



Decreto n. **438** del **24 NOV 2004**

Oggetto: L.R. n. 41/2003, art. 1 "Igiene e sanità del personale addetto alla produzione e vendita delle sostanze alimentari. Ulteriore integrazione ai criteri ed alle modalità di attuazione e definizione delle relative procedure di informazione/formazione.

## **DIREZIONE PER LA PREVENZIONE**

### **LA DIRIGENTE REGIONALE**

- VISTO il decreto Legislativo 26 maggio 1997, n.155;
- VISTA la propria precedente deliberazione 9 agosto 2002, n. 2224;
- VISTA la Legge Regionale 19 dicembre 2003, n. 41;
- VISTA la precedente deliberazione della Giunta Regionale 30 gennaio 2004, n. 140;
- VISTO il Decreto della Dirigente Regionale Responsabile della Direzione per la Prevenzione 1 marzo 2004, n. 61.
- VISTA la precedente deliberazione della Giunta Regionale 6 agosto 2004, n. 2485;
- VISTA la deliberazione della Giunta Regionale 8 febbraio 2000, n. 400, con la quale vengono definiti i provvedimenti regionali;
- VISTA la Legge Regionale 29 novembre 2001, n. 39, con la quale è stato adottato il nuovo ordinamento di bilancio e contabilità della Regione;
- VISTA la deliberazione della Giunta Regionale 2 agosto 2002, n. 2117, con la quale viene approvata la Circolare del Presidente della Giunta Regionale "Ordinamento del bilancio e della contabilità della Regione - L.R. 39/2001;
- RITENUTO di dover implementare e modificare la citata D.G.R. n. 2485/2004;

PRESO ATTO di quanto sopra riportato;

Su conforme proposta del Dirigente del Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione:

## **DECRETA**

di modificare e sostituire, gli allegati A, B, C e D della precedente deliberazione della Giunta Regionale 6 agosto 2004 n. 2485, con gli allegati A, B, C e D al presente provvedimento del quale costituiscono parte integrante.

LA DIRIGENTE REGIONALE  
- dr.ssa Giancarla Niero -

## **ALLEGATO A**

In conformità a quanto disposto dall'art. 1 della L. R. 19 dicembre 2003, n. 41, relativamente alle misure di autocontrollo, formazione e 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 prevede 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 deve essere rilasciato.
- Ciò premesso, sono stati individuati due gruppi di operatori del settore alimentare, caratterizzati dalla non manipolazione o dalla manipolazione di alimenti e che vengono meglio identificati, anche se solo in maniera esemplificativa e non esaustiva, nei seguenti elenchi:

	<b>GRUPPO 1 Chi non manipola alimenti</b>	<b>GRUPPO 2 Chi manipola alimenti (anche per successiva vendita)</b>
E L E N C H I  E S E M P L I F I C A T I V I	<ul style="list-style-type: none"><li>- Imbottigliamento (cantinieri)</li><li>- Lavapiatti</li><li>- Vendita frutta/verdura</li><li>- Venditori alimenti confezionati non deperibili</li><li>- Mugnai</li><li>- Personale degli asili e scuole materne che non manipola alimenti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cuochi</li><li>- Aiuto cuochi</li><li>- Pizzaioli</li><li>- Catering</li><li>- Camerieri</li><li>- Pasticceri</li><li>- Gelatieri</li><li>- Gelatai</li><li>- Pescivendoli</li><li>- Pastai</li><li>- Macellai</li><li>- Lattiero Caseari</li><li>- Macellatori</li><li>- Sezionatori</li><li>- Dolciumi sfusi</li><li>- 4° Gamma</li><li>- Alimentaristi</li><li>- Baristi (sia che manipolino alimenti, sia che somministrino solo bevande od alimenti confezionati)</li><li>- Mungitori</li><li>- Trasportatori che durante le fasi del trasporto possono entrare in contatto con alimenti non confezionati</li><li>- Panificatori</li></ul>

## **ATTIVITA' CARATTERIZZATE DALLA NON MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (GRUPPO 1)**

### **RILASCIO E RINNOVO:**

Per le attività esemplificate nel **GRUPPO 1**, le misure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003, sono assolte con la presa visione di quanto riportato nel successivo **ALLEGATO B** denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*". Tale documento sarà fornito al titolare dell'attività, soggetto alle misure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003, dalle Associazioni di Categoria, o dalle Camere di Commercio, o dai Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.U.L.S.S., competenti in materia di igiene degli alimenti.

L'operatore alimentare, dipendente/collaboratore riceverà, invece, il sopra citato documento dal datore di lavoro, oppure dal responsabile dell'industria alimentare ai sensi del D.L.gs n. 155/97 o da un suo espresso delegato alla formazione, assieme alle informazioni inerenti le specifiche attività che esso dovrà svolgere nell'ambito del proprio lavoro.

Il titolare dell'impresa soggetta alla disciplina di cui all'art. 14 della legge n. 283/1962 ed agli artt. 37, 39 e 40 del D.P.R. n. 327/1980, dà attuazione completa alle proprie periodiche procedure informative/formative, previste ai sensi dell'art. 1 della L.R. n. 41/2003, sottoscrivendo per presa visione il documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", e conservandolo agli atti, a disposizione delle autorità di vigilanza.

Il responsabile dell'industria alimentare soggetta anche alla disciplina di cui al D.L.gs n. 155/1997, dà attuazione completa alle proprie periodiche procedure informative/formative, previste ai sensi dell'art. 1 della L.R. n. 41/2003, sottoscrivendo per presa visione il documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", che dovrà avvenire al massimo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività e conservando tale documento, a disposizione delle autorità di vigilanza, nella documentazione relativa all'applicazione delle procedure di autocontrollo ai sensi del D.L.gs n. 155/1997 ed integrando in merito tali procedure.

Per quanto attiene ai dipendenti/collaboratori, viene data completa attuazione alle procedure informative/formative, previste ai sensi dell'art. 1 della L.R. n. 41/2003, mediante la consegna, da parte del datore di lavoro, o da parte del responsabile dell'industria alimentare, o da parte di un suo espresso delegato alla formazione, di copia del citato documento "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", che sarà sottoscritta per presa visione dal dipendente/collaboratore, controfirmata dalla sopra citata figura che ha consegnato il documento, sul quale verrà apposta la data di consegna e presa visione dello stesso, che dovrà avvenire al massimo entro 30 giorni dall'assunzione, nonché il timbro della ditta dalla quale ha ricevuto il documento stesso.

Tale documento, sottoscritto, datato e timbrato, deve essere conservato dalla ditta interessata, a disposizione delle autorità di vigilanza, all'interno della documentazione relativa all'applicazione di quanto previsto ai sensi dell'art. 1 della L. R. n. 41/2003, o tra la documentazione relativa all'applicazione delle procedure di autocontrollo di cui al D.L.gs n. 155/1997, che dovranno essere debitamente integrate in merito.

Le procedure sopra riportate valgono anche per le nuove attività, per i neoassunti e per gli stagionali che rientrano nelle attività esemplificate nel gruppo 1.

Il rinnovo viene effettuato con procedura analoga a quella del rilascio, se l'attività svolta rimane all'interno di quelle di non manipolazione degli alimenti esemplificate nel Gruppo 1, e deve avvenire entro due anni dalla data della precedente sottoscrizione per presa di visione del documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", di cui al già citato ALLEGATO B.

## **ATTIVITA' CARATTERIZZATE DALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI (GRUPPO 2)**

### **RILASCIO**

Per le attività esemplificate nel **GRUPPO 2**, le procedure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003, sono assolte, con la consegna e la presa visione, entro il termine massimo di 30 giorni dall'inizio dell'attività e/o dall'assunzione, del documento denominato "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", (vedi il successivo e già citato ALLEGATO B) e con la successiva partecipazione al corso di seguito esplicitato, entro due anni:

1. dalla data di sottoscrizione del citato documento "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*", per presa visione per l'inizio dell'attività (titolare);
2. dalla data di sottoscrizione del precedentemente citato documento, sempre per presa visione, da parte dell'operatore alimentare (dipendente/collaboratore);
3. dalla data di scadenza della certificazione di idoneità sanitaria di cui all'articolo 14 della Legge n. 283/1968, rilasciate da A.U.L.S.S. o da Autorità Sanitarie del Veneto e comunque non oltre il 30 gennaio 2007.

### **RINNOVO**

Per le attività esemplificate nel gruppo 2, le procedure informative/formative di cui all'art. 1 della L. R. n. 41/2003 sono assolte con la partecipazione (titolari ed operatori alimentari, dipendenti/collaboratori), al corso di seguito esplicitato, entro due anni dalla:

- scadenza del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della Legge 283/1962;
- consegna dell'attestazione relativa alla partecipazione con esito favorevole al corso di seguito esplicitato;
- consegna del documento "*Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti*" di cui al successivo ALLEGATO B, relativamente alle nuove attività, ai neoassunti ed agli stagionali.

Per questi ultimi, i due anni si intendono a partire dalla data di sottoscrizione, per presa visione del già citato documento di cui al successivo ALLEGATO B.

### **CORSO**

Le procedure informative/formative, per adempiere a quanto previsto dall'art. 1 della L.R. n. 41/2003, sono espletate attraverso la partecipazione con esito favorevole ad un percorso informativo/formativo che risponda ai seguenti criteri vincolanti:

**DURATA:** - minima di 3 ore;

### **ARGOMENTI:**

- Igiene della persona (igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza, del proprio stato di salute);
- Malattie trasmissibili dagli alimenti;
- Sanificazione.

**DOCENTI:** - figure professionali dotate dei seguenti titoli di studio:

- Laurea in Medicina e Chirurgia;
- Laurea in Medicina Veterinaria;
- Laurea in Scienze Biologiche (o titolo equipollente);
- Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentare (o titolo equipollente);

- Laurea in Assistente Sanitario, (o titolo equipollente);
- Laurea in Tecnica della Prevenzione (o titolo equipollente);
- Laurea in Infermieristica (o titolo equipollente);
- Laurea in Dietistica (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

**VERIFICA:** - applicazione di questionario specifico.

Il percorso informativo/formativo potrà essere organizzato e tenuto:

- A. da Enti accreditati alla formazione, secondo la normativa regionale vigente in materia: (es.: Associazioni di Categoria, Camere di Commercio, Università, A.U.L.S.S., Enti di formazione, ecc.);
- B. dalle industrie alimentari, integrando i percorsi informativi/formativi aziendali, già previsti nell'ambito delle procedure di autocontrollo di cui al D.L.gs n. 155/97 e dalle normative di recepimento delle direttive comunitarie relative alla disciplina della produzione e dell'immissione sul mercato di alimenti di origine animale ed attraverso la partecipazione obbligatoria, con esito favorevole, del responsabile dell'industria alimentare o di un suo delegato (dipendente/collaboratore), specificamente individuato (purchè, sia il titolare o il delegato siano in possesso di uno dei titoli di studio sopra menzionati), ad un percorso informativo/formativo, gestito dagli enti di cui alla precedente lettera A. Superato tale corso detta figura, assumerà il ruolo di responsabile dell'organizzazione e dell'effettuazione del corso di cui alla presente lettera, per il personale della propria azienda;

Il percorso informativo/formativo, per essere valido, dovrà essere:

- nel caso dei percorsi informativi/formativi di cui al precedente punto A., soggetto alle normali procedure relative alla partecipazione ed alla realizzazione di corsi di formazione, che devono essere assolte da parte degli enti accreditati alla formazione, secondo le norme regionali vigenti in materia;
- nel caso di percorsi informativi/formativi di cui al precedente punto B., preventivamente comunicato, dall'industria alimentare interessata, al Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S. territorialmente competente sull'industria alimentare stessa, utilizzando la "SCHEDA CORSO" (vedi il successivo **ALLEGATO C**), almeno 30 giorni prima dell'effettuazione dell'avvio del corso stesso, trascorsi i quali, se dai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S. non pervengono osservazioni, il corso sarà considerato idoneo.

La scheda corso di cui sopra, debitamente compilata, con la relativa documentazione attestante la trasmissione della stessa al Dipartimento di Prevenzione dell'A.U.L.S.S. competente, con le relative osservazioni formulate, sarà inserita nella documentazione relativa all'applicazione del piano aziendale di autocontrollo, assieme al foglio presenze con la firma di tutti i partecipanti a tale percorso, con l'indicazione dell'orario delle lezioni, delle modalità adottate per la verifica del grado di apprendimento dei partecipanti e del relativo risultato.

Il questionario finale di valutazione del partecipante conterrà, sia per il percorso di cui al punto a) che per il percorso di cui al punto B), quindici domande a risposta multipla e la prova sarà considerata superata qualora il partecipante risponda positivamente ad almeno dieci domande.

In caso di mancato superamento della prova, il percorso informativo/formativo dovrà essere ripetuto.

## **ATTESTAZIONE**

Alla conclusione favorevole dei percorsi informativi/formativi di cui alle precedenti lettere A. e B. verrà rilasciata un'apposita attestazione.

Per quanto attiene ai corsi gestiti da Enti accreditati alla formazione, il modello verrà rilasciato secondo il modello e le modalità definiti Regionale per la Formazione.

Per quanto attiene ai corsi aziendali in regime di autocontrollo, l'attestazione sarà redatta secondo il modello riportato nel successivo **ALLEGATO D** e sottoscritta dal Responsabile del corso stesso.

L'attestazione dovrà essere conservata tra la documentazione relativa all'espletamento delle procedure informative/formative di cui all'art. 1 della L.R. n. 41/2003, o tra la documentazione relativa alle procedure per l'applicazione del piano di autocontrollo di cui al D.L.gs n. 155/1997.

La partecipazione ai percorsi informativi/formativi di cui sopra dovrà integrare le procedure formative di autocontrollo, di cui al D.L.gs n. 155/97, o alle normative di recepimento delle Direttive Comunitarie in materia di produzione e di immissione sul mercato di alimenti di origine animale, ove applicabili.

Per quanto attiene al pagamento dell'iscrizione ai percorsi informativi/formativi di cui sopra, esso sarà a carico del datore di lavoro.

## **ESENZIONI**

1. Per i soggetti che hanno frequentato, con esito positivo, un corso per l'abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande o per la vendita di prodotti alimentari, gestito dagli enti accreditati alla formazione continua ai sensi della L.R. n. 19/2002, si considerano soddisfatte le procedure informative/formative di cui all'art.1 della L.R. n. 41/2003, così come previsto dalle DD.GG.RR. n. 3990/2003, n. 448/2004 e n. 671/2004.
2. il possesso dei seguenti titoli di studio consente di ritenere assolto l'obbligo delle procedure informative/formative di cui all'1 della L.R. n. 41/2003:
  - Laurea in Medicina e Chirurgia;
  - Laurea in Medicina Veterinaria;
  - Laurea in Scienze Biologiche (o titolo equipollente);
  - Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentare (o titolo equipollente);
  - Laurea in Assistente Sanitario (o titolo equipollente);
  - Laurea in Tecnica della Prevenzione (o titolo equipollente);
  - Laurea in Infermieristica (o titolo equipollente);
  - Laurea in Dietistica (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 in Tecnico dei Servizi di Ristorazione, rilasciato da un Istituto Professionale Alberghiero
3. il possesso dei seguenti titoli di studio, rilasciati da un Istituto Professionale Alberghiero, consente di ritenere assolto l'obbligo delle procedure informative/formative di cui all'1 della L.R. n. 41/2003, per i due anni successivi al loro conseguimento:
  - Diploma di Operatore di Cucina;
  - Diploma di Operatore si Sala.

La Direzione Regionale per la Prevenzione potrà integrare i suddetti elenchi e valutare come utili, ai fini del soddisfacimento degli obblighi informativi/formativi in parola, ulteriori titoli di studio, previa verifica dei contenuti delle discipline oggetto di insegnamento e di esame.

### **PRECISAZIONI**

Per l'effettuazione di stages da parte di allievi di Istituti Professionali Alberghieri presso strutture alberghiere (per l'effettuazione di servizi connessi alla ristorazione) e presso strutture di ristorazione in genere, è prevista la consegna del documento "Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti" da parte dell'Istituto Professionale Alberghiero di appartenenza dello stagista, debitamente firmata dallo stagista stesso per presa visione e, controfirmata dal preside dell'Istituto Professionale Alberghiero di appartenenza dello stagista stesso, con impresso il timbro dell'Istituto Professionale Alberghiero stesso e con riportata la data di consegna di tale documento, che dovrà essere antecedente o contemporanea all'inizio dello stage stesso. Tale documento ha valore di due anni dalla data di consegna.

### **AGGIORNAMENTI**

Gli aggiornamenti, tesi a mantenere ed approfondire le conoscenze possedute, con particolare riguardo all'igiene della persona e al contrasto delle malattie a trasmissione alimentare, saranno biennali e gestiti con le medesime modalità previste per i corsi formativi di base.

La Direzione Regionale per la Prevenzione su base specifiche esigenze sanitarie, potrà disporre eventuali modifiche dei citati percorsi informativi/formativi.

Viceversa, i Dipartimenti per la Prevenzione delle Aziende U.L.S.S., sulla base di specifiche esigenze sanitarie potranno disporre solo l'integrazione ai citati percorsi informativi/formativi.

### **SANZIONI**

L'inosservanza degli obblighi dettati dal presente provvedimento è punita con le sanzioni previste dagli articoli 14 e 15 della legge 30 aprile 1962, n. 283.

## **ALLEGATO B**

### **NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI**

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **NORME DI COMPORTAMENTO**, che l'Organizzazione Mondiale della sanità ha riassunto nel seguente **DECALOGO**, adattato alle locali esigenze:

#### **1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

**Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:**

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione;
- aver fatto uso dei servizi igienici
- essersi soffiati il naso o aver starnutito;
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

#### **2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE**

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli o altri monili.

#### **3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimento cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

#### **4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

#### **5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

#### **6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4° C.;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperatura tra i +60° C. e i +65° C., in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10° C.

## **7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa **CONTAMINAZIONE CROCIATA** può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

## **8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° C. per almeno due minuti.

## **9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

## **10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo n. 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

DATA: \_\_\_\_\_

PER PRESA VISIONE

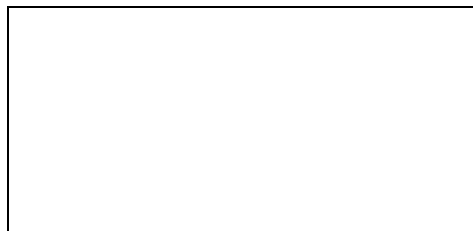
Firma dell'operatore neoassunto (\*)

\_\_\_\_\_

Firma del titolare (\*\*)

\_\_\_\_\_

Timbro della ditta (\*\*\*)



(\*): o dello stagista, nel caso di stages da parte di allievi di Istituti Professionali Alberghieri presso strutture alberghiere (per l'effettuazione di servizi connessi alla ristorazione) e presso strutture di ristorazione in genere;

(\*\*): o del Preside dell'Istituto Professionale Alberghiero di appartenenza dello stagista;

(\*\*\*): o dell'Istituto Professionale Alberghiero di appartenenza dello stagista.

**ALLEGATO C**

All' AZIENDA U.L.SS. n° .....  
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

**Igiene e sanità del personale addetto alla produzione  
e vendita delle sostanze alimentari**

INCONTRO / CORSO DI FORMAZIONE (DGRV .....)

**IMPRESA ALIMENTARE**

**➤ RAGIONE SOCIALE** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

➤ **data CORSO** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

➤ **Responsabile corso** \_\_\_\_\_

**➤ TARGET**

**Categoria** \_\_\_\_\_

**n° partecipanti** \_\_\_\_\_

➤ **durata del Corso** (ore di formazione) \_\_\_\_\_

➤ **Sede** \_\_\_\_\_

- **Argomenti**
- |    |  |                   |
|----|--|-------------------|
| 1. | <input type="checkbox"/> <b>igiene della persona</b>   | <b>ore:</b> ..... |
| 2. | <input type="checkbox"/> <b>malattie trasmissibili</b> | <b>ore:</b> ..... |
| 3. | <input type="checkbox"/> <b>sanificazione</b>          | <b>ore:</b> ..... |
| 4. | <input type="checkbox"/> .....                         | <b>ore:</b> ..... |

➤ **Docenti** nominativo: .....

titolo studio: .....

➤ **Tecniche didattiche**     **lezione frontale**                       **studio di casi**  
    **lavoro di gruppo**                       .....

➤ **materiale informativo di supporto** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

➤ **Strumenti di valutazione** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DATA .....

**II RESPONSABILE del CORSO**

**ALLEGATO D**

**MODELLO DI ATTESTAZIONE DI ADEMPIMENTO AGLI OBBLIGHI  
INFORMATIVI/FORMATIVI PREVISTI AI SENSI DELL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE  
REGIONALE 19 DICEMBRE 2003, N. 41.**

**PERCORSO INFORMATIVO/FORMATIVO AZIENDALE**

RILASCIATO A:

\_\_\_\_\_

*(Cognome e Nome)*

NATO/A a: \_\_\_\_\_

IL: \_\_\_\_\_

CHE HA PARTECIPATO CON ESITO FAVOREVOLE, AL CORSO DI INFORMAZIONE/FORMAZIONE, PER  
L'ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI DI CUI ALL'ARTICOLO 1 DELLA LEGGE REGIONALE N. 41/2003.

SEDE DEL CORSO: \_\_\_\_\_

Luogo e data di rilascio della presente attestazione: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

INDUSTRIA ALIMENTARE ORGANIZZATRICE DEL CORSO

TIMBRO DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

(Il responsabile dell'industria alimentare, oppure il delegato specificamente individuato)

Firma \_\_\_\_\_