



DIREZIONE GENERALE  
CURA DELLA PERSONA, SALUTE E WELFARE

SETTORE PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITA' PUBBLICA  
IL RESPONSABILE  
**GIUSEPPE DIEGOLI**

TIPO ANNO NUMERO  
REG. CFR.FILE.SEGNATURA.XML  
DEL CFR.FILE.SEGNATURA.XML

- Direttori SIAN
- Direttori SVET
- Direttori DSP
- Direzione Generale agricoltura, caccia e pesca
- Direzione Generale conoscenza, ricerca, lavoro, impresa
- Direzione Generale cura della persona, salute e welfare
- Comandi NAS di Bologna e Parma
- ICQRF
- Associazioni di categoria RER
- Associazione celiaci RER
- e.p.c. Ministero della Salute DGISAN
- Coordinamento Interregionale Sicurezza Alimentare c/o Regione Veneto

Oggetto: abrogazione legge 11 del 24 giugno 2003 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria" e sue modifiche ed integrazioni.

Gentilissimi,  
si informa che con legge regionale n. 9 del 25 luglio 2025 "Abrogazioni e modifiche di leggi e disposizioni regionali in collegamento con la Sessione Europea 2025. Altri interventi di adeguamento normativo" è stata abrogata, fra le altre, la legge in oggetto.

Viale Aldo Moro 21  
40127 Bologna

Tel.: 051.527.7453 - 7454 - 7456

[segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it](mailto:segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it)  
[segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it](mailto:segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it)

		ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB
a uso interno	DP			Classif. 5115						Fasc. 2025	1	

Tale legge infatti era stata emanata prima dell'entrata in vigore del cosiddetto "Pacchetto Igiene", vale a dire l'insieme dei Regolamenti Comunitari che definiscono a livello europeo, gli obblighi sia per gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, che per le Autorità competenti addette ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.

In particolare, il regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, destinato a tutti gli operatori del settore alimentare, definisce come principale responsabile della sicurezza alimentare l'operatore, che può decidere autonomamente con quali modalità gestire il bisogno formativo all'interno del suo stabilimento.

Il capitolo XII dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 fornisce la base normativa inerente alla formazione richiesta agli operatori del settore alimentare e riporta quanto segue:

*"Gli operatori del settore alimentare devono assicurare:*

*1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività;*  
*2. che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del presente regolamento, o del funzionamento delle pertinenti guide, abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP; e 3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari".*

Tale obbligo ricade quindi fra i compiti dell'OSA e può essere affrontato e pianificato internamente allo stabilimento o con l'ausilio di consulenti esterni.

Non è quindi necessario autorizzare i contenuti dei corsi di formazione predisposti dagli OSA in quanto anche in questo caso è l'operatore del settore alimentare che decide i temi da affrontare a seconda della tipologia di lavorazioni effettuate all'interno dello stabilimento.

Quanto sopra riportato è stato ulteriormente ribadito dal Regolamento (UE) 2021/382 che modifica gli allegati del Regolamento 852/2004 in merito alla gestione degli allergeni alimentari, alla redistribuzione degli alimenti e alla cultura della sicurezza alimentare, che nel Capitolo XI bis stabilisce quanto segue:

**1. Gli operatori del settore alimentare devono istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, e fornire prove che la dimostrino, rispettando i requisiti seguenti:**

- a) Impegno da parte della dirigenza, conformemente al punto 2, e di tutti i dipendenti alla produzione e alla distribuzione sicure di alimenti;*
- b) ruolo guida nella produzione di alimenti sicuri e nel coinvolgimento di tutti i dipendenti in prassi di sicurezza alimentare;*
- c) consapevolezza, da parte di tutti i dipendenti dell'impresa, dei pericoli per la sicurezza alimentare e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti;*
- d) comunicazione aperta e chiara tra tutti i dipendenti dell'impresa nell'ambito di una attività e tra attività consecutive, comprese la comunicazione di deviazioni e aspettative;*
- e) disponibilità di risorse sufficienti per garantire la manipolazione sicura e igienica degli alimenti.*

**2. L'impegno da parte della dirigenza deve comprendere le azioni seguenti:**

- a) garantire che i ruoli e le responsabilità siano chiaramente comunicati nell'ambito di ogni*

- attività dell'impresa del settore alimentare;*
- b) mantenere l'integrità del sistema di igiene alimentare quando vengono pianificate e attuate modifiche;*
  - c) verificare che i controlli vengano eseguiti puntualmente e in maniera efficiente e che la documentazione sia aggiornata;*
  - d) garantire che il personale disponga di attività di formazione e di una supervisione adeguate;*
  - e) garantire la conformità con i pertinenti requisiti normativi;*
  - f) incoraggiare il costante miglioramento del sistema di gestione della sicurezza alimentare dell'impresa tenendo conto, ove opportuno, degli sviluppi scientifici e tecnologici e delle migliori prassi.*

**3. L'attuazione della cultura della sicurezza alimentare deve tenere conto della natura e delle dimensioni dell'impresa alimentare.**

**È quindi l'OSA il primo responsabile della formazione degli operatori all'interno della propria realtà aziendale**, non possono essergli imposti obblighi dall'esterno, se non il rispetto del contenuto dei Regolamenti medesimi che deve essere verificato dalle Autorità competenti locali in materia, vale a dire Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione e Servizi veterinari delle AUSL.

Per le sopra citate motivazioni decade l'obbligo di accreditamento da parte del Dipartimento di Sanità Pubblica dei corsi di formazione in tema di sicurezza alimentare in modalità frontale e da parte del Servizio di Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna per i corsi in modalità FAD.

L'abrogazione della Legge 11/2003 non impedisce comunque ai Servizi SIAN e SVET di organizzare corsi di formazione rivolti agli alimentaristi con modalità rispondenti al dettato dei Regolamenti comunitari, in particolare corsi gratuiti diretti al personale delle Organizzazioni di Volontariato (ODV) e degli enti che operano a titolo gratuito nel settore della ristorazione e distribuzione alimentare.

Riguardo **agli alimenti senza glutine**, ai sensi della Determinazione n. 3642 del 16/03/2018 "Approvazione delle Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine", L'OSA che intende preparare/produrre e somministrare alimenti senza glutine, deve assicurare che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti, l'applicazione delle misure di autocontrollo e i principi HACCP correlati a questa specifica attività .

Tale formazione specifica permane a carico dei Dipartimenti di Sanità Pubblica delle AUSL e dell'Associazione riconosciuta AIC Emilia-Romagna APS. I corsi devono essere erogati periodicamente, sia in presenza che in modalità FAD. Per favorire e facilitare sia la formazione di base che l'aggiornamento, la Regione Emilia-Romagna garantisce l'erogazione del corso attraverso piattaforma digitale in modalità FAD asincrona.

Link diretto al corso: <https://moodle.self-pa.net/moodlesa/course/view.php?id=1192>

Cordiali saluti,

Giuseppe Diegoli  
(documento firmato digitalmente)