

PIANO DI FORMAZIONE

Tecnici della Prevenzione

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

TdP Stronati Michele

Dal 1990 Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro. Presta servizio presso l'A.S.U.R. Regione Marche – zona territoriale n.5 di Jesi - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione. Qualificato e deputato al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, Operatore dell'Alimentazione e Guida Professionale di Tirocinio; in possesso dei diplomi di Master in management e funzioni di coordinamento delle professioni sanitarie, di perfezionamento in "Organizzazione e Gestione della Qualità e Sicurezza in Campo Alimentare e dell'Autocontrollo (HACCP)" e di qualifica professionale di II° livello in "Esperto in sistema d'impresa".

INDICE

1. Premessa	2
2. Finalità	2
3. Analisi dei fabbisogni formativi	2
4. Obiettivi formativi	6
5. Aree di intervento formativo	7
5.1 Area della sicurezza alimentare	7
5.2 Area della nutrizione	8
5.3 Area della comunicazione	9
6. Metodologie formative	9
7. Destinatari degli interventi di formazione	10
8. Risultati attesi	10

Febbraio 2011

1. Premessa

Nell'ambito dei processi di miglioramento del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, la formazione costituisce una leva strategica fondamentale per lo sviluppo professionale dei tecnici della prevenzione e per la realizzazione degli obiettivi programmatici.

Si caratterizza inoltre come strumento indispensabile per migliorare l'efficienza operativa del Servizio e per fornire, ad ogni operatore sanitario, adeguate conoscenze e strumenti per raggiungere più elevati livelli di professionalità.

Il piano di formazione individua gli obiettivi concreti da perseguire a breve termine attraverso l'erogazione di specifici interventi ed è attuata tenendo conto dei fabbisogni rilevati, dello sviluppo dei servizi erogati, nonché delle innovazioni normative e organizzative.

2. Finalità

L'attività di formazione è finalizzata a garantire che ciascun operatore sanitario acquisisca ed aggiorni le specifiche competenze culturali e professionali necessarie all'assolvimento delle funzioni e dei compiti attribuitigli ed a fronteggiare i processi d'innovazione normativa e organizzativa.

In particolare la formazione proposta dovrà:

- sostenere e sviluppare le potenzialità individuali promuovendone atteggiamenti attivi, propositivi e stimolando le capacità professionali;
- promuovere la consapevolezza del ruolo rispetto agli obiettivi di miglioramento;
- sviluppare la capacità di agire professionalmente con particolare attenzione alle esigenze degli utenti e degli stakeholders;
- accrescere le competenze professionali per garantire la qualità dei servizi erogati.

3. Analisi dei fabbisogni formativi

Il fabbisogno di formazione è stato rilevato attraverso un'indagine che ha coinvolto il personale del SIAN.

La rilevazione dei fabbisogni formativi effettuata evidenzia la necessità di intervenire su diverse aree di competenze (area della sicurezza alimentare, della nutrizione e della comunicazione).

La complessità e la molteplicità delle esigenze, fanno sì che i fabbisogni rilevati possono costituire un punto di riferimento anche per programmi di formazione a lungo termine.

I fabbisogni emersi sono sinteticamente riconducibili a:

- modifiche normative, quali ad esempio quelle relative al controllo ufficiale;
- nuove tecniche di controllo ufficiale (audit);
- l'innovazione amministrativa, legata alla semplificazione del procedimento amministrativo (DIA-NIA), finalizzate ad un miglioramento nel ciclo d'erogazione del servizio alle imprese ed ai cittadini;
- sviluppo di nuovi servizi e di nuove modalità d'erogazione (Sportello informativo, gruppi di lavoro ecc..);
- adozione di nuovi strumenti e metodologie di lavoro;
- necessità di condurre interventi di prevenzione sui temi nutrizionali in seguito alla lettura dei risultati di indagini effettuate sulla popolazione scolastica (Okkio alla salute);
- crescita di nuove capacità gestionali orientate al miglioramento qualitativo dei servizi offerti, più rispondenti alle domande ed ai bisogni dei cittadini e delle imprese.

La formazione per alcune tematiche (controllo ufficiale) è anche un obbligo stabilito dalle recenti normative sull'igiene degli alimenti che hanno previsto, per il personale deputato al controllo ufficiale, una formazione ed un addestramento specifico al fine di sviluppare comportamenti ed azioni omogenei e trasparenti, orientate alla crescita della sicurezza in campo alimentare.

Si tratta dei Regolamenti comunitari nn.852/853/854 e 882/2004/CE, detto "Pacchetto Igiene", che hanno ridefinito l'intero impianto normativo sulla sicurezza alimentare.

I nuovi controlli ufficiali devono svolgersi sulla base di procedure documentate, in modo da assicurare che essi siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello.

Si profila quindi un approccio metodologico che il personale ispettivo deve usare per gestire il controllo ufficiale sugli alimenti in termini di efficacia ed efficienza e quindi di qualità

Per perseguire questo obiettivo il legislatore comunitario ha previsto che il personale che esegue i controlli ufficiali deve essere adeguatamente e costantemente formato, in modo da espletare i

propri compiti con competenza ed efficienza e con una solida preparazione tecnica, sanitaria e giuridica.

Infatti, l'art.6 del Reg.CE 882/2004, recita:

L'autorità competente assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

- a) riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente. Tale formazione copre, a seconda dei casi, gli ambiti di cui all' allegato II, capo I;*
- b) si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e riceva, se del caso, un' ulteriore formazione su base regolare;*
- c) abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.*

L'allegato II del Reg.CE 882/2004 stabilisce le tematiche per la formazione del personale addetto al controllo ufficiale:

Allegato II

TEMATICHE PER LA FORMAZIONE DEL PERSONALE CHE ESEGUE I CONTROLLI UFFICIALI

- 1. Varie tecniche di controllo, come realizzazione di audit, campionamento e ispezione.*
- 2. Procedure di controllo.*
- 3. Normativa in materia di mangimi e di alimenti.*
- 4. Le diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e i possibili rischi per la salute umana nonché, se del caso, per la salute degli animali, delle piante e per l' ambiente.*
- 5. Valutazione della non conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.*
- 6. Pericoli inerenti alla zootecnia e alla produzione di mangimi e di alimenti.*
- 7. La valutazione dell' applicazione delle procedure relative ad analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP).*
- 8. Sistemi di gestione, ad esempio programmi di garanzia della qualità gestiti dalle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti e valutazione degli stessi nella misura pertinente ai requisiti fissati nella normativa in materia di mangimi e di alimenti.*
- 9. Sistemi ufficiali di certificazione.*
- 10. Provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione.*
- 11. Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali.*
- 12. Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compresi quelli legati a test di efficienza, accreditamento e valutazione*

del rischio che possono essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti; ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali.

13. Qualsiasi altro settore, compreso quello della salute e del benessere degli animali, si ritenga necessario per assicurare che i controlli siano condotti conformemente al presente regolamento.

A rafforzare l'esigenza di una formazione adeguata, è intervenuta recentemente la Regione Marche con Decreto del Dirigente della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare n.3/VSA_04 del 14/01/09 concernente "Linee di indirizzo per la programmazione dei controlli ufficiali negli stabilimenti di produzione post primaria", stabilendo che l'autorità competente (ASUR-Z.T.) deve prevedere:

- formazione, addestramento ed aggiornamento del personale deputato al controllo ufficiale;
- procedure documentate per l'esecuzione dei controlli ufficiali che comportano informazioni ed istruzioni al personale.

Sul tema dell'alimentazione, l'indagine di sorveglianza nutrizionale condotta dai SIAN dell'ASUR, Okkio alla salute, ha messo in evidenza la situazione nutrizionale dei bambini.

I risultati consentono per la prima volta di acquisire in modo omogeneo la completa conoscenza intorno allo stato nutrizionale della nostra popolazione scolastica, sulle sue abitudini alimentari e sull'attività fisica espletata, ma anche di ipotizzare quegli interventi correttivi futuri che permettano di arrestare od invertire la tendenza al sovrappeso ed all'obesità.

Pertanto si rende indispensabile formare ed aggiornare professionisti sanitari (inclusi i tecnici della prevenzione) che possano in maniera efficace guidare gli interventi di prevenzione e le azioni appropriate, basate su prove di efficacia.

Inoltre il Piano Sanitario Regionale, ribadendo che la prevenzione nutrizionale ha assunto un valore strategico sempre maggiore in funzione della prevenzione dei fattori di rischio, definisce le strategie, le linee di intervento ed individua le seguenti attività e programmi:

- Sorveglianza nutrizionale;
- Interventi di prevenzione nutrizionale per favorire stili di vita sani;
- Educazione/counseling nutrizionale su gruppi a rischio;
- Interventi sui capitolati d'appalto per migliorare la qualità nutrizionale;

- Interventi sui servizi di refezione scolastica e di mensa nei posti di lavoro, per favorire scelte alimentari corrette;
- Pianificazione ed esecuzione di indagini sulla qualità nutrizionale dei menù di strutture sanitarie e socio assistenziali;
- Valutazione e monitoraggio della qualità nutrizionale nella ristorazione collettiva con particolare riferimento alle mense scolastiche;
- Incentivazione della qualità nutrizionale negli esercizi di somministrazione di alimenti.

Infine la legge 4 luglio 2005, n°123 " Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" riconosce la malattia celiachia come malattia sociale.

Al fine di perseguire in maniera efficace gli obiettivi indicati, è quanto mai opportuno procedere alla formazione del personale del Servizio su queste specifiche tematiche.

In merito alle modalità formative, l'analisi dei fabbisogni formativi mette in evidenza l'esigenza di passare dagli eventi formativi che incidono solo sulla professionalità, ad interventi di costruzione e potenziamento delle capacità dell'azione preventiva ed amministrativa del Servizio, che incida anche sui contesti dei processi riorganizzati e non.

Inoltre è importante che gli interventi di formazione si orientino nella stessa direzione del processo di riorganizzazione in atto, prevedendo anche momenti di tipo informativo sui principali progetti che il Servizio sta portando avanti o pianifica di realizzare, coinvolgendo anche chi non partecipa direttamente alle scelte organizzative, ma che percepisce come il proprio ruolo e quello del Servizio stiano mutando sulla spinta di modifiche al sistema normativo e sulle nuove metodologie operative.

4. Obiettivi formativi

- Aggiornare gli operatori della prevenzione rispetto alle modifiche normative e procedurali;
- Preparare il personale alle innovazioni del Servizio, favorendo lo sviluppo di comportamenti omogenei e coerenti con le nuove strategie e con nuovi obiettivi;
- Modernizzare l'azione di prevenzione ed i processi per la realizzazione di miglioramenti qualitativi del Servizio;

- Gestire l'innovazione in relazione alle sostanziali modifiche normative, quali ad esempio la trasparenza e la semplificazione;
- Innalzare il livello di qualità dei servizi offerti in relazione ai bisogni ed alle aspettative del cittadino e dell'impresa;
- migliorare le competenze specialistiche;
- garantire l'omogeneità di comportamenti, la tempestività d'intervento, l'informazione e la comunicazione diffusa e rapida.

5. Aree di intervento formativo

L'analisi dei fabbisogni formativi effettuata, evidenzia la necessità di intervenire su diverse aree di competenze.

Il piano di formazione prevede l'intervento nelle seguenti aree:

- Sicurezza alimentare;
- Nutrizione;
- Comunicazione interna/esterna.

5.1 Area della sicurezza alimentare

La formazione di quest'area, fra gli interventi da realizzare, rappresenta una delle priorità. La continua evoluzione legislativa evidenzia la complessità delle applicazioni pratiche e la varietà dei criteri interpretativi.

Pertanto quest'area si propone di:

- definire orientamenti applicativi e interpretativi della legislazione in vigore;
- fornire un aggiornamento puntuale sull'evoluzione normativa;
- utilizzare procedure documentate che comportano istruzioni ed informazioni, in modo da assicurare trasparenza, terzietà, uniformità, efficacia/efficienza nei controlli ufficiali
- articolare l'attività in percorsi formativi dedicati all'apprendimento di specifiche procedure e all'approfondimento di problematiche giuridiche di carattere generale;
- creare momenti di confronto e di comunicazione tra i vari servizi del Dipartimento di Prevenzione su tematiche di interesse comune;
- valutare con competenza le varie fasi dell'intera filiera alimentare;
- utilizzare le tecniche di controllo più idonee;
- adottare decisioni uniformi per quanto concerne le valutazioni dei rischi alimentari ed in particolare per quanto concerne l'attuazione dei principi dell'HACCP;

- sviluppare coordinamento tra gli operatori per la corretta ed uniforme applicazione della normativa.

Contenuto dei corsi:

- Varie tecniche di controllo, come realizzazione di audit, campionamento e ispezione.
- Procedure di controllo.
- Normativa in materia di alimenti. Le diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e i possibili rischi per la salute umana
- Valutazione della non conformità alla normativa in materia di alimenti.
- Pericoli inerenti alla produzione di alimenti.
- La valutazione dell'applicazione delle procedure relative ad analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP).
- Sistemi di gestione, ad esempio programmi di garanzia della qualità gestiti dalle aziende del settore degli alimenti e valutazione degli stessi nella misura pertinente ai requisiti fissati nella normativa in materia di alimenti.
- Sistemi ufficiali di certificazione.
- Provvedimenti da adottare in caso di emergenza.
- Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali.
- Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compresi quelli legati a test di efficienza, accreditamento e valutazione del rischio che possono essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa in materia di alimenti; ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali
- I prodotti fitosanitari: vendita, utilizzo, sperimentazione.

5.2 Area della nutrizione

Al fine di perseguire in maniera più efficace gli obiettivi previsti nel PSR, e promuovere azioni preventive di provata efficacia sui temi dell'obesità e della corretta alimentazione, è opportuno che il tecnico della prevenzione sia adeguatamente aggiornato sulle problematiche nutrizionali emergenti.

Contenuto dei corsi

- La celiachia;
- La ristorazione scolastica;
- La prevenzione dell'obesità infantile.

5.3 Area della comunicazione

La comunicazione organizzativa è una leva sempre più importante per l'efficacia e l'efficienza della pubblica amministrazione poiché è in grado di supportarne i processi di funzionamento interni e i processi di relazione e di interazione con gli stakeholders esterni e con gli utenti. Gli interventi formativi si prefiggono l'obiettivo apprendere concetti e metodi operativi per gestire in modo efficace tutti i processi di comunicazione.

A questo scopo sono previsti approfondimenti in diversi ambiti di applicazione della comunicazione organizzativa, in particolare per sviluppare il coinvolgimento delle persone rispetto agli obiettivi del Servizio, per la diffusione e la condivisione delle competenze e per supportare il funzionamento dei processi di lavoro.

Gli interventi formativi sono orientati a fornire le competenze che servono per operare all'interno di un'organizzazione che cambia, a comprenderne gli obiettivi e le finalità, a migliorare la comunicazione interna ed esterna e a favorire una cultura di orientamento all'utente

Contenuto dei corsi

- Team di Successo;
- Motivazione e Clima lavorativo;
- La cultura della centralità dell'utente;
- Comunicazione Organizzativa e Istituzionale;
- Comunicazione del rischio.

6. Metodologie formative

Gli interventi formativi si articolano in attività seminariali, attività d'aula, attività di affiancamento sul posto di lavoro e attività di formazione a distanza.

Ove possibile, per l'erogazione degli interventi formativi, si prevede di applicare una metodologia fortemente innovativa, basata sul concetto di "formazione-azione", per utilizzare l'attività didattica come strumento per accompagnare gli operatori nella definizione di un percorso di crescita e di miglioramento, che permetta di sperimentare e applicare direttamente al sistema lavorativo le competenze acquisite teoricamente.

Le metodologie didattiche utilizzate, sono prevalentemente di tipo attivo, unendo l'attività d'aula a simulazioni ed esercitazioni; quando

necessaria è prevista un'azione di affiancamento, per applicare i concetti teorici appresi alle situazioni che realmente il tecnico della prevenzione si trova a gestire nelle operazioni quotidiane.

La metodologia viene costantemente tarata in relazione al monitoraggio dello sviluppo delle competenze dei partecipanti, in termini di conoscenze, abilità e atteggiamenti, garantendo la flessibilità dell'erogazione dei contenuti in modo da adeguarli, man mano, alle specifiche esigenze, anche in termini di personalizzazione degli apprendimenti.

L'apprendimento di alcuni contenuti può essere effettuato utilizzando la metodologia della formazione a distanza mediante l'impiego di una piattaforma tecnologica.

L'e-learning facilita, peraltro, lo sviluppo di capacità di comunicazione in rete quale fondamentale strumento di interazione e collaborazione.

Inoltre la tale metodologia didattica utilizza i principi dell'apprendimento per problemi e si propone di stimolare le abilità utili a risolvere problematiche attraverso la loro reale contestualizzazione.

7. Destinatari degli interventi di formazione

Le iniziative di formazione sono dirette a tutti gli operatori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione:

- Personale medico,
- Tecnico della Prevenzione;
- Dietista;
- Tecnico di laboratorio Biomedico.

8. Risultati attesi

- Evoluzione delle professionalità per fronteggiare i processi di modernizzazione e di sviluppo organizzativo;
- crescita professionale;
- miglioramento delle prestazioni in relazione ai cambiamenti di processo;
- miglioramento dei servizi offerti in relazione ai bisogni degli utenti.