

Corso alimentaristi

Con la legge 19 dicembre 2003, n. 41, la Giunta Regionale ha deliberato che gli accertamenti sanitari e quindi il relativo "libretto sanitario" per il personale addetto alla produzione e vendita di sostanze alimentari, siano sostituiti da misure di autocontrollo e percorsi formativi professionali che devono essere organizzati da enti riconosciuti. Con Decreto n. 256 della Giunta Regionale Direzione Regionale Formazione del 13 giugno 2006, l'Azienda ULSS 21 di Legnago è stata inserita nell'elenco degli Enti che possono organizzare tali percorsi formativi. L'Azienda ULSS 21 inizierà l'attività formativo/educativa per gli alimentaristi da novembre 2006 presso la propria sede abilitata dell'Ospedale "Mater Salutis" di Legnago, per gruppi di max 35 persone.

Per aderire è necessario compilare la [scheda di iscrizione](#) (per ogni partecipante).

Il corso è articolato, secondo quanto previsto dalla Delibera della Giunta Regionale n. 2485 del 6 agosto 2004 e successive modifiche e integrazioni, in tre ore di lezione più verifica finale sugli argomenti trattati che sono: igiene della persona, malattie trasmissibili dagli alimenti, principi di sanificazione. Le lezioni saranno tenute, di regola in orario pomeridiano, da tecnici della prevenzione e da sanitari del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ULSS 21 di Legnago.

A conclusione del corso con esito favorevole, sarà consegnato il "libretto formativo".

Per informazioni rivolgersi:

- **presso la Segreteria del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**, Via Frattini,48 37045 Legnago VR (telefono 0442-634222/634214 fax 0442-634226);

In conformità a quanto disposto dall'art. 1 della L.R. 19 dicembre 2003, n. 41 relativamente alle misure di autocontrollo, formazione ed informazione, finalizzate alla prevenzione del rischio derivante dalla manipolazione di alimenti per le attività soggette alla disciplina di cui all'art. 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e agli artt. 37, 39 e 40 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, si precisa quanto segue:

- Il libretto di idoneità sanitaria non è previsto per il personale addetto alla commercializzazione e alla distribuzione di alimenti che maneggia esclusivamente unità confezionate per le quali non sussiste la possibilità di contatto, neppure indiretto, con gli alimenti contenuti nelle confezioni stesse, come meglio precisato dal punto 2A3 della Circolare della Regione Veneto 29 aprile 1997, n. 3 "Sorveglianza sanitaria sugli alimentaristi", in cui sono state individuate alcune attività, per le quali, il libretto di idoneità sanitaria non viene rilasciato.

Decreto n. 438 del 24/11/2004

Documentazione da trasmettere da parte dei **formatori** (responsabili dell'organizzazione e dell'effettuazione dei corsi relativi al personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari di origine vegetale e/o animale):

[allegato C](#) al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda U.L.S.S. territorialmente competente in base alla sede della ditta/attività;

fotocopia del libretto formativo rilasciato dall'ente accreditato dalla Regione Veneto;

contratto di collaborazione/consulenza; tale documentazione può essere anticipata via fax allo 0442-634226 con successiva spedizione in originale.

Si ricorda che l'industria alimentare interessata dovrà comunicare preventivamente a questo Dipartimento la data di effettuazione del corso che sarà effettuato dal Responsabile dell'industria o dal delegato (dipendente/operatore) specificamente individuato, **almeno trenta giorni prima** (Decreto Giunta Regionale 0438 del 24 novembre 2004).

A conclusione del corso tenuto dal docente formatore sarà rilasciata, ai partecipanti che hanno superato i test di valutazione, l'attestazione come da [allegato D](#)

- Ciò premesso, sono stati individuati due gruppi di operatori del settore alimentare, caratterizzati dalla non manipolazione o dalla manipolazione di alimenti che vengono meglio identificati, anche se solo in maniera esemplificativa e non esaustiva, nei seguenti elenchi:

Gruppo 1

Chi non manipola alimenti (per costoro le misure informative-formative sono assolute con la presa visione e sottoscrizione da parte dell'operatore alimentare dell'allegato **DECALOGO ITALIANO; ITALIANO-INGLESE; ITALIANO-CINESE; ITALIANO-ARABO.**)

- Imbottigliamento (cantinieri)
- Lavapiatti
- Vendita frutta/verdura
- Venditori alimenti confezionati non deperibili
- Mugnai
- Personale degli asili e delle scuole materne che non manipola alimenti

Gruppo 2

Chi manipola alimenti, anche per successiva vendita (per costoro il CORSO è OBBLIGATORIO)

- Cuochi
- Aiuto cuochi
- Pizzaioli
- Catering
- Camerieri
- Pasticceri
- Gelatieri
- Gelatai
- Pescivendoli
- Pastai
- Macellai
- Lattiero Caseari
- Macellatori
- Sezionatori
- Dolciumi sfusi
- 4° Gamma
- Alimentaristi
- Baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati)
- Mungitori
- Trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati
- Panificatori



Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Tel 0442634222 - Fax 0442634226

P.S. Per trovare l'elenco degli enti accreditati per l'effettuazione dei corsi di cui trattasi cliccare http://www.regione.veneto.it/Servizi_alla_Persona/Formazione_e_Lavoro/Formazione/FormSuperiore.htm e cercare la sezione "Personale addetto alla produzione e vendita sostanze alimentari (ex libretto sanitario)".

Non sono soggetti all'obbligo di sottostare alle misure informative/formative previste dalla Normativa Regionale le persone in possesso dei seguenti titoli di studio:

Laurea in Medicina e Chirurgia
Laurea in Medicina Veterinaria
Laurea in Scienze Biologiche (o titolo equipollente)
Laurea di Assistente Sanitario (o titolo equipollente)
Laurea in Tecnica della Prevenzione (o titolo equipollente)
Laurea in Scienze Infermieristiche (o titolo equipollente)
Laurea di Dietista (o titolo equipollente)
Laurea in Farmacia
Laurea in Sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti (o titolo equipollente)
Laurea in Chimica o in Chimica Industriale
Laurea in biotecnologie
Diploma di Tecnico dei Servizi di ristorazione, rilasciato da un Istituto Professionale Alberghiero

Il possesso dei seguenti titoli di studio, rilasciati da un Istituto Professionale Alberghiero, consente di ritenere assolto l'obbligo di partecipare al corso di cui trattasi per i due anni successivi al loro conseguimento:

- Diploma di operatore di cucina
- Diploma di operatore di sala

Il possesso del CERTIFICATO PER L'ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE E VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI, rilasciato dalla Regione, consente di ritenere assolto l'obbligo di partecipare al corso di cui trattasi per i due anni successivi al loro conseguimento.

N.B.: Rimane esente dal possesso del libretto di idoneità sanitaria il "personale saltuariamente impiegato dagli organizzatori di sagre, fiere e manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico", secondo quanto già disposto dall'art. 92 punto 14 della Legge 23 dicembre 2000, n. 388.

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Via Frattini, 48 –
37045 Legnago Verona Tel 0442-634222/634214 - Fax 0442-634226
– e-mail: seps21@aulsslegnago.it