

## CORSI DI FORMAZIONE SOSTITUTIVI DEL LIBRETTO DI IDONEITÀ SANITARIA

Ai sensi della L.R. n. 41 del 19 dicembre 2003

- [Proposte Formative:](#)
  - [Seminari](#)
  - [Corsi aziendali con docente consigliato dal richiedente](#)
  - [Corsi aziendali con docente qualificato da Fòrema Scarl](#)
- [Riferimenti Normativi](#)
- [Obblighi formativi in caso di assunzione di nuovo personale o stagionali](#)
- [Sanzioni](#)

([« Ritorna all'inizio pagina - menu](#))



### RIFERIMENTI NORMATIVI

L.R. n. 41 del 9 dicembre 2003 ([clicca QUI per scaricare il documento normativo](#))

DDR nr. 438 del 24 novembre 2004 ([clicca QUI per scaricare il documento normativo](#))

Decreto Regionale 09 08 2007 n. 388.pdf ([clicca QUI per scaricare il documento normativo](#))

Notizia PD07.1146 del 03 09 2007.pdf ([clicca QUI per scaricare il documento normativo](#))

([« Ritorna all'inizio pagina - menu](#))



### OBBLIGHI ASSUNZIONE NUOVO PERSONALE O STAGIONALI

Operatori delle imprese del settore alimentare, delle mense aziendali e strutture ricettive alberghiere: nuovi obblighi formativi in sostituzione del libretto d' idoneità sanitaria (Legge Regionale n. 41/03).

Al fine di prevenire il rischio derivante dalla manipolazione degli alimenti, la Regione Veneto con la Legge n. 41 del 19 dicembre 2003 ha disposto la sostituzione del libretto di idoneità sanitaria con procedure di autocontrollo, formazione ed informazione degli operatori alimentari.

Dopo una serie di provvedimenti atti a determinare le caratteristiche per l'attuazione dei percorsi formativi/informativi, la Giunta Regionale ha emanato il Decreto n. 438 del 24 novembre 2004, con il quale sono state definite le modalità operative per l'applicazione della citata Legge Regionale.

Il nuovo Decreto in sintesi distingue diversi obblighi a carico del datore di lavoro a seconda che l'operatore manipoli o meno gli alimenti e sia stagionale o a tempo determinato o indeterminato.

#### Classificazione degli operatori

Le disposizioni regionali identificano l'operatore alimentare nel gruppo I e nel gruppo II. Appartengono al:

- ) **gruppo I**, coloro che svolgono l'attività che non comporta la manipolazione o la somministrazione diretta degli alimenti (ad esempio lavapiatti, imbottigliamento vini, movimentazione o vendita di alimenti confezionati);
- ) **gruppo II**, coloro che svolgono l'attività con la manipolazione o la somministrazione diretta degli alimenti (ad esempio cuochi, aiuto cuochi, camerieri, addetti alla somministrazione alimenti nelle mense aziendali, macellai ecc.).

## Disposizioni previste per l'operatore del gruppo 1

Per gli operatori che non svolgono attività di manipolazione o somministrazione diretta degli alimenti (ad esempio cuochi, aiuto cuochi, camerieri, ecc.), il datore di lavoro deve:

- consegnare le “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, **entro 30 giorni** dalla data di assunzione;
- consegnare le “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, ogni **2 anni** dalla data di sottoscrizione delle norme di comportamento.

Gli obblighi in questione sussistono anche nei confronti degli **stagionali** e degli allievi di Istituti Professionali alberghieri che svolgano stages presso strutture alberghiere o di ristorazione.

Copia di dette “norme di comportamento”, sottoscritta per presa visione dall'operatore, controfirmata da chi l'ha consegnata, datata e timbrata dall'impresa, dovrà essere conservata con la documentazione relativa all'applicazione delle procedure di autocontrollo sull'igiene dei prodotti alimentari (HACCP).

## Disposizioni previste per l'operatore del gruppo 2

Per gli operatori che svolgono attività di manipolazione o somministrazione diretta degli alimenti (ad esempio cuochi, aiuto cuochi, camerieri, ecc.), il datore di lavoro deve:

- consegnare le “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, **entro 30 giorni** dalla data di assunzione;
- far partecipare ad un corso formativo, con superamento di un test avente la finalità di accertare l'effettivo apprendimento, **entro 2 anni** dalla data di sottoscrizione delle norme di comportamento;
- far ripartecipare al percorso formativo, con superamento di un test avente la finalità di accertare l'effettivo apprendimento, ogni **3 anni** dalla data di rilascio del precedente attestato di partecipazione al percorso formativo.

Per gli allievi di Istituti Professionali Alberghieri che intendono effettuare uno stage presso strutture alberghiere (per l'effettuazione di servizi connessi alla ristorazione) o presso strutture di ristorazione in genere, le “Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, devono essere consegnate da parte dello stesso Istituto di appartenenza ed ha validità per due anni dalla data di consegna.

Per gli allievi dei Centri di Formazione Professionale che intendono effettuare uno stage come:

- ) commis di cucina;
- ) commis di sala e bar;
- ) addetto alla panificazione;
- ) addetto della pasticceria,

presso strutture di ristorazione in genere o presso altre strutture specifiche, l'obbligo della consegna delle “norme di comportamento” compete al relativo Centro di Formazione Professionale di appartenenza ed ha validità per due anni dalla data di consegna.

## Soggetti esclusi dagli obblighi d'informazione/formazione

Sono esentati dall'obbligo di informazione/formazione di cui sopra, gli operatori che hanno conseguito la laurea in:

- ) medicina;
- ) chirurgia;
- ) medicina veterinaria;
- ) scienze biologiche;
- ) scienze e tecnologia alimentare;
- ) assistente sanitario;
- ) tecnica della prevenzione;
- ) infermieristica;
- ) dietista;
- ) farmacia;
- ) sicurezza igienico sanitaria degli alimenti;
- ) chimica;
- ) chimica industriale;
- ) biotecnologie;
- ) diplomi in tecnico dei servizi di ristorazione, operatore di cucina (valido per 2 anni successivi al conseguimento) e operatore di sala (valido per 2 anni successivi al conseguimento), rilasciati da un istituto professionale alberghiero;
- ) attestato di qualifica professionale rilasciati al termine del percorso di formazione professionale iniziale triennale (valido per 2 anni successivi al conseguimento), per gli operatori commis di cucina, di sala e bar, addetto alla panificazione e della pasticceria.

[\(« Ritorna all'inizio pagina - menu\)](#)



## SANZIONI

### Sanzioni applicabili al legale rappresentate o al responsabile della industria alimentare

La mancata attuazione delle disposizioni ivi previste, comporta per il legale rappresentate o il responsabile della industria alimentare:

- ◆ la sanzione di 30 euro nel caso in cui:
  - ) al personale del **gruppo 1**, non ha provveduto a consegnare copia delle “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”:
    - \*) entro i **trenta giorni** dalla data di assunzione. La sanzione trova applicazione per ogni dipendente a cui non sono state consegnate dette norme;
    - \*) ogni **due anni** dalla data di sottoscrizione delle precedenti norme di comportamento. La sanzione trova applicazione per ogni dipendente a cui non sono state consegnate dette norme;
  - ) al personale del **gruppo 2**, nel caso in cui:
    - \*) non ha provveduto a consegnare copia delle “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti” entro i **trenta giorni** dalla data di assunzione dell'operatore. La sanzione trova applicazione per ogni dipendente a cui non sono state consegnate dette norme;

- \* ) impiegati personale che non ha partecipato con esito positivo al percorso formativo entro i **due anni** dalla data di sottoscrizione delle norme di comportamento. La sanzione trova applicazione per ogni dipendente a cui non sono state consegnate dette norme;
  - \* ) impiegati personale che non ha partecipato con esito positivo al percorso formativo ogni **tre anni** dalla data di partecipazione del precedente percorso formativo. La sanzione trova applicazione per ogni dipendente a cui non sono state consegnate dette norme;
- ) la sanzione di 3.000 euro per non aver adottato od applicato correttamente il sistema di autocontrollo HACCP. Si deve considerare non applicato correttamente il sistema HACCP, anche nel caso in cui non sia stata effettuata l'informazione e la formazione degli operatori, in sostituzione del libretto sanitario.

### Sanzioni applicabili al personale

La mancata attuazione delle disposizioni ivi previste, comporta la sanzione di 30 euro:

- ◆ per il personale del **gruppo 1** nel caso in cui non abbia ricevuto copia delle “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”:
  - ) entro i **trenta giorni** dalla data di assunzione;
  - ) ogni **due anni** dalla data di sottoscrizione delle precedenti norme di comportamento;
- ◆ per il personale del **gruppo 2**, nel caso in cui non abbia:
  - ) ricevuto copia delle “norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti”, entro i **trenta giorni** dalla data di assunzione;
  - ) partecipato con esito positivo al percorso formativo entro i **due anni** dalla data di sottoscrizione delle norme di comportamento;
  - ) partecipato con esito positivo al percorso formativo ed entro i **tre anni** dalla data di partecipazione del precedente percorso formativo.

[\(« Ritorna all'inizio pagina - menu\)](#)

## PROPOSTE FORMATIVE

**Fòrema S.c.a.r.l.**, in qualità di ente accreditato dalla Regione Veneto, organizza specifici corsi di formazione conformi alla nuova normativa regionale.

Alla conclusione del percorso formativo il partecipante dovrà superare un test di valutazione per ottenere un “libretto formativo” attestante la nuova idoneità.

I corsi prevedono da un minimo di 5 ad un massimo di 35 partecipanti.

I corsi che Fòrema Scarl, organizza sono di tre tipi:

### A) SEMINARI

I corsi vengono organizzati presso:

- Fòrema via E. P. Masini n. 2 35131 Padova;
- le seguenti Delegazioni di Confindustria Padova:

- Camposampiero, Via Straelle, 12
- Este Via Cavour, 89/A
- Cittadella Via Borgo Treviso, 18
- Piove di Sacco Via Garibaldi, 106
- Rubano, Via Bernardi, 1 - Centro Direzionale "La Quercia".

In questo caso Fòrema provvederà ad espletare tutte le formalità previste per l'organizzazione del corso (ad esempio: predisposizione del registro regionale, tiratura della documentazione predisposta dal docente la quale verrà poi consegnata ai partecipanti, rilascio per ogni partecipante che ha superato il test di verifica dell'apprendimento l'attestato regionale, ecc.).

Gli attestati in questione, dovranno essere conservati dall'azienda o dall'albergo nelle procedure di autocontrollo HACCP se applicate, oppure all'interno di una specifica cartellina creata ai sensi delle nuove disposizioni regionali.

**Il costo previsto per ogni partecipante è di € 70,00 + IVA;**

Per ulteriori informazioni potete consultare l'area seminari sul sito di Fòrema Scarl

[www.forema.it](http://www.forema.it)

o contattare la Divisione Imprenditoriale Area Seminari Dott.ssa Roberta Duso

tel 049/8227159

fax 049/8227286

E-mail: [seminari@forema.it](mailto:seminari@forema.it)

---

## **B) CORSI AZIENDALI**

I corsi sono organizzati presso la sede dell'azienda o dell'albergo con docente consigliato dal richiedente o docente Fòrema.

Per richiedere il preventivo personalizzato contatta la Segreteria Commerciale di Fòrema Scarl:

tel 049/8227170

fax 049/8227251

E-mail: [commerciali@forema.it](mailto:commerciali@forema.it)

---

(« [Ritorna all'inizio pagina - menu](#))