
CODICE DEONTOLOGICO

PREMESSA

Il Codice Deontologico, raccoglie principi, norme e regole che ogni Tecnologo Alimentare iscritto all'Albo deve necessariamente osservare a tutela della dignità, del decoro e del prestigio della professione.

Il Codice Deontologico è unico per tutto il territorio Nazionale.

PRINCIPI GENERALI

Art. 1. Ambito di applicazione

Le regole del presente codice deontologico sono vincolanti per tutti gli iscritti all'Ordine dei Tecnologi Alimentari, anche per coloro che risultano iscritti all'Albo con annotazione a margine. Il Tecnologo Alimentare è tenuto alla conoscenza ed applicazione delle regole, l'ignorare le stesse non dispensa dalla responsabilità disciplinare. L'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare prescinde da considerazioni di religione, razza, nazionalità, classe sociale, ideologia politica.

Art. 2 Campo di attività

Il Tecnologo Alimentare è tenuto a rispettare ed applicare le seguenti norme, sia per prestazioni professionali saltuarie che continuative. Il Tecnologo Alimentare di altra Nazionalità, nell'esercizio dell'attività professionale in Italia, è tenuto al rispetto delle presenti norme deontologiche. Di pari il Tecnologo Alimentare di Nazionalità italiana, nell'esercizio di attività professionali all'estero, è tenuto al rispetto delle norme deontologiche del paese in cui svolge l'attività professionale. Nel caso in cui mancassero, il Tecnologo Alimentare deve rispettare le Norme del proprio Codice Deontologico.

Art. 3. Dovere nei confronti di clienti ed istituzioni

Nell'esercizio della professione, il Tecnologo Alimentare accetta il dialogo con i clienti e con le istituzioni come unico strumento di comunicazione senza pregiudizi.

Nei casi in cui, nell'esplicare la sua professione, si trovi per qualunque ragione in una situazione di conflitto di interessi in genere, di incompatibilità con il proprio stato giuridico, o esistano contrasti di interesse specifici fra committente ed i propri doveri professionali, deve darne comunicazione ai soggetti interessati. Se lo ritiene opportuno può chiedere un parere al Consiglio del proprio Ordine Regionale e se la situazione generata non può essere rimossa, deve astenersi dal compiere l'atto o gli atti professionali.

Art. 4 Dovere di attività professionale

Il Tecnologo Alimentare, nel rilasciare certificati, attestati, perizie tecniche, o altro, deve asserire soltanto ciò che ha direttamente constatato, in totale aderenza alla realtà dei fatti. Lo scopo di lucro nella falsa attestazione costituisce aggravante.

Art. 5 Dovere di competenza e di aggiornamento professionale

Il Tecnologo Alimentare è tenuto a mantenere un livello adeguato di competenza professionale, curare l'aggiornamento delle sue conoscenze, al fine di soddisfare le esigenze dei singoli committenti, rispettare i bisogni della collettività e dare maggiore valore e credito all'esercizio della professione.

Art. 6. Potestà disciplinare

L'inosservanza delle regole di condotta stabilite nel presente codice deontologico ed ogni azione od omissione comunque contrarie al decoro, alla dignità ed al corretto esercizio della professione, sono perseguibili disciplinarmente. Spetterà agli organi competenti la potestà di infliggere sanzioni disciplinari adeguate e proporzionate alla violazione delle norme deontologiche, previste dagli Art. 26, 27 e 28 del DPR n° 283 del 12.7.99

RAPPORTI CON L'ORDINE

Art. 7 Doveri di collaborazione

Il Tecnologo Alimentare ha il dovere di collaborare con il proprio Ordine professionale.

Art. 8 Doveri di rispetto

Il Tecnologo Alimentare ha il dovere di rispettare tutto ciò che viene deliberato dal Consiglio dell'Ordine Regionale e Nazionale, accettando e promuovendo le iniziative e gli indirizzi impartiti dal proprio Ordine a tutela della categoria e della professione. Ogni iscritto è tenuto a riferire al Consiglio fatti a sua conoscenza relativi alla professione che richiedano iniziative o interventi collegiali.

RAPPORTI CON I COLLEGHI

Art. 9 Doveri di lealtà e correttezza

Il Tecnologo Alimentare ha il dovere di svolgere la propria attività professionale con lealtà e correttezza nei confronti dei colleghi Tecnologi Alimentari, cercando di affermare un'identità professionale ed una cultura comune nei differenti settori in cui la professione si articola.

Art. 10 Divulgazione Codice Deontologico

Il Tecnologo Alimentare si impegna a sostenere a vantaggio proprio e dei colleghi, l'autonomia e l'indipendenza della professione da ogni influenza e condizionamento e a divulgare le regole del Codice Deontologico.

Art. 11 Doveri di imparzialità

Il Tecnologo Alimentare, tanto nei rapporti pubblici che in quelli privati, deve astenersi dall'esaltare e dall'enfatizzare la propria competenza e/o i risultati ottenuti. Quando si troverà nella situazione in cui dovrà rappresentare pubblicamente la categoria, è tenuto ad uniformare il proprio comportamento ed i propri discorsi ai principi del dialogo e del rispetto delle idee degli altri professionisti.

Art. 12 Assenza di preconcetti

Il Tecnologo Alimentare deve astenersi dall'esprimere apprezzamenti e giudizi negativi sull'attività professionale dei colleghi. Tale comportamento, ove sia rivolto al procacciamento della clientela a danno di altri colleghi, andrà valutato con particolare severità. Se al contrario possiede invece motivate riserve sul comportamento professionale di colleghi, deve informare il Consiglio dell'Ordine di appartenenza.

Art. 13 Sostituzione di un collega

Il Tecnologo Alimentare che è chiamato da un collega a sostituirlo per un periodo concordato, è tenuto a cessare la sua attività al ritorno di quest'ultimo. È tenuto ad aggiornare il collega relazionando circa il lavoro svolto. Gli onorari spettanti devono essere preventivamente concordati tra i medesimi, nel rispetto della dignità professionale; nei casi controversi o dubbi, è necessario rivolgersi al Consiglio dell'Ordine, al quale spetta decidere come arbitro tra le parti.

Il Tecnologo Alimentare chiamato a subentrare in un incarico già affidato ad altri, potrà accettarlo solo dopo aver accertato che la committenza abbia esonerato i primi incaricati.

RAPPORTI CON LE ASSOCIAZIONI

Art. 14 Costituzione di associazioni

I Tecnologi Alimentari iscritti all'Albo possono associarsi tra loro o con altri professionisti, per migliorare lo svolgimento della libera professione, a condizione che l'associazione costituita risulti da uno statuto sottoscritto da tutti i contraenti, non in contrasto con le Norme del presente Codice Deontologico e non interferiscano in modo scorretto con l'attività professionale di altri colleghi.

RAPPORTI CON I CLIENTI

Art. 15 Dovere di segretezza

Il Tecnologo Alimentare è tenuto a mantenere il segreto professionale astenendosi dal divulgare informazioni, dati, risultati e circostanze di cui è venuto a conoscenza nell'espletare la propria professione, a meno che non sussista il formale consenso da parte del cliente. Costituiscono inoltre eccezione alla regola i casi in cui la divulgazione di alcune informazioni sia necessaria per scongiurare pericoli per la salute pubblica, frodi e sofisticazioni alimentari che si pongano in contrasto con le normative vigenti in materia.

Art. 16 Dovere di custodia

Il segreto professionale va protetto anche avendo cura di custodire adeguatamente, appunti, note scritte o informazioni di qualsiasi genere che riguardino il cliente. L'obbligo del segreto professionale permane anche dopo la cessazione del rapporto con il cliente.

Art. 17 Dovere di trasparenza

Il Tecnologo Alimentare, deve agire nel rispetto delle regole di imparzialità, efficienza, trasparenza, rifiutando di avvalersi della carica affidatagli a scopi di indebito vantaggio personale.

Lo stesso valga qualora sia chiamato ad esprimere giudizi o valutazioni comparative che riguardino i terzi.

Art. 18 Doveri di competenza

Il Tecnologo Alimentare, nello svolgimento della sua attività, persegue l'interesse del cliente e mette a sua disposizione con lealtà e diligenza le proprie competenze professionali, salvaguardando la sua autonomia nella scelta dei metodi, delle procedure e delle tecniche da utilizzare per la sua attività. È perciò responsabile dei risultati ottenuti, delle valutazioni, delle interpretazioni che ne ricava, del loro uso e della loro applicazione, salvo evidente inadempimento del cliente.

Art. 19 Doveri di oggettività

Il Tecnologo Alimentare deve fondare i risultati della sua attività professionale su evidenze oggettive, derivanti da documentazioni scientifiche, leggi, normative, prove e reperti di sua diretta conoscenza. Illustrando e rendendo noti tali risultati con obiettività.

Art. 20 Incarichi

Il Tecnologo Alimentare deve definire preventivamente e chiaramente con il committente i contenuti ed i termini degli incarichi professionali conferitigli, nel rispetto del presente codice.

Art. 21 Competenza dell'incarico

Se il Tecnologo Alimentare si rende conto che la prestazione a lui domandata richiede particolare specializzazione, non di pertinenza del Tecnologo Alimentare, mette a conoscenza il cliente e si astiene dall'impedirgli di ricorrere ad altro professionista, che possieda la specializzazione necessaria, a meno che lui stesso sia in grado di collaborare con altri professionisti nella risoluzione dell'attività o prestazione richiesta.

Art. 22 Onorario

Il Tecnologo Alimentare non deve percepire onorari inferiori a quelli indicati nella tariffa minima o nelle convenzioni concordate con l'Ordine; può tuttavia, presentare la propria opera a titolo gratuito, purché la forma ed il modo di tale comportamento non costituiscano artificio per una illecita concorrenza.

Salvo diversi accordi concordati preventivamente con il cliente, il Tecnologo Alimentare è tenuto a definire il suo onorario all'inizio della prestazione. In tal caso ulteriori richieste, saranno avanzate solo se motivate da evidenze oggettive.

Il Tecnologo Alimentare chiamato dal cliente, anche se occasionalmente, ha diritto a percepire un rimborso pari alla prestazione effettuata o al tempo impiegato, nella misura stabilita dal tariffario, anche se per cause sopravvenute a lui non imputabili, la prestazione venga interrotta o non abbia seguito.

Art. 23 Quietanze

Il Tecnologo Alimentare, a fronte di prestazioni professionali, è tenuto ad emettere regolare quietanza.

Art. 24 Recessione dal contratto

Il Tecnologo Alimentare deve recedere dal rapporto professionale quando insorga un conflitto di interessi con il cliente, quando insorga una qualunque causa di incompatibilità e quando la volontà del committente può indurre a compiere od avvallare azioni professionalmente scorrette. In tale caso è tenuto a compiere gli atti urgenti che si rendano necessari per non danneggiare il cliente e la sua figura professionale e recedere comunque dal rapporto professionale.

Il Tecnologo Alimentare che recede dall'incarico prima di aver completato la prestazione, adotta tutti i provvedimenti idonei alla salvaguardia degli interessi del committente o, se l'incarico è collegiale, degli altri colleghi.

RAPPORTI CON LA COLLETTIVITA'

Art. 25 Sicurezza igienico sanitaria

Le prestazioni professionali del Tecnologo Alimentare devono essere svolte nel rispetto delle norme di sicurezza igienico sanitarie dei prodotti alimentari, a salvaguardia della salute del consumatore.

Art. 26 Sicurezza alimentare

Il Tecnologo Alimentare, nell'ambito delle proprie responsabilità si impegna a vigilare sulla sicurezza e sulla qualità merceologica degli alimenti. Inoltre, quando egli riscontri irregolarità o situazioni che possano compromettere la qualità merceologica o la sicurezza degli alimenti e del consumatore, ha il dovere di segnalare il fatto al responsabile dell'attività o, se la situazione lo richiede, agli Organi competenti, affinché vengano presi gli opportuni provvedimenti.

Art. 27 Rispetto delle leggi

Nell'ambito della propria attività, il Tecnologo Alimentare, ha il dovere e la responsabilità di far rispettare le Leggi e le normative vigenti in materia alimentare e tutto ciò che concerne il settore, comunicando opportune delucidazioni circa il contenuto, l'ambito di applicazione e consigliando il corretto comportamento da adottare.

Art. 28 Valorizzazione delle risorse

Nell'ambito della propria attività il Tecnologo Alimentare si pone come obiettivo la massima valorizzazione delle risorse naturali e il minimo spreco di sostanze alimentari contribuendo alla realizzazione di efficaci sistemi di recupero e realizzando sistemi di valorizzazione di eccedenze.

Art. 29 Verifica prodotti alimentari

Nell'ambito delle produzioni ed innovazioni dei prodotti alimentari, per quanto di sua competenza, il Tecnologo Alimentare, prima di consentire l'immissione del prodotto sul mercato, è tenuto ad effettuare le verifiche necessarie a salvaguardia delle esigenze e della salute dei consumatori, con particolare riguardo a quelle categorie di consumatori con esigenze particolari.

Art. 30 Valorizzazione delle tecnologie alimentari

Il Tecnologo Alimentare, nei limiti delle proprie competenze e funzioni, deve favorire sia la valorizzazione delle produzioni tipiche ed artigianali, sia lo sviluppo industriale con tecnologie innovative, incoraggiando l'accrescimento economico e socio culturale. Fermo restando che l'applicazione dei metodi produttivi utilizzati garantiscano sempre e comunque la sicurezza igienico sanitaria e la salute del consumatore.

PUBBLICITA'

Art. 32 Modalità

Non è consentito in alcun caso utilizzare gli incarichi ricoperti nell'ambito del Consiglio dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari per scopi pubblicitari e/o commerciali personali.

E' consentita l'indicazione nei rapporti con i terzi (carta da lettera, rubriche professionali e telefoniche, repertori, banche dati, anche a diffusione internazionale) per illustrare i propri particolari rami di attività.

E' consentita l'informazione ai clienti e ai colleghi per quanto concerne l'organizzazione dell'ufficio, la propria esperienza e le attività professionali svolte.

In ogni caso l'attività di informazione consentita deve essere attuata in modo veritiero e nel rispetto dei doveri di dignità, decoro ed etica professionale in rispetto al presente Codice Deontologico.

Art. 33 Rapporti con la stampa

Nei rapporti con la stampa e con gli altri mezzi di comunicazione e diffusione il Tecnologo Alimentare deve ispirarsi a criteri di equilibrio e misura nel rilasciare dichiarazioni e interviste, sia per il rispetto dei doveri di discrezione e di riservatezza verso i clienti, sia per evitare atteggiamenti concorrenziali verso i colleghi. Viene fatto in ogni caso espresso divieto di uso di espressioni sconvenienti ed offensive, indipendentemente dalle disposizioni civili e penali, nell'attività professionale in genere.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 34 Delibere

Le regole riportate nel presente Codice Deontologico sono uniche ed hanno valenza a carattere Nazionale. Gli Ordini Regionali non possono emettere delibere inerenti l'etica professionale. Tuttavia l'Ordine Regionale potrà proporre all'apposita Commissione istituita dagli Ordini Regionali eventuali suggerimenti, ponendosi come unico obiettivo il migliore svolgimento dell'esercizio della professione stessa.

Tutte gli altri tipi di delibere emanate dagli Ordini, sia Regionali sia Nazionale, non possono in alcun caso essere in contrasto con quanto indicato nel presente Codice Deontologico.

Art. 35 Revisione

Le norme contenute nel presente Codice Deontologico saranno integrate e revisionate ogni anno dall'apposita Commissione istituita dagli Ordini Regionali, per adeguare il Codice stesso alle

problematiche che lo svolgimento della professione farà emergere. La revisione dovrà essere poi approvata dal Consiglio Nazionale.

Art. 36 Deposito Codice Deontologico

Il presente Codice Deontologico, è depositato presso il Ministero della Giustizia, il Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari, gli Ordini Regionali, gli Uffici Giudiziari ed Amministrativi interessati.

Le norme di questo codice costituiscono pure esemplificazioni dei comportamenti più ricorrenti e non limitano quindi l'applicazione di principi generali.

Il presente Codice Deontologico sostituisce qualunque precedente regola deontologica.