

Formazione e aggiornamento per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) nella Provincia autonoma di Bolzano

Per un operatore del settore alimentare (OSA) la formazione e l'aggiornamento **non sono aspetti secondari rispetto all'attività di produzione alimenti**, bensì rappresentano una parte complementare ed imprescindibile del lavoro stesso, oltre a essere **obbligatori per legge**.

A questo si aggiunge poi come l'OSA, avendo spesso contatto diretto con il consumatore, può fungere da **tramite del messaggio legato alle corrette prassi igieniche e di manipolazione** da seguire e rispettare nel settore degli alimenti. Per questo motivo un corso mirato alla sua formazione può indirettamente riflettersi sul consumatore finale, al quale viene riservata molta attenzione da parte della normativa.

Gli obblighi normativi

L'OSA dev'essere consapevole che - oltre al rispetto della normativa cogente, direttamente applicata alle diverse fasi di manipolazione, lavorazione, confezionamento, stoccaggio e distribuzione - deve essere e soprattutto **deve mantenersi formato ed aggiornato**, come previsto sia dal [Reg. \(CE\) 852/2004](#), cap. XII – Formazione, sia dal [Reg. \(UE\) 382/2021](#), cap. XI *bis* – Cultura della sicurezza alimentare.

L'obbligo di formazione per gli OSA previsto dai Regolamenti Comunitari ha lasciato comunque liberi i singoli Stati membri di decidere come esso debba compiersi/svolgersi. La **Provincia autonoma di Bolzano** ha utilizzato e sfruttato le proprie possibilità legislative in questo settore ed ha reso esecutivo il Regolamento 852 con la [delibera della Giunta Provinciale Nr. 542/2014](#). Sono stati così definiti i contenuti relativi alla formazione che l'OSA debba seguire, ma non la sua durata o la modalità con cui essa debba essere impartita. Infatti è a discrezione del singolo OSA valutare se essa possa essere svolta/somministrata dall'imprenditore stesso dell'attività (se formato), da un incaricato (interno o esterno) o **anche tramite e-learning** (che in questo periodo di pandemia è diventata la possibilità maggiormente adoperata, o comunque una delle più utilizzate).

Tale delibera prevede inoltre (art. 6) che il personale in possesso di adeguata formazione professionale conseguita a termine di un percorso didattico e professionalizzante specifico (ad esempio: maestro artigiano, lavorante artigiano), così come tutte le persone che possono attestare di aver ottenuto una formazione sui contenuti previsti, siano esonerati dalla formazione iniziale. Questo però **non esenta da un eventuale aggiornamento formativo**, necessario in caso di modifica di specifici rischi aziendali in materia d'igiene, in caso di entrata in vigore di nuove disposizioni e in caso di manchevolezze in azienda.

L'importanza dell'attestato

La formazione può quindi avvenire direttamente sul posto di lavoro, ma anche da casa, venendo incontro alle esigenze sia del datore di lavoro che dell'OSA stesso. Sia che essa avvenga tramite lezione frontale in presenza (classica) che tramite modalità *e-learning* da remoto, in entrambi i casi è essenziale che a termine dell'evento formativo, si dimostri di aver compreso gli aspetti chiave del corso stesso rispondendo a quesiti

inerenti gli argomenti trattati e superando il relativo **test di valutazione**, ottenendo così un attestato che dichiari l'avvenuta formazione.

Tale **attestato di formazione**, nonché di avvenuta partecipazione, rappresenta un documento molto importante (ovviamente insieme alle nozioni apprese durante il corso!) per l'OSA, in quanto necessario a dimostrare, qualora richiesto dall'Autorità competente, l'avvenuto percorso formativo e di aggiornamento richiesto per esercitare la sua attività quotidianamente. Necessario quindi **tenere sempre traccia di ogni corso seguito e concluso con successo**, ed archiviare nel capitolo del personale del proprio manuale di autocontrollo l'attestato relativo.

Il corso IZSVe “Alimenti sicuri nelle microimprese alimentari”

Per quanto riguarda il settore alimentare, gli enti le aziende che forniscono servizi di formazione ed aggiornamento sono svariati e specializzati per ambito/contesto produttivo specifico. La Provincia autonoma di Bolzano, in collaborazione con diverse associazioni di categoria, per esempio, ha rilasciato [una brochure](#) che può offrire un aiuto per gli OSA che vogliono adempiere a tale obbligo.

L'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe)**, dal canto suo, ha recentemente emesso/reso fruibile sulla sua piattaforma e-learning la nuova versione aggiornata (perché anche i corsi stessi hanno bisogno di essere aggiornati!) di un corso e-learning dal titolo *“Alimenti sicuri nelle microimprese alimentari: progettazione e applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario”*, disponibile ai seguenti indirizzi:

- <https://www.izsvenezie.it/corso-online-ecm-alimenti-sicuri-microimprese/> (in lingua italiana)
- <https://www.izsvenezie.de/online-kurs-herstellung-sicherer-lebensmittel-in-kleinstlebensmittelunternehmen/> (in lingua tedesca)

L'intento del corso di diffondere/disseminare **nozioni basilari aggiornate utili a chi operi nel settore alimentare**, tali da consentire di ottenere una formazione (e di conseguenza un attestato di partecipazione) generale che soddisfa gli obblighi previsti della normativa vigente in ambito alimentare.

Stefano Colorio

SCT6 – Bolzano. U.O. Autocontrollo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Tel. 0471 633062

E-mail: scolorio@izsvenezie.it

Ultima modifica: 31/08/2022