

SICUREZZA ALIMENTARE

Cambia la formazione degli operatori del settore alimentare

L'obbligo del libretto d'idoneità sanitaria per gli alimentaristi, come noto, è stato sostituito dalla attuale nuova normativa nazionale e comunitaria, entrata in vigore a seguito dell'emanazione dei Regolamenti CE del "Pacchetto Igiene" che, nell'ambito della sicurezza alimentare, attribuiscono al datore di lavoro l'obbligo e l'onere della formazione/addestramento e aggiornamento del personale alimentarista, secondo i criteri stabiliti dalle norme stesse.

Le Regioni hanno recepito tale normativa con l'emanazione di direttive specifiche in merito, non uniformi sul territorio nazionale, ma che hanno, comunque, come comune denominatore l'obbligo per gli addetti alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari, di dimostrare agli organi di controllo la loro formazione e, in molti casi, di partecipare periodicamente a un corso specifico di formazione variabile in ore, a seconda della normativa regionale.

A titolo d'esempio, tra le categorie soggette alla normativa, con minime differenze tra Regioni, vi sono addetti a mansioni che comportano il contatto diretto con gli alimenti, come cuochi e aiuto cuochi, camerieri, baristi, addetti al catering, pasticceri, gelatai, addetti alle gastronomie, addetti alla produzione di pasta fresca, 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, mungitori, addetti alla produzione di ovoprodotti, fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi, addetti alla

lavorazione e vendita di prodotti ortofrutticoli, addetti alla vendita di pesce, addetti al trasporto e alla vendita di alimenti sfusi, personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socio assistenziali etc.

I corsi di formazione oggi disponibili in Italia sono quasi esclusivamente residenziali e non coordinati tra loro e la situazione in Europa non è molto diversa.

La partecipazione a un corso di formazione residenziale comporta per gli utenti, oltre al costo di iscrizione, il trasferimento presso la sede del corso del titolare dell'attività e dei dipendenti, o comunque l'impegno all'interno della propria struttura, con un aggravio dei costi e del tempo impiegato. Spesso risulta anche di scarsa efficacia a causa dell'eterogeneità dei discenti, della non specificità dei corsi per le singole categorie e della impossibilità di ripassare concetti fondamentali.

Inoltre, l'ampia presenza di operatori stranieri, sia nell'ambito di esercizi etnici sia in quelli italiani, può essere alla base di problemi di reale assimilazione delle nozioni ricevute, dovute al fattore linguistico, in particolare nel comparto della ristorazione.

La formazione a distanza

La possibilità di potersi formare presso la propria abitazione, o presso la sede dell'attività lavorativa a costi contenuti, nei tempi decisi dall'utente, anche in momenti diversi, magari nella propria lingua madre, senza privare tempo alla propria attività lavorativa,

Come funzionano i corsi della nuova metodologia

- I corsi su DVD sono suddivisi in capitoli, visionabili liberamente
- Ciascun capitolo contiene un filmato didattico supportato da immagini e animazioni
- Dopo aver visionato ciascun capitolo, si può rispondere alle domande del relativo questionario
- Non si può accedere ai singoli questionari senza aver visionato i relativi capitoli
- I questionari sono diversi per ogni DVD
- Ogni questionario contiene tre domande a risposta triplice e deve essere affrontato in un'unica seduta
- È possibile procedere nelle domande del questionario solo se si risponde correttamente, altrimenti si ritorna all'inizio del capitolo per un ripasso
- Le domande cambiano ogni volta che si ripete il questionario (randomizzazione) e sono strettamente correlate ai capitoli in modo che sia necessario aver visionato i video per rispondere
- Dopo il superamento di ciascun questionario, automaticamente appare in sovrapposizione un numero, diverso per ogni copia del DVD
- Tale numero deve essere trascritto nell'apposita casella sulla scheda allegata alla confezione del DVD
- Abbinando tutti i numeri dei capitoli apparsi in sovrapposizione (che formano quindi un codice) con il codice stampato sul DVD, da trascrivere anch'esso sulla scheda, si dimostra l'avvenuto superamento del corso
- Inviando via fax (o con altre modalità indicate sulla scheda, anche telematiche) all'Ente Formatore la scheda con i codici corretti, completata con i dati del discente, si ha diritto a ricevere l'attestato personale
- È possibile rivedere i capitoli dei quali si sono superati i test finali, per un ripasso.

Il progetto, con i video dimostrativi, è presentato sulla piattaforma *e-learning* di PVI (www.pviformazione.it) nell'area relativa al settore alimentare.

rende la formazione a distanza uno strumento vantaggioso, versatile ed economicamente interessante, con una maggiore efficacia didattica rispetto alle altre forme tradizionali. Inoltre, l'obbligo della partecipazione interattiva porta a un coinvolgimento personale e diretto dell'alimentarista, favorendo un'efficace capitalizzazione delle informazioni che si rifletterà positivamente sulla professionalità degli operatori e sulla salute dei consumatori.

Il riconoscimento della Formazione a Distanza (FAD) da parte delle istituzioni nazionali e regionali per la formazione e l'aggiornamento di ambiti professionali importanti, quali quelli degli operatori della sanità, con l'attribuzione di crediti formativi, ne ha ufficializzato l'efficacia e il valore andragogico. E in questo senso, le Regioni stanno estendendo sempre più le proprie normative all'utilizzo della FAD in altri comparti, tra cui quello alimentare.

Una metodologia innovativa

La casa editrice Le Point Vétérinaire Italie (PVI), editore di *Argomenti*, è leader nel settore veterinario e opera anche nei comparti agro-zootecnico e della sanità pubblica; presente nella formazione con il marchio PVI Formazione, forte della comprovata esperienza nella formazione a distanza (è Provider Nazionale accreditato dalla Commissione Nazionale per la Formazione continua del Ministero della Salute) ha introdotto un'innovativa meto-

dologia, denominata *DVD one to one*, già sperimentata nel settore zootecnico, che apre oggi le porte della formazione a distanza anche a quelle categorie di operatori, soprattutto a bassa scolarità, che non hanno dimestichezza con il computer e quindi con le piattaforme *e-learning*; la caratteristica peculiare è, infatti, quella di consentire la partecipazione ai corsi di formazione con il solo ausilio di un televisore, un lettore DVD e un telecomando, oltre ad essere specifici per categoria, individuali, interattivi e multilingue. I discenti che usano il computer possono comunque usufruire dello stesso corso nella modalità *e-learning*, sulla piattaforma di PVI dedicata alla formazione a distanza (www.pviformazione.it). Ogni DVD è unico grazie alla randomizzazione delle domande e ai codici dei questionari e del DVD: in pratica, per ottenere l'attestato il discente "deve" aver seguito e superato tutti i questionari di valutazione dell'apprendimento. L'iniziativa, che era stata presentata in anteprima, nel marzo 2010, al tavolo tecnico del coordinamento interregionale sulla Sicurezza Alimentare della Conferenza Permanente Stato-Regioni e annunciata nel maggio 2010, al Cibus di Parma, prevede l'uscita, nel mese di novembre 2011, del primo corso di una Collana sulla Sicurezza Alimentare, rivolta agli alimentaristi soggetti alla direttiva europea del "Pacchetto Igiene", in sostituzione del libretto d'idoneità sanitaria. Il primo corso su DVD, nella versione di quattro, sei e otto ore, in funzione delle diverse normative regionali, è rivolto agli operatori della ristorazione, commerciale e collettiva ed è fruibile in italiano, arabo classico e cinese mandarino.

Alla messa a punto del progetto hanno partecipato autorevoli esperti del settore, rappresentanti d'importanti Istituzioni nazionali e regionali. Essendo un'iniziativa unica nel suo genere e prima in Europa, infatti, è stata chiesta e ottenuta la partecipazione ai Comitati tecnico-scientifici del progetto di esperti del mondo accademico o con ruoli istituzionali o di coordinamento nazionale e regionale per una maggiore garanzia dei contenuti e per una costante verifica (riquadro 1). I corsi, infatti, sono in linea con le direttive europee, nazionali e regionali in quanto, oltre al Pacchetto Igiene, sono state studiate tutte le normative regionali, dove presenti, e applicate ai contenuti dei corsi per realizzare prodotti uniformi, validi nelle diverse Regioni.

Il progetto è stato presentato ai responsabili della Sicurezza Alimentare delle singole Regioni e sono in corso gli *iter* di accreditamento dei corsi e/o della struttura formativa, dove la normativa lo richiede, alcuni dei quali già completati.

A causa della necessità di adeguamento di alcune normative regionali, che non prevedono la FAD, la distribuzione non coprirà subito l'intero territorio nazionale. Tuttavia, inizialmente i corsi saranno disponibili in almeno tredici Regioni ed entro la fine dell'anno si prevede di arrivare alla copertura di altre tre o quattro.

Con il completamento dei primi corsi si prevedono anche presentazioni ai responsabili dei SIAN e delle Unità Veterinarie delle ASL, con la consegna dei DVD.

Insieme ai corsi su DVD è prevista anche la nascita di una rivista dedicata alla Sicurezza Alimentare, specifica per gli operatori del settore alimentare, dal taglio pratico e dal linguaggio semplice, che si prefigge lo scopo di essere un *trait d'union* tra operatori e le Istituzioni.

Riquadro 1. Comitato Scientifico della Collana di corsi sull'Igiene e la Sicurezza Alimentare

• Dott. Silvio Borrello (Presidente)

Direttore Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione del Ministero della Salute

• Dott. Umberto Agrimi

Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Istituto Superiore di Sanità

• Dott.ssa Elena Alonzo

Dirigente Medico - Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN), Azienda Sanitaria Provinciale di Catania. Coordinatore Gruppo Alimenti Nazionale della Società Italiana di Igiene.

• Prof. Luigi Bonizzi

Direttore Dipartimento di Patologia Animale, Igiene e Sanità Pubblica Veterinaria (DIPAV), Università degli Studi di Milano

• Prof. Giampaolo Colavita

Docente di Ispezione e Controllo degli Alimenti, la Facoltà di Medicina Veterinaria di Teramo, Università degli Studi del Molise

• Dott. Piero Vio

Dirigente Responsabile Unità di Progetto Sanità animale e Igiene Alimentare della Regione Veneto e Coordinatore interregionale alimenti della conferenza permanente Stato-Regioni

Direttore Scientifico dei corsi

• Prof. Agostino Macri

Già Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Istituto Superiore di Sanità.