



MINISTERO DELLA GIUSTIZIA
Dipartimento Amministrazione Penitenziaria
Casa Circondariale Barcellona Pozzo di Gotto
Area Segreteria

Barcellona P.G. li

Alla Co.S.P.
Delegazione Nazionale Sicilia
MILAZZO

Prot n°

1161 - 28 GEN. 2021

Rif. Nota prot 72125-AG/I
20.11.2020

Al Provveditorato Regionale per
l'Amministrazione Penitenziaria
Ufficio I° - Affari Generali
PALERMO
rif nota prot n° 4600 -AG/I del 22.01.21

Oggetto	Nota delegazione nazionale Sicilia O.S. Co.S.P. prot n° 002/SN del 19.01.2021 “Grave violazione delle norme riguardanti la sicurezza alimentare all’interno della Casa Circondariale di Barcellona P.G.”
----------------	---

In riscontro alla nota in riferimento, relative all’oggetto, si rappresenta quanto segue:

- presso il posto di servizio “Addetto alla sorveglianza della cucina detenuti” allo stato svolge attività lavorativa in qualità di titolare una unità che ha frequentato il corso di HACCP organizzato nell’anno 2019 dal superiore Ufficio Provveditoriale, mentre per le sostituzioni viene impiegata una unità di personale prelevata dal servizio a turno;

- le normative sui posti di servizio (Regolamento di servizio del corpo di Polizia Penitenziaria, AQN, PIR, PIL) non prevedono per l’accesso al posto di servizio “Addetto alla sorveglianza cucina detenuti” il requisito del possesso dell’attestato “Corso HACCP”, pertanto è consentita la partecipazione all’interpello ordinario per ricoprire la succitata carica fissa anche ad unità di personale che ne siano sprovviste e dalla relativa graduatoria si andrà ad attingere allorquando sia necessario operare la rotazione nel citato posto di servizio;

- l’allegato tecnico del decreto dell’Assessorato alla Salute della Regione Sicilia del 12 aprile 2019, di modifica del D.A. n° 275 del 19 febbraio 2018, di definizione dei criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto e vendita di alimenti, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale Regione Siciliana del 17 maggio 2019 (allegato 2) prevede al Capitolo 1, denominato Finalità e Campo di applicazione, che “è escluso

dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari”;

- la tabella di consegna del personale addetto alla sorveglianza cucina detenuti, adottata con ordine di servizio n° 9 del 31 gennaio 2018,(all. 1) detta le disposizioni osservande dal personale comandato nel citato posto di servizio, consistenti fondamentalmente in una attività di accompagnamento e vigilanza sui detenuti addetti alla cucina, esulando dalle stesse “ la manipolazione diretta dei prodotti alimentari” che farebbe sorgere l’obbligo formativo;

- è d’uopo tuttavia precisare che, nella consapevolezza che predetta formazione, pur non configurandosi come obbligatoria per gli addetti al citato posto di servizio, costituisce comunque un valore aggiunto - la scrivente Direzione nel 2019 ha avviato alla formazione HACCP, organizzata dal Superiore Ufficio Provveditoriale per un massimo di 4 unità per ciascun Istituto Penitenziari, 4 unità utilmente collocati nella graduatoria interPELLI per l’anno 2019, di cui una è addetta stabilmente al citato posto di servizio ed un’altra al sopravvitto, una terza svolge servizio a turno e un’altra è assente per legittimo titolo giuridico.

Nel rimanere a disposizione per ulteriori chiarimenti e/o integrazioni, si porgono distinti saluti.

Il Direttore reggente

Dirigente Penitenziario
D.ssa Nanzia Di Fazio



DIREZIONE DELLA CASA CIRCONDARIALE DI BARCELLONA POZZO DI GOTTO
Comando Corpo di Polizia Penitenziaria

Ordine di servizio 9/114 del 31-08-2018

DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA CUCINA DETENUTI

Il personale addetto alla sorveglianza della cucina detenuti:

1. preleva all'inizio del turno i detenuti cuccinieri presso le celle di ubicazione;
2. perquisisce accuratamente i detenuti lavoranti all'inizio e alla fine del turno e gli stessi ogni qualvolta per qualsiasi motivo escano e rientrino nel locale cucina;
3. verifica ad ogni apertura e chiusura del locale cucina che tutti gli attrezzi da lavoro siano presenti (coltelli, mannaie, forchettoni, mestoli, ecc.) chiusi nell'apposito armadio di sicurezza e corrispondano a quelli in dotazione, verificandone la corrispondenza con inventario precedentemente stilato e dandone atto nel registro delle consegne;
4. impone ai detenuti lavoranti in cucina l'uso dei camici e del copricapo, nonché si assicura che gli stessi siano sempre in ordine e rispettino le norme igienico-sanitarie;
5. impone ai detenuti il rispetto dei dispositivi di protezione individuale al fine di prevenire possibili infortuni;
6. distribuisce i coltelli solo ed esclusivamente per il tempo strettamente necessario; in caso per contrazione numerica fosse anche addetto alla II porta, dovrà verificare prontamente, avendo fatto rientro in cucina che i coltelli e gli utensili pericolosi siano presenti e non modificati o sostituiti con i precedenti;
7. accompagna i detenuti addetti alla cucina per il prelievo dei generi alimentari. A prelievo effettuato i detenuti devono essere prontamente riaccompagnati in cucina. Subito dopo provvede a chiamare la Commissione Vitto al fine di procedere al controllo sulla qualità e quantità dei generi prelevati;
8. assicura la distribuzione del vitto secondo gli orari prestabiliti e nel più breve tempo possibile dopo la cottura;
9. controlla che i generi ritirati siano interamente utilizzati per la preparazione del vitto secondo le tabelle vittuarie in vigore e si assicura che quanto avanzato, dopo la distribuzione, sia interamente distrutto evitando in modo assoluto che si costituiscano giacenze di generi alimentari cotti (nel rispetto della normativa su HACCP);
10. non permette ad alcuno che non abbia giustificato motivo di servizio di entrare nel locale cucina;
11. vieta alle persone che accedano per manutenzioni varie, per riparazioni o per altro giustificato motivo, di rivolgere la parola e di avere qualsiasi contatto con i detenuti lavoranti;
12. non permette che i detenuti lavoranti possano conservare cibi personali (p.es. comprati al sopravitto) nei frigo in cucina o nei locali della cucina, o cucinarli;
13. provvede per l'approntamento dei cestini da viaggio per i detenuti da tradurre o per i detenuti eventualmente assenti al momento della distribuzione del vitto;
14. non si allontana dal posto di servizio se non autorizzato dal responsabile della Sorveglianza Generale e previa sostituzione da parte di altra unità di P.P.;
15. Effettua frequenti controlli durante lo svolgimento delle attività dei detenuti addetti al settore;
16. Segna le giornate lavorative dei detenuti lavoranti;
17. informa con relazione scritta, al termine del servizio, su tutte le disfunzioni, i disservizi, i guasti e i fatti, non già rappresentati o solo verbalmente fatti conoscere, per i provvedimenti da adottarsi;
18. informa tempestivamente il Comandante del reparto di eventuali situazioni che possano turbare la regolarità del servizio.

IL COMANDANTE DEL REPARTO
Comm. Coord. Stefania Greco

IL DIRETTORE

Dott. Nunziante Rosania

Allegato 2

REPUBBLICA ITALIANA

Anno 73° - Numero 22

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REGIONE SICILIANA



PARTE PRIMA

Palermo - Venerdì, 17 maggio 2019

SI PUBBLICA DI REGOLA IL VENERDI'

Sped. in a.p., comma 20/c, art. 2.
L. n. 662/96 - Filiale di Palermo

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIA CALTANISSETTA 2-E, 90141 PALERMO
INFORMAZIONI TEL. 091/7074930-928-804 - ABBONAMENTI TEL. 091/7074925-931-932 - INSERZIONI TEL. 091/7074936-940 - FAX 091/7074927
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC) gazzetta.ufficiale@certmail.regione.sicilia.it

La Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana (Parte prima per intero) è consultabile presso il sito Internet: <http://gurs.regione.sicilia.it> accessibile anche dal sito ufficiale della Regione www.regione.sicilia.it

SOMMARIO

DECRETI ASSESSORIALI

Assessorato delle attività produttive

DECRETO 29 aprile 2019.

Sostituzione del modulo 25 allegato al decreto 26 marzo 2019, relativo all'approvazione della nuova modulistica per l'esercizio dell'attività degli impianti di deposito e di distribuzione di combustibili e di carburanti pag. 4

Assessorato dell'economia

DECRETO 15 aprile 2019.

Variazioni al bilancio della Regione per l'esercizio finanziario 2019 pag. 6

DECRETO 15 aprile 2019.

Variazioni al bilancio della Regione per l'esercizio finanziario 2019 pag. 9

DECRETO 15 aprile 2019.

Variazioni al bilancio della Regione per l'esercizio finanziario 2019 pag. 11

Assessorato della famiglia, delle politiche sociali e del lavoro

DECRETO 19 aprile 2019.

PO FESR 2014-2020, Avviso Azione 9.3.2: Avviso per la concessione di "Aiuti per sostenere gli investimenti nelle strutture di servizi socio-educativi per la prima infanzia" - Approvazione dell'elenco delle domande ammissibili, non ricevibili e non ammissibili alla successiva fase di valutazione - Modifica al D.D.G. n. 2081 del 23 ottobre 2018 pag. 14

DECRETO 29 aprile 2019.

PO FESR 2014-2020, Avviso Azione 9.6.6 per "Interventi di recupero funzionale e riuso di vecchi immobili di proprietà pubblica in collegamento con attività di animazione sociale e partecipazione collettiva, inclusi interventi per il riuso e la rifunzionalizzazione dei beni confiscati alle mafie" II finestra - Approvazione graduatoria definitiva seconda finestra pag. 25

Assessorato della salute

DECRETO 12 aprile 2019.

Modifica del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, definizione di criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti pag. 32

DECRETO 19 aprile 2019.

Integrazione del Piano dei conti della contabilità generale delle Aziende sanitarie della Regione siciliana (PdC), di cui al decreto interdipartimentale n. 2852 del 28 dicembre 2012 e s.m.i. pag. 49

DECRETO 19 aprile 2019.

Disciplina delle attività di rappresentanza di interessi nelle sedi dell'Assessorato della salute pag. 50

DECRETO 2 maggio 2019.

Individuazione degli enti pubblici sanitari che presentano le condizioni di cui al comma 524, lettera a), della legge 28 dicembre 2015, n. 208. pag. 55

Assessorato del territorio e dell'ambiente

DECRETO 11 aprile 2019.

Modifiche ed integrazioni al D.A. n. 319/Gab. del 5

ASSESSORATO DELLA SALUTE

DECRETO 12 aprile 2019.

Modifica del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, definizione di criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti.

L'ASSESSORE PER LA SALUTE

Visto lo Statuto della Regione;

Viste le leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994;

Vista la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

Vista la legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, concernente "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione";

Vista la legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente norme per il riordino del servizio sanitario regionale;

Visto il decreto del Presidente della Regione n. 12 del 14 giugno 2016, con il quale è stato emanato il regolamento di attuazione del titolo II della legge regionale n. 19/2008. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali di cui all'art. 49, comma 1, della legge regionale 7 maggio 2015 n. 9. Modifica del decreto del Presidente della Regione n. 6 del 18 gennaio 2013, e s.m.i.;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto del 27 luglio 1934 n. 1265 e le successive modifiche e integrazioni;

Vista la legge n. 833 del 23 dicembre 1978, istitutiva del Servizio sanitario nazionale e s.m.i.;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 sull'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali e organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del D.L. del 31 marzo 1998, n. 112 e s.m.i.;

Visto il regolamento UE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e s.m.i., 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;

Visto il regolamento UE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., sull'igiene dei prodotti alimentari e, in particolare, le disposizioni relative alla formazione del personale che opera nel settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare, contenute nell'allegato II, capitolo XII;

Visto il regolamento UE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il regolamento UE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., che stabilisce norme specifiche sull'igiene dei prodotti di origine animale;

Visto il decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 di attuazione della direttiva n. 2004/41/UE in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei relativi regolamenti comunitari, che all'art. 2 stabilisce che le autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti UE n. 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04 sono il Ministero della salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolza-

no e le aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze;

Visto il D.P. Reg. n. 712 del 16 febbraio 2018, con il quale, in esecuzione della deliberazione della Giunta regionale n. 63 del 13 febbraio 2018, alla dr.ssa Maria Letizia Di Liberti è stato conferito l'incarico di dirigente generale del Dipartimento regionale per le attività sanitarie e osservatorio epidemiologico;

Visto il decreto assessoriale n. 275 del 19 febbraio 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 11 del 9 marzo 2018, relativo alla definizione di criteri e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti;

Vista l'ordinanza n. 488/2018 del TAR Sicilia sul ricorso n. 881/18 proposto dall'Ordine nazionale dei biologi, con la quale è stata sospesa l'efficacia del provvedimento impugnato ai fini del riesame da parte dell'Amministrazione ed è stata fissata, per la trattazione di merito del ricorso, la seconda udienza pubblica del mese di maggio 2019;

Visto il ricorso proposto al TAR Catania dall'Ordine dei tecnologi alimentari di Sicilia e Sardegna avverso il decreto assessoriale n. 275 del 19 febbraio 2018;

Visto il ricorso proposto al TAR Palermo dall'Associazione C.A.T. Consulenza e Formazione, con sede in Milazzo, avverso il decreto assessoriale n. 275 del 19 febbraio 2018;

Visto il D.A. n. 1225 del 5 luglio 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n.31 del 20 luglio 2018, con cui l'efficacia del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018 è stata sospesa ai fini del riesame del provvedimento;

Vista la comunicazione della Commissione 2016/C 278/01, relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari, da cui si rileva che la formazione di cui all'allegato II, capitolo XII, del regolamento CE n. 852/2004 va intesa in senso lato: una formazione adeguata non comporta necessariamente la partecipazione a corsi di formazione formali. Le competenze e le conoscenze possono essere acquisite anche attraverso l'accesso a informazioni e consulenze tecniche fornite da organizzazioni professionali o dalle autorità competenti, con una formazione adeguata impartita sul posto di lavoro, attraverso manuali di corretta prassi operativa ecc;

Vista la nota prot. n. 158739 del 30 aprile 2018, avente per oggetto "proposta di DM sulla definizione di criteri uniformi per la formazione del personale adibito alla produzione, somministrazione e alla commercializzazione di alimenti" (decreto Balduzzi), con cui la Regione Veneto, nella qualità di soggetto coordinatore interregionale dell'Area prevenzione e sanità pubblica, ha comunicato che la necessità di proporre un decreto ministeriale si ritiene superata, sulla scorta degli indirizzi forniti dalla Commissione europea con comunicazione n. 2016/C 278/01;

Considerato che i contenuti del decreto n. 275/2018 del 19 febbraio 2018 debbano essere rimodulati alla luce di quanto stabilito dal Coordinamento interregionale dell'Area prevenzione e sanità pubblica, in attesa di una determinazione ministeriale che fornisca indicazioni omogenee da applicarsi su tutto il territorio nazionale;

Considerato che garantire la formazione in materia di igiene alimentare agli addetti alla manipolazione è un preciso obbligo in capo agli operatori del settore alimentare e che gli addetti al controllo ufficiale devono valutare la formazione del personale in relazione al tipo di attività;

Considerato, pertanto, che la formazione prevista al D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, può essere considerata una formazione di base sulla quale gli operatori del settore alimentare, cui compete la responsabilità della formazione del personale addetto, devono intervenire per garantire, ove necessario, una formazione specialistica, in relazione al tipo di attività;

Ritenuto di dovere procedere, in esecuzione dell'Ordinanza n. 488/2018 del TAR Sicilia sopracitata, al riesame del decreto n. 275/2018 del 19 febbraio 2018;

Ritenuto di dovere rimodulare i criteri per l'individuazione dei formatori, nel quadro di una semplificazione delle attività, evitando la previsione obbligatoria, nell'ambito del gruppo del personale docente di ogni attività formativa, del medico specialista in igiene e medicina preventiva e del medico veterinario specialista in ispezione degli alimenti di origine animale;

Ritenuto di dovere escludere dall'obbligo formativo previsto dal presente decreto i soggetti in possesso del diploma di Istituto per l'agricoltura (agrotecnici), nonché di prevedere tra i soggetti preposti all'erogazione della formazione per i propri iscritti anche gli Istituti alberghieri, individuando il dirigente scolastico quale il direttore responsabile del corso;

Ritenuto di dovere procedere, nella logica della semplificazione delle attività, ad una modifica dei criteri per la formazione a distanza, consentendo in modalità FAD l'esecuzione del test finale per la valutazione di profitto dei corsi erogati in tale modalità;

Ritenuto, inoltre, di non limitare espressamente al territorio regionale siciliano la validità degli attestati rilasciati ai sensi del presente decreto, lasciandone la relativa valutazione alle autorità competenti delle altre regioni, qualora coinvolte;

Ritenuto, infine, di spostare al 30 settembre 2019 la data entro la quale i soggetti che erogano la formazione in base alla pregressa normativa regionale sono tenuti a conformarsi alle disposizioni del presente decreto;

Ritenuto, infine, di dovere revocare il D.A. n. 1225 del 5 luglio 2018, con cui è stata sospesa l'efficacia del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018 ai fini del suo riesame;

Decreta:

Art. 1

Il decreto assessoriale n. 1225 del 5 luglio 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana n. 31 del 20 luglio 2018, con cui è stata sospesa l'efficacia del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018, è revocato.

Per i motivi di cui in premessa, l'allegato tecnico al decreto assessoriale n. 275/2018 del 19 febbraio 2018 è sostituito dall'allegato al presente decreto.

Art. 2

Il presente decreto viene pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana e nel sito *web* dell'Assessorato regionale della salute.

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al T.A.R. e ricorso straordinario al Presidente della Regione, rispettivamente entro 60 giorni ed entro 120 giorni dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana.

Palermo, 12 aprile 2019.

RAZZA

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLA SALUTE

Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

Criteria e procedure per la formazione del personale adibito alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti.

Capitolo 1 - Finalità e campo di applicazione

Il presente documento definisce i criteri generali per garantire livelli uniformi in ambito regionale di formazione del personale addetto alla produzione, preparazione, confezionamento, manipolazione, trasporto, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, d'ora in poi personale alimentarista.

Il primo responsabile della formazione del personale alimentarista che opera all'interno dell'impresa alimentare è l'operatore del settore alimentare, ossia ogni soggetto fisico o giuridico responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, d'ora in poi OSA.

L'OSA, adeguatamente formato ed in possesso di attestato di formazione in corso di validità, assicura un'adeguata formazione del proprio personale alimentarista e ne garantisce il continuo aggiornamento in relazione alle mansioni effettivamente svolte nel rispetto delle indicazioni seguenti.

L'OSA, pertanto, provvede ad individuare tra il proprio personale quello da formare ai sensi del presente documento, il cui operato ha ricadute dirette sulla sicurezza alimentare.

È escluso dall'obbligo formativo il personale che non manipola direttamente prodotti alimentari nonché quello coinvolto nelle operazioni che presentano un rischio microbiologico nullo.

Sono esclusi dall'obbligo formativo previsto dal presente documento i soggetti già in possesso di almeno uno tra i titoli di studio previsti al *capitolo 7 - Criteri per l'individuazione dei formatori*, nonché quelli in possesso del diploma di Istituto alberghiero e di Istituto per l'agricoltura (agrotecnici).

L'organizzatore di manifestazioni temporanee, quali sagre, fiere, feste paesane, etc... in cui si effettua preparazione e somministrazione in loco di alimenti o il responsabile delle associazioni culturali, sportive, ricreative e di pubblica assistenza, che svolge saltuariamente e a titolo di volontariato attività alimentari semplici, presso le stesse associazioni, qualora venga coinvolto temporaneamente personale occasionalmente operante in attività rientranti nel campo di applicazione delle presenti linee guida, è tenuto ad identificare un responsabile per gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare.

Il responsabile di cui al punto precedente deve essere in possesso dell'attestato di formazione o rientrare in uno dei casi di esclusione di cui al presente capitolo.

Il responsabile di cui sopra deve garantire che il personale occasionalmente coinvolto in attività rientranti nel campo di applicazione del presente documento sia adeguatamente istruito circa le buone prassi igieniche da adottare, con particolare riguardo a:

- igiene personale;
- conservazione degli alimenti,

- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature.

Le attività riconducibili alla produzione primaria, come definita dall'articolo 3 del regolamento (CE) 178/2002, sono escluse dal campo di applicazione del presente documento, ad eccezione di quelle relative a:

- produzione di latte crudo destinato alla vendita diretta;
- produzione di germogli;
- produzione di molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi;
- produzione di miele e prodotti dell'apicoltura.

Capitolo 2 - Soggetti preposti alla erogazione della formazione

Presso il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico è istituito il registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

La formazione di cui al presente documento può essere erogata dai seguenti soggetti:

- a) Enti di formazione professionale accreditati e riconosciuti dalla regione;
- b) Associazioni di categoria e/o professionali;
- c) Società o studi professionali;
- d) Operatori del Settore Alimentare, solo per il proprio personale;
- e) Istituti alberghieri, solo per gli iscritti.

I soggetti che intendono erogare l'attività formativa di cui al presente documento devono richiedere all'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi.

I soggetti di cui sopra devono dimostrare, inoltre, secondo le procedure fissate al successivo capitolo 8, di possedere almeno i seguenti requisiti:

- competenza nel settore dell'igiene e della sicurezza alimentare e della formazione;
- capacità organizzativa e operativa per l'erogazione della formazione.

Capitolo 3 - Criteri generali della formazione

Considerato che il livello dell'attività formativa da svolgere deve garantire per tutte le tipologie di attività il rispetto dei criteri previsti dal regolamento 852/2004, la formazione di cui al presente documento deve essere:

- a) continua: deve prevedere l'aggiornamento secondo le scadenze previste, ovvero 3 anni, fatti salvi aggiornamenti più frequenti che si rendano necessari a seguito di intervenute modifiche della normativa alimentare o a seguito degli esiti dell'attività di controllo ufficiale esercitate dalle autorità competenti di cui al decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193;
- b) documentata: il suo svolgimento deve essere documentato e certificato da un attestato di formazione rilasciato dal soggetto che eroga la formazione.

Capitolo 4 - Contenuti e modalità della formazione

La formazione di cui al presente documento deve prevedere elementi attinenti a:

- a) rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- b) igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti;
- c) obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- d) requisiti generali in materia d'igiene;
- e) principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- f) modalità di conservazione degli alimenti;
- g) norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- h) principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;

- i) tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- j) microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- k) autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...);
- l) autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- m) nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.

L'aggiornamento deve fornire elementi e informazioni su eventuali nuove disposizioni legislative emanate in materia di igiene degli alimenti e ripercorrere il programma già espletato nel precedente corso in modo più approfondito e dettagliato, nonché fornire ulteriori informazioni, elementi e approfondimenti su:

- a) microrganismi patogeni e condizioni che favoriscono o inibiscono la relativa crescita;
- b) corretta conservazione degli alimenti e trattamenti di abbattimento microbico, con particolare riferimento alla catena del freddo e alle corrette temperature di conservazione degli alimenti;
- c) prevenzione delle tossinfezioni alimentari;
- d) piani di autocontrollo basati sul sistema HACCP.

La formazione può essere erogata tramite l'organizzazione di corsi residenziali o a distanza (FAD).

Capitolo 5 - Criteri per la formazione residenziale

La formazione residenziale prevede:

- a. Un corso di almeno dodici ore, destinato a tutti gli alimentaristi non ancora formati;
- b. un corso di aggiornamento, di almeno sei ore, con cadenza triennale.

Il numero dei partecipanti ai corsi di formazione non deve essere superiore a 30 (trenta) unità.

Capitolo 6 - Criteri per la formazione a distanza

Al fine di agevolare la formazione del personale alimentarista, sono ammessi corsi di formazione a distanza (FAD) opportunamente e idoneamente documentati.

La FAD include diverse modalità con cui è possibile comunicare con interlocutori localizzati in sedi diverse e che possono partecipare in tempi diversi da quelli in cui opera il formatore.

Nei casi di formazione a distanza è necessario garantire il numero minimo di ore previsto al precedente capitolo 5, nonché una forma di tutoraggio anche tramite *e-mail*, telefono, videoconferenza, etc....

Capitolo 7 - Criteri per l'individuazione dei formatori

I formatori devono essere in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio:

- a. laurea in medicina e chirurgia, specialistica 46/S e magistrale LM-41;
- b. laurea in medicina veterinaria, specialistica 47/S e magistrale LM-42;
- c. laurea in biologia, specialistica 6/S e magistrale LM-6;
- d. laurea in scienze della nutrizione umana, specialistica 69/S e magistrale LM-61;
- e. lauree in biotecnologie, specialistiche 7/S, 8/S e 9/S e magistrali LM-7, LM-8 e LM-9;
- f. lauree in chimica, specialistiche 14/S, 62/S e 81/S e magistrali LM-13, LM-54 e LM-71;
- g. laurea in chimica e tecnologia farmaceutica;
- h. laurea in farmacia, specialistica 14/S e magistrale LM-13;
- i. lauree in scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari, specialistiche 77/S, 78/S e 79/S e magistrali LM-69, LM-70 e LM-86;
- j. laurea in scienze e tecnologie agrozootecniche, specialistica 79/S e magistrale LM-86;

- k. laurea in scienze e tecnologie alimentari;
- l. laurea in dietistica;
- m. laurea in assistenza sanitaria (DM 2 aprile 2011), classe IV professioni della prevenzione
- n. laurea in scienza e tecnologia delle produzioni animali;
- o. laurea in ingegneria delle industrie alimentari;
- p. laurea in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro ovvero le corrispondenti lauree dal vecchio ordinamento di cui al DM 9 luglio 2009 ovvero le corrispondenti lauree di primo livello di cui al DM n. 509/1999 ed al DM n. 270/2004 ovvero i titoli di studio per legge equipollenti a quelli indicati.

Il direttore responsabile del corso, al quale è affidato il controllo e la responsabilità dell'attività formativa, deve essere in possesso di uno dei titoli di cui al punto precedente, può essere individuato tra i formatori e deve essere in possesso di adeguata esperienza nel campo della formazione (3 anni o almeno 60 ore di docenza).

Alla figura di cui sopra è riservato l'obbligo di accertare che i formatori siano adeguatamente aggiornati sulle materie oggetto di intervento del presente documento.

Per gli Istituti alberghieri il direttore responsabile del corso può essere individuato nel dirigente scolastico.

Capitolo 8 - Procedura di iscrizione registro regionale per la formazione degli alimentaristi

I soggetti che intendono erogare l'attività formativa di cui al presente documento, devono richiedere all'Assessorato Regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi.

L'istanza, in bollo, a firma del responsabile del soggetto richiedente, deve essere indirizzata all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, come da modello A1 allegato, corredata della seguente documentazione:

- a) Relazione descrittiva del piano formativo riportante almeno:
 - sedi operative e disponibilità di locali per l'attività formativa;
 - direttore del piano formativo con relativa qualificazione;
 - elenco del personale docente con relativa qualificazione;
 - elenco del personale eventualmente impegnato come tutor;
 - programma, con obiettivi e sviluppo dei contenuti e relative ore dedicate;
 - durata del corso;
 - numero massimo di partecipanti;
 - modalità di registrazione delle presenze;
 - metodi e strumenti didattici;
 - indicazioni sul materiale didattico da utilizzare;
 - criteri e modalità di valutazione di profitto dei partecipanti;
 - In caso di FAD, inoltre, la relazione descrittiva deve riportare, le indicazioni, i requisiti e le certificazioni sulla piattaforma informatica, nonché le credenziali di accesso riservate all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.
- La piattaforma informatica utilizzata deve garantire, in particolare:
- L'accesso degli utenti tramite credenziali univoche;
 - La registrazione degli accessi degli utenti;
 - La temporizzazione degli accessi degli utenti, in modo da assicurare che l'utente debba ripetere il modulo formativo ogni qualvolta venga raddoppiato il tempo massimo previsto per la fruizione dello stesso;
 - Che la barra di scorrimento dei file video, non possa essere spostata in avanti;

- Che siano previsti mini-test in itinere, in cui l'ordine delle domande a risposta multipla deve essere casuale per ogni login;
 - Che l'utente debba ripetere il modulo formativo ogni qualvolta il mini-test in itinere non venga superato per tre volte consecutive;
 - Che l'utente debba ripetere l'intero percorso di formazione, qualora l'attività formativa non sia stata conclusa entro 10 giorni dal suo inizio.
- b) Elenco e curricula del direttore del corso e del personale docente;
 - c) Autocertificazione antimafia, secondo il modello A2 allegato;
 - d) Autocertificazione sull'assenza di conflitto di interessi, secondo il modello A3 allegato;
 - e) fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del soggetto richiedente;
 - f) marca da bollo del valore corrente.

L'istanza e la documentazione allegata devono essere presentate in originale o in copia conforme, o inviata tramite PEC. Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni devono essere sottoscritte secondo le modalità previste dalle norme vigenti in materia e accompagnate da fotocopia di documento di identità del dichiarante.

A seguito della presentazione dell'istanza il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, entro 30 giorni dal ricevimento:

- a) verifica la correttezza formale dell'istanza e la completezza della documentazione allegata;
- b) avvia le procedure di verifica, secondo le modalità previste dalla legge, dei requisiti autodichiarati, a norma del D.L.vo 159/2011 e successive modifiche e integrazioni;
- c) accerta su base documentale il possesso dei requisiti di cui al presente documento per l'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi;
- d) richiede integrazioni e/o chiarimenti o iscrive il soggetto richiedente nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi, notificandone gli effetti all'interessato;
- e) Aggiorna il registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi, pubblicato online sul sito web dell'Assessorato della Salute.

Qualora il SICEANT (Banca Dati nazionale Antimafia) non si esprima immediatamente, il DASOE procede all'iscrizione condizionata nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi entro 30 giorni dalla scadenza del termine (30 giorni) previsto per le procedure di verifica dei requisiti autodichiarati, a norma del D.L.vo 159/2011 e successive modifiche e integrazioni.

L'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi permette l'erogazione della formazione su tutto il territorio regionale e può essere sospesa o revocata a seguito di motivate segnalazioni da parte degli organi di controllo ufficiale.

Capitolo 9 – Variazioni

In caso di variazioni della sede legale, della ragione sociale, della denominazione del soggetto iscritto alla erogazione della formazione o del direttore del corso, il legale rappresentante è tenuto a darne comunicazione al DASOE tramite PEC, utilizzando il modello A4 allegato, per l'aggiornamento del registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

In caso di variazione del legale rappresentante la comunicazione di cui sopra dovrà essere corredata dalla documentazione prevista ai punti c), d) ed e) di cui al precedente capitolo 8.

In caso di subentro, il rappresentante legale è tenuto a chiedere la voltura del decreto di iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

La relativa, istanza in bollo, a firma del responsabile del soggetto richiedente, deve essere indirizzata all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, come da modello A5 allegato, corredata della documentazione di cui al precedente

capitolo 8.

A seguito della presentazione della relativa istanza, il Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico, entro 30 giorni dal ricevimento, procederà ad attuare quanto previsto al precedente capitolo 8.

Capitolo 10 – Programmazione ed attuazione dei corsi di formazione

I soggetti iscritti nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi che intendono organizzare un corso di formazione, di tipo residenziale o in modalità FAD, sono tenuti a darne comunicazione al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASP territorialmente competente, con almeno 30 giorni di anticipo rispetto alla data di avvio della formazione, secondo il modello A6 allegato, specificando:

- sede del corso, o sede operativa se trattasi di modalità FAD, specificando le credenziali di accesso riservate al SIAN per eventuale attività di controllo;
- data e orario di svolgimento dell'attività formativa, se trattasi della modalità residenziale;
- data di inizio e fine se trattasi della modalità FAD;
- copia della relazione tecnica di cui al precedente capitolo 8;
- elenco dei docenti;
- data e orario di svolgimento del test conclusivo, se trattasi della modalità residenziale.

Ogni corso deve concludersi con una valutazione di profitto, preventivamente stabilita, che può consistere in un esame finale scritto o nella somministrazione di test finali a risposta aperta o multipla.

Per documentare la partecipazione con profitto ad un corso di formazione ed il superamento della prova finale, deve essere rilasciato un attestato di avvenuta formazione, conforme al modello A7 allegato, riportante almeno le seguenti informazioni:

- a) Soggetto rilasciante e numero di iscrizione nel registro regionale dei soggetti formatori;
- b) N. progressivo dell'attestato;
- c) dati anagrafici dell'alimentarista (cognome e nome, codice fiscale, luogo e data di nascita);
- d) sede, durata del corso e data dell'esame;
- e) data di scadenza.

L'elenco dei nominativi ai quali è stato rilasciato l'attestato di formazione deve essere trasmesso, in formato pdf ed in formato excel, utilizzando il format conforme al modello A8 allegato, entro 48 ore dalla conclusione della prova finale, al SIAN dell'ASP territorialmente competente, che ne curerà l'archiviazione.

Tutta la documentazione e i registri di presenza di ogni corso realizzato devono essere conservati agli atti a cura del soggetto organizzatore ed esibiti a richiesta agli organi di controllo, per almeno cinque anni dalla data di organizzazione del corso stesso.

L'attestato di formazione è valido per tre anni dalla data di rilascio e deve essere rinnovato entro 30 giorni dalla sua scadenza.

Capitolo 11 – Controlli e Sanzioni

I Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) delle AASSPP effettuano controlli a campione sull'esecuzione dei corsi di formazione e degli esami finali.

Fatto salvo che il fatto non costituisca reato, nei casi in cui dovessero essere riscontrate difformità o irregolarità nella comunicazione, organizzazione e conduzione dei corsi di formazione e degli esami finali, non adeguatamente giustificate, il SIAN procede alla contestazione dei fatti, dandone immediata informazione all'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

L'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Salute, dopo opportuna valutazione dei fatti documentati e delle memorie difensive, potrà archiviare la segnalazione o procedere alla revoca o alla sospensione da tre a sei mesi dell'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi.

Qualora a carico dello stesso soggetto formatore, nei tre anni successivi, vengano accertate violazioni di tutto o parte delle disposizioni previste dal presente documento, l'Assessorato Regionale della Salute - Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico della Salute procede alla revoca dell'iscrizione nel registro regionale dei soggetti per la formazione degli alimentaristi o all'applicazione del massimo della sospensione.

L'Autorità Competente, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, verifica la presenza dell'attestato di formazione dell'OSA e del personale alimentarista, la presenza, nel piano di autocontrollo, del Piano annuale della Formazione corredato dalle evidenze documentali degli interventi formativi. Inoltre verifica l'efficacia della formazione dell'OSA e del personale alimentarista tramite interviste al personale e simulazioni pratiche.

1. Nel caso di assenza di formazione dell'OSA o del personale alimentarista, trattandosi di mancanza di requisito generale, previsto dall'art.4, comma 2, Reg. CE 852/2004 in relazione all'allegato II, Cap. XII, si procederà alla contestazione della violazione amministrativa prevista dal D.L.vo 193/2007, con contestuale prescrizione di adeguamento a carico dell'O.S.A. nel massimo di trenta giorni.
2. Nel caso di mancato aggiornamento della formazione dell'OSA o del personale alimentarista, trattandosi di inadeguatezza del requisito generale in materia di sicurezza, si procederà, in prima istanza, ad emettere a carico dell'O.S.A., prescrizione di adeguamento nel massimo di trenta giorni.
3. Nel caso la presenza del personale non formato possa incidere sulla sicurezza alimentare, l'Autorità Competente ne dispone l'immediato allontanamento.
4. Nel caso di riscontro di inadeguata formazione del personale alimentarista, l'Autorità Competente, nell'ambito dei Controlli Ufficiali, potrà prescrivere la ripetizione o l'approfondimento dell'attività formativa.

Per quanto non previsto nel presente capitolo si rimanda alle disposizioni contenute nel decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007.

Capitolo 12 – Norme transitorie

I soggetti che alla data di entrata in vigore del presente decreto erogano formazione in base alla pregressa normativa regionale, sono tenuti a conformarsi alle disposizioni del presente decreto entro il 30 settembre 2019.

Gli attestati di formazione rilasciati sulla base della pregressa normativa regionale continuano ad avere validità fino alla loro scadenza naturale.

Allegato 1 (in bollo)

Al Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico
 Servizio 7 Sicurezza Alimentare
 Via Mario Vaccaro,5
PALERMO

Oggetto: istanza di iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi, di cui al D.A.n. 275/2018 e smi

Il sottoscritto: Cognome Nome
 Luogo di nascita..... Data di nascita.....
 Sesso M F Codice Fiscale

Residente a: Comune..... Prov.
 Via/piazza.....n.....CAP.....

Nella qualità di.....
 dell'Ente di formazione accreditato e riconosciuto dalla regione;
 dell'Associazione di categoria e/o professionale;
 della Società o studio professionale;
 dell'Impresa Alimentare (solo per il proprio personale);
 dell'Istituto alberghiero (solo per gli iscritti);

Denominato/a:
 con sede legale nel comune diprov.
 via/piazza.....n.....CAP.....
 Codice Fiscale partita I.V.A.
 Sede/i operativa/e nel/i comune/i di prov.
 Via/piazza..... n. CAP

PEC

CHIEDE

l'iscrizione nel registro regionale per la formazione degli alimentaristi, di cui al D.A.n. 275/2018 e smi

in modalità Residenziale FAD

A tal fine allega:

- Relazione descrittiva del piano formativo;
- Elenco e curricula del direttore del corso e del personale docente;
- Autocertificazione antimafia;
- Autocertificazione sull'assenza di conflitto di interessi;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità;
- Marca da bollo del valore corrente

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679.Finalità del trattamento: il sottoscritto è a conoscenza che i dati personali di cui sopra saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza è stata presentata.

Data

Firma

Da inviare all'indirizzo PEC:

dipartimento.attivita.sanitarie@certmail.regione.sicilia.it

Modello 2 – comunicazione antimafia
Autocertificazione nei casi di cui all'art. 89 del D.Lgs 169/2011

Dichiarazione sostitutiva di certificazione
(D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)

__l_ sottoscritt_ (nome e cognome) _____
nat_ a _____ Prov. _____ il _____ residente
a _____ via/piazza _____ n. _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lvo 06/09/2011, n. 159.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____ data

_____ firma leggibile del dichiarante(*)

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino sarà denunciato all'autorità giudiziaria.

(*) Ove il richiedente è una società l'autocertificazione dovrà essere prodotta dal rappresentante legale e da tutti gli amministratori.

Allegato 3

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(art. 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il/La sottoscritto/a _____,
nato/a _____ il _____,
e residente a _____,
in Via _____ n. _____

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nel caso di mendaci dichiarazioni, falsità negli atti, uso o esibizione di atti falsi, contenenti dati non più rispondenti a verità, in merito alla richiesta relativa al procedimento di Iscrizione nell'elenco regionale per la formazione degli alimentaristi (Reg. CE 852/2004, D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018 e smi);

DICHIARA

- che non sussistono relazioni di parentela o affinità tra il sottoscritto, i titolari, gli amministratori, i soci ed i dipendenti ed i dirigenti e i dipendenti del servizio 7- Sicurezza Alimentare- del Dipartimento ASOE deputati alla trattazione dell'atto.
- che sussistono le seguenti relazioni di parentela o affinità:

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679. Finalità del trattamento: il sottoscritto è a conoscenza che i dati personali di cui sopra saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza è stata presentata.

Il dichiarante

Modalità di presentazione (art. 38 D.p.r. 445/2000)

La presente dichiarazione può essere:

- a) firmata in presenza del dipendente addetto a riceverla
b) sottoscritta e trasmessa via posta, fax o via telematica unitamente a copia non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

Allegato 4

Al Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico
 Servizio 7 Sicurezza Alimentare
 Via Mario Vaccaro,5
 PALERMO

Oggetto: Variazionisede legale, della ragione sociale, del direttore del corso,della denominazione del soggetto iscritto al Registro Regionale per la formazione degli alimentaristi di cui al D.A 275/2018 e smi

Il sottoscritto: Cognome Nome
 Luogo di nascita Data di nascita
 Sesso M F Codice Fiscale
 Residente a: Comune..... Prov.
 Via/piazza.....n..... CAP.....
 Nella qualità di
 dell'Ente di formazione accreditato e riconosciuto dalla regione;
 dell'Associazione di categoria e/o professionale;
 della Società o studio professionale;
 dell'Impresa Alimentare (solo per il proprio personale);
 dell'Istituto alberghiero (solo per gli iscritti);

Denominato/a:
 con sede legale nel comune di prov.
 via/piazza..... n. CAP
 Codice Fiscale partita I.V.A.
 e sede/i operative nel/i comune/i di prov.
 via/piazza..... n. CAP
 PEC
 Iscritto nel Registro Regionale per la formazione degli alimentaristi al N°.....

COMUNICA

La variazione di seguito specificata:

- Denominazione;
 Nuova denominazione _____
 Ragione sociale;
 Nuova ragione sociale _____
 Sede Legale;
 Nuova sede legale _____
 Direttore del corso;
 Nuovo direttore del corso _____

A tal fine, si allega:

- Autocertificazione antimafia;
 Autocertificazione sull'assenza di conflitto di interessi;
 fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679. Finalità del trattamento: il sottoscritto è a conoscenza che i dati personali di cui sopra saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza è stata presentata.

Data

Firma

Da inviare all'indirizzo PEC:
dipartimento.attivita.sanitarie@certmail.regione.sicilia.it

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la commercializzazione

Allegato 5 (in bollo)

Al Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico
 Servizio 7 Sicurezza Alimentare
 Via Mario Vaccaro,5
PALERMO

Oggetto: Voltura del Decreto di iscrizione nel Registro Regionale per la formazione degli alimentaristi di cui al D.A.n. 275/2018 e smi

Il sottoscritto: Cognome Nome
 Luogo di nascita Data di nascita
 Sesso M F Codice Fiscale
 Residente a: Comune..... Prov.
 Via/piazza.....n..... CAP.....
 Nella qualità di
 dell'Ente di formazione accreditato e riconosciuto dalla regione;
 dell'Associazione di categoria e/o professionale;
 della Società o studio professionale;
 dell'Impresa Alimentare (solo per il proprio personale);
 dell'Istituto alberghiero (solo per gli iscritti);

Denominato/a:
 con sede legale nel comune di prov.
 via/piazza..... n. CAP
 Codice Fiscale partita I.V.A.
 e sede/i operative nel/i comune/i di prov.
 via/piazza..... n. CAP
 PEC

CHIEDE

La voltura del Decreto N° _____ del _____ di iscrizione nel Registro Regionale per la formazione degli alimentaristi N....., già emesso in favore di:.....

A tal fine allega:

- Relazione descrittiva del piano formativo;
- Elenco e curricula del direttore del corso e del personale docente;
- Autocertificazione antimafia;
- Autocertificazione sull'assenza di conflitto di interessi;
- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità;
- Atto notarile o altra documentazione comprovante l'avvenuto subentro;
- Marca da bollo del valore corrente

Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679. Finalità del trattamento: il sottoscritto è a conoscenza che i dati personali di cui sopra saranno utilizzati dagli uffici nell'ambito del procedimento per il quale la presente istanza è stata presentata.

Data

Firma

Da inviare all'indirizzo PEC:
dipartimento.attivita.sanitarie@certmail.regione.sicilia.it

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la commercializzazione

Allegato 6

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione
Dell'Azienda Sanitaria Provinciale
Di _____

Oggetto: Comunicazione di attivazione di nuovo corso per alimentaristi di cui al D.A. 275/2018 e smi

Il sottoscritto: Cognome Nome
 Luogo di nascita Data di nascita
 Sesso M F Codice Fiscale
 Residente a: Comune Prov.
 Via/piazza n. CAP
 Nella qualità di
 dell'Ente di formazione accreditato e riconosciuto dalla regione;
 dell'Associazione di categoria e/o professionale;
 della Società o studio professionale;
 dell'Impresa Alimentare (solo per il proprio personale);
 dell'Istituto alberghiero (solo per gli iscritti);

Denominata/o:
 con sede legale nel comune di prov.
 via/piazza n. CAP
 Codice Fiscale partita I.V.A.
 e sede operativa nel comune di prov.
 via/piazza n. CAP
 PEC
 Iscritto al Registro Regionale per la formazione degli alimentaristi al N.

COMUNICA

L'attivazione di un corso in modalità FAD;

Apertura della piattaforma data ____/____/____ chiusura piattaforma ____/____/____

L'attivazione della formazione per alimentaristi in modalità Residenziale:

Sede del corso _____

Comune di prov.

via/piazza n. CAP

Date e orario di svolgimento del corso:

Data: _____ dalle _____ alle _____

Data: _____ dalle _____ alle _____

Data: _____ dalle _____ alle _____

Data di svolgimento del test conclusivo ____/____/____ orario: _____

A tal fine, si allega:

- Elenco personale docente;
- Direttore Responsabile del corso;
- Copia della relazione descrittiva;
- Credenziali di accesso riservate al SIAN (se trattasi di modalità FAD).

Data

Firma

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la
commercializzazione

Allegato 7

Eventuale logo dell'ente organizzatore

DENOMINAZIONE ENTE

ISCRITTO AL N. _____ DEL REGISTRO REGIONALE PER LA FORMAZIONE
DEGLI ALIMENTARISTI

ATTESTATON. _____

Si Attesta che Il Sig./Sig.ra _____

Codice fiscale _____

Nato a _____ Provincia ____ il ____/____/____

Ha frequentato il corso per alimentarista per una durata di N. _____
ore tenutosi a _____ Dal Al

oppure

 in modalità FAD

ed ha

SUPERATO CON PROFITTO L'ESAME FINALE

Sostenuto in data ____/____/____

Il presente attestato è valido 3 anni a partire dalla data di rilascio e deve essere
rinnovato 30 giorni prima della scadenza

Data ____/____/____

Firma del responsabile del corso

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la
commercializzazione

ELENCO PERSONALE ALIMENTARISTA CHE HA FREQUENTATO CON PROFITTO
IL CORSO DI FORMAZIONE ORGANIZZATO DA

DENOMINAZIONE ENTE: _____
ISCRITTO NEL REGISTRO REGIONALE PER LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI AL N. _____

COMUNICAZIONE DI ATTIVAZIONE CORSO INVIATA IN DATA _____

ESAME FINALE TENUTOSI IN DATA _____
PRESSO _____

NOME	COGNOME	LUOGO DI NASCITA	DATA DI NASCITA	COD. FISCALE	ATTESTATO N.

(2019.17.1274)102