



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana

Legge Regionale 26 luglio 2002, n. 32 e ss.mm.

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N° 51/20 del 21/01/2020

Oggetto: FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO IN MATERIA DI HACCP PER TALUNI DIPENDENTI DEL SERVIZIO RISTORAZIONE DI FIRENZE E PISA: ASSEGNAZIONE DI ATTIVITÀ DI FORMAZIONE INTERNA ALLA DOTTORESSA MARIA LETIZIA TONCELLI E AL DOTTOR LUIGI VELLA - COORDINATORI DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Servizio proponente: 3.2 QUALITA' E SICUREZZA

*Documento informatico firmato digitalmente, ai sensi e con gli effetti del D. Lgs 82/2005 nonché del D.P.R. 445/2000 (e rispettive norme collegate), il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa. Il documento è memorizzato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana, ed è rintracciabile sull'Albo on line dell'Azienda per il periodo della pubblicazione. L'accesso agli atti viene garantito tramite il Servizio "Gestione applicativi e amministrazione digitale" ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al Regolamento per l'accesso agli atti dell'Azienda.

IL DIRIGENTE

- Vista la Legge Regionale 26 luglio 2002, n. 32 "*Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro*", come modificata dalla Legge Regionale 19 maggio 2008, n. 26 e in particolare l'art.10 della L.R. n. 32/2002, come modificato dall'art. 2 della L.R. 26/2008, con cui viene istituita, a far data 1° luglio 2008, l'Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario;
- Visto il Decreto del Presidente della Giunta Regionale 8 agosto 2003, n. 47/R recante "*Regolamento di esecuzione della L.R. 26 luglio 2002, n. 32*" e ss.mm.ii.;
- Vista la Delibera della Giunta Regionale Toscana n. 244 del 4 marzo 2019, con la quale si approva il Regolamento organizzativo dell'Azienda;
- Vista la Delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Azienda n. 10/19 del 29 marzo 2019 con la quale si prende atto della Delibera di cui sopra, procedendo all'adozione definitiva del Regolamento organizzativo;
- Visto il Provvedimento del Direttore dell'Azienda n. 516/17 del 2 Novembre 2017: "*Graduazione delle Aree Dirigenziali e conferimento degli incarichi a norma dell'art. 22 del CCNL 10 aprile 1996*";
- Vista la Deliberazione del CdA n. 16/18 del 10 aprile 2018 "*Definizione delle linee di indirizzo alla delegazione trattante di parte pubblica per la contrattazione collettiva decentrata integrativa in materia di formazione del personale per il periodo 2018/2020*", nelle more dell'approvazione della contrattazione decentrata sulla materia;
- Vista la Delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21.07.2008 Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004 con cui si approva gli indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi dettagliati nell'Allegato A "*La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)*";
- Vista la Nota esplicativa in merito alla Delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21.07.2008 Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004 ed in particolare il punto 14 dell'Allegato alla nota stessa là dove prevede che possano svolgere docenza nei corsi di formazione degli alimentaristi (ovvero corsi organizzati e realizzati dalle strutture accreditate ai sensi della DGR 968/2007 oppure corsi svolti dalle imprese per i propri dipendenti), i soggetti in possesso di entrambi i seguenti requisiti:
 - specifica esperienza professionale documentata, di almeno un anno presso strutture pubbliche o private
 - titolo di studio indicato nell'Allegato A alla DGR 559, od equipollente, ed in particolare i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, economia e ingegneria della qualità;

*Documento informatico firmato digitalmente, ai sensi e con gli effetti del D. Lgs 82/2005 nonché del D.P.R. 445/2000 (e rispettive norme collegate), il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.

Il documento è memorizzato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana, ed è rintracciabile sull'Albo on line dell'Azienda per il periodo della pubblicazione.

L'accesso agli atti viene garantito tramite il Servizio "Gestione applicativi e amministrazione digitale" ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al Regolamento per l'accesso agli atti dell'Azienda.

- Visto il Decreto Dirigenziale 18 dicembre 2018, n. 20226 Approvazione delle schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi e sostituzione dei precedenti percorsi formativi per alimentaristi del Repertorio Regionale dei Profili Professionali con cui vengono approvate, le schede descrittive dei percorsi di formazione obbligatoria per alimentaristi di cui agli allegati A, B, C e D, ed in particolare l'Allegato B - Formazione obbligatoria per addetto alle attività alimentari complesse che prevede un percorso formativo le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande, che si articola in:
 - Unità Formativa 1: Rischi e pericoli alimentari. Metodi di autocontrollo: - Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e tecniche di prevenzione. Nozioni di base sulle allergie/intolleranze alimentari e sugli allergeni alimentari. Ricadute sulla salute. Metodi di autocontrollo e principi sistema HACCP. Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.
 - Unità Formativa 2: Conservazione degli alimenti – Igiene: Tecniche di conservazione degli alimenti. Approvvigionamenti materie prime. Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Igiene personale. Normativa in tema di etichettatura. Le buone pratiche da seguire, durante le diverse fasi del ciclo produttivo per la prevenzione della contaminazione da allergeni, con particolare attenzione alla contaminazione da glutine.
 - Unità Formativa 3: Individuazione e controllo rischi: Metodi e tecniche di individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività. Modalità di controllo del rischio "allergeni" con focus sul rischio "glutine"
- Visto quanto previsto al punto 3. Aggiornamento periodico della formazione dell'Allegato A LA FORMAZIONE DEGLI ALIMENTARISTI IN REGIONE TOSCANA (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004) alla Delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21.07.2008 Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004 là dove si prevede un obbligo dell'aggiornamento periodico della formazione per tutto il personale che deve essere previsto ogni cinque anni con la partecipazione ad una delle unità formative per una durata di quattro ore complessive secondo modalità e programmi definiti in relazione al fabbisogno formativo individuato dal titolare o dal responsabile dell'autocontrollo.
- Tenuto conto della validità della formazione acquisita dal personale del Servizio Ristorazione nelle precedenti annualità e dell'aggiornamento effettuato nel corso del 2019 come da Determinazione Dirigenziale n° 218/19 del 20/05/2019 da cui sono rimasti esclusi taluni dipendenti della sede di Pisa, per assenza dal servizio nei giorni in cui è stata effettuata la formazione e della necessità di procedere alla formazione e/o aggiornamento dei dipendenti iscritti a ruolo presso la sede di Firenze successivamente allo svolgimento della formazione pianificata.
- Tenuto conto di quanto previsto al punto 15 della già citata Nota esplicativa in merito alla Delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21.07.2008 Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004 in merito alle modalità di attestazione della frequenza dei corsi di formazione e aggiornamento, da effettuare con rilascio di attestato a seguito della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive e del superamento della verifica didattica dell'apprendimento. L'attestato deve riportare:
 - generalità della persona che ha frequentato il corso (nome, cognome, luogo e data di nascita)
 - tipologia del corso frequentato
 - soggetto attuatore
 - sede
 - data di rilascio dell'attestato

*Documento informatico firmato digitalmente, ai sensi e con gli effetti del D. Lgs 82/2005 nonché del D.P.R. 445/2000 (e rispettive norme collegate), il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.

Il documento è memorizzato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana, ed è rintracciabile sull'Albo on line dell'Azienda per il periodo della pubblicazione.

L'accesso agli atti viene garantito tramite il Servizio "Gestione applicativi e amministrazione digitale" ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al Regolamento per l'accesso agli atti dell'Azienda.

- durata e date di svolgimento del corso
 - descrizione delle unità formative e contenuti
 - modalità di verifica finale dell'apprendimento (es. colloquio, prova scritta, prova pratica, altro);
- Visti i modelli di Attestato e Registro Presenze, rispettivamente allegato A e B al presente atto a formarne parte integrante e sostanziale, redatti in conformità a quanto sopra descritto, che verranno utilizzati per l'attestazione della frequenza dei corsi di formazione e aggiornamento;
 - Preso atto che la Dott.ssa Maria Letizia Toncelli e il Dott. Luigi Vella sono in possesso dei requisiti previsti dal punto 14 della Nota esplicativa in merito alla Delibera della Giunta Regione Toscana n. 559 del 21.07.2008 Indirizzi in materia di formazione degli alimentaristi - Revoca della DGR 1388/2004;
 - Dato atto che per l'attività di cui ai punti che precedono, la Dr.ssa Maria Letizia Toncelli e il Dr. Luigi Vella non riceveranno alcun specifico compenso;

DETERMINA

1. Di dare atto che la formazione e l'aggiornamento professionale in tema di HACCP che deve essere somministrato a taluni dipendenti assegnati al Servizio Ristorazione di Firenze e di Pisa, come meglio esposto in parte narrativa, sarà assicurato dalla Dott.ssa Maria Letizia Toncelli e dal Dott. Luigi Vella, in possesso della professionalità e delle competenze per l'attività di formazione interna di cui trattasi e che per tale attività non è previsto alcun specifico compenso;
2. Di dare mandato alla Dott.ssa Maria Letizia Toncelli e al Dott. Luigi Vella di pianificare le attività di formazione e aggiornamento in conformità a quanto previsto dal sopra citato Decreto Dirigenziale 18 dicembre 2018, n. 20226;
3. Di approvare i modelli di Attestato e Registro Presenze, rispettivamente allegato A e B, al presente atto a formarne parte integrante e sostanziale;
4. Di assicurare la pubblicità integrale dell'atto mediante la pubblicazione sull'Albo online dell'Azienda.

Il Dirigente Area Ristorazione
Dr. Enrico Carpitelli
(Firmato digitalmente)*

*Documento informatico firmato digitalmente, ai sensi e con gli effetti del D. Lgs 82/2005 nonché del D.P.R. 445/2000 (e rispettive norme collegate), il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa. Il documento è memorizzato digitalmente negli archivi informatici dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana, ed è rintracciabile sull'Albo on line dell'Azienda per il periodo della pubblicazione. L'accesso agli atti viene garantito tramite il Servizio "Gestione applicativi e amministrazione digitale" ed i singoli responsabili del procedimento al quale l'atto si riferisce, ai sensi e con le modalità di cui alla L. 241/90, come modificata dalla L. 15/2005, nonché al Regolamento per l'accesso agli atti dell'Azienda.