

GIUNTA REGIONALE

Omissis

DELIBERAZIONE 21.08.2006, n. 949:

“Linee guida per l’applicazione dell’art. 210 della L.R. 6/05 come modificato ed integrato dalla L.R. 33/05. Disciplina per la realizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato”. (Ulteriori modifiche e integrazioni alla D.G.R. 61/06).

LA GIUNTA REGIONALE

Vista la L.R. 8 febbraio 2005, n. 6 riguardante le disposizioni finanziarie per la redazione del bilancio annuale 2005 e pluriennale 2005-2007 della Regione Abruzzo (legge finanziaria regionale 2005) ed in particolare l’art. 210 “Prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti” come modificato ed integrato dalla L.R. n. 33 del 09.11.05;

Viste le Deliberazioni di G.R. n. 61 del 30/01/06 e n. 740 del 03/07/06 inerenti la disciplina attuativa di cui al precitato art. 210 – comma 5 della summenzionata legge regionale;

Tenuto conto in particolare del punto 2 del dispositivo della deliberazione G.R. 740/06 nel quale è testualmente disposto “di rinviare a successivo atto le eventuali ulteriori modifiche ed integrazioni secondo l’approfondimento tecnico a carico del gruppo ristretto, demandando al Dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva la relativa costituzione”;

Visto l’allegato verbale della riunione del 10.05.06, svoltasi su convocazione del Componente la Giunta alla Sanità con i responsabili dei SIAN delle AUSL, il segretario regionale del sindacato SI.Ve.M.P. e i dirigenti veterinari di due Servizi IAOA sempre delle AUSL nonché gli allegati verbali delle riunioni dell’11 e del 17 luglio 2006 del gruppo ristretto previsto dalla propria deliberazione n. 740 summenzio-

nata, costituito con determinazione del Dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva DG14/29 del 06.07.2006;

Visto, condiviso e fatto proprio l’allegato “A” al presente atto denominato “Criteri e modalità per l’organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato, ai sensi dell’art. 210 della L.R. n. 6/2005 e relative modifiche ed integrazioni (L.R. 33 del 9.11.2005)” che sostituisce, sulla base di quanto emerso negli incontri summenzionati, a decorrere dal trentesimo giorno successivo alla pubblicazione del presente atto sul *BURA*, l’allegato “1” della Deliberazione G.R. 61/06 come già modificato dalla Deliberazione G.R. 740/06;

Considerato che a chiusura anno 2006 a seguito di relazione dei Direttori generali delle AUSL, la Giunta Regionale, entro aprile 2007, procede eventualmente a rivedere l’allegato “A” al presente atto per introdurre soluzioni migliorative e semplificative del procedimento;

Vista la L.R. 77/99 e le successive modifiche ed integrazioni;

Dato atto che il Direttore Regionale della Direzione Sanità ha espresso parere favorevole in merito alla regolarità tecnico-amministrativa nonché alla legittimità del presente provvedimento;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

DELIBERA

per le motivazioni espresse in narrativa, che si intendono qui di seguito trascritte ed approvate,

1. di approvare l’allegato “A” al presente atto denominato **“Criteri e modalità per l’organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per il rilascio del relativo attestato, ai sensi dell’art. 210 della L.R. n.**

6/2005 e relative modifiche ed integrazioni (L.R. 33 del 9.11.2005)” che sostituisce l’allegato “1” alla Deliberazione di G.R. n. 61/06 come già modificato ed integrato dalla D.G.R. 740/06.

2. di stabilire che la nuova disciplina di cui al precedente punto 1 decorre dal trentesimo giorno successivo a quello di pubblicazione

del presente atto sul *BURA*.

- 3.
4. di pubblicare la presente deliberazione con l’allegato “A” in forma integrale, con urgenza, sul *BURA*.

Segue allegato

Allegato "A"**CRITERI E MODALITÀ PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI PER IL RILASCIO DEL RELATIVO ATTESTATO, AI SENSI DELL'ART. 210 DELLA L.R. N. 6/2005 E RELATIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI (L.R. N. 33 del 9.11.2005).****PREMESSA**

La presente disciplina attuativa della L.R. 8.2.05 n. 6, art. 210, come modificato dalla L.R. n. 33 del 9.11.05 ha valenza sul territorio regionale e conseguentemente introduce modifiche alla disciplina nazionale previgente nei confronti dei residenti o domiciliati in Abruzzo nonché nei confronti dei non residenti in Abruzzo che per esigenze lavorative sono occupati nel settore alimentare nel territorio abruzzese.

1. CLASSIFICAZIONE DELLE MANSIONI A RISCHIO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DEL PERSONALE TENUTO ALLA FREQUENZA DEI CORSI DI FORMAZIONE:

a) Sono tenuti alla frequenza del corso specifico di formazione ed aggiornamento e quindi al possesso del relativo attestato gli addetti alle seguenti mansioni:

- Cuochi (ristorazione collettiva, scolastica, aziendale, centri di produzione pasti, ristoranti, rosticcerie e affini);
- Personale ausiliario di cucina;
- Pasticceri;
- Gelatai;
- Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di pasta;
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi;
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni del pesce e dei molluschi;
- Salumieri;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti.
- Baristi;
- Fornai e addetti alla produzione di pizze e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi;
- Addetti alla vendita di ortofruttili;
- Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio-assistenziali.
- Camerieri;
- Addetti all'industria conserviera;
- Addetti alla produzione e lavorazione delle bevande, dei vini e degli oli e delle relative mescite;

b) Tutti gli addetti ad altre mansioni sono considerati esonerati dal corso.

Per le sagre e feste popolari in cui si effettua preparazione e somministrazione di alimenti, gli addetti sono esclusi dall'obbligo dell'attestato di formazione in linea con quanto previsto dal comma 14 dell'art. 92 della L. 388/00, in funzione dell'occasionalità e temporaneità dell'evento, ad eccezione del responsabile dell'attività di preparazione e/o

somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito della manifestazione che va identificato nella richiesta di autorizzazione sanitaria provvisoria da inoltrare contemporaneamente all'Autorità Sanitaria locale (Sindaco) e al Responsabile SIAN della AUSL competente per territorio.

2. MODALITA' DI SVOLGIMENTO E PERIODICITA' DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

- **Corso tipo 1 (Corso di formazione)** della durata di 4 ore in una sola giornata, destinato a soggetti che richiedono il rilascio dell'attestato, in quanto in possesso alla data del 26.2.2005 del libretto LIS in corso di validità ed ai soggetti che ne richiedono il rilascio per la prima volta.
- **Corso tipo 2 (corso di aggiornamento)** della durata di ore 4, destinato ai soggetti che richiedono il rinnovo dell'attestato.

I predetti corsi vengono organizzati periodicamente dall'AUSL - Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione, ognuno per il territorio di propria competenza, in rapporto alle necessità legate alla realtà produttiva locale e al numero degli addetti al settore alimentare residenti, domiciliati od occupati nel comprensorio dell'Azienda stessa.

Il numero e la distribuzione territoriale dei corsi dovrà essere tale da garantirne l'accesso entro ambiti territoriali e termini temporali compatibili con le esigenze dell'utenza e della funzionalità dei Servizi dell'AUSL.

Il Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di ciascuna AUSL assume le funzioni di direzione dei corsi e conferisce gli incarichi di docenza ai dirigenti medici-chirurghi (DM) del SIAN ed ai dirigenti medici-veterinari (DV) del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA), per questi ultimi previa designazione del responsabile del Servizio stesso. Nei corsi sono programmate due ore di docenza svolte dai dirigenti medici-chirurghi prevalentemente in materie attinenti l'igiene degli alimenti di origine vegetale / l'igiene della persona e due ore di docenza svolte dai dirigenti veterinari in materie attinenti prevalentemente l'igiene degli alimenti di origine animale.

Il responsabile del SIAN, a fronte di rilevate esigenze, conferisce gli incarichi di docenza, anche ai medici chirurghi ed ai medici veterinari appartenenti agli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione, che si siano resi disponibili a svolgere l'attività. Per tali fini il responsabile del SIAN informerà di tale esigenza il Direttore del Dipartimento di Prevenzione, che conseguentemente attiva i Direttori dei Servizi per la formalizzazione di elenchi nominativi di disponibilità, da rimettere al responsabile del SIAN. Dagli elenchi il responsabile del SIAN deve attingere, con criterio di rotazione, al fine di consentire un'armonica organizzazione del lavoro.

All'occorrenza gli incarichi di docente possono essere conferite, previo parere favorevole del relativo Direttore, ai medici (DM) dei Distretti Sanitari di Base (D.S.B.).

Nel rispetto delle summenzionate modalità il responsabile del SIAN provvede inoltre alla costituzione delle commissioni di valutazione finale secondo la composizione di cui al successivo punto 12.

Per gli aspetti amministrativi il Direttore Generale della AUSL assicura al Dipartimento di Prevenzione e quindi al Servizio IAN adeguato personale di profilo amministrativo, per lo meno pari a quello dedicato in precedenza nel Dipartimento al rilascio del LIS, al quale, nel rispetto delle norme contrattuali di comparto, possono essere incentivate le

prestazioni, con copertura della relativa spesa anche tramite minima quota delle risorse versate dagli iscritti ai corsi.

Per favorire al massimo l'apprendimento basato sulla partecipazione dei discenti il numero dei partecipanti a ciascun corso non deve di regola superare le 30 unità.

L'utente deve presentare al SIAN, direttamente o per il tramite dell'azienda per cui lavora, apposita domanda di iscrizione in carta semplice riportante tutti i propri dati identificativi completo di codice fiscale, due foto tessera, di cui una autenticata mediante apposizione di firma autografa, e con la ricevuta del versamento della quota di iscrizione.

La frequenza al corso nella sua interezza è obbligatoria e non sono ammesse assenze. L'ammissione al corso viene disposto in ordine di presentazione delle istanze.

In occasione del corso viene fornito ai partecipanti a cura del medesimo SIAN idoneo materiale didattico-formativo.

Il SIAN sono tenuti a predisporre apposita registrazione distinta per ogni corso con il numero del corso stesso, l'elenco dei partecipanti e le firme attestanti le frequenze da parte di ciascun utente.

Il Responsabile del SIAN provvede a validare detti sistemi di rilevazione.

Il SIAN inoltre deve istituire una banca dati attinente i soggetti che hanno conseguito l'attestato di formazione riportante i relativi dati anagrafici e codice fiscale.

Entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento, i SIAN delle AUSL trasmettono i dati informatici riepilogativi dell'attività svolta (numero corsi effettuati, numero soggetti formati o aggiornati) al Servizio Prevenzione Collettiva - Ufficio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della Regione.

Detta comunicazione dovrà inoltre comprendere una relazione illustrata delle risorse finanziarie rimosse e relativo dettaglio di utilizzo.

L'attività, sotto il profilo della spesa, deve rimanere a carico dell'utenza.

L'attestato di avvenuta formazione/aggiornamento viene rilasciato esclusivamente dal SIAN, gestore del Corso, previo esito positivo della prova di valutazione finale.

La prova di valutazione finale consiste nel sostenere un test costituito da un questionario con 25 (venticinque) domande a risposta multipla.

Il superamento interviene con la formulazione di almeno 20 risposte esatte.

Gli addetti che non superano la prova possono sostenerla in una successiva sessione; se l'esito è ancora negativo devono partecipare ad un nuovo corso e quindi formulare nuova istanza con versamento economico.

3. COMPATIBILITA' CON ALTRE INIZIATIVE FORMATIVE

a)

Tenuto conto che i responsabili delle aziende/industrie alimentari devono assicurare, ai sensi del D.Lgs.155/97 (Capitolo X allegato al decreto legislativo 155/97) e di altre normative specifiche di settore in materia di autocontrollo, una formazione e un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti, il requisito dell'avvenuta formazione si intende soddisfatto se questa viene effettuata in

Azienda/Industria secondo modalità e contenuti valutati idonei dal Responsabile del SIAN della AUSL del comprensorio.

A tale scopo l'azienda /industria, per i propri lavoratori, presenta il programma al SIAN della AUSL territorialmente competente, con indicazione contestuale di un tecnico laureato (in medicina e chirurgia o in medicina veterinaria) con funzione di responsabile dell'intervento formativo. Il SIAN, o il SIAOA al quale viene passato il programma, a seconda del settore di competenza della industria alimentare, valutati i contenuti formativi e la presenza di docenti di esperienza nel settore dell'igiene della persona e dell'igiene degli alimenti, procede a validare il programma entro 30 giorni dalla ricezione della richiesta. Trascorso tale termine senza riscontro il programma si intende validato e l'azienda deve tempestivamente attivarsi per la realizzare del corso. In caso di modifica dei docenti del corso oppure a seguito della necessità di introdurre innovazioni nel programma formativo, l'Azienda/Industria organizzatrice deve darne comunicazione al SIAN e poi acquisirne, secondo le modalità suesposte, la relativa validazione, pena la non validità del corso.

Al termine del corso presso l'azienda/industria, per i soggetti che hanno regolarmente frequentato le lezioni come da dichiarazione del responsabile tecnico dell'intervento, viene organizzato una prova di valutazione alla presenza di un medico-chirurgo (DM) o di un medico – veterinario (DV) del Dipartimento di Prevenzione, in relazione all'attinenza dell'attività (lavorazione prevalente di alimenti di origine vegetale o animale) nominato dal SIAN competente per territorio, secondo le modalità di designazione già espresse al punto 2.

A tal fine i lavoratori che hanno superato il test finale secondo l'elenco trasmesso dalla Azienda alla AUSL presentano istanza in carta semplice al SIAN riportante tutti i dati identificativi, con due 2 foto tessera, di cui 1(una) autenticata mediante firma autografa, con il versamento di € 15,00, sul c.c.p. di cui al punto 10, come da tariffario Deliberazione Giunta regionale n. 1212/2003.

b)

L'attestato di formazione può essere rilasciato anche ai soggetti che abbiano frequentato i corsi di idoneità alla vendita dei prodotti alimentari e/o alla somministrazione di alimenti e bevande, in applicazione dell'art. 5 del D.Lgs 31/03/98 n. 114, istituiti e riconosciuti dalla Regione, previo superamento di un test finale; il verbale degli esami viene trasmesso dall'Organismo attuatore dei precitati corsi, istituiti o riconosciuti dalla Regione, alle AUSL di competenza - Dipartimento di Prevenzione – SIAN per il rilascio dell'attestato di formazione. A tal fine i precitati soggetti presentano istanza al SIAN in carta semplice riportante tutti i dati identificativi, con due 2 foto tessera, di cui 1(una) autenticata mediante firma autografa, con il versamento di € 15,00, sul c.c.p. di cui al punto 10, come da tariffario Deliberazione Giunta regionale n. 1212/2003.

4. VALIDITA' DELL'ATTESTATO DI FORMAZIONE

L'attestato di formazione/aggiornamento ha validità triennale dalla data del rilascio.

Alla scadenza, i soggetti interessati sono tenuti alla frequenza di un corso di aggiornamento finalizzato al rinnovo dell'attestato medesimo.

Gli operatori tecnici dell'AUSL, nell'ambito del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, ai sensi della vigente normativa, procedono al controllo del possesso dell'attestato di formazione ed al rispetto della norma vigente in materia.

5. CONTENUTI DEI CORSI DI FORMAZIONE/AGGIORNAMENTO

I contenuti dei corsi sono:

- le malattie trasmesse da alimenti;
- valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati;
- modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti;
- igiene personale: procedure di controllo comportamentale;
- igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Tali contenuti devono essere articolati in rapporto agli specifici obiettivi dei corsi di formazione (acquisire conoscenze e competenze di base) e di aggiornamento (rinforzare ed approfondire le conoscenze possedute con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività espletata dal personale in precedenza citato).

6. SPECIFICI TITOLI DI STUDIO

I seguenti titoli di studio consentono di ritenere soddisfatto il requisito del possesso dell'attestato di formazione:

- a) diploma di scuola alberghiera,
- b) perito agrario,
- c) laurea in:
 - medicina e chirurgia
 - scienze biologiche (o titolo equipollente)
 - medicina veterinaria
 - tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro (o titolo equipollente)
 - assistente sanitario (o titolo equipollente)
 - infermieristica (o titolo equipollente)
 - scienze e tecnologia alimentare (o titolo equipollente)
 - dietistica (o titolo equipollente)
 - agraria (o titolo equipollente)
 - scienza e tecnologia delle produzioni alimentari (o titolo equipollente).

Pertanto, le persone in possesso di uno dei titoli di cui sopra sono esentati dalla frequenza dei corsi di formazione e di aggiornamento.

Ad essi il SIAN competente per territorio rilascia un attestato non soggetto a rinnovo. A tali fini le persone in possesso di uno dei titoli di cui sopra presentano istanza al SIAN in carta semplice riportante tutti i dati identificativi, con due 2 fototessere di cui 1(una) autenticata mediante apposizione di firma autografa, copia del titolo di studio sopra citato, in fotocopia autenticata, e versamento di € 15,00, sul c.c.p. di cui al punto 10, come da tariffario Deliberazione Giunta regionale n. 1212/2003.

La valutazione di titoli di studio diversi dai precedenti, da considerarsi eventualmente validi per l'esonero dal corso, sarà presa in esame sentito il Gruppo di lavoro sull'Igiene degli Alimenti e delle Bevande della Regione Abruzzo per l'adozione di modifica o integrazione a questo punto della Deliberazione Giunta Regionale in questione.

7. MODALITA' E TEMPI DI ATTIVAZIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

- a. Corso di tipo 1 (corso di formazione) rivolto a soggetti che richiedono il rilascio per la prima volta.

I SIAN provvederanno con priorità ad organizzare i corsi di tipo (a), sempre tenendo conto, per l'immissione al corso, della priorità stabilita dalla data di presentazione della domanda. Nelle more di conclusione del corso il SIAN rilascia al richiedente una certificazione sanitaria con valenza massima di sei mesi decorrenti dalla data di acquisizione presso la AUSL- SIAN della regolare richiesta di iscrizione al corso.

- b. Corsi di tipo 1 (corso di formazione) rivolto a soggetti che chiedono il rilascio dell'attestato in quanto già in possesso del LIS alla data di pubblicazione della presente delibera.

Nelle more della piena entrata a regime dell'attuale sistema, viene riconosciuta la validità del LIS già posseduto dall'operatore, fino all'espletamento del corso di formazione.

Gli operatori alimentaristi di cui sopra e che svolgono le mansioni individuate dal presente atto deliberativo al punto "1 a", sono tenuti a presentare domanda di iscrizione al corso di formazione entro il 2 settembre 2006 (come già stabilito dalla Deliberazione G. r. n. 740 del 3 luglio 2006).

A far data dalla pubblicazione sul BURA della deliberazione n. 61/06 cessa il rilascio dei LIS di cui all'art. 14 della L. 283/62.

8. INFORMAZIONI ALLA POPOLAZIONE

La Giunta Regionale e le Aziende Unità Sanitarie Locali promuovono iniziative informative nei confronti della popolazione con l'uso di strumenti diversificati, i cui contenuti sono definiti dalla Giunta sentite le Associazioni maggiormente rappresentative dei consumatori e degli utenti.

Tali contenuti devono comunque prevedere:

- l'andamento epidemiologico delle Malattie Trasmissibili attraverso gli Alimenti (MTA) e la valutazione dell'impatto della presente normativa su tale andamento;
- gli obiettivi e le finalità dei programmi di controllo intrapresi dai SIAN e dai SIAOA sull'igiene degli alimenti;
- i principali fattori di rischio connessi con l'alimentazione e le misure efficaci per la loro prevenzione.

E' auspicabile che i Direttori Generali delle AUSL, supportati dai Direttori/Coordinatori dei Dipartimenti di Prevenzione, promuovano iniziative per diffondere le stesse sul territorio nei confronti della popolazione, delle categorie interessate e degli enti in genere.

9. PARTECIPAZIONE ALLA SPESA

I soggetti che chiedono di partecipare al corso di formazione/aggiornamento presso il SIAN – AUSL sono tenuti al versamento delle seguenti tariffe.

Le ASL devono attivare apposito dedicato c.c.p. intestato al SIAN sul quale gli utenti provvedono ad effettuare il versamento; tali somme costituiscono il fondo per sostenere le spese organizzative per l'espletamento dei corsi, le sedute delle Commissioni e di quant'altro necessario per l'applicazione della presente Deliberazione.

- € 40 per il corso di formazione,
- € 30 per il corso di aggiornamento.

Corsi di formazione/aggiornamento organizzati da Aziende/Industrie come da punto 3

- € 50 per validazione programma da parte del SIAN,
- € 150 lorde per spese connesse all'esame finale.

10. SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' E COMPENSI

a) Orari

Tutte le attività connesse all'applicazione di detta normativa vanno svolte fuori dell'orario di servizio (art.60 – comma 1 punto "a" dell'attuale CCNL – attività a pagamento).

Per il personale del comparto tali attività sono svolte come prestazioni occasionali fuori dell'orario di servizio.

Il personale impegnato acquisirà preventiva apposita autorizzazione, ove previsto dall'ordinamento della propria amministrazione, per lo svolgimento di detti compiti

b) Compensi

- Corsi di formazione/aggiornamento:
 - a) Docente: € 60 lordo per ora,
 - b) Tutor: € 70 lordo giornaliero.
- Commissione di valutazione corsi ASL:
 - a) Presidente: €100,00 lordo a seduta,
 - b) Componente: € 90,00 lordo a seduta,
 - c) Componente € 90,00 lordo a seduta,
 - d) Segretario: € 80,00 lordo a seduta.
- Corsi in azienda / industria
 - a) medico-chirurgo (DM) o medico – veterinario (DV) del Dipartimento di prevenzione per esame finale :
€ 100,00 lordo a seduta.

Al personale di cui sopra spetta il rimborso delle spese di viaggio nel rispetto della relativa normativa regionale vigente.

Le AUSL trimestralmente provvedono alla liquidazione delle spettanze ai docenti, tutor e ai membri della Commissione d'esame.

E' fatto obbligo al Responsabile del Servizio Ragioneria AUSL di comunicare al Servizio Prevenzione Collettiva della Direzione Sanità l'attivazione del c.c.p. sul quale affluiscono i versamenti che costituiscono il fondo destinato alla realizzazione dei corsi e di quant'altro previsto dalla presente normativa.

Il fondo va rendicontato con cadenza annuale, entro il 31 marzo di quello successivo a quello di riferimento.

Le quote residuali vengono destinate alle attività di cui all'art. 8 del presente atto.

Dall'applicazione di detta normativa non devono derivare incrementi di spesa a carico della AUSL né della Regione Abruzzo.

11. COMPOSIZIONE DELLE COMMISSIONI

a) Commissione di valutazione per i corsi AUSL

La valutazione è affidata ad una Commissione costituita dal Servizio IAN della AUSL composta da:

- Il Presidente è individuato nel Responsabile del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per territorio; il supplente è scelto dal responsabile del Servizio IAN tra i dirigenti medici (DM) del Servizio stesso o, in caso di necessità, di altri Servizi medici del Dipartimento di Prevenzione, con le medesime modalità operative seguite per le docenze;
- Il Componente in rappresentanza del Servizio IAOA è individuato nel responsabile dello stesso Servizio; il supplente è designato dal responsabile del Servizio IAOA tra i dirigenti medici-veterinari del Servizio stesso o, in caso di necessità, di altri Servizi veterinari del Dipartimento di Prevenzione, con le medesime modalità operative seguite per le docenze;
- Il Componente in rappresentanza della Regione è un dipendente della Direzione regionale Sanità, prioritariamente del Servizio di Prevenzione Collettiva o di altro Servizio della stessa Direzione; con stesse modalità è individuato il componente supplente. Il Servizio IAN della AUSL, a tal fine, riceve le designazioni da parte del Dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva;
- Il Segretario è un dipendente della Direzione Sanità – Servizio Prevenzione Collettiva - o di altro Servizio della stessa Direzione; con le stesse modalità è individuato il supplente. Il Servizio IAN della AUSL, a tal fine, riceve le designazioni da parte del Dirigente del Servizio Prevenzione collettiva. In alternativa può essere individuato un dipendente di profilo amministrativo del SIAN o del Dipartimento di Prevenzione della AUSL, con le medesime modalità operative seguite per le docenze.

b) Commissione di controllo regionale

E' istituita una Commissione Regionale per il controllo di qualità e di conformità dell'attività svolta dalle AUSL per i corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti composta da tre rappresentanti della Direzione Sanità, Servizio di Prevenzione Collettiva.

I compiti di detta Commissione regionale sono:

- la verifica dei tempi di attuazione della norma,
- l'esame delle modalità di svolgimento delle attività in essere,
- il controllo di qualità della proposta formativa e del materiale didattico.

Tale attività sarà svolta mediante visite di controllo, almeno una annuale per singola AUSL, nonché tramite incontri presso la sede della Direzione Sanità.

Al personale di cui sopra spetta il rimborso delle spese di viaggio nel rispetto della normativa regionale vigente.

12. DISPOSIZIONI FINALI

La presente disciplina è sottoposta a verifica al fine di intervenire con opportune eventuali modifiche ed integrazioni entro il 30.4.2007.

Per assicurare la funzione di coordinamento dell'attività da assolvere da parte di ciascuna AUSL secondo la presente disciplina, è attivato il Gruppo di Lavoro SIAN, di cui alla DG 14/11 del 24.4.2003.