SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

SICAL NUOVE COMPETENZE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

MANUALE PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

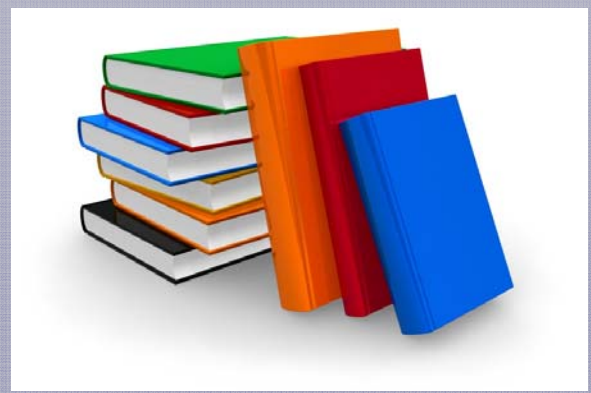
Parte generale

6.6 FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA

6.6.1.1 Il Programma della formazione aziendale prevede:

- individuazione del personale e la registrazione degli interventi formativi effettuati da ciascuno
- il materiale formativo predisposto ed utilizzato
- la formazione differenziata per le specifiche mansioni
- la formazione specifica del personale dipendente da imprese esterne
- che sia previsto un corso di addestramento
- la documentazione relativa all’attuazione del piano



6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA

Riscontri frequenti ed osservazioni:

- Elenco personale addetto, registrazione e documentazione relativa ad eventi formativi specifici non sempre presenti,
- Mancano evidenze di controlli in linea, operativi che possano far emergenere particolari necessità formative;
- Mancano evidenze sull'efficacia degli interventi formativi,
- Mancano evidenze relative a formazione e informazione specifica per operatori di ditte esterne (cooperative di facchinaggio, imprese di pulizie, manutentori, ecc.)
- Mancano evidenze di affiancamento, addestramento per avventizzi, stagionali, personale ad elevato turn over
- Mancano evidenze di addestramento a specifiche mansioni indicate nel manuale di autocontrollo, in particolare riferibili a monitoraggi, verifiche in ambito HACCP, SSOP, controlli in SOP….
- Manca un piano formativo completo, specifico, che risponda a variazioni produttive, di impianti, di mansioni ecc…

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA

6.6.1.2 L'OSA dà evidenza della esecuzione della formazione sostitutiva del libretto sanitario attraverso:

- raccolta degli attestati di formazione
- gestione del relativo scadenziario

Riscontri frequenti ed osservazioni:

Elenco personale addetto, mansione aziendale e scadenziario degli attestati di formazione obbligatori non sempre presente o completo

Attestati a volte non presenti o scaduti

Corsi interni non autorizzati da A. USL sostituiscono impropriamente i corsi di formazione obbligatori a norma Legge regionale n. 11

Modulistica formazione obbligatoria alimentaristi

6.6.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE – PROGRAMMA

6.6.1.3 I contenuti del piano di formazione comprendono almeno :

- L’ Igiene del personale e delle attrezzature
- Le procedure aziendali correlate all’autocontrollo
- Le azioni correttive da adottare in caso di non conformità

Riscontri frequenti ed osservazioni:

Elenco non sempre esaustivo di quanto presente in azienda (meglio se distinto per locali di lavorazione in caso di macchinari fissi)

Non elencati attrezzature o macchinari per mancato aggiornamento del manuale in seguito