



“Consiglio regionale della Campania”

XI LEGISLATURA

PROPOSTA DI LEGGE

N. REGISTRO GENERALE 45 del 24/02/2021

Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti

Firmato da: Vincenzo Alaia; Francesco Iovino; Tommaso Pellegrino; Vincenzo Santangelo



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

Prot. 16 del 8/02/2021

**Al Presidente del Consiglio Regionale
On. Dott. Gennaro Oliviero**

OGGETTO: Trasmissione proposta di legge: “Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti”

Si trasmette in allegato la Proposta di legge in oggetto a firma dei consiglieri: Vincenzo Alaia, Francesco Iovino, Tommaso Pellegrino, Vincenzo Santangelo.

Distinti saluti



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

PROPOSTA DI LEGGE

“NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI”

A firma dei Consiglieri:

Vincenzo Alaia

Francesco Iovino

Tommaso Pellegrino

Vincenzo Santangelo



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

**NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI
ATTRAVERSO GLI ALIMENTI**

Art. 1
Finalità

La Regione, nell'esercizio delle funzioni ad essa spettanti ai sensi dell'articolo 117, terzo comma della Costituzione, con la presente legge disciplina gli adempimenti cui deve attenersi il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e di bevande, e promuove l'aggiornamento delle procedure e delle misure di prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti in ragione del ruolo centrale della formazione in materia di sicurezza alimentare per la tutela della salute e dei consumatori nel pieno rispetto delle indicazioni europee che vedono la salute e la protezione dei consumatori, con riguardo alla sicurezza degli alimenti, al centro della politica comunitaria.

Art. 2
Definizioni

1. 1. Ai sensi della presente legge si intende per:
 - responsabile dell'industria alimentare: il titolare o il responsabile specificamente delegato, dell'attività di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, somministrazione di prodotti alimentari;
 - personale alimentarista: il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, ivi compresi il conduttore dell'esercizio ed i suoi familiari che prestino attività - anche a titolo gratuito - nell'esercizio stesso, destinato anche temporaneamente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari.

ARTICOLO 3
Formazione ed obblighi del personale alimentarista

1. La formazione del personale alimentarista è finalizzata a rafforzare comportamenti igienicamente corretti ed a sviluppare conoscenze in ordine al proprio stato di salute ed ai collegati pericoli di trasmissione di malattia attraverso gli alimenti.
2. Il personale alimentarista che svolge mansioni individuate a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti, è tenuto alla frequenza di specifici corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti ed al possesso del relativo attestato.
3. Tutto il personale alimentarista che svolge la propria attività nel territorio della Regione Campania deve sostenere obbligatoriamente un accertamento in presenza delle competenze acquisite in materia di sicurezza alimentare.



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

4. Sono validi gli attestati rilasciati da altre regioni, ai sensi di specifiche normative regionali in applicazione del Reg. CE n 852/2004, che prevedono l'accertamento in presenza delle competenze acquisite di cui al comma 3.

ARTICOLO 4

Obblighi del responsabile dell'industria alimentare

1. La responsabilità giuridica della mancata formazione, sia iniziale che di aggiornamento, è del titolare dell'industria alimentare – ai sensi del Regolamento 852/2004, all.1 parte a) e all.2 cap. XII e s.m.i., - “il responsabile dell'industria alimentare deve adeguatamente formare i propri dipendenti in materia di igiene generale e degli alimenti”.
2. Il responsabile dell'industria alimentare deve adibire alle mansioni a rischio il personale alimentarista in possesso dell'attestazione comprovante l'avvenuta formazione coerente con il tipo di attività svolta.

ARTICOLO 5

Classificazioni dei corsi, contenuti minimi ed enti erogatori

1. Sono previsti 4 differenti livelli di rischio:
- Livello di Rischio 3 con validità dell'attestato di formazione di tre anni
 - Livello di Rischio 2 con validità dell'attestato di formazione di tre anni
 - Livello di Rischio 1 con validità dell'attestato di formazione di tre anni
 - Livello di Rischio 0 con esclusione dell'obbligo di formazione
2. Il programma formativo deve prevedere la trattazione dei seguenti argomenti:
- Generalità sulle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti: tossinfezioni e intossicazioni alimentari; fattori che contribuiscono alla loro insorgenza e modalità di prevenzione
 - Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti ivi incluse le diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari e i rischi fisici (es. soffocamento) con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati
 - Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti: simulazioni e soluzioni di problemi
 - Igiene personale: procedure di controllo comportamentale
 - Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- I suddetti argomenti dovranno essere trattati in funzione dei rischi alimentari sottesi alla tipologia di processo.
4. Le categorie di alimentaristi avranno obbligo di aggiornarsi con cadenza triennale, a seconda del livello di rischio, e ogni qualvolta lo richieda lo svolgimento di differenti mansioni.
5. La formazione di cui al presente provvedimento può essere erogata dai seguenti soggetti:
- Aziende sanitarie locali, tramite i Dipartimenti di Prevenzione
 - Agenzie Formative iscritte nell'elenco regionale dei soggetti pubblici e privati accreditati a svolgere attività formative sul territorio regionale (ai sensi della DGR 242 del 22/07/2013 e s.m.i.)
 - Tecnologi alimentari avvalendosi di Agenzie Formative accreditate.



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

ARTICOLO 6
Sanzioni

1. Il mancato possesso dell'attestato di formazione per il personale alimentarista soggetto a tale obbligo ai sensi della presente legge e la violazione dell'articolo 4 è punito con una sanzione amministrativa da 100 a 1000 euro.
2. I soggetti incaricati del controllo ai sensi della normativa vigente procedono alla applicazione della sanzione amministrativa.
3. Entro il termine massimo di 30 gg il soggetto sanzionato dovrà procedere all'adempimento richiesto.

ARTICOLO 7
Disposizioni finali

1. I competenti uffici della Direzione Generale per la Tutela della Salute e il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale provvederanno all'adozione dei provvedimenti consequenziali per la piena regolamentazione di quanto disposto nel presente provvedimento.
2. Si dà atto che la presente legge non comporta oneri finanziari a carico del bilancio regionale.
3. La presente legge sarà pubblicata sul BURC della Regione Campania ed entrerà in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

PROPOSTA DI LEGGE

“NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI ALIMENTI”

A firma dei Consiglieri:

Vincenzo Alaia

Francesco Iovino

Tommaso Pellegrino

Vincenzo Santangelo



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

RELAZIONE

La formazione per alimentarista, in assenza di una normativa nazionale di riferimento, è oggetto di regolamentazione da parte di ciascuna Regione, molte delle quali, ai sensi dell'art. 117 della Costituzione, hanno disciplinato in piena autonomia la formazione riguardante la sicurezza alimentare nel rispetto delle disposizioni comunitarie in materia.

Il punto di partenza è sicuramente il Regolamento comunitario n. 852/2004 che nel capitolo XII tratta della formazione e, in particolare, stabilisce che 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 regolamento succitato, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto **un'adeguata** formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP;*
- 3. che siano rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari.*

Le Linee guida sull'applicazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) N. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, emanate in data 21 dicembre 2005 dalla Direzione Generale per la tutela del consumatore della Commissione Europea, ribadiscono che la formazione è uno strumento importante per garantire l'effettiva applicazione di buone prassi igieniche.

Appare chiaro il ruolo centrale della formazione nella tutela della sicurezza alimentare dei consumatori e, ogni Regione, in assenza di un indirizzo comune nazionale, nel pieno rispetto della propria autonomia di matrice costituzionale, ha provveduto a disciplinare idonei percorsi formativi e di aggiornamento per il personale addetto al settore alimentare.

I corsi HACCP si ritiene non siano “*semplici corsi di formazione*”, bensì hanno un'ampia ricaduta sulla collettività e sono uno dei principali strumenti di prevenzione delle tossinfezioni alimentari. Queste costituiscono, sia per l'enorme impatto economico che per i rischi alla salute, un delicato problema di sanità pubblica, un problema che aumenta con il grado di scambio di prodotti sui mercati e con l'intensificarsi dei viaggi e delle migrazioni nel mondo.

Per questo motivo, pur essendo la formazione a distanza un utile strumento per personalizzare l'apprendimento, non si può prescindere dalla necessità di un accertamento formale dei risultati raggiunti al termine del percorso formativo, mediante un test in presenza che, per



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

evidenti ragioni di imparzialità, non può essere affidato esclusivamente all’Ente che ha erogato la formazione, bensì all’autorità (ASL, Regione), già preposte a tali controlli, in ragione del ruolo centrale della formazione nelle misure di prevenzione a tutela della salute pubblica e nel pieno rispetto delle indicazioni europee che vedono la salute e la protezione dei consumatori, con riguardo alla sicurezza degli alimenti, al centro della politica comunitaria.

Con i D.D. 76/2018 e 110/2018 la Regione Campania ha provveduto a disciplinare la formazione per alimentaristi nella modalità e-learning riconoscendo, nel rispetto dell'altrui autonomia regionale, la formazione erogata anche in modalità FAD, da Enti autorizzati da altre Regioni e prevedendo il sostenimento del test finale frontale (in presenza), ove non previsto dalla normativa regionale di riferimento, con le modalità indicate al punto I) del Disciplinare allegato al D.D.110/2018. Tanto al fine di consentire un riscontro concreto dell'attività formativa svolta e superare le criticità che un sistema on line può accertare relativamente all'identità del soggetto formato.

Va altresì sottolineato che i D.D. n. 76/2018 e D.D. n. 110/2018 favoriscono la diffusione e l'utilizzo di modalità di apprendimento flessibili e moderne quali appunto la formazione a distanza che, non essendo stata ancora regolamentata in Regione Campania, di fatto era preclusa agli Enti operanti nel territorio campano impossibilitati ad utilizzare la FAD per l'organizzazione dei propri corsi per alimentaristi.

Prima dell’emanazione dei citati decreti gli operatori alimentari campani erano costretti a formarsi in FAD presso Enti accreditati da altre regioni, ed inoltre non era possibile presentare nuove domande di autorizzazione per lo svolgimento dei corsi per alimentarista, in quanto i termini per la presentazione delle istanze erano fermi all’anno 2006 .

Si segnala, inoltre, che dall'entrata in vigore dei provvedimenti adottati, oltre alle attività svolte direttamente dalle AA.SS.LL. presenti su tutto il territorio regionale comprese le isole, più di un centinaio di Agenzie Formative accreditate in Regione Campania su un totale di 600, si sono registrate ed hanno realizzato attività formative, sia in modalità frontale che a distanza, con il test finale frontale (in presenza).

Per facilitare ulteriormente l'assolvimento dell'obbligo di formazione per gli addetti del settore alimentare, le AA.SS.LL e le Agenzie formative accreditate hanno in questi anni organizzato attività formative e/o sedute per il test frontale direttamente sui luoghi di lavoro, consentendo la possibilità di realizzare percorsi formativi mirati, non solo per la tipologia di rischio ma addirittura per le specifiche mansioni essendo rivolti a classi omogenee.

La somministrazione del test frontale è ritenuta necessaria per consentire un riscontro concreto dell'attività formativa svolta e per superare le evidenziate criticità legate alla certezza dell'identità del soggetto formato che, trattandosi di corsi obbligatori, merita un'attenzione



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

particolare in ragione del ruolo centrale della formazione in materia di sicurezza alimentare per la tutela della salute e dei consumatori nel pieno rispetto delle indicazioni europee.

Tra l'altro a seguito di richiesta di parere circa la legittimità dei provvedimenti adottati dalla Regione, il Ministero della Salute ha ritenuto che la Regione è legittimata a controllare il livello di formazione e di competenza igienico sanitario acquisito dagli addetti al settore alimentare ai sensi del Regolamento UE 625/2017 art. 1, paragrafo 1, lettera a).

Del resto l'accertamento formale della preparazione, insito nella natura di ogni processo formativo e indispensabile per una corretta valutazione dei risultati dello stesso, è uno dei capisaldi di tutta la normativa nazionale e regionale della formazione professionale a cui ci si è ispirati in assenza di una regolamentazione nazionale specifica per i corsi in questione.

Nel merito la proposta si compone di 7 articoli:

- L'art. 1 definisce l'oggetto e le finalità;
- L'art. 2 definisce il responsabile dell'industria alimentare e il personale alimentarista;
- L'art. 3 stabilisce gli obblighi del personale alimentarista;
- L'art. 4 stabilisce gli obblighi del responsabile dell'industria alimentare;
- L'art. 5 definisce la classificazione dei corsi, i contenuti minimi ed enti erogatori;
- L'art. 6 stabilisce le sanzioni;
- L'art. 7 contiene le disposizioni finali e prevede l'entrata in vigore.



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

SCHEDA AIR

ANALISI DI IMPATTO DELLA REGOLAMENTAZIONE

PROPOSTA DI LEGGE

**“NUOVE MISURE PER LA PREVENZIONE DELLE
MALATTIE TRASMISSIBILI ATTRAVERSO GLI
ALIMENTI”**

Ad iniziativa firma dei Consiglieri:

Vincenzo Alaia, Francesco Iovino, Tommaso Pellegrino, Vincenzo Santangelo



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

SEZIONI	CONTENUTI
Sezione 1 - Contesto e obiettivi dell'intervento di regolamentazione	<p>a) Rappresentazione del problema da risolvere e delle criticità constatate, anche con riferimento al contesto internazionale ed europeo, nonché delle esigenze sociali ed economiche considerate.</p> <p>La proposta di legge avanzata scaturisce dalla esigenza di disciplinare, in assenza di una normativa nazionale di riferimento, la formazione riguardante la sicurezza alimentare nel rispetto delle disposizioni comunitarie in materia.</p> <p>La materia è oggetto di regolamentazione da parte delle Regioni, molte delle quali, ai sensi dell'art. 117 della Costituzione, hanno provveduto in piena autonomia.</p> <p>Le Linee guida sull'applicazione di alcune disposizioni del Regolamento (CE) N. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari, emanate in data 21 dicembre 2005 dalla Direzione Generale per la tutela del consumatore della Commissione Europea, ribadiscono che la formazione è uno strumento importante per garantire l'effettiva applicazione di buone prassi igieniche.</p> <p>Proprio in un contesto fortemente caratterizzato dalla pandemia da Covid 19 si ravvisa ancora di più la esigenza di assicurare massimi livelli di igiene tra chi è chiamato alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Per questi motivi, pur essendo la formazione a distanza un utile strumento per personalizzare l'apprendimento, non si può prescindere dalla necessità di un accertamento formale dei risultati raggiunti al termine del percorso formativo, mediante un test in presenza che, per evidenti ragioni di imparzialità, non può essere affidato esclusivamente all'Ente che ha erogato la formazione, bensì all'autorità (ASL, Regione), già preposte a tali controlli, in ragione del ruolo centrale della formazione nelle misure di prevenzione a tutela della salute pubblica e nel pieno rispetto delle indicazioni europee che vedono la salute e la protezione dei consumatori.</p> <p>b) Indicazione degli obiettivi perseguiti con l'intervento normativo.</p> <p>Questa proposta di legge, nel concreto, si pone come obiettivo di disciplinare gli adempimenti cui deve attenersi il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e di bevande, e di promuovere l'aggiornamento delle procedure e delle misure di prevenzione delle</p>



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare "Italia Viva"

malattie trasmesse da alimenti. A tal fine assume un ruolo centrale la formazione in materia di sicurezza alimentare per la tutela della salute e dei consumatori nel pieno rispetto delle indicazioni europee che vedono la salute e la protezione dei consumatori, con riguardo alla sicurezza degli alimenti, al centro della politica comunitaria.

Gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono essere controllati e/o ricevere un addestramento e/o una formazione, in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività. I responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004, o del funzionamento delle pertinenti guide, devono ricevere un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

Devono essere rispettati i requisiti della legislazione nazionale in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari. Pertanto, va previsto un accertamento formale dei risultati raggiunti al termine del percorso formativo, mediante un test in presenza che deve essere affidato all'autorità (ASL, Regione) già preposte a tali controlli.

c) Descrizione degli indicatori che consentono di verificare il grado di raggiungimento degli obiettivi indicati e di monitorare l'attuazione dell'intervento nell'ambito della VIR.

La proposta di legge avanzata prevede che il personale alimentarista che svolge mansioni individuate a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti, sia tenuto alla frequenza di specifici corsi di formazione e di aggiornamento in materia di igiene degli alimenti ed al possesso del relativo attestato.

- Un indicatore particolarmente significativo che consente di verificare il grado di raggiungimento degli obiettivi indicati è la concreta effettuazione di detti corsi di formazione da parte di tutto il personale alimentarista e il conseguimento del relativo attestato.
- Un altro indicatore è la concreta realizzazione dell'accertamento in presenza delle competenze acquisite in materia di sicurezza alimentare, così come specificamente previsto nella proposta di legge avanzata.
- Altro indicatore significativo è nella partecipazione ai corsi di aggiornamento che la PDL prevede come obbligatori e con cadenza triennale, a seconda del livello di rischio, e ogni qualvolta lo richieda lo svolgimento di differenti mansioni



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

	<p>d) Indicazione delle categorie di soggetti, pubblici e privati, destinatari dei principali effetti dell'intervento regolatorio.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Consumatori e Cittadini. Destinatari diretti dell'intervento è tutto il personale addetto alla preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari e di bevande. A beneficiare delle disposizioni di legge sono, ovviamente, tutti i consumatori e, in definitiva i cittadini, ai quali vengono assicurati livelli elevati di igiene nella gestione degli alimenti con i quali verranno in contatto dopo l'acquisto.2. Aziende sanitarie locali, tramite i Dipartimenti di Prevenzione, che sono chiamati ad erogare la formazione di cui alla proposta di legge.3. Agenzie Formative iscritte nell'elenco regionale dei soggetti pubblici e privati, Tecnologi alimentari, che sono chiamati ad erogare la formazione di cui alla proposta di legge.
Sezione 2 - Procedure di consultazione precedenti l'intervento	Non sono previste procedure di consultazione precedenti l'intervento.
Sezione 3 - Valutazione dell'opzione di non intervento di regolamentazione (opzione zero)	<p>L'opzione zero è stata valutata come non verificabile in quanto il mancato possesso dell'attestato di formazione per il personale alimentarista, previsto dalla PDL, e la violazione dell'articolo 4 sono puniti con una sanzione amministrativa da 100 a 1000 euro.</p> <p>Inoltre la PDL prevede in maniera specifica chi sono i soggetti incaricati del controllo e all'applicazione della sanzione amministrativa. E' previsto, inoltre, che entro il termine massimo di 30 gg il soggetto sanzionato dovrà procedere all'adempimento richiesto.</p>
Sezione 4 - Opzioni alternative all'intervento regolatorio	Non possono essere considerate ed eventualmente valutate opzioni alternative, in quanto la materia oggetto dell'intervento normativo è priva di un'apposita disciplina regionale.
Sezione 5 - Giustificazione dell'opzione regolatoria proposta e valutazione degli oneri amministrativi e	<p>a) Svantaggi e vantaggi dell'opzione prescelta per i destinatari diretti e indiretti</p> <p>I vantaggi per i destinatari del provvedimento sono diversi e ruotano principalmente intorno alla tutela della salute dei consumatori e, in definitiva, di tutti i cittadini della Regione.</p> <p>Il fatto che venga assicurata una adeguata formazione del personale alimentarista assicura la massima igiene nella preparazione, produzione, manipolazione, somministrazione e vendita</p>



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

dell'impatto sulle PMI	<p>di sostanze alimentari e di bevande. Circostanza, questa, che limita i rischi dei consumatori di contrarre patologie legate alla trasmissione di malattie attraverso gli stessi alimenti.</p> <p>Vantaggi significativi sono individuabili anche per gli addetti alla manipolazione degli alimenti che vengono controllati e ricevono un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività.</p> <p>La presente PDL non presenta svantaggi di alcun genere.</p> <p>b) Individuazione e stima degli effetti dell'opzione prescelta sulle micro, piccole e medie imprese.</p> <p>La proposta di legge non produce effetti specifici sulle piccole e medie imprese.</p> <p>c) Indicazione e stima degli oneri informativi e dei relativi costi amministrativi, introdotti o eliminati a carico dei cittadini e imprese. Per onere informativo si intende qualunque tipologia di adempimento comportante raccolta, elaborazione, trasmissione, conservazione e produzione di informazioni, comunicazioni e documenti alla pubblica amministrazione</p> <p>La proposta normativa non comporta oneri informativi e oneri a carico dei cittadini.</p> <p>Non si prevedono ulteriori costi amministrativi a carico di cittadini o imprese nei confronti della Pubblica Amministrazione.</p>
Sezione 6 - Incidenza sul corretto funzionamento concorrenziale del mercato e sulla competitività regionale, nonché sulle politiche giovanili	<p>L'opzione prescelta non incide sul funzionamento del mercato, sulla libera concorrenza delle imprese e sulle forme di imprenditorialità, anche giovanili.</p>
Sezione 7 - Modalità attuative dell'intervento di regolamentazione	<p>a) Soggetti responsabili dell'attuazione dell'intervento regolatorio</p> <p>Sono responsabili dell'attuazione delle disposizioni previste dalla PDL:</p> <ul style="list-style-type: none">- La Direzione Generale per la Tutela della Salute- Il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale <p>b) Azioni per la pubblicità e per l'informazione dell'intervento</p>



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”

	<p>La pubblicità degli interventi è garantita dagli stessi soggetti chiamati ad erogare la formazione, i quali provvederanno ad informare gli interessati sulle novità introdotte dalla presente PDL.</p> <p>c) Strumenti e modalità per il controllo e il monitoraggio dell'intervento regolatorio</p> <p>La PDL prevede che la responsabilità giuridica della mancata formazione, sia iniziale che di aggiornamento, sia del titolare dell'industria alimentare, nel pieno rispetto del Regolamento europeo 852/2004, all.1 parte a) e all.2 cap. XII e s.m.i.: “Il responsabile dell'industria alimentare deve adeguatamente formare i propri dipendenti in materia di igiene generale e degli alimenti”. Il responsabile dell'industria alimentare, inoltre, deve adibire alle mansioni a rischio il personale alimentarista in possesso dell'attestazione comprovante l'avvenuta formazione coerente con il tipo di attività svolta.</p> <p>I competenti uffici della Direzione Generale per la Tutela della Salute e il Coordinamento del Sistema Sanitario Regionale provvederanno, inoltre, all'adozione dei provvedimenti consequenziali per la piena regolamentazione di quanto disposto nel presente provvedimento</p> <p>d) Meccanismi previsti per la revisione dell'intervento regolatorio</p> <p>Non sono contemplati specifici meccanismi di revisione dell'articolato.</p>
<p>Sezione 8 - Rispetto dei livelli minimi di regolazione europea</p>	<p>L'intervento regolatorio rispetta i livelli minimi di regolazione europea.</p> <p>Come previsto in attuazione dei commi 24-<i>bis</i>, 24-<i>ter</i>, 24-<i>quater</i> dell'art. 14 della legge 28 novembre 2005, n. 246, la presente proposta normativa non prevede, infatti, l'introduzione o il mantenimento di livelli di regolazione superiori a quelli minimi richiesti dalle direttive europee che va ad attuare. In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none">- non sono introdotti o mantenuti requisiti, standard, obblighi e oneri non strettamente necessari per l'attuazione delle norme;- non viene esteso l'ambito soggettivo o oggettivo di applicazione delle regole ove comporti maggiori oneri amministrativi per i destinatari;- non sono introdotte o mantenute sanzioni, procedure o meccanismi operativi più gravosi o complessi di quelli strettamente necessari per l'attuazione delle norme.



Consiglio Regionale della Campania
Gruppo Consiliare “Italia Viva”