



**REGIONE TOSCANA**

DIREZIONE ISTRUZIONE E FORMAZIONE

SETTORE SISTEMA REGIONALE DELLA FORMAZIONE: INFRASTRUTTURE  
DIGITALI E AZIONI DI SISTEMA

**Responsabile di settore: CHIARUGI CECILIA**

Incarico: DECR. DIRIG. CENTRO DIREZIONALE n. 1645 del 09-02-2018

Decreto non soggetto a controllo ai sensi della D.G.R. n. 553/2016

**Numero adozione: 20226 - Data adozione: 18/12/2018**

Oggetto: D.G.R. 509/2008: Approvazione delle schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi e sostituzione dei precedenti percorsi formativi per alimentaristi del Repertorio Regionale dei Profili Professionali.

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.

Data certificazione e pubblicazione in banca dati ai sensi L.R. 23/2007 e ss.mm.: 18/12/2018

**Firma valida**

Firmato digitalmente da CHIARUGI  
CECILIA  
Data: 18/12/2018 14:06:55 CET  
Motivo: firma di dirigente

Numero interno di proposta: 2018AD020282

## IL DIRIGENTE

Vista la Legge regionale del 26 luglio 2002, n. 32 “Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro” ed il relativo regolamento di esecuzione, approvato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale in data 8 agosto 2003, n. 47/R e s.m.i. ed in particolare gli artt. 66 ter e 77 bis;

Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 532/2009 e s.m.i che approva il “Disciplinare per l’attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002” e s.m.i e, nello specifico, il paragrafo C.6.5 “La gestione del Repertorio Regionale dei Profili Professionali”;

Considerata la Legge regionale 12 maggio 2003, n. 24 recante “Norme in materia di igiene del personale addetto all’industria alimentare”;

Considerata la Delibera della Giunta Regionale 27 dicembre 2004 n. 1388 con la quale sono stati inizialmente stabiliti gli indirizzi e le indicazioni operative rivolte agli alimentaristi in attuazione della suddetta L.r. 24/2003;

Visto il Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005 avente ad oggetto “Approvazione delle schede descrittive dei profili professionali del Repertorio Regionale”, tra cui sono previste anche la schede relative ai percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi;

Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 559 del 21 luglio 2008 avente ad oggetto “Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004” con la quale si adeguavano gli indirizzi operativi regionali alla sopravvenuta legislazione comunitaria e nazionale in materia di igiene dei prodotti alimentari;

Considerata la Delibera della Giunta Regionale n. 1295 del 12 dicembre 2016 con la quale sono stati definiti i nuovi indirizzi per le attività di formazione professionale riconosciute, le nuove procedure per il riconoscimento e si sono identificati i ruoli, le modalità e gli adempimenti per il riconoscimento stesso;

Visto il Decreto Dirigenziale n. 14526 del 29 dicembre 2016 del Settore Gestione, Rendicontazione e controllo per gli ambiti territoriali di Lucca, Massa Carrara e Pistoia, con il quale è stato approvato e pubblicato l’avviso pubblico per il riconoscimento delle attività formative da realizzare su tutto il territorio regionale (ai sensi della legge regionale n. 32/2002 articolo 17, comma 2), rivolto agli organismi di formazione che hanno sede nell’ambito territoriale Lucca, Massa Carrara e Pistoia.

Visto il Decreto Dirigenziale n. 14543 del 29 dicembre 2016 del Settore Gestione, Rendicontazione e controllo per gli ambiti territoriali di Grosseto e Livorno, con il quale è stato approvato e pubblicato l’avviso pubblico per il riconoscimento delle attività formative da realizzare su tutto il territorio regionale (ai sensi della legge regionale n. 32/2002 articolo 17, comma 2), rivolto agli organismi di formazione che hanno sede nell’ambito territoriale Grosseto e Livorno;

Visto il Decreto Dirigenziale n. 14544 del 29 dicembre 2016 del Settore Gestione, Rendicontazione e controllo per gli ambiti territoriali di Siena e Pisa, con il quale è stato approvato e pubblicato l’avviso pubblico per il riconoscimento delle attività formative da realizzare su tutto il territorio

regionale (ai sensi della legge regionale n. 32/2002 articolo 17, comma 2), rivolto agli organismi di formazione che hanno sede nell'ambito territoriale Siena e Pisa;

Visto il Decreto Dirigenziale n. 14545 del 29 dicembre 2016 del Settore Gestione, Rendicontazione e controllo per gli ambiti territoriali di Firenze, Arezzo e Prato con il quale è stato approvato e pubblicato l'avviso pubblico per il riconoscimento delle attività formative da realizzare su tutto il territorio regionale (ai sensi della legge regionale n. 32/2002 articolo 17, comma 2), rivolto agli organismi di formazione che hanno sede nell'ambito territoriale Firenze, Arezzo e Prato;

Vista la normativa Europea di riferimento in materia di igiene degli alimenti di seguito riportata:

- 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 fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare,
- Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari,
- Regolamento (CE) n. 1924/2006, che stabilisce le regole per l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e di salute (claims) che possono essere proposte sulle etichette degli alimenti e/o con la pubblicità,
- Regolamento(UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori”, contenente la disciplina per etichettare i prodotti alimentari e le specifiche norme di settore,
- Regolamento (UE) n. 609/2013, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali,
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014, che prescrive le caratteristiche dei prodotti alimentari senza glutine destinati ai soggetti celiaci e pone le condizioni per poter fornire informazioni sull'assenza o sulla ridotta presenza di glutine negli alimenti;

Considerato il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, recante attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Visto il D.Lgs n. 231/2017 recante la disciplina applicativa e sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Regolamento e alla Direttiva 2011/91/UE;

Considerato che i percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi, approvati con il succitato Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005 e attualmente presenti nel Repertorio Regionale dei Profili Professionali, non risultano più coerenti con la normativa di riferimento sopra indicata;

Ritenuto pertanto necessario, in accordo con il Settore Prevenzione Collettiva, procedere all'approvazione delle schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi coerenti con la normativa di riferimento sopra citata, da inserire nel Repertorio Regionale dei Profili Professionali, di cui agli Allegati A, B, C e D, parti integranti e sostanziali del presente decreto, di seguito elencate:

- Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari semplici (ALL A);
- Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse (ALL B);
- Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici (ALL C);

- Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse (ALL D).

Ritenuto, altresì, di sostituire le schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi, approvate con Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005 e attualmente presenti nel Repertorio Regionale dei Profili Professionali, con le schede descrittive dei percorsi di cui agli Allegati A, B, C e D sopra indicati e, conseguentemente, di rendere non più attivabili i relativi percorsi formativi;

Ritenuto di stabilire che a far data dalla pubblicazione sul BURT del presente atto, deve essere presentata una nuova domanda di riconoscimento dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi secondo le schede descrittive allegate al presente atto nei seguenti casi:

- a) per i percorsi di formazione non ancora riconosciuti per i quali sia stata presentata domanda di riconoscimento sulla base delle schede descrittive approvate con Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005;
- b) per i percorsi di formazione riconosciuti sulla base delle schede descrittive approvate con Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005 sopra citato non ancora attivati;

Ritenuto, altresì, di stabilire che i corsi di formazione avviati ma non conclusi alla data di pubblicazione sul BURT del presente atto continuano a svolgersi secondo le disposizioni previgenti;

#### DECRETA

- di procedere all'approvazione, per le ragioni espresse in narrativa, delle schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi di cui agli allegati A, B, C e D, parti sostanziali e integranti del presente atto, di seguito elencate:
  - Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari semplici (Allegato A);
  - Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse (Allegato B);
  - Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari semplici (Allegato C);
  - Formazione obbligatoria per titolare di imprese alimentari e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse (Allegato D).
- di sostituire, per le ragioni espresse in narrativa, le schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi, approvate con Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005 e attualmente presenti nel Repertorio Regionale dei Profili Professionali, con le schede descrittive dei percorsi di cui agli Allegati A, B, C e D sopra indicati e, conseguentemente, di rendere non più attivabili i relativi percorsi formativi;
- di provvedere ad aggiornare il Repertorio Regionale dei Profili Professionali;
- di stabilire che a far data dalla pubblicazione sul BURT del presente atto, deve essere presentata una nuova domanda di riconoscimento dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi secondo le schede descrittive allegate al presente atto nei seguenti casi:

- a) per i percorsi di formazione non ancora riconosciuti per i quali sia stata presentata domanda di riconoscimento sulla base delle schede descrittive approvate con Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005;
  - b) per i percorsi di formazione riconosciuti sulla base delle schede descrittive approvate con Decreto Dirigenziale n. 4768 del 2 settembre 2005 sopra citato non ancora attivati;
- di stabilire che i corsi di formazione avviati ma non conclusi alla data di pubblicazione sul BURT del presente atto continuano a svolgersi secondo le disposizioni previgenti.

Il Dirigente

*Allegati n. 4*

- A*                    *Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari semplici*  
*c82d43538e885cd95b51a273dd90b9aeba329be1cc2c4a5ebcc7dd187bcb043b*
- B*                    *Formazione obbligatoria per addetto ad attività alimentari complesse*  
*9688ca75e5dfc1434f3153faf6f358abfbc0036409e8656b4dad1919f3e1529*
- C*                    *Formazione obbligatoria titolare impresa alimentare e responsabile piani di*  
*autocontrollo di attività alimentari semplici*  
*1743f89e5faf5aac57fec5fe25df953a7967ef63304127dfe84fa3d1d62c513b*
- D*                    *Formazione obbligatoria titolare impresa alimentare e responsabile piani di*  
*autocontrollo di attività alimentari complesse*  
*fec5ad929ce6c0e63e8f6a0bb687b7ebb2771f0e057779bf6e9d422eac659e88*

**CERTIFICAZIONE**

**Firma valida**

Firmato digitalmente da CHIMENTI MONICA

Data: 18/12/2018 15:51:20 CET

Motivo: firma con annotazione della struttura di certificazione









## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 1306019

### Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

**Tipologia:** Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

### Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

### Riferimenti normativi

Regolamento (CE) n. 178/2002, Reg.to (CE) n.852/2004, Reg.to (CE) n. 882/2004, Reg .(CE) n. 1169/2011, Reg.to (UE) n. 609/2013, D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. n. 559/2008, D.Lgs n. 231/2017

### Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo.	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4	Test scritto
2	Conservazione degli alimenti - Igiene.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettatura . Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.	4	Test scritto

**Totale durata: 8**  
**Criteri di selezione**

**Note**



## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AD ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 1306020

### Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

**Tipologia:** Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

### Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

### Riferimenti normativi

Regolamento (CE) n. 178/2002, Reg.to (CE) n.852/2004, Reg.to (CE) n. 882/2004, Reg. (CE) n. 1169/2011, Reg.to (UE) n. 609/2013, D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. n. 559/2008, D.Lgs n. 231/2017

### Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo.	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4	Test scritto
2	Conservazione degli alimenti - Igiene.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettatura . Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.	4	Test scritto
3	Individuazione e	Metodi e tecniche di individuazione	4	Test scritto

	controllo rischi.	e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine".		
--	-------------------	---	--	--

**Totale durata: 12**

**Criteri di selezione**

**Note**

## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESA ALIMENTARE E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 1306021

### Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande.

**Tipologia:** Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

### Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

### Riferimenti normativi

Regolamento (CE) n. 178/2002, Reg.to(CE) n.852/2004, Reg.to (CE) n. 882/2004, Reg.(CE) n. 1169/2011, Reg.to (UE) n. 609/2013, D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. n. 559/2008, D.Lgs n. 231/2017

### Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4	Test scritto
2	Piani di autocontrollo, criticità, procedure.	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti - Igiene.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.	4	Test scritto

		Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.		
--	--	---	--	--

**Totale durata: 12**  
**Criteria di selezione**

**Note**

## FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESA ALIMENTARE E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITA' ALIMENTARI COMPLESSE

Settore ISFOL: 13 - INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306 - Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 1306022

### Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

**Tipologia:** Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

### Codice ISFOL (comparto)

1306 - Varie industria alimentare

### Riferimenti normativi

Regolamento (CE) n. 178/2002, Reg.to(CE) n.852/2004, Reg.to (CE) n. 882/2004, Reg .(CE) n. 1169/2011, Reg.to (UE) n. 609/2013, D. Lgs. 31 marzo 1998, n. 114; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. n. 559/2008, D.Lgs n. 231/2017

### Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	Rischi e pericoli alimentari.	Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.	4	Test scritto
2	Piani di autocontrollo, criticità e procedure.	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo. Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive. Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti - Igiene.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime.	4	Test scritto

		<p>Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale.</p> <p>Normativa in tema di etichettatura .</p> <p>Le buone pratiche da seguire durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.</p>		
4	Individuazione e controllo rischi.	<p>Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.</p> <p>Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine".</p>	4	Test scritto

**Totale durata: 16**  
**Criteri di selezione**

**Note**