

**Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana**

Sede Legale via Sant' Ambrogio di Fiera n. 37 - 31100 Treviso



**DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

n. 1075 del 15/05/2025

Il Direttore generale dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana dott. Francesco Benazzi, nominato con D.P.G.R. n. 8 del 26 febbraio 2024, coadiuvato da:

Direttore amministrativo	- Mangione Patrizia
Direttore sanitario	- Formentini Stefano
Direttore dei servizi socio-sanitari	- Vescovi Paola

ha adottato la presente deliberazione:

**OGGETTO**

RINNOVO DEL PROGETTO SPERIMENTALE DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE.

## OGGETTO

RINNOVO DEL PROGETTO SPERIMENTALE DI APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione, d'intesa con il Coordinatore del Dipartimento Funzionale di Sanità pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, responsabile del procedimento, verificata la compatibilità con le norme nazionali, regionali e i regolamenti vigenti in materia, relaziona al Direttore Generale quanto di seguito riportato:

PREMESSO che il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modificazioni all'art. 5 stabilisce che: *“le procedure di controllo debbono essere basate sui principi HACCP, che la documentazione e la registrazione debbono essere adeguate alla natura e dimensione dell'impresa alimentare nonché la possibilità di adozione da parte degli operatori del settore alimentare di manuali al fine di facilitare l'implementazione dei requisiti HACCP”*;

RICHIAMATA la Deliberazione del Direttore generale n. 1298 del 11.7.2017 con la quale si è ritenuto di dare avvio ad un *“Progetto sperimentale di semplificazione del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare”* della durata di 36 mesi, volto ad accompagnare le imprese alimentari nel processo di semplificazione del sistema di autocontrollo, con il supporto delle Associazioni di Categoria cui le imprese sono consociate, e a favorire un percorso di crescita degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) attraverso la diffusione di una cultura della sicurezza alimentare di sistema;

RICORDATO che, in sintesi, la sperimentazione avviata dall'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana aveva la finalità di alleggerire il carico burocratico nelle imprese alimentari introdotto con le “norme HACCP”, grazie ad una applicazione consapevole di corretti comportamenti igienici;

PRESO ATTO che con Deliberazione del Direttore generale n. 1217 del 23 luglio 2020 il Progetto Sperimentale è stato rinnovato per la durata di 5 anni, con validità fino al 14.07.2025;

RISCONTRATO che, nel periodo di validità della Delibera richiamata:

- sono state semplificate nel territorio dell'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana n. 3392 Microimprese Alimentari e sono stati formati un totale di 7322 operatori;
- si è operata, per le imprese aderenti al progetto, la sostituzione del *“Piano di Autocontrollo HACCP”* con un *“Manuale di Buone Pratiche di Igiene”* messo a disposizione direttamente dall'Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana sul proprio sito, con conseguente risparmio di risorse da parte delle imprese sia economiche che di adempimenti del personale, spesso vissuti come mero adempimento oneroso in quanto troppo dettagliati;

- si è creata una stretta collaborazione rivolta alla diffusione di una cultura della sicurezza alimentare che ha coinvolto, oltre all’Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana, l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, operatori economici, consulenti e Associazioni di Categoria;
- si sono affinati i percorsi formativi introducendo, con il procedere della sperimentazione, le opportune azioni correttive.

RILEVATA inoltre la necessità di dare una connotazione definitiva al processo di semplificazione delle microimprese attraverso le seguenti azioni:

- elaborare un elenco di formatori/consulenti qualificati a cui attribuire il ruolo di formatori anche attraverso attività di audit sul campo, al fine aumentare la sicurezza dei prodotti e dei processi e la competenza del personale;
- dare omogeneità ai percorsi formativi erogati da personale ULSS, consulenti, Enti ed associazioni di categoria...;
- sviluppare modalità per dare evidenza alle imprese aderenti (APP o pagina Web dedicata) a questo percorso e conoscenza dello stesso agli altri portatori di interesse a partire dai consumatori;
- costruire tra i soggetti aderenti al progetto (imprese, consulenti, operatori, Associazioni di categoria) situazioni di confronto strutturato.

CONSIDERATO inoltre che la Regione Veneto, prendendo spunto dalla sperimentazione condotta dall’Azienda ULSS n. 2 Marca trevigiana, ha elaborato un proprio analogo progetto, con il quale si sono definite delle linee guida di indirizzo comuni, rivolte, al momento, agli operatori della ristorazione ed accoglienza, denominato “*Sicurezza Alimentare Olimpica*” inserito con Deliberazione della Giunta Regionale n. 371 del 09.04.2024 nei progetti previsti in vista dei Giochi Olimpici Milano Cortina 2026;

VISTA la Raccomandazione della Commissione Europea del 6 maggio 2003, n. 2003/361/CE, Pubblicata nella G.U.U.E. 20 maggio 2003 relativa alla definizione di microimprese, piccole e medie imprese, si definiscono, ai fini della presente progettualità, microimprese quelle imprese che occupano meno di 10 unità di personale, considerate in termini di numero di Unità-Lavorative-Anno (ULA), ovvero al numero di persone che, durante tutto l'anno in questione, hanno lavorato nell'impresa (o per suo conto) a tempo pieno come addetti alla manipolazione degli alimenti;

Tutto ciò premesso e a fronte dell’interesse riportato dal mondo delle microimprese si ritiene opportuno:

- proseguire con questa iniziativa rivolta alla diffusione di un approccio di applicazione *flessibile del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare* (“Autocontrollo HACCP”), basato sulla conoscenza e corretta applicazione delle Good Hygiene Practices, prorogando in maniera sperimentale la progettualità per ulteriori cinque anni, così come descritto nel progetto in allegato, quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- affidare al Coordinatore del Dipartimento Funzionale di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, quale referente progettuale, l’attuazione e il monitoraggio delle attività.

VISTE le Leggi Regionali n. 55 e n. 56 del 14 settembre 1994;

VISTO l'art. 3, comma 6, del D. Lgs. n. 502/1992 e successive modificazioni ed integrazioni;

## IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la suesposta relazione;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari e ss.mm.ii.;

VISTA la Raccomandazione della Commissione Europea 6 maggio 2003, n. 2003/361/CE relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese;

CONDIVISE le motivazioni in essa indicate e fatta propria la proposta del suddetto Dirigente proponente;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore Amministrativo, Sanitario e dei Servizi socio-sanitari, per le parti di rispettiva competenza;

## DELIBERA

1. di proseguire con questa iniziativa rivolta alla diffusione di un approccio di *Applicazione flessibile del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare (Autocontrollo HACCP)*” basato sulla conoscenza e corretta applicazione delle Good Hygiene Practices, prorogando in maniera sperimentale la progettualità per ulteriori cinque anni, così come descritto nel progetto in allegato, quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di affidare al Coordinatore del Dipartimento Funzionale di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, quale referente progettuale, l'attuazione e il monitoraggio delle attività;
3. di dare atto che ciò non comporta costi a carico del bilancio aziendale.

\*\*\*\*\*

*Documento firmato digitalmente e conservato secondo la normativa vigente.*

Per il parere favorevole di competenza:

Il Direttore amministrativo

Mangione Patrizia

Il Direttore sanitario

Formentini Stefano

Il Direttore dei servizi socio-sanitari

Vescovi Paola

**Il Direttore generale  
Benazzi Francesco**

---

## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

### PROGETTO DI APPLICAZIONE FLESSIBILE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE

<b>PREMESSA</b>	<p>L'EFSA, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, già dal 2017 ha proposto un approccio semplificato per la gestione della sicurezza alimentare nelle piccole imprese di vendita al dettaglio in linea con quanto previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modificazioni che all'art. 5 stabilisce che: <i>“le procedure di controllo devono essere basate sui principi HACCP, che la documentazione e la registrazione debbono essere adeguate alla natura e dimensione dell'impresa alimentare nonché la possibilità di adozione da parte degli operatori del settore alimentare di manuali al fine di facilitare l'implementazione dei requisiti HACCP”</i>.</p> <p>L'approccio individuato è basato sulla conoscenza e corretta applicazione delle Buone Pratiche di Igiene (GMP) e utilizza, a tale scopo, diagrammi di flusso per sintetizzare le fasi della produzione e tabelle per guidare gli operatori, attraverso il processo di gestione della sicurezza alimentare, dall'individuazione dei pericoli fino alle misure di controllo degli stessi.</p> <p>Nel sistema semplificato l'operatore deve essere consapevole da un lato che esistono pericoli di natura chimica, fisica o biologica e dall'altro delle buone pratiche di lavorazione essenziali attraverso cui le che la loro presenza può essere controllata.</p> <p>L'obiettivo dei sistemi semplificati è quello di guidare l'operatore nella fase di corretta individuazione dei pericoli e di fornire una adeguata conoscenza delle buone pratiche di lavorazione, viste come azioni necessarie al contrasto e al controllo degli stessi, al fine di ridurre l'esposizione del consumatore finale, aumentare la sicurezza del prodotto alimentare somministrato e/o venduto al consumatore e diminuire i casi di malattia a trasmissione alimentare.</p> <p>L'implementazione e la diffusione di percorsi formativi, verificati sul campo, hanno come conseguenza diretta inoltre quella di aumentare la collaborazione tra Servizi dell'Ulss, associazioni, consulenti e Operatori contribuendo alla diffusione della cultura della sicurezza alimentare consentendo inoltre all'autorità competente, di acquisire informazioni da utilizzare in fase di programmazione dei controlli e quindi di concentrarsi sulle imprese a maggiore rischio con evidenti ricadute in termine di gestione delle risorse.</p> <p>L'Ulss 2 “Marca Trevigiana” ha fatto proprio l'approccio delineato nelle Linee guida dell'“Efsa” e con Delibera del DG 1298 del 11.7.2017 ha dato avvio ad un “PROGETTO SPERIMENTALE DI SEMPLIFICAZIONE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLE MICROIMPRESE DEL SETTORE ALIMENTARE”, della durata di 36 mesi, destinato alle microimprese ricadenti nel territorio di propria competenza. Il progetto, in sintesi, si proponeva di accompagnare le imprese alimentari, che volontariamente aderivano al progetto, nel processo di semplificazione del sistema di autocontrollo, di alleggerire il carico burocratico nelle imprese alimentari introdotto con le “norme HACCP” rendendo gli operatori consapevoli di corretti comportamenti igienici al fine di creare una cultura della qualità diffusa e di sistema.</p> <p>La regione Veneto ha successivamente dato avvio, prendendo spunto dall'esperienza condotta dalla Ulss2 della quale condivide gli obiettivi, ad un proprio progetto, analogo rivolto agli operatori della ristorazione ed accoglienza, denominato “Sicurezza Alimentare Olimpica” inserito con Deliberazione della giunta n. 371 del 09/04/2024, nei progetti previsti in vista dei Giochi Olimpici Milano Cortina 2026.</p> <p>Valutato il percorso svolto, dalla DDG citata e, in concordanza con il progetto regionale “Sicurezza Alimentare Olimpica”, si ritiene di proseguire con questa iniziativa in maniera sperimentale per ulteriori 5 anni prevedendo di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rivedere il manuale predisposto e pubblicato sul sito dell'Azienda Ulss2 (<a href="https://www.aulss2.veneto.it/semplificazioni-microimprese-alimentari">https://www.aulss2.veneto.it/semplificazioni-microimprese-alimentari</a>) evitando così l'utilizzo di risorse economiche da parte delle aziende per l'acquisizione di manuali di autocontrollo spesso generici e talvolta contenenti contenuti non pertinenti;</li></ul>
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- predisporre, anche con il supporto delle associazioni, percorsi formativi specifici per tipologie/categorie omogenee di Operatori di 3 o 6 ore sulla base della caratterizzazione del rischio delle attività esercitate dall'Operatore;</li> <li>- esplorare la possibilità di inserire i percorsi formativi tra quelli che hanno accesso a forme di finanziamento;</li> <li>- dare una priorità alla formazione sul campo ritenuta più efficace rispetto a quella condotta con lezioni frontali ai fini della implementazione da parte degli addetti delle buone pratiche di lavorazione e di verificare la corretta applicazione delle stesse;</li> <li>- dare avvio a iniziative di formazione specifiche per i consulenti che intendono collaborare al progetto, in merito ai contenuti da erogare nei percorsi formativi;</li> <li>- prevedere un percorso di verifica delle competenze dei consulenti, collegati alle associazioni o liberi professionisti, ai quali sarà assegnato il ruolo di formatori in campo e di verifica dell'apprendimento degli operatori tramite tecniche di Audit;</li> <li>- strutturare, per gli aderenti al progetto, degli spazi di confronto e aggiornamento cogestiti da autorità competente, aziende, istituto zooprofilattico, enti e associazioni;</li> <li>- sviluppare delle linee prioritarie di relazione tra consulenti e addetti al controllo ufficiale al fine di affrontare le problematiche degli operatori;</li> <li>- standardizzare la metodica di verifica periodica, sulla base del rischio, dei requisiti minimi per rientrare nel novero delle ditte partecipanti al progetto;</li> <li>- prevedere delle modalità per conferire visibilità alle imprese che partecipano a questo percorso ad esempio con il conferimento di un logo identificativo o con la pagine dedicate sui siti web;</li> </ul>
--	---

<b>OBIETTIVO</b>	<p>Implementare il progetto di applicazione flessibile del sistema di autocontrollo nelle microimprese del settore alimentare, alla luce del dettato previsto dal comma 2, punto g, art. 5 del Regolamento (CE) n. 852/2004, laddove esplicita che le documentazioni e le registrazioni devono essere adeguate alla natura e alla dimensione dell'impresa alimentare;</p> <p>Diffondere una cultura della sicurezza alimentare per migliorare la sicurezza dei processi e dei prodotti tramite l'aumento delle competenze e della consapevolezza dell'Operatore;</p> <p>Implementare l'applicazione delle buone pratiche di lavorazione;</p> <p>Ridurre gli oneri operativi e finanziari eccessivi per le imprese al fine di destinare le risorse liberate alla partecipazione a percorsi formativi dedicati e personalizzati;</p> <p>Aumentare la collaborazione tra Az. Ulss 2 - Marca trevigiana, Istituto Zooprofilattico delle Venezie, Enti ed associazioni di categoria e Consulenti al fine di aumentare la sicurezza alimentare dei prodotti somministrati o venduti al consumatore finale.</p>
------------------	--

<b>ATTIVITA'</b>	<p style="text-align: center;"><b>1. ISTITUZIONE DI UN PERCORSO DI QUALIFICA E DI UN REGISTRO DI CONSULENTI ABILITATI AD EROGARE LA FORMAZIONE ALLE MICROIMPRESE ALIMENTARI.</b></p> <p>Nel corso degli anni l'attività formativa alle microimprese è stata realizzata, anche alla luce delle limitazioni imposte dalla pandemia, in parte dal personale dell'Azienda Ulss 2 Marca Trevigiana in parte attraverso attività in collaborazione con Associazioni di categoria, l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie e consulenti privati. Il modello sperimentato presenta notevoli vantaggi in termini di risparmio di risorse e capillarità degli operatori raggiunti.</p> <p>Al fine di uniformare la formazione erogata da Enti e Consulenti esterni al SSN, la prima attività prevista, è la verifica e il riconoscimento delle competenze formative e tecniche dei consulenti, privati e delle Associazioni di Categoria, interessati a svolgere questa attività.</p>
------------------	--

Azioni da svolgere:

- a) pubblicizzare presso gli Ordini Professionali, le Associazioni di Categoria e i consulenti che hanno già operato nell'ambito del progetto sperimentale il nuovo percorso e l'istituzione del Registro dei formatori abilitati a collaborare nella realizzazione dello stesso;
- b) somministrare ai consulenti partecipanti un questionario di valutazione delle competenze possedute in relazione agli obiettivi del progetto in ingresso;
- c) codificare e omogeneizzare, vista la pluralità delle figure professionali coinvolte, i contenuti della formazione che deve essere erogata attraverso la predisposizione del materiale formativo "di base" che deve essere presentato nel corso delle attività formative; Il materiale sarà predisposto attraverso una collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie;
- d) effettuare un esame di valutazione delle competenze ex post;
- e) istituire un elenco pubblico dei consulenti gestito da UNIONCAMERE.

## **2. CAMPAGNA INFORMATIVA DI SENSIBILIZZAZIONE ALLE MICROIMPRESE, CON PARTICOLARE ATTENZIONE A QUELLE GIÀ SEMPLIFICATE.**

Realizzare degli incontri con le associazioni di categoria e con i consulenti per spiegare il nuovo percorso e i vantaggi che possono derivare ai loro associati/clienti dall'adesione allo stesso.

## **3. RACCOLTA ISCRIZIONI**

Azioni da svolgere:

- a) elaborare un format di domanda di partecipazione al percorso;
- b) elaborare un data base per la raccolta delle domande;
- c) fornire il format e copia del data base alle Associazioni di categoria e ai consulenti;
- d) definire il riferimento aziendale per la raccolta e la verifica della correttezza delle domande di partecipazione e di assegnazione alla tipologia di corso sulla base della categorizzazione del rischio;

## **4. REALIZZAZIONE CORSI E VERIFICA SUL CAMPO, TRAMITE TECNICHE DI AUDIT E APPOSITO QUESTIONARIO, DEL POSSESSO DEI REQUISITI DI BASE POSSEDUTI DALLE AZIENDE PER ENTRARE NEL PERCORSO DI APPLICAZIONE FLESSIBILE DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO**

Azioni da svolgere:

- a) erogazione di corsi base per le categorie di microimprese a rischio basso della durata di 3 ore e di 6 ore per le categorie di microimprese a rischio alto. I report dei corsi devono essere inviati al personale identificato dell'AC con la modalità che verranno successivamente definite;
- b) definizione degli standard minimi per ammettere una microimpresa a partecipare al progetto;
- c) verifica in loco del possesso dei requisiti di conformità posseduti dalle aziende per entrare nel percorso di applicazione flessibile del sistema di autocontrollo;
- d) eventuale erogazione di attività formativa aggiuntiva fino al raggiungimento dello standard minimo richiesto per essere inseriti nel progetto;

	<p>e) redazione e trasmissione del report favorevole al referente aziendale del progetto;</p> <p>f) registrazione delle imprese semplificate in apposito database.</p> <p><b>5. VERIFICA PERIODICA DEL POSSESSO DEI REQUISITI MINIMI PER PARTECIPARE AL PROGETTO</b></p> <p>Azioni da svolgere:</p> <p>a) definizione delle cadenze di verifica del possesso dei requisiti minimi per rientrare nel progetto;</p> <p>b) esecuzione di audit periodici secondo cadenza programmata;</p> <p>c) invio del Report al referente aziendale;</p> <p>d) registrazione della verifica periodica.</p> <p><b>6. SVILUPPARE METODICHE PER DARE VISIBILITÀ ALLE DITTE PARTECIPANTI AL PROGETTO</b></p> <p>Azioni da svolgere:</p> <p>a) costruire una pagina dedicata nel sito aziendale in cui venga illustrato il progetto e siano elencate le aziende che intraprendono questo percorso;</p> <p>b) valutare specifiche iniziative per comunicare al consumatore finale l'esistenza del progetto e le ditte partecipanti.</p>
--	--

<b><i>Durata</i></b>	Luglio 2025 – luglio 2030
----------------------	---------------------------

<b><i>Costo Previsto</i></b>	
------------------------------	--

<b><i>Responsabile del progetto</i></b>	Dr. Paolo Zanin
---	-----------------