

 CESCOT CESCOT PRATO AGENZIA FORMATIVA AGENZIA PER IL LAVORO	INFORMATIVA CORSO Formazione per addetti alimentaristi Formazione per titolari di imprese alimentari e Responsabili dei piani di autocontrollo di attività alimentari <u>BASE E AGGIORNAMENTO</u>	REV. 0
---	--	--------

FONTI NORMATIVE: DGR 540/2024 “Linee di indirizzo inerenti la formazione degli alimentaristi (in attuazione dei regolamenti CE n. 854/2004 e 853/2004) e all’attività – Revoca della DGR 1388/2004; D.Lgs. 193 del 06/11/2007; Regolamenti comunitari n° 852 e 853 cd. “Pacchetto igiene”

A partire dal mese di Settembre 2024 è entrata in vigore in regione toscana la nuova normativa che regola la formazione e l’addestramento del personale alimentarista. L’articolazione del sistema di formazione di seguito indicata è finalizzata a garantire l’appropriatezza del percorso formativo rispetto alle necessità di competenza del personale, Titolare e/o Addetto all’interno dell’impresa alimentare.

I percorsi formativi devono essere attinenti alla tipologia di impresa alimentare e alla tipologia di mansione svolta (o da svolgere) al suo interno: per questo motivo la normativa ha classificato il personale in due elenchi (“soggetti livello 1” e “soggetti livello 2”), al fine di poter meglio individuare il percorso formativo obbligatorio da assolvere (riferimento a Modulo A, Modulo B, Modulo C):

- **SOGGETTI DI LIVELLO 1:** sono coloro che sono tenuti a svolgere solamente il modulo A (Modulo Accesso Alimentare – M.A.A.) e che **NON** dovranno effettuare l’aggiornamento della formazione, a meno di un cambio di mansione):

Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande; tabaccai; promoter; personale addetto alla sola somministrazione di alimenti e bevande, incluso il personale dedito alla somministrazione nelle strutture educative e scolastiche”, addetti alla vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici; addetti alla produzione e/o commercializzazione di alimenti a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale; addetti all’imballaggio delle uova; lavapiatti; addetti alle pulizie in qualsiasi attività alimentare ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, compresi gli addetti alle pulizie dei locali adibiti alla preparazione, deposito e somministrazione di alimenti nelle strutture alberghiere e collettive; addetti ad altre lavorazioni con rischio chimico trascurabile; trasportatori/magazzinieri (inclusi i rider).

- **SOGGETTI DI LIVELLO 2:** sono coloro che sono tenuti a svolgere modulo B (previo superamento del Modulo A) e che, ogni 5 anni, **sono obbligati** ad effettuare l’aggiornamento della formazione:

Cuochi (ristorazione collettiva, aziendale, scolastica compresi asili nido, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie); Pasticceri; Gelatai (produzione); Addetti alle gastronomie (produzione e vendita); Addetti alla produzione di paste alimentari (fresche e secche); Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi (esclusi addetti alla stagionatura e mungitori); Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni, del pesce e dei molluschi; Addetti alla produzione di ovoprodotti; Addetti all’impiego di funghi epigei spontanei freschi e/o diversamente conservati; Addetti all’impiego di additivi, aromi, enzimi; Molitori, tostatori ed altri operatori di settori produttivi che per materia prima e/o processo produttivo possano manifestare rischio relativo alla presenza di micotossine, acrilammide ed altri contaminanti xenobiotici; Baristi (ad esclusione della sola somministrazione bevande); Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi; Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili; Addetti alla lavorazione degli ortofrutticoli; Addetti all’industria conserviera preposti al monitoraggio dei CCP; Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande preposti al monitoraggio dei CCP.

Le attività non comprese nell’elenco 1 sono da ritenersi incluse nell’elenco 2

I soggetti che nelle imprese alimentari si occupano di produzione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine devono integrare il presente percorso formativo frequentando il corso di formazione in materia di celiachia, appositamente previsto dalla DGR n. 1039/2005

FORMAZIONE

I corsi si articolano in uno o più moduli formativi:

- Modulo A, Modulo accesso alimentare (M.A.A.) - per Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 1 della durata minima di 2 ore. Il Modulo A è propedeutico allo svolgimento degli altri moduli.
- Modulo A + Modulo B - per Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2 della durata di 6 ore (2 ore Modulo A + 4 ore Modulo B)
- Modulo A + Modulo C - per Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti della durata di 10 ore (2 ore Modulo A + 8 ore Modulo B)

come sotto esplicitato:

Tipologia personale coinvolto	Titolo corso	MODULO A 2 ore	MODULO B 4 ore (UF 1)	MODULO C 8 ore (UF 1 + UF 2)	COSTO
Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 1	Modulo A - Modulo Accesso Alimentare (MAA)	X			€ 50,00 + IVA
Addetti alimentaristi di cui all'elenco soggetti del livello 2	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTI ALIMENTARISTI DI CUI ALL'ELENCO SOGGETTI DEL LIVELLO 2 DELLA DGR n. 540/2024 - MODULO B		X		€ 80,00 esenti iva + € 2.00 marca da bollo
Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI - MODULO C			X	€ 135,00 esenti iva + € 2.00 marca da bollo

Nel caso in cui sia necessario lo svolgimento della formazione di più moduli verrà effettuata una scontistica rispetto al prospetto di cui sopra.

Il Modulo B ed il Modulo C dovranno essere obbligatoriamente svolti presso Agenzie Formative Accreditate dalla Regione Toscana secondo quanto previsto dalla DGR 540/2024 "Linee di indirizzo inerenti la formazione degli alimentaristi (in attuazione dei regolamenti CE n. 854/2004 e 853/2004).

Entro 2 anni dalla pubblicazione delle presenti linee guida gli Operatori o i Responsabili del piano di autocontrollo che hanno assolto all'obbligo formativo ai sensi della DGR 559/2008, dovranno integrare la loro formazione relativamente alla sola Unità Formativa 2 del Modulo C (di 4 ore) per acquisire le conoscenze delle tematiche gestionali, come specificato:

Titolo corso	MODULO C 4 ore (UF 2)	COSTO
Corso per FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI – INTEGRAZIONE MOD. C	X	€ 80,00

AGGIORNAMENTO DELLA FORMAZIONE (per coloro che sono in possesso della formazione pregressa). L'aggiornamento deve avere cadenza almeno quinquennale. A seconda del tipo, di attività e della mansione aziendale gli allievi dovranno partecipare alle unità formative indicate dalla tabella sottostante:

Tipologia corso AGGIORNAMENTO	Modulo aggiornamento addetti	Modulo aggiornamento titolari	Ore	Costo
Aggiornamento per OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA), OPERATORE DEL SETTORE MANGIMISTICO (OSM), OPERATORE ECONOMICO (OE), RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO O PREPOSTI		X	4	€ 80,00+ iva
Aggiornamento per Addetti alimentaristi	X		3	€ 75,00+ iva

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi agli uffici di Cescot Prato in Via Pomeria, 71/b tel. 0574/40291
mail: formazione1@confesercenti.prato.it