

ORIGINALE

COPIA



REGIONE CALABRIA  
GIUNTA REGIONALE

Deliberazione n. 103 della seduta del 12 GIU. 2015

Oggetto: Disposizioni Attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21.12.2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande. D.G.R. n. 286 del 14/07/2014 e D.G.R. 12/09/2014. Modifiche ed Integrazioni.

Presidente o Assessore/i Proponente/i: Guccione Carlo

Relatore (se diverso dal proponente):

Dirigente/i Generale/i: Antonio Nicola De Marco

Dirigente Generale reggente  
Dott. Antonio Nicola De Marco

Alla trattazione dell'argomento in oggetto partecipano:

		Giunta	Presente	Assente
1	Gerardo Mario OLIVERIO	Presidente	✗	
2	Vincenzo Ciccone	Vice Presidente	✗	
3	Antonino De Gaetano	Componente	✗	
4.	Carlo Guccione	Componente	✗	

Assiste il Dirigente Generale del Dipartimento Presidenza. Ennio Antonio Apicella

La delibera si compone di n. 3 pagine compreso il frontespizio e di n. 1 allegati.

Il dirigente di Settore

## LA GIUNTA REGIONALE

### VISTE le proprie deliberazioni:

- D.G.R. n. 286 del 14/07/2014, di approvazione delle "Disposizioni Attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21.12.2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande";
- D.G.R. n. 355 del 12/09/2014, di rettifica della D.G.R. n. 286/2014;

### Premesso

- Che l'art. 4 delle su indicate disposizioni attuative approvate con D.G.R. n. 286 e s.m.i. prevede al comma 3 la possibilità di svolgere un massimo del 10% del monte ore complessivo con utilizzo della Formazione a Distanza (FAD);

### Atteso

- che l'evoluzione delle nuove tecnologie, i cambiamenti dei ritmi di vita e della stessa concezione della formazione hanno reso possibile l'affermazione di una modalità peculiare e attuale di formazione a distanza (FAD), indicata con il termine e-learning: modello formativo interattivo nel quale operi una piattaforma informatica che consente ai discenti di interagire con i tutor e anche tra loro;
- che sono presenti sul territorio enti di formazione accreditati dotati di piattaforma informatica interessati alla realizzazione di percorsi formativi per tutta la durata del corso con modalità FAD ;

### Considerato

- che l'erogazione della FAD per il corso di somministrazione alimenti e bevande e la sua fruizione da parte dei partecipanti deve essere rintracciabile, monitorabile e verificabile attraverso la stampa di report rilevanti la data e l'arco temporale di collegamento da parte dei soggetti in formazione, nelle singole unità didattiche;
- che condizione necessaria al legittimo ricorso all'e-learning è l'individuazione di un esperto (tutor o docente) in grado di garantire la costante raccolta di osservazione, esigenze e bisogni specifici degli utenti attraverso un continuo raffronto degli stessi con i docenti;
- che l'esame finale, al fine di verificare le competenze acquisite dai discenti, si dovrà svolgere presso la sede accreditata dell'ente di formazione in presenza di una commissione così composta:
  - a) un componente della Regione Calabria in qualità di presidente;
  - b) due docenti ( esperti nel settore) nominati dall'ente di formazione;
- che in sede di esame finali la Commissione nominata valuterà un numero di allievi pari a quello previsto per l'accreditamento della sede formativa dell'ente gestore;

**Su proposta** dell'Assessore allo Sviluppo Economico, Lavoro, Formazione Professionale, e Politiche Sociali Carlo Guccione , formulata sulla base dell'istruttoria compiuta della relativa struttura il cui dirigente si è espresso sulla regolarità amministrativa dell'atto;

## DELIBERA

Per quanto espresso in premessa:

1) di integrare l'art. 4 delle disposizioni attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21.12.2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande approvate con D.G.R. n. 286 e s.m.i. come di seguito:

L'erogazione totale delle attività in FAD è consentita agli enti di formazione accreditati dotati di piattaforma informatica.



**Disposizioni attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21.12.2011 sulla durata e sul contenuto dei corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'art.71, comma 6, lett. A) del d.lgs 26.03.2010, n. 59, recante "attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa i servizi nel mercato interno".**

### **Premessa**

La legislazione sulla sicurezza alimentare, negli ultimi anni, è stata sottoposta ad una revisione totale da parte dell'Unione Europea. Infatti con l'introduzione dei nuovi Regolamenti comunitari 852 – 853 – 854 - 882 (che fanno parte del pacchetto igiene – Hygiene Package) e la sostituzione di 17 direttive verticali tra cui 8 relative alle carni, viene ridefinito un nuovo sistema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, con regole, ruoli e responsabilità assegnate alle diverse fasi della filiera alimentare.

L'attenzione alla salute pubblica deve costituire il filo conduttore dell'erogazione del servizio di commercio e di somministrazione di alimenti e bevande, anche in un'ottica di conformità alle Politiche Comunitarie che costantemente richiamano alle tematiche della salute pubblica in termini di garanzie nei confronti della prevenzione delle cause di rischio per la salute dell'uomo, dell'integrazione delle azioni preventive con quelle di corretta gestione logistica dell'esercizio nonché della riduzione delle cause di malattia e di mortalità legate alle carenze igieniche nell'alimentazione.

Sulla base di tali orientamenti, la formazione deve costituire un valore aggiunto a favore dell'efficacia e della qualità del servizio in funzione della salute pubblica, pertanto è fondamentale che la formazione sia finalizzata ai seguenti obiettivi primari:

- l'apprendimento da parte degli esercenti di comportamenti responsabili e consapevoli nel commercio e somministrazione di alimenti e bevande in modo da garantire la salute del consumatore;
- informazioni sulle procedure da adottare in materia di sicurezza e igiene degli alimenti e degli obblighi di legge a cui sottostare.

### **Art. 1 Requisiti professionali**

L'imprenditore che vuole esercitare un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare o un'attività di somministrazione di alimenti e bevande, anche se effettuate nei confronti di una cerchia determinata di persone, deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti professionali (D.lgs. n. 59/2010, art. 71, comma 6):

- a) avere frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano;
- b) avere prestato la propria opera, per almeno due anni, anche non continuativi, nel quinquennio precedente, presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti, o in qualità di socio lavoratore o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado, dell'imprenditore in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale;
- c) essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di laurea, anche triennale, o di altra scuola ad indirizzo professionale, almeno triennale, purché nel corso di studi siano previste materie attinenti al commercio, alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.

## **Art. 2 Corso di formazione e materie di insegnamento**

Il percorso formativo rivolto agli esercenti un'attività commerciale nel settore alimentare o di somministrazione di alimenti e bevande deve fornire le competenze necessarie a svolgere l'attività nel rispetto di tutte le procedure idonee a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti, al fine di tutelare la salute del consumatore e prevenire i rischi per la salute pubblica.

La formazione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di standard professionali varrà al riconoscimento della figura professionale dell'Addetto al Commercio e alla Somministrazione di Alimenti e Bevande.

L'Addetto al Commercio e alla Somministrazione di Alimenti e Bevande assiste orienta e informa il cliente; cura e dispone i prodotti e svolge, essenzialmente, una funzione di servizio e di assistenza alla clientela.

A tal fine, l'erogazione del servizio commerciale di vendita e di somministrazione di alimenti e bevande è considerato come il risultato di una sequenza di fasi di attività lavorative alle quali corrispondono specifiche competenze acquisibili mediante la partecipazione a corsi di formazione che sviluppano le seguenti aree tematiche:

### **1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti**

Richiede una serie di competenze finalizzate ad identificare le caratteristiche merceologiche e il valore organolettico dei prodotti oggetto di manipolazione e trasformazione anche in un'ottica di corretta informazione al consumatore.

### **2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti**

Richiede una serie di competenze necessarie ad effettuare il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande: a) nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e a tutela della salute dei consumatori, b) nella corretta applicazione del sistema di autocontrollo prevista dal sistema HACCP, c) trattare correttamente le diverse tipologie di alimenti al fine di garantire la qualità igienica e la sicurezza degli stessi finalizzata alla tutela della salute del consumatore.

### **3. Gestione sicura del luogo di lavoro, prevenzione degli incendi e adozione procedure antincendio**

Richiede una serie di competenze necessarie ad adottare comportamenti idonei a prevenire i rischi di infortunio sul luogo di lavoro con particolare riferimento al corretto utilizzo degli strumenti e delle apparecchiature necessarie per l'esperimento dell'attività lavorativa di specie; motivare dipendenti e collaboratori ad assumere comportamenti consapevoli. Acquisire competenze necessarie al corretto utilizzo di impianti ed attrezzature in un'ottica di prevenzione incendi e alla diffusione degli idonei comportamenti da adottare in caso di incendio.

### **4. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale**

Richiede una serie di competenze necessarie a tenere sotto controllo gli adempimenti amministrativi, fiscali e, finanziari inerenti l'attività commerciale. Definire gli elementi di funzionamento organizzativo e gestionale di un esercizio di commercio e/o di somministrazione di alimenti e bevande; riconoscere gli elementi essenziali della normativa fiscale e tributaria, della normativa assicurativa e previdenziale e le tipologie contrattuali del settore.

### **5. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale**

Richiede una serie di competenze necessarie a favorire ed ottimizzare l'organizzazione e la gestione commerciale dell'esercizio commerciale, attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali di marketing e comunicazione commerciale, ottimizzazione delle scorte di magazzino nell'ottica della prevenzione dei rischi di deperibilità delle giacenze.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sicurezza</li> <li>• Formazione e Informazione del personale</li> <li>• L'incendio e la prevenzione con particolare riferimento agli strumenti e alle attrezzature utilizzate per la manipolazione, preparazione e trasformazione degli alimenti;</li> <li>• Gestione delle emergenze</li> <li>• Uso degli Estintori</li> </ul>	
4. Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale dell'esercizio commerciale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il lavoro autonomo: Adempimenti e autorizzazioni per avviare un esercizio</li> <li>• Legislazione vigente e sanzioni amministrative</li> <li>• Sistema contabile: Regimi contabili e tenuta della contabilità. Operazioni bancarie e finanziamenti. Strumenti e modalità di pagamento</li> <li>• Sistema Fiscale: Imposte, Tasse, Tributi</li> <li>• Ricavi e costi aziendali; Budget d'esercizio; Bilancio</li> <li>• Assistenza e previdenza per i titolari di esercizi commerciali e d esercizi pubblici. Assistenza e previdenza per il lavoratore dipendente. Rapporti con gli Enti previdenziali ed assistenziali</li> <li>• Tipologie di contratto di lavoro: l'apprendistato, i contratti di inserimento, il contratto di lavoro a tempo determinato, il contratto di lavoro indeterminato, il contratto di lavoro part-time</li> <li>• Diritti e doveri del datore di lavoro e dei lavoratori</li> </ul>	30 ore
5.Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assortimento, gestione e rotazione delle scorte</li> <li>• Il marketing di base</li> <li>• Marketing mix dell'impresa commerciale</li> <li>• Tecniche di comunicazione interpersonale, accoglienza e fidelizzazione del cliente e di negoziazione commerciale</li> <li>• La psicologia della vendita e del consumatore</li> <li>• Il ruolo della pubblicità</li> <li>• Metodi di mise en place. Preparazione del tavolo di servizio/consolle</li> </ul>	20 ore

La Regione Calabria, così come stabilito dal punto 6 dell'Accordo, garantisce l'effettuazione dei corsi attraverso soggetti accreditati. A tal fine saranno considerate in via prioritaria le Camere di Commercio, le organizzazioni imprenditoriali del commercio più rappresentative e gli enti da queste costituite. Sono, altresì, considerati soggetti autorizzati all'erogazione dei corsi , le Agenzie formative accreditate nella Regione Calabria.

### **Art. 3 Indicazioni metodologiche**

Considerati gli obiettivi primari, l'attività formativa deve assicurare non soltanto la consapevolezza del fare, ma soprattutto del perché si opera in una data maniera, al fine di motivare costantemente gli operatori a mantenere gli appropriati standards di qualità e igiene degli alimenti, favorendo così un corretto *modus operandi* permanente.

La realizzazione dell'attività formativa deve svilupparsi attraverso un'equilibrata sequenza di lezioni frontali ed esercitazioni pratiche trasmettendo con linguaggio semplice, ma efficace, nozioni teoriche di base indispensabili per governare con responsabilità specifiche situazioni lavorative, oggetto delle esercitazioni pratiche.

L'acquisizione di tutte le competenze riferibili ai moduli formativi consente lo svolgimento con professionalità e nel rispetto della normativa vigente dell'attività di commercio e somministrazione alimenti e bevande.

Nello specifico, per quanto previsto dal punto 3 dell'Accordo Stato e Regioni del 21.12.2011, le materie oggetto del corso saranno modulate *per almeno il 50%* con l'obiettivo di garantire l'apprendimento delle *disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché degli aspetti igienico sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi che conservati e alla pertinente normativa di settore*.

In linea con i predetti principi si individua la seguente tabella che indica tassativamente i minimi contenutistici ed il monte ore dettagliato per singola area di attività:

Area di attività	Materie di insegnamento	Durata minima
1. Riconoscimento merceologico ed etichettatura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura.</li> <li>• Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs 109/92 e s.m.i.</li> <li>• Normativa Nazionale e Regionale delle produzioni agroalimentari.</li> </ul>	10 ore
2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L.R. ... Legge 25 agosto 1991, n.287; L.283/1962 e sue modifiche ed integrazioni; DPR 327/1980; D.Lgs 193/2007; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 2073/2005. (Regolamenti del pacchetto igiene – Hygiene Package)</li> <li>• Il sistema HACCP: Principi, scopi campo di applicazione e normativa di riferimento; Programmazione operativa per l'attuazione;</li> <li>• I rischi igienico sanitari per : locali, strumenti e attrezzature, produzione e prodotti, personale</li> <li>• Pulizia ordinaria giornaliera, straordinaria, modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti.</li> <li>• I rischi per gli alimenti nella produzione, preparazione, stoccaggio, cottura, manipolazione, trasformazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione (analisi delle cause e del processo)</li> <li>• Procedure da seguire in ipotesi di rilevazione di prodotti che rappresentano rischio per la salute</li> <li>• Le principali alterazioni e contaminazioni cui sono soggetti gli alimenti ed i relativi fattori responsabili di malattie di origine alimentare; tossinfezioni ed intossicazioni alimentari; contaminanti biotici e abiotici degli alimenti</li> <li>• La deperibilità degli alimenti</li> <li>• Metodi di conservazione degli alimenti</li> </ul>	20 ore
3. Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il quadro normativo vigente in tema di sicurezza: Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>• I rischi presenti sul luogo di lavoro e le modalità di prevenzione</li> <li>• Primi interventi di pronto soccorso in caso di infortunio</li> <li>• Gestione della documentazione obbligatoria</li> <li>• Il rapporto con il rappresentante dei lavoratori per la</li> </ul>	20 ore

#### **Art. 4 Durata dei corsi**

I corsi di formazione devono avere durata non inferiore a 100 ore con un **massimo di assenze consentite del 25%** del monte ore complessivo.

Il numero totale degli allievi per ogni corso non dovrà superare le 30 unità.

Formazione a distanza – FAD: è possibile svolgere, previa comunicazione all'inizio del corso, un massimo del 10% del monte ore complessivo con l'utilizzo della Formazione a distanza (FAD) esclusi i moduli inerenti l'igiene e la sicurezza dei prodotti e la tutela della salute del consumatore. L'erogazione delle attività FAD devono essere oggettivamente verificabili.

L'erogazione totale delle attività in FAD è consentita agli enti di formazione accreditati dotati di piattaforma informatica.

La fruizione della FAD da parte dei partecipanti deve essere rintracciabile, monitorabile e verificabile attraverso la stampa di report rilevanti la data e l'arco temporale di collegamento da parte dei soggetti in formazione, nelle singole unità didattiche;

#### **Art. 5 Requisiti di accesso**

Al fine dell'ammissione al corso di formazione sono necessari i seguenti requisiti:

- maggiore età
- adempimento dell'obbligo scolastico.

Oltre ai requisiti di cui sopra, gli stranieri devono dimostrare una sufficiente conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo: tale conoscenza può essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti dei soggetti attuatori.

#### **Art. 6 Docenti**

Lo svolgimento dell'attività didattica è assicurato da personale docente in possesso del diploma di laurea attinente alle materie insegnate o che abbia maturato almeno 5 anni di esperienza nella disciplina e/o attività di settore, oggetto dell'insegnamento, i cui curricula sono depositati presso l'ente gestore del corso.

In ipotesi di erogazione del corso in modalità FAD deve essere assicurata la presenza di un esperto (tutor o docente), con esperienza triennale in materia, in grado di garantire la costante raccolta di osservazione, esigenze e bisogni specifici degli utenti attraverso un continuo raffronto degli stessi con i docenti;

#### **Art. 7 Esame finale**

Al termine del corso va effettuata una prova di verifica finalizzata ad accertare il grado di preparazione professionale.

Sono ammessi a sostenere la prova di verifica coloro i quali abbiano regolarmente frequentato i corsi almeno per il 75% delle ore obbligatorie previste.

L'esame finale, è articolato in una prova scritta ed una orale.

La prova scritta consiste nella risoluzione, alla presenza della commissione d'esame, di trenta domande a risposta multipla.

La prova si considera superata da parte di chi ha dato risposta esatta ad almeno ventuno domande.

La prova orale, consiste in un colloquio diretto ad accertare la conoscenza del candidato delle materie di insegnamento.

Ai candidati che abbiano superato le prove finali, l'ente gestore rilascia un attestato di qualifica.

La Commissione esaminatrice istituita dai soggetti attuatori dovrà essere composta da un componente della Regione Calabria in qualità di presidente e da due docenti ( esperti nel settore) nominati dall'ente di formazione ;

In ipotesi di corso realizzato in modalità FAD, in sede di esame finale, la Commissione nominata valuterà un numero di allievi pari a quello previsto per l'accreditamento della sede formativa dell'ente gestore;

La fruizione della FAD da parte dei partecipanti deve essere rintracciabile, monitorabile e verificabile attraverso la stampa di report rilevanti la data e l'arco temporale di collegamento da parte dei soggetti in formazione, nelle singole unità didattiche;

2) di integrare l'art. 6 come di seguito:

In ipotesi di erogazione del corso in modalità FAD deve essere assicurata la presenza di un esperto (tutor o docente), con esperienza triennale in materia, in grado di garantire la costante raccolta di osservazione, esigenze e bisogni specifici degli utenti attraverso un continuo raffronto degli stessi con i docenti;

3) di modificare e integrare l'art. 7 comma 8 come di seguito:

la Commissione esaminatrice istituita dai soggetti attuatori dovrà essere composta da un componente della Regione Calabria in qualità di presidente e da due docenti (esperti nel settore) nominati dall'ente di formazione;

In ipotesi di corso realizzato in modalità FAD, in sede di esame finale, la Commissione nominata valuterà un numero di allievi pari a quello previsto per l'accreditamento della sede formativa dell'ente gestore;

4) di approvare le Disposizioni Attuative ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21.12.2011 relative ai corsi professionali per l'avvio dell'attività di commercio nel settore merceologico, alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande" così come modificate e integrate di cui all'Allegato 1 parte integrante del presente atto;

5) di provvedere alla pubblicazione integrale del provvedimento sul BURC a cura del Dipartimento proponente ai sensi della legge regionale 6 aprile 2011, n. 11, a richiesta del Dirigente Generale del Dipartimento Proponente,

6) di disporre che la presente deliberazione sia pubblicata sul sito istituzionale della Regione Calabria, a cura del Dirigente Generale del Dipartimento proponente, ai sensi del Decreto Legislativo 14 marzo 2013, n. 33.

**IL DIRIGENTE GENERALE  
DEL DIPARTIMENTO DI PRESIDENZA**

*Avv. Ennio Antonio Apicella*

**IL PRESIDENTE**



Del che è redatto processo verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:  
Il Verbalizzante

Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data  
16 GIU. 2015 al Dipartimento interessato  al Consiglio Regionale  alla Corte dei Conti

L'impiegato addetto