

ODG

N. 676

Aggiornamento delle modalità di formazione, addestramento e controllo degli addetti alla ristorazione in materia di allergie e intolleranze, con particolare riferimento al lattosio

Presentato da:

POMPEO LAURA (prima firmataria) 08/06/2026, VERZELLA EMANUELA 08/06/2026, AVETTA ALBERTO 08/06/2026, VALLE DANIELE 09/06/2026

Richiesta trattazione in aula

Presentato in data 09/06/2026

*Al Presidente del
Consiglio regionale
del Piemonte*

ORDINE DEL GIORNO n. 676

ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e
dell'articolo 103 del Regolamento interno

Oggetto: Aggiornamento delle modalità di formazione, addestramento e controllo degli addetti alla ristorazione in materia di allergie e intolleranze, con particolare riferimento al lattosio

Il Consiglio regionale del Piemonte

premessato che

- l'allergia alle proteine del latte espone le persone allergiche al rischio che l'ingestione anche di pochissimi milligrammi di caseina o siero di latte — dovuta a contaminazione crociata o all'uso errato di prodotti "delattosati" — provochi shock anafilattico, edema della glottide e arresto respiratorio;
- pur non essendo letale, l'assunzione involontaria di lattosio scatena nei cittadini intolleranti crisi gastrointestinali acute e violente (crampi severi, vomito e diarrea fulminante), configurandosi come un problema di salute pubblica fortemente debilitante;
- il mancato senso di sicurezza, rispetto ai prodotti e alle modalità di preparazione, porta molte persone intolleranti o allergiche a rinunciare a mangiare fuori casa, precludendosi di fatto un'occasione di socialità;

premessato inoltre che

- il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 fissa, all'allegato II, capitolo XII, i requisiti generali in materia di formazione del personale che opera nel settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare;

- il Reg. UE 382/2021, che modifica il Reg. CE 852/2004, introduce il principio della “cultura della sicurezza alimentare” con l’obiettivo di potenziare la consapevolezza e migliorare i comportamenti di tutti i soggetti coinvolti nel settore;

considerato che

- in Italia i requisiti professionali obbligatori all’esercizio, in qualsiasi forma e limitatamente all'alimentazione umana, di un'attività di commercio al dettaglio relativa al settore merceologico alimentare o di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande sono definiti all’articolo 71 del D.lgs. n. 59/2010. L’aggiornamento professionale degli addetti è demandato alle Regioni;
- per ciò che concerne la Regione Piemonte l’articolo 5 dall’art. 6 della L.r. 38/2006 che disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande nel definire i requisiti professionali per l'accesso e l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande prevede al comma 3 che il personale frequenti per ciascun triennio, un apposito corso di formazione sui contenuti delle norme imperative in materia di igiene, sanità e di sicurezza e, al comma 4, prevede che la Giunta regionale, sentite le organizzazioni delle imprese del settore più rappresentative a livello regionale, stabilisca le modalità di organizzazione, la durata e le materie del corso professionale;

tenuto conto che

- attualmente il corso di formazione triennale predetto è definito all’Allegato A della D.G.R n. 29-8714 del 3 giugno 2024 ed è costituito da una formazione di 16 ore così ripartite: 8 ore dedicate all’igiene e sanità, 4 alla sicurezza sul lavoro, 3 agli aspetti normativi e legislativi, 1 ora per il test finale al termine del quale è rilasciato un attestato;
- sono poi i Comuni a svolgere i controlli circa l’assolvimento da parte dell’esercente dell’obbligo formativo;

verificato che

- un corso teorico, unito alla mera esibizione di un attestato, risulta quanto meno inadeguato rispetto alla responsabilità del titolare e dei suoi sottoposti nei confronti dei loro avventori, i quali, in caso di intolleranze e allergie, rimettono a questi letteralmente la propria salute;
- una modalità d’apprendimento esclusivamente teorica limita fortemente le possibilità di assorbimento della materia trattata, ciò in particolare in ambiti come quelli della ristorazione, in cui è la pratica a essere dominante;

valutato come

- altre Regioni, come la Toscana, rappresentino un modello virtuoso, sia dal punto di vista della formazione, includendovi forme di addestramento centrate sulla pratica, sia dal punto di vista del controllo, includendo la verifica della capacità operativa dei soggetti interessati;
- al paragrafo 2 dell'allegato A della D.G.R. n.540 del 6 maggio 2024 della Regione Toscana si specifica come, oltre ai corsi di formazione definiti da legge regionale, un ruolo di particolare rilevanza rivestano la supervisione e l'addestramento;
- la Delibera sopracitata precisa che *"l'Operatore, il Responsabile del piano di autocontrollo o i loro preposti sono tenuti ad attuare l'addestramento annuale anche in una fase di fermo del ciclo produttivo e per almeno un evento all'anno, fornendo, inoltre, evidenza documentata del suo svolgimento quale attività programmata da annotare su una specifica scheda del Piano di autocontrollo"*;
- in base alla DD n. 14672/2024, Allegato B, Parte II sempre della Regione Toscana l'addestramento debba essere realizzato in base a obiettivi formativi definiti su proposta dei referenti delle Aziende sanitarie
- per quanto riguarda le modalità di controllo, al paragrafo 10 della medesima D.G.R. n. 540 della Regione Toscana viene specificato come la verifica di avvenuta formazione, aggiornamento e addestramento degli operatori alimentaristi si possa estrinsecare anche con la verifica della capacità di trasferire le conoscenze acquisite in capacità operativa;

IMPEGNA

la Giunta regionale a

- ad aggiornare in tempi rapidi quanto previsto dagli atti di Giunta vigenti D.G.R n. 29-8714 istituendo all'interno delle 16 ore previste un modulo formativo specifico e inderogabile dedicato alle procedure operative per evitare la contaminazione crociata da latte e derivati e sulla corretta distinzione tra allergia alle proteine del latte e intolleranza al lattosio;
- a istituire, recependo le migliori pratiche già attive in altre Regioni, l'obbligo di un "addestramento aziendale" continuo e di natura strettamente pratica, richiedendo che gli esercenti documentino annualmente tali sessioni operative all'interno del proprio Piano di Autocontrollo (HACCP), affiancando così la pratica alla teoria;

- a definire nuove linee di indirizzo regionali destinate agli organi di vigilanza competenti (Comuni e ASL), affinché in sede di ispezione il controllo non si limiti alla mera verifica burocratica dell'attestato di frequenza, ma includa una valutazione dell'effettiva capacità operativa del personale nel gestire una richiesta "senza lattosio/senza latte", mediante l'utilizzo di check-list mirate o simulazioni situazionali;
- ad individuare le modalità atte a promuovere l'istituzione di un riconoscimento regionale, per gli esercizi commerciali che dimostrino un'eccellenza nell'applicazione delle procedure pratiche a tutela degli avventori allergici e intolleranti, incentivando così percorsi virtuosi all'interno del comparto della ristorazione.