



REGIONE TOSCANA
UFFICI REGIONALI GIUNTA REGIONALE

ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 26-02-2018 (punto N 34)

Delibera N 180 del 26-02-2018

Proponente

STEFANIA SACCARDI
DIREZIONE DIRITTI DI CITTADINANZA E COESIONE SOCIALE

Pubblicità/Pubblicazione Atto soggetto a pubblicazione integrale (PBURT/BD)

Dirigente Responsabile Emanuela BALOCCHINI

Estensore MARIA CRISTINA FAGOTTI

Oggetto

Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine diretti al consumatore finale. Revoca DGR 1036/2005.

Presenti

ENRICO ROSSI	VITTORIO BUGLI	VINCENZO CECCARELLI
STEFANO CIUOFFO	FEDERICA FRATONI	CRISTINA GRIECO
MARCO REMASCHI	STEFANIA SACCARDI	MONICA BARNI

ALLEGATI N°1

ALLEGATI

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Tipo di trasmissione</i>	<i>Riferimento</i>
A	Si	Cartaceo+Digitale	Allegato A

STRUTTURE INTERESSATE

<i>Tipo</i>	<i>Denominazione</i>
Direzione Generale	DIREZIONE DIRITTI DI CITTADINANZA E COESIONE SOCIALE
Direzione Generale	DIREZIONE ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e indica le procedure europee nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Regolamento (CE) n. 852/2004 che definisce le norme sull'igiene dei prodotti alimentari;

Considerato che il suddetto regolamento (CE) n. 852/2004 ai cap. VII e XII dell'Allegato II stabilisce i criteri d'igiene del personale e prevede che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare in relazione al tipo di attività;

Considerato il Regolamento (CE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

Considerato il Regolamento (UE) n. 609/2013 del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione;

Considerato il Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti;

Vista la Legge n. 123 del 4 luglio 2005, "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", che stabilisce, a supporto degli interventi operati dal Servizio Sanitario Nazionale, azioni di carattere generale per l'inserimento dei soggetti celiaci nella vita sociale, con particolare riferimento agli articoli 4 e 5 della succitata legge;

Visto l'Accordo del 30/07/2015 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta di aggiornamento del provvedimento del Ministro della salute del 16 marzo 2006, concernente il riparto dei fondi tra le regioni e le province autonome per l'erogazione di pasti senza glutine nella mense scolastiche, ospedaliere e delle altre strutture pubbliche, nonché per lo svolgimento di specifici corsi di formazione sulla celiachia rivolti a ristoratori e albergatori, ai sensi degli articoli 4 e 5 della legge 4 luglio 2005, n. 123. (Rep. Atti n. 145/CSR). (15A06386) (GU Serie Generale n.191 del 19-08-2015)

Vista la legge regionale n. 24 del 12/05/2003 "Norme in materia di igiene del personale addetto all'industria alimentare" che individua quali strumenti per garantire la salubrità degli alimenti e ridurre le malattie che dagli alimenti possono derivare la formazione e aggiornamento degli alimentaristi e il piano regionale di sorveglianza su alimenti e bevande;

Vista la propria deliberazione n. 1036 del 24 ottobre 2005 con la quale sono stati stabiliti gli indirizzi per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale e fornite le indicazioni relative all'attività formativa specifica in tema di celiachia rivolta agli alimentaristi;

Valutato opportuno, in ragione della evoluzione del quadro normativo e della maggiore complessità

che caratterizza il settore alimentare afferente alla produzione, preparazione e somministrazione di prodotti senza glutine, aggiornare la sopra menzionata D.G.R. 1306/2005 sulla base del criterio del profilo di rischio di contaminazione da glutine;

Tenuto conto della Risoluzione del Consiglio regionale n. 46 del 22 giugno 2016 in tema di prevenzione e diagnosi precoce della celiachia che impegna la Giunta regionale ad aggiornare, tra l'altro, la D.G.R. 1036/2005, anche in considerazione delle nuove realtà economiche emerse in campo alimentare;

Preso atto della necessità di adeguare gli indirizzi regionali al vigente quadro normativo europeo e nazionale in materia di igiene dei prodotti alimentari e di etichettatura attraverso:

- la revoca della suddetta deliberazione n. 1036 del 24 ottobre 2005;
- l'approvazione del documento "Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale" definito nell'Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto, predisposto dal gruppo di lavoro regionale composto da referenti esperti delle Aziende UU.SS.LL.;

Considerato che il suddetto documento "Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale", elaborato sulla base del criterio del profilo di rischio di contaminazione da glutine, permette all'impresa alimentare di assicurare un elevato grado di sicurezza nei confronti del celiaco attraverso la definizione:

- dei requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un'attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale,
- del percorso formativo professionale specifico in tema di celiachia, differenziato nei contenuti, durata e destinatari in relazione alla tipologia dell'attività alimentare e del profilo di rischio in cui la stessa si colloca l'attività alimentare;

Considerata la propria deliberazione n. 559/2008 che, in attuazione dell'art 2 della L.R. 24 del 12/05/2003, disciplina in modo organico la formazione del personale addetto all'industria alimentare;

Valutato opportuno prevedere che la formazione professionale degli operatori del settore alimentare in materia di celiachia debba essere proposta nel rispetto della L.R. 32 del 26/07/2002, della D.G.R. n. 1407/2016 e sue modifiche, in conformità alle modalità attuative previste nella D.G.R. 559/2008, nonché nel rispetto di quanto esplicitamente indicato nelle linee di indirizzo allegate al presente atto;

Sentite le articolazioni tecniche competenti del Comitato tecnico dei Direttori dei Dipartimenti della Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. della Toscana;

Sentita l'Associazione Italiana Celiachia Onlus Toscana (AIC Toscana) e valutate le relative osservazioni;

Sentite le Associazioni di categoria della Toscana;

Sentito il settore "Sistema Regionale della Formazione: infrastrutture digitali e azioni di sistema" della Direzione Istruzione e Formazione, relativamente alla nuova definizione del percorso di formazione professionale specifico in tema di celiachia diretto agli alimentaristi;

A VOTI UNANIMI

DELIBERA

1. di revocare la deliberazione n. 1036 del 24 ottobre 2005;
2. di approvare il nuovo documento “Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale” definito nell’Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto, il quale, elaborato sulla base del criterio della valutazione del profilo di rischio di contaminazione da glutine dell’impresa alimentare, definisce:
 - i requisiti strutturali e gestionali necessari per una corretta conduzione di un’attività di preparazione e/o somministrazione di alimenti senza glutine destinati direttamente al consumatore finale;
 - la rimodulazione del corso di formazione professionale specifico in tema di celiachia per alimentaristi, differenziando destinatari, contenuti e durata dello stesso in relazione alla tipologia dell’attività alimentare;
3. di stabilire che la formazione professionale degli operatori del settore alimentare in materia di celiachia debba essere proposta nel rispetto della L.R. 32 del 26/07/2002, della D.G.R. n. 1407/2016 e sue modifiche, in conformità alle modalità attuative previste nella D.G.R. 559/2008, nonché nel rispetto di quanto esplicitamente indicato nelle Linee guida allegate al presente atto.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della l.r. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell’art.18 della l.r. 23/2007.

SEGRETERIA DELLA GIUNTA
Il Direttore Generale
Antonio Davide Barretta

Il Dirigente Responsabile
Emanuela Balocchini

Il Direttore
Monica Calamai