

 ANEAS Associazione Nazionale Esperti ed Addetti della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro	<i>PROCEDURA GESTIONALE</i>		
	VR-06	Valutazione requisiti professionali	Rev 00

VALUTAZIONE REQUISITI PROFESSIONALI:
“CONSULENTE IN MATERIA DI IGIENE DEGLI ALIMENTI”

Tabella delle Revisioni della Procedura “VR-06” e descrizione delle modifiche apportate.

La revisione ultima della procedura “VR-06”, riportata in tabella, sostituisce integralmente quanto richiamato e descritto nelle precedenti revisioni del documento stesso. Le revisioni superate sono da considerarsi nulle.

<i>Rev.</i>	<i>Data</i>	<i>Descrizione della modifica</i>	<i>Elaborato</i>	<i>Verificato</i>	<i>Approvato ed Emesso</i>
00	27-12-2016	Emissione	R.Q.	SEGRETARIO GENERALE	PRESIDENTE

INDICE GENERALE

Tabella delle Revisioni della procedura	<i>pag.</i>	1
Indice della procedura	"	2
1. Scopo e campo di applicazione	"	3
2. Riferimenti normativi	"	3
3. Profilo professionale e competenze	"	3
4. Istruzione e formazione	"	3
5. Valutazione dei requisiti professionali	"	3
6. Attestazione	"	4
6.1 Rilascio attestazione e iscrizione nell'elenco dell'associazione	"	4
7. Aggiornamento professionale	"	4
8. Durata, rinnovo e mantenimento	"	4
9. Obblighi dell'associato	"	4

 ANEA S Associazione Nazionale Esperti ed Addetti della Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro	PROCEDURA GESTIONALE		
	VR-06	Valutazione requisiti professionali	Rev 00

1. Scopo e Campo di Applicazione

Questa procedura definisce i criteri di qualificazione della figura del consulente in materia di igiene degli alimenti.

2. Riferimenti normativi

- Regolamenti Europei e norme collegate
- Statuto, codice etico e di condotta

3. Profilo professionale e competenze

Il consulente in materia di igiene degli alimenti è un professionista in possesso di almeno uno dei criteri previsti nel punto 4 del presente documento, che sa integrare adeguatamente le proprie competenze personali e professionali con le esigenze delle imprese del settore alimentare di ogni tipo. Il compito del consulente in materia di igiene degli alimenti è quello di supportare le imprese operanti nel settore alimentare al fine di garantire la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi che compongono la filiera produttiva, dalle materie prime alla commercializzazione dei prodotti finiti. Fornisce la propria consulenza ai fini dell'attuazione degli obblighi documentali e burocratici previsti dalle leggi vigenti in materia.

4. Istruzione e formazione

I criteri di seguito individuati rappresentano il livello base richiesto per la figura del consulente in materia di igiene degli alimenti, fermi restando eventuali ulteriori requisiti previsti, in casi specifici, dalla normativa vigente e con riserva di individuare requisiti aggiuntivi per qualificare tale figura.

Si considera qualificato il consulente che possieda uno dei requisiti sotto elencati:

- 1) Laurea di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, medicina veterinaria, scienze delle produzioni animali, scienze agrarie, scienze forestali e ambientali, farmacia, chimica, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietista, tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, tecniche erboristiche, altre lauree equiparate o equipollenti, diploma di istruzione secondaria in tecnico chimico biologico e altri diplomi equiparati o equipollenti.
- 2) Diploma di scuola secondaria di 2° grado, specifica esperienza professionale e/o lavorativa documentata di almeno un anno, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere o una professione nel settore dell'igiene degli alimenti e attestato/i di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a corso/i di formazione della durata di almeno 30 ore in materia di igiene degli alimenti.
- 3) Diploma di scuola secondaria di 2° grado, specifica esperienza professionale e/o lavorativa documentata di almeno 6 mesi, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere o una professione nel settore dell'igiene degli alimenti e attestato/i di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a corso/i di formazione della durata di almeno 50 ore in materia di igiene degli alimenti.
- 4) Diploma di scuola secondaria di 2° grado e attestato/i di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a corso/i di formazione della durata di almeno 100 ore in materia di igiene degli alimenti.

5. Valutazione dei requisiti professionali

I criteri di valutazione dei titoli e della documentazione necessaria per qualificare la figura del consulente in materia di igiene degli alimenti, individuati al punto 4 della presente procedura, saranno analizzati da apposita commissione i cui membri sono in possesso di specifiche capacità professionali in base agli ambiti di competenza. A completamento dell'iter di valutazione dei requisiti professionali, la commissione potrà inoltre richiedere un eventuale colloquio in presenza o a distanza.

	PROCEDURA GESTIONALE		
	VR-06	Valutazione requisiti professionali	Rev 00

6. Attestazione

6.1 Rilascio attestazione e iscrizione nell'elenco dell'associazione

Se la valutazione dei requisiti professionali avrà esito positivo, e solo dopo il pagamento del contributo annuale specifico, l'associazione:

- inserirà il professionista nel proprio elenco nazionale relativo alla specifica qualifica richiesta, aggiornato annualmente e pubblicato sul sito internet dell'associazione;
- rilascerà l'attestazione ai sensi della legge n. 4 del 14 gennaio 2013, la cui validità è annuale a partire dalla data di emissione.
- rilascerà una tessera personale in cui sono riportati i dati anagrafici del professionista, il numero di iscrizione all'associazione e la relativa attività professionale.

Inoltre su richiesta verrà consegnato un timbro riportante oltre al nome dell'associazione, il nominativo del socio, il numero di iscrizione e l'attività professionale.

7. Aggiornamento professionale

Ai fini dell'aggiornamento professionale, il consulente in materia di igiene degli alimenti è tenuto con cadenza triennale, alternativamente:

- alla frequenza, per almeno 30 ore complessive nell'area tematica di competenza, di seminari, convegni specialistici, corsi di formazione e corsi di aggiornamento.
- dimostrare di aver svolto nel triennio attività di consulenza e/o professionale e/o lavorativa, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, nel settore dell'igiene degli alimenti.

8. Durata, rinnovo e mantenimento

La durata dell'iscrizione nell'elenco nazionale dei professionisti dell'associazione ANEAS è annuale a decorrere dal giorno dell'iscrizione.

L'iscrizione si rinnova automaticamente salvo che l'iscritto:

- decida di rinunciare al rinnovo
- non versi la quota di rinnovo
- non si attiene a quanto riportato nello statuto, codice etico e di condotta
- non documenti l'aggiornamento professionale

9. Obblighi dell'associato

L'associazione professionale al fine della tutela del consumatore, secondo criteri di trasparenza, correttezza, veridicità, autorizza i propri associati ad utilizzare il riferimento all'iscrizione all'associazione quale marchio o attestato di qualità e di qualificazione professionale dei propri servizi, anche ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 4 del 14/01/2013, osservando anche le prescrizioni di cui all'art. 81 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59. L'associato inoltre informa i propri clienti sulle modalità di accesso allo sportello di garanzia dell'ANEAS, riferimento per il cittadino consumatore ai sensi dell'art. 2 co. 4 della legge n. 4 del 14/01/2013, nonché dell'eventuale possesso di una polizza assicurativa per la responsabilità professionale.

Infine l'associato ha l'obbligo di attenersi a quanto previsto nello statuto, codice etico e di condotta, nelle procedure e regolamenti interni dell'associazione ANEAS. Per quanto non espressamente previsto l'associato dovrà fare riferimento alle vigenti leggi.