



IN QUESTO NUMERO PARLIAMO DI:

HACCP: la normativa regionale in Umbria e Toscana

FORMAZIONE: abilitazione all'uso di macchine agricole rinviato al 31/12/2017

RIFIUTI: entro il 30/04/2017 c'è la scadenza annuale del MUD.

FORMAZIONE: prorogato l'obbligo dell'abilitazione all'uso di macchine agricole.

La legge n. 19 del 27/02/17 ha convertito in legge il Decreto-legge n. 244 del 30/12/2016 conosciuto come Milleproroghe. Il testo entrato in vigore il 01/03/2017 ha prorogato al 31 dicembre 2017 l'entrata in vigore dell'obbligo dell'abilitazione all'uso delle macchine agricole (trattori agricoli, e/o forestali). Inoltre è stato prorogato anche il termine per adempiere all'aggiornamento ovvero al 31/12/2018.

RIFIUTI:

Il 30/04/2017 scade l'obbligo della presentazione del Mud2017 relativo alla produzione dei rifiuti avvenuta nell'anno 2016. Contestualmente scadono anche i termini per i pagamenti dei seguenti contributi: SISTRI e Albo Nazionale Gestori Ambientali.

HACCP: Il regolamento (CE) 852/2004 del 29/04/2004 affronta lo spinoso tema della formazione per gli operatori del settore alimentare. In particolare afferma che:

- Gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;
- I responsabili dell'elaborazione e della gestione delle procedure previsti dall'articolo 5 abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- Vengano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano nel settore alimentare.

In Italia però le modalità di formazione in materia di igiene alimentare, variano da regione a regione, in quanto queste ultime possono legiferare autonomamente sulla materia. Si capisce pertanto quanta confusione e quante difficoltà ci siano tra gli operatori e tra imprese del settore, specialmente quando due regioni sono confinanti. Parliamo ora della **Toscana**: la formazione per gli alimentaristi è regolata dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 559 del 21/07/2008. Tale disposizione indica sia gli argomenti da trattare sia le ore di formazione da effettuare suddividendole in 4 unità formative da 4 ore cadauna.

In breve:

I UNITA' FORMATIVA (di base comune a tutti)

- a) Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- b) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- c) Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

II UNITA' FORMATIVA (riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo)

- a) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo;
- b) Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- c) Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

III UNITA' FORMATIVA (di base comune a tutti)

- a) conservazione alimenti;
- b) approvvigionamento materie prime;
- c) pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- d) igiene personale.

IV UNITA' FORMATIVA (riservata ai titolari e ai responsabili dei piani di autocontrollo e agli addetti alla produzione e preparazione di alimenti)

- a) Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

La normativa regionale regola anche gli aggiornamenti che devono essere quinquennali e suddivisi in 4 ore per gli addetti e 8 ore per i responsabili. Inoltre La Deliberazione Regionale fissa anche i requisiti delle agenzie formatrici e dei docenti che possono effettuare la formazione.

Passiamo in **Umbria**: la formazione è regolata dalla Deliberazione di Giunta n. 1849 del 2008. Essa regola la formazione in:

Formazione di base: 12 ore. **Formazione per aggiornamento triennale** 6 ore;

La durata della formazione di base e/o di aggiornamento è ridotta a 4 ore esclusivamente per gli addetti alla produzione primaria; gli addetti che operano all'interno delle aziende del settore alimentare ove non vi sia alcuna manipolazione diretta dell'alimento e l'alimento stesso non richieda particolari temperature di conservazione (esempio: tabaccherie, erboristerie, farmacie e parafarmacie, drogherie, punti vendita di integratori alimentari quali palestre, vendita e deposito all'ingrosso di prodotti non deperibili e confezionati, aziende di trasporto di prodotti confezionati non deperibili, ortofrutta, rivendita di mangimi etc.); Per queste categorie l'aggiornamento è quinquennale.

FORMAZIONE

SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI CHE SI TERRANNO **DAL MESE DI APRILE 2017:**

CORSO PER **ADDETTI ANTINCENDIO**

CORSO PER **HACCP**

CORSO PER **DATORI DI LAVORO/RSPP**

CORSO PER **ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO**

CORSO PER **LAVORATORI**

CORSO PER **MULETTISTI**

