



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE
SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI e FAMIGLIA

tel + 39 0403775551
fax + 39 0403775523

salute@regione.fvg.it
salute@certregione.fvg.it
I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

PEC

Ai Responsabili di Servizio

delle Aziende per i Servizi Sanitari
della Regione Friuli Venezia Giulia
SERVIZI VETERINARI

e

SIAN

Al Responsabile del progetto PPL

Dell' AAS 5 "Friuli Occidentale"
della Regione Friuli Venezia Giulia
Dr. Daniele Sisto

Ai referenti del progetto PPL

delle Aziende Sanitarie
della Regione Friuli Venezia Giulia

e per conoscenza

AI CLUSTER AGRO-FOOD FVG
Parco Agro-Alimentare di San Daniele
San Daniele del Friuli (UD)

All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale delle Venezie
➡ *Direzione sanitaria*

oggetto:

**OBBLIGHI DI FORMAZIONE
PER I RESPONSABILI DI IMPRESE PPL**

La presente per richiamare l'attenzione circa l'importanza della formazione e relativo aggiornamento del personale che opera all'interno delle imprese alimentari.

Il Regolamento n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, prevede espressamente che gli operatori del settore alimentare devono assicurare che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività e per la corretta applicazione dei principi del sistema (allegato II, capitolo XII).

In Regione FVG la Legge regionale 18 agosto 2005, n. 21 "Norme di semplificazione in materia di igiene, medicina del lavoro e sanità pubblica e altre disposizioni per il settore sanitario e sociale" ha disposto che gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati, con la periodicità dettata dalla complessità delle lavorazioni nelle quali sono impiegati. L'onere della formazione e dell'aggiornamento obbligatorio è a carico del datore di lavoro (articolo 5, comma 2)

Infine anche l'Accordo, rep. Atti n. 59/CSR . del 29 aprile 2010, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" riporta che l'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente formato circa:

- l'igiene alimentare, con particolare riguardo alle misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti;
- l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi HACCP correlati allo specifico settore alimentare ed alle mansioni svolte dal lavoratore stesso;

Atteso che la formazione del personale non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento per il personale che opera nei diversi impianti e settori, si rappresenta quanto segue.

Ai fini dell'aggiornamento, i responsabili delle imprese PPL sono tenuti agli obblighi di formazione a norma della normativa corrente.

Si ritiene assolto l'obbligo formativo tramite la partecipazione, con esito favorevole, ad un corso, con cadenza triennale, in materia di igiene degli alimenti.

Il responsabile di impresa PPL è tenuto a seguire le tematiche inerenti gli aspetti normativi, le nozioni di carattere giuridico e contabile, nonché i moduli relativi alle attività svolte (es. PPL carni suine e avi-cunicole → modulo legislativo + modulo prodotti a base di carne suina e avicunicola; PPL miele → modulo legislativo + modulo miele; PPL pane → modulo legislativo + modulo prodotti da forno..)

La formazione inerente gli aspetti giuridico-contabili, in quanto non direttamente correlati con la sicurezza alimentare, rimane ad adesione volontaria e pertanto non necessita di frequenza obbligatoria

La Scrivente Direzione, in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie e il Cluster Agro-Food FVG Parco Agro-Alimentare di San Daniele, provvede ad organizzare l'evento di cui sopra, nonché gli incontri formativi per coloro che intendono aderire *ex novo* al progetto PPL.

I contenuti del corso, di almeno 8 ore, devono essere sia generali che specifici; in particolare devono possedere una valenza pratico-specifica ed essere tarati in relazione all'effettiva attività svolta dall'impresa alimentare.

Ciò premesso, si informa che è stato programmato il corso PPL che prevede n. 4 edizioni come di seguito riportato:

- I Edizione : 27 – 31 marzo 2017
- II Edizione : 26 – 30 giugno 2017
- III Edizione : 25 – 30 settembre 2017
- IV Edizione : 27 – 31 novembre 2017

Le su citate edizioni avranno luogo presso l'ospedale di Palmanova, Via Natisone, 11- Frazione Jalmicco 33057 Palmanova (UD), secondo lo schema formativo completo di cui all'allegato A)

Di un tanto ne sarà data tempestiva notizia anche tramite pubblicazione sul sito PPL_FVG.

Si invitano codesti spettabili Servizi ed Enti in indirizzo a voler informare di un tanto tutti gli operatori PPL interessati

Ringraziando per la collaborazione, è gradita l'occasione per porgere cordiali saluti

Il Direttore del Servizio
- dott. Manlio Palei –
firmato digitalmente

PROGRAMMA FORMATIVO PPL 2017

Modulo	Argomento	Durata (ore)
1	Aspetti normativi, delibera PPL e aggiornamenti	2
2	Allevamento e principali patologie; benessere animale in allevamento e alla macellazione (nel caso degli avicunicoli)	2
3	Manuale di buone prassi igieniche suini e avicunicoli, sito PPL e piano di campionamento	2
4	Difetti di trasformazione delle carni	2
5	Trasformazione e conservazione degli alimenti di origine vegetale	2
6	Pane e prodotti da forno	1
7	Introduzione alla classificazione e nomenclatura delle piante	3
8	Criteri di riconoscimento per le singole specie	3
9	Miele e prodotti dell'alveare	3
10	Aspetti fiscali nell'ambito delle PPL	2

La partecipazione agli incontri è obbligatoria ed è così suddivisa:

- ✓ Produttore PPL suini: Moduli 1+2+3+4
- ✓ Produttore PPL avicunicoli: Moduli 1+2+3+4
- ✓ Produttore PPL vegetali: Moduli 1+5
- ✓ Produttore PPL pane e prodotti da forno: Moduli 1+6
- ✓ Produttore PPL erbe: Moduli 1+5+7+8
- ✓ Produttore PPL miele: Moduli 1+9