

- Copia -
ORIGINALE
30701



REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE

Deliberazione n. 286 della seduta del 14/07/2014.

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.

Presidente o Assessore/i Proponente/i: Nazzareno Salerno

 **L'Assessore**
Nazzareno Salerno

Relatore (se diverso dal proponente):

Dirigente/i Generale/i: Vincenzo Caserta

Alla trattazione dell'argomento in oggetto partecipano:

		Giunta	Presente	Assente
1	Giuseppe SCOPELLITI	Presidente		
2	Antonella STASI	Vice-Presidente F.F.	X	
3	Alfonso DATTOLO	Componente	X	
4.	Mario CALIGIURI	Componente	X	
5.	Luigi FEDELE	Componente	X	
6.	Demetrio ARENA	Componente	X	
7.	Giuseppe GENTILE	Componente	X	
8.	Giacomo MANCINI	Componente	X	
9.	Francesco PUGLIANO	Componente	X	
10.	Nazzareno SALERNO	Componente	X	
11.	Domenico TALLINI	Componente	X	
12.	Michele TREMATERRA	Componente	X	

Assiste il Dirigente Generale del Dipartimento Presidenza. F.F.

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

Il dirigente di Settore

Dott. Vincenzo Caserta

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO

il Decreto Legislativo 26 marzo 2010, n.59, recante "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi del mercato interno" e, in particolare, l'art.71 che disciplina i requisiti di accesso e di esercizio delle attività commerciali, prevedendo, al comma 6, che l'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di una attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi ha frequentato con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

- la disposizione contenuta nel comma 7 dello stesso art. 71 del D.Lgs. n.59/2010, che abroga il comma 5 dell'art. 5 del Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n.114, relativo ai requisiti di accesso e di esercizio dell'attività relativa al settore merceologico alimentare;
- l'art.4 del Decreto Legislativo 28 agosto 1997, n.281 che prevede che il Governo, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, in attuazione del principio di leale collaborazione e nel perseguimento di obiettivi di funzionalità, economicità ed efficacia dell'azione amministrativa, possano concludere in sede di Conferenza Stato-Regioni accordi, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune;
- il nuovo testo dell'Accordo Stato e Regioni del 21 dicembre 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'articolo 71, comma 6, lettera a) del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59. (sviluppo economico) Accordo ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

VISTE le proprie deliberazioni:

- L.R. n.17 dell'11/06/1999 contenente le "Direttive regionali in materia di commercio" in attuazione del D.Lgs n.114/98 e, in particolare l'art.20 relativo all'attività di formazione per gli operatori commerciali e della Deliberazione del Consiglio Regionale n.407 del 18/01/2000;
- D.G.R. n.867/ del 29/12/2010 con la quale sono adottati i criteri di indirizzo e coordinamento della direttiva 2006/123/CE, del D.Lgs n.59 del 26/03/2010 e della Legge 30/07/2010-n.122;

CONSIDERATA la necessità di garantire:

- 1) un livello formativo e professionale omogeneo su tutto il territorio nazionale, in grado di qualificare i soggetti che intendono avviare e svolgere l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- 2) una adeguata conoscenza degli elementi e dei contenuti dei corsi in materia di igiene, sanità e sicurezza per acquisire competenze, capacità di gestione e conoscenza degli alimenti, delle tecniche, delle procedure di manipolazione e preparazione degli alimenti stessi;

CONSIDERATO che ai sensi dell' dell'Accordo Stato - Regioni del 21 dicembre 2011, i corsi professionali abilitanti all'esercizio del commercio dei prodotti appartenenti al settore alimentare e all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande devono:

- garantire un'adeguata formazione dei soggetti operanti presso gli esercizi, che rappresenta requisito indispensabile per garantire l'igiene e la sicurezza alimentare dei prodotti, la tutela della salute e l'informazione dei consumatori ai sensi del Codice del Consumo;
- avere una durata complessiva di almeno 90 ore di cui il cinquanta per cento deve avere per oggetto materie idonee a garantire l'apprendimento delle disposizioni relative alla salute, alla sicurezza e all'informazione del consumatore nonché materie attinenti agli aspetti igienico-sanitari relativi alla conservazione, manipolazione, preparazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, sia freschi che conservati e alla pertinente normativa di settore;

CONSIDERATO che le Regioni

- 1) stabiliscono le modalità di organizzazione dei corsi professionali abilitanti e, nell'ambito delle proprie competenze, possono prevedere una durata superiore al limite delle novanta ore e l'inserimento di ulteriori materie;
- 2) nell'ambito delle proprie competenze possono, altresì, prevedere specifici corsi di aggiornamento finalizzati sia ad elevare il livello professionale che a riqualificare gli operatori in attività, nonché prevedere forme di incentivazione per la partecipazione ai corsi dei titolari delle imprese del settore;
- 3) così come stabilito dal punto 6 dell'Accordo, garantiscono l'effettuazione dei corsi attraverso soggetti accreditati e/o attraverso soggetti specificamente autorizzati secondo i propri sistemi di formazione, nonché tramite rapporti convenzionali con altri soggetti idonei. 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.

Su proposta dell'Assessore al Lavoro, alla Formazione Professionale, alla Famiglia ed alle Politiche Sociali dott. Nazzareno Salerno, formulata sulla base dell'istruttoria compiuta della relativa struttura il cui dirigente si è espresso sulla regolarità amministrativa dell'atto;

DELIBERA

- 1) di approvare, per quanto esposto in premessa, le "Disposizioni Attuative" per la realizzazione del corso professionale per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande, ai sensi dell'accordo Stato e Regioni del 21 dicembre 2011 e del D.lgs. n. 59/2010, art. 71, comma 6, lettera a) di cui all'Allegato 1, parte integrante del presente atto;
- 2) 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,
- 3) 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 PRESIDENZA** F.F.



IL PRESIDENTE F.F.



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 15 LUG. 2014 al Dipartimento interessato ☒ al Consiglio Regionale ☐ alla Corte dei Conti ☐

L'impiegato addetto

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 sviluppino 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.



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"> Merceologia del settore alimentare e relativa etichettatura. Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti D.Lgs 109/92 e s.m.i. Normativa Nazionale e Regionale delle produzioni agroalimentari. 	10 ore
2. Manipolazione igienica e sicura degli alimenti.	<ul style="list-style-type: none"> 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) Il sistema HACCP: Principi, scopi campo di applicazione e normativa di riferimento; Programmazione operativa per l'attuazione; I rischi igienico sanitari per : locali, strumenti e attrezzature, produzione e prodotti, personale Pulizia ordinaria giornaliera, straordinaria, modalità di raccolta e rimozione dei rifiuti. I rischi per gli alimenti nella produzione, preparazione, stoccaggio, cottura, manipolazione, trasformazione, confezionamento, conservazione, distribuzione, somministrazione (analisi delle cause e del processo) Procedure da seguire in ipotesi di rilevazione di prodotti che rappresentano rischio per la salute 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 La deperibilità degli alimenti Metodi di conservazione degli alimenti 	20 ore
3. Gestione sicura del luogo di lavoro. Prevenzione incendi ed adozione delle procedure antincendio	<ul style="list-style-type: none"> Il quadro normativo vigente in tema di sicurezza: Elementi di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro I rischi presenti sul luogo di lavoro e le modalità di prevenzione Primi interventi di pronto soccorso in caso di infortunio Gestione della documentazione obbligatoria Il rapporto con il rappresentante dei lavoratori per la 	20 ore



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



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.

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.

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 80% 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 nel rispetto della normativa regionale in materia.



