciuto il solo ruolo di verifica, introducendo una dialettica collaborativa tra controllore e controllato. La normativa non ritiene di precisare, come'è ovvio, il numero delle ore di formazione per addetto, né i contenuti della formazione, poiché lascia al responsabile dell'industria alimentare la responsabilità di valutarli in base alla preparazione di base del personale, alla tipologia di attività e alla relativa analisi del rischio.

In senso completamente opposto va la Regione Sicilia, la quale con il decreto Assessorile del 19 febbraio 2007, successivamente modificato con il D.A. del 31/05/2007, approva le linee di indirizzo e procedurali relative ai percorsi formativi degli alimentaristi.

Innanzitutto le linee guida ribadiscono l'abolizione del Libretti sanitari, poi classificano le mansioni a rischio, ai fini dell'individuazione del personale tenuto alla frequenza dei corsi, in particolare individuando 3 categorie di rischio, a cui corrispondono determinate mansioni lavorative. Al punto 3 sono analizzati i soggetti preposti all'organizzazione dei corsi e si precisa che i soggetti che possono effettuare la formazione sono due: il SIAN oppure altri enti di formazione accreditati, associazioni di categoria o società e studi professionali specializzati in materia. Al punto 4 si parla delle modalità di svolgimento dei corsi. Sulla base del rischio, il Decreto individua le ore di formazione, che per il rischio elevato (operatori che manipolano direttamente gli alimenti), in caso di primo corso, sono 12, mentre per il rischio medio solo 8 ore.

Successivamente, in caso di rinnovo biennale, ad entrambe le categorie è richiesto un aggiornamento di 6 ore.

Per il rischio basso (operatori che non manipolano gli alimenti) non è prevista alcuna formazione. Nello stesso punto, è regolata anche l'approvazione regionale preventiva all'organizzazione dei corsi per soggetti individuati nel punto precedente. A questi soggetti non è richiesto di possedere competenze e personale qualificato, come sarebbe stato logico e semplice, ma devono presentare istanza di autorizzazione all'Ispezzione Sanitaria Regionale.

L'istanza deve essere accompagnata da una nutrita documentazione che eviti-

mo di descrivere per questione di spazio. I soggetti, una volta autorizzati, quando attivano un corso, devono comunicarlo al SIAN almeno 30 giorni prima della data di inizio; in questi 30 giorni il SIAN può richiedere chiarimenti e modifiche. Nel caso sia lo stesso SIAN ad erogare i corsi di formazione, anch'esso è tenuto a darne comunicazione scritta all'ispettorato sanitario regionale, necessità di cui sinceramente ci sfugge il senso. Nel caso di corsi eseguiti dall'operatore del SIAN, i costi sono indicati in un tariffario regionale e il Decreto in oggetto specifica che tali proventi devono essere così suddivisi: 10% alla AUSL, 70% alla docenza e 20% in segreteria. Le tariffe corrispondono circa a 50 euro orarie a corsista, per un massimo di 20 persone a corso.

Rimane il fatto che alcune Direzioni generali delle AUSL (ora ASP), non autorizzano il loro personale a svolgere le docenze, decisione a nostro avviso corretta dal momento che salvaguarda il compito principale degli operatori del SIAN che è quello di sorvegliare.

La norma indica anche il profilo delle figure professionali abilitate alla docenza e come deve essere predisposto l'attestato.

Veniamo al dunque

Una società che opera in tutto il territorio nazionale da oltre trent'anni, con esperienza nel settore, certificata secondo la norma UNI EN ISO 2001:2008, è chiamata da un proprio cliente, anch'esso operante su tutto il territorio nazionale, a formare i suoi dipendenti per un nuovo sito produttivo in Sicilia. La società s'informa sui modi per richiedere l'autorizzazione alla Regione e nel frangente viene a sapere che "È circa da un anno che non sono più rilasciate nuove autorizzazioni", deducendo che esclusi i soggetti già accreditati nessuno può accedere a tale attività.

Ciò che emerge è un dato preoccupante. Ovvero che anche chi avrebbe tutte le carte in regola per accedere a determinate attività in ambito formativo, in alcune Regioni non è messo nelle condizioni di operare solo perché non ha avuto la prontezza di chiedere l'autorizzazione in tempo. A nostro avviso, questa norma stravolge le basi e gli stessi principi già citati del Reg. CE 852/04, che prevede sia il Responsabile dell'attività alimentare il responsabile della for-



mazione, come infatti previsto in Lombardia. Chiaramente è possibile trovare un'armonizzazione tra le due situazioni analizzate, anche già applicate da altre Regioni, le quali dando indicazioni più generiche agli operatori del settore, consentono una maggior libertà e responsabilizzazione nell'organizzazione, mantenendo esse stesse il ruolo di controllore delle iniziative formative nell'ambito dell'applicazione lavorativa. ●

