

VISTA la l.r. n. 95 del 7 giugno 1980 "Disciplina della formazione professionale in Lombardia";

VISTA la D.G.R. n. IV/46422 del 12 settembre 1989 concernente "Istruzioni e direttive sui corsi professionali per il commercio di cui all'art. 5, punto 3 della legge 11 giugno 1971, n. 426, art. 5, lettera d) della legge 17 maggio 1983, n. 217 e art. 48 bis della l.r. n. 95 del 7 giugno 1980 e successive modificazioni";

VISTA la l.r. n. 1 del 5 gennaio 2000 "Riordino del sistema delle autonomie in Lombardia. Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dallo Stato alle Regioni ed agli enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59;

**VISTO** il Programma triennale per lo sviluppo del settore commerciale 2003-2005;

**VISTA** la D.G.R. n. VII/17334 del 30 aprile 2004 concernente il conferimento alle Province, nell'ambito del processo di delega in materia di formazione professionale, di compiti e funzioni relativi alle commissioni d'esame, al rilascio di attestati/certificazioni, inerenti i corsi di formazione professionale di competenza provinciale e i corsi di cui all'art. 27 della l.r. n. 95 del 1980;

**VISTA** la l.r. n. 30 del 24 dicembre 2003 "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti e bevande" ed in particolare l'articolo 6, comma 1, in base al quale l'esercizio delle attività di somministrazione è subordinato alla frequenza di un corso professionale istituito o riconosciuto dalla Regione Lombardia o da un'altra Regione;

**CONSIDERATO** che il comma 5 dell'articolo sopra indicato prevede che la Giunta Regionale con apposita deliberazione definisca le modalità di organizzazione, la durata, le materie e i requisiti di accesso alle prove finali del corso professionale abilitante alla somministrazione e alla vendita dei prodotti alimentari;

**RITENUTO** opportuno approvare le disposizioni concernenti i corsi abilitanti alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande al fine di dare piena attuazione al contenuto della l.r. n. 30 del 2003 di cui all'allegato "A" parte integrante e sostanziale del presente atto;

**PRESO ATTO** che la D.G.R. n. VII/17334 del 30 aprile 2004 diverrà efficace ed esecutiva a far data dal 1.09.2004 e che pertanto si rende necessario correlare l'efficacia ed esecutività del presente provvedimento a tale data;

VISTO l'esito delle consultazioni svolte con i rappresentanti degli enti locali e delle associazioni dei pubblici esercizi;

Su proposta degli Assessori al Commercio, fiere e mercati e alla Formazione, istruzione e lavoro;

Ad unanimità dei voti espressi nelle forme di legge

# **DELIBERA**

- 1. di revocare la D.G.R. n. IV/46422 del 12 settembre 1989 concernente "Istruzioni e direttive sui corsi professionali per il commercio di cui all'art. 5, punto 3 della legge 11 giugno 1971, n. 426, art. 5, lett. d) della legge 17 maggio 1983, n. 217 e art. 48 bis della l.r. n. 95 del 7 giugno 1980 e successive modificazioni";
- 2. di approvare le disposizioni concernenti i corsi abilitanti alla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande di cui all'allegato "A" parte integrante e sostanziale del presente atto, disponendone l'efficacia ed esecutività a far data dal 1.09.2004 in correlazione a quanto previsto dalla D.G.R. n. VII/ 17334 del 30 aprile 2004.

IL SEGRETARIO

## ALLEGATO A ALLA D.G.R. N° VII/18139 DEL 09/07/2004

DISPOSIZIONI CONCERNENTI I CORSI ABILITANTI ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE IN ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 6, COMMA 5 DELLA L.R. N. 30 DEL 24.12.2003.

PARTE I - Disciplina corsi abilitanti all'esercizio dell'attività di vendita dei prodotti del settore alimentare e di somministrazione di alimenti e bevande.

## Finalità, obiettivi, discipline e natura dei corsi

La finalità dei corsi previsti dal Programma Triennale per il settore commerciale di cui alla D.G.R. 30 luglio 2003 n. VII/871 e la L.R. 24 dicembre 2003 n. 30 è quella di garantire agli operatori interessati l'acquisizione del requisito professionale per l'esercizio delle relative attività.

I corsi disciplinati dal presente atto hanno natura abilitante in quanto costituiscono, ai sensi della vigente normativa, uno dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e della vendita di prodotti del settore merceologico alimentare.

I corsi professionali per il commercio relativi al solo settore merceologico alimentare restano disciplinati dalla D.G.R. n. VI/44532 del 30 luglio 1999.

#### **Finalità**

I corsi sono finalizzati a:

- fornire competenze di base relative alla sicurezza alimentare e al valore organolettico dei prodotti oggetto di manipolazione e di trasformazione, finalizzate anche alla corretta informazione del consumatore;
- fornire agli operatori le conoscenze necessarie affinché la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande sia effettuata nel rispetto delle condizioni e delle norme igienico-sanitarie a tutela della salute dei consumatori:
- permettere agli operatori di attuare percorsi di rintracciabilità dei prodotti alimentari onde poter procedere a ritiri mirati o fornire informazioni ai consumatori e ai funzionari responsabili dei controlli, evitando così disagi più estesi e ingiustificati quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo;
- fornire agli operatori conoscenze di base al fine della valorizzazione e promozione della cultura enogastronomia e delle produzioni tipiche della Regione;
- fornire agli operatori competenze di base per presidiare la gestione amministrativa della loro attività commerciale e le responsabilità previste dalle norme del settore e dalla legislazione penale afferente il comparto del Commercio.

### Obiettivi

Le indicazioni che seguono vengono espresse in termini di capacità/competenze da far acquisire e da verificare nella fase di valutazione per l'abilitazione.

Tali indicazioni fanno riferimento agli ambiti indicati dalle finalità e precisamente:

- riconoscere le caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali derrate alimentari e delle tipologie di mercati
- presidiare norme e criteri per l'etichettaggio e la tracciabilità degli alimenti
- riconoscere le cause di alterazione degli alimenti
- presidiare le condizioni igienico-sanitarie della persona, degli ambienti e delle strutture di conservazione, produzione e distribuzione/somministrazione degli alimenti
- presidiare la salubrità degli alimenti nelle fasi di stoccaggio, conservazione, trasporto e manipolazione
- riconoscere i principali documenti contabili
- presidiare gli adempimenti e le norme per la gestione amministrativa dell'impresa
- presidiare gli aspetti di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro
- riconoscere ed utilizzare strumenti e fonti di consultazione per la legislazione del lavoro, la legislazione del commercio, la legislazione fiscale e le norme igienico – sanitarie

Le modifiche delle indicazioni corsali sono a cura della Regione che provvede con il concorso delle Direzioni Generali competenti.

### Indicazioni metodologiche

Nella programmazione didattica, a cura dei soggetti attuatori, la selezione dei contenuti nell'ambito delle specifiche discipline dovrà tener conto delle caratteristiche degli allievi e dell'esigenza dell'applicazione operativa degli apprendimenti. Si prevede che vengano privilegiati metodi attivi che fanno riferimento alla realtà lavorativa per garantire l'acquisizione delle competenze professionali.

# Indicazioni sugli ambiti disciplinari:

Gli ambiti disciplinari del corso devono fare riferimento alle seguenti aree:

## 1) igienico-sanitaria comprendente:

nozioni generali di sanità, disciplina di cui al D. Lgs. n. 157 del 1997 (HACCP), D. lgs. n. 306 del 2002, D. Lgs. n. 181 del 2003 e legislazione a tutela dei consumatori. Limite minimo di 40 ore.

2) merceologica specifica per la somministrazione e per il settore alimentare comprendente: nozioni generali di merceologia e nozioni sulla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

Limite minimo di 40 ore.

3) legislazione e gestione aziendale comprendente:

nozioni generali di legislazione del lavoro, legislazione del commercio, legislazione penale riferita al settore commerciale, legislazione fiscale, gestione amministrativa e tecniche di promozione. Limite minimo 40 ore.

#### **Durata**

La durata del corso non può essere inferiore a 120 ore.

Per gli operatori già abilitati alla vendita dei prodotti del settore alimentare che intendono acquisire anche l'abilitazione alla somministrazione, il corso è di 30 ore, di cui 15 ore nelle materie concernenti la legislazione a tutela dei consumatori e 15 ore nella merceologia specifica per la somministrazione.

Per gli operatori già abilitati alla somministrazione di alimenti e bevande che intendono acquisire anche l'abilitazione alla vendita dei prodotti alimentari, il corso è di 30 ore, di cui 15 ore nelle materie concernenti la legislazione a tutela dei consumatori e 15 ore nelle materie relative al settore merceologico alimentare.

### Prove e certificazione

Il corso prevede il rilascio della Certificazione di frequenza e profitto secondo le procedure e quanto previsto dalle disposizioni della Direzione competente per l'Istruzione e la Formazione ai sensi della D.G.R. del 30/04/2004 n.17334.

Possono essere ammessi alle prove coloro che hanno raggiunto l'80 per cento di presenze del monte ore del corso.

Il certificato di frequenza e profitto verrà rilasciato a coloro che avranno superato con esito positivo le prove. Il giudizio finale sarà idoneo/non idoneo.

Le prove di valutazione per i corsi di 120 ore consistono in una prova scritta ed un colloquio.

Per i corsi di 30 ore la prova è limitata ad un colloquio nelle materie concernenti la legislazione a tutela dei consumatori e la merceologia specifica per la somministrazione.

#### Commissione esaminatrice

La costituzione della Commissione per le verifiche finali del corso ed il relativo funzionamento dello stesso sono di competenza delle Amministrazioni Provinciali e sono regolati dalle norme e procedure previste dalla D.G.R. del 30/04/2004 n.17334.

Tutti i costi relativi all'effettuazione delle prove finali dei corsi oggetto del presente provvedimento sono a carico dei soggetti attuatori degli stessi ai sensi della Circolare del 02/04/2004 n. E1.2004.0038938.

La composizione della Commissione dei corsi abilitanti è costituita da:

- il Presidente, nominato dalla Provincia ai sensi della normativa regionale vigente in materia;
- il Direttore del corso o suo delegato;
- un rappresentante dell'Azienda Sanitaria Locale;
- un rappresentante della Camera di Commercio territorialmente competente:

- un esperto di reti distributive designato dalla Direzione Generale Regionale competente in materia di commercio:
- un rappresentante delle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello provinciale.

La Commissione è validamente costituita con la presenza del Presidente e due dei suoi componenti.

# Requisiti iscrizione corsi

Possono iscriversi ai corsi di cui al presente atto:

- i cittadini italiani che abbiano compiuto 18 anni di età e che abbiano assolto l'obbligo scolastico;
- i cittadini di uno degli Stati membri dell'Unione Europea in possesso di titolo di studio, se non conseguito in Italia, equipollente a quello indicato per i cittadini italiani;
- gli stranieri residenti nel territorio della Repubblica Italiana che abbiano compiuto 18 anni di età, che siano in regola con le normative vigenti in materia di soggiorno ed in possesso del titolo di studio equipollente, nel rispetto degli accordi fra i vari Stati, a quello indicato per i cittadini italiani.

# Soggetti attuatori

I corsi saranno attivati dai soggetti accreditati ex art.5 della D.G.R. del 23/05/2003 n.13083 nella macrotipologia della formazione superiore e della formazione continua e permanente, in conformità alle disposizioni previste dall'art. 48 bis della I.r. n. 95 del 1980 e successive modificazioni e in relazione a quanto stabilito dalla I.r. n. 30 del 2003 e dalla L.R. n. 1 del 5 gennaio 2000.

L'effettuazione dei corsi di cui al presente atto viene garantita dalla Giunta Regionale anche tramite convenzioni con i soggetti attuatori dei medesimi, a condizione che siano accreditati ex art. 5 della D.G.R. del 23.05.2003, n. 13083 nella macrotipologia della formazione superiore e della formazione continua e permanente. A tal fine, come disposto dall'art. 6, comma 6 della I.r. n. 30 del 2003, saranno considerate in via prioritaria le organizzazioni del commercio, turismo e servizi più rappresentative a livello regionale, gli enti da queste costituiti e le CCIAA.

#### Controlli

La Provincia esercita l'attività di controllo prevista dalla normativa regionale vigente su tutte le attività formative attuate ai sensi del presente atto di cui al combinato disposto dell'art. 1 comma 2 e art. 11 del D.P.R. 20 ottobre 1998 n. 403, dando comunicazione alle Direzioni Generali competenti per materia di tutte le irregolarità riscontrate.

## Titoli equivalenti ai corsi abilitanti

Ai fini di quanto previsto dall'articolo 6, comma 1 della I.r. n. 30 del 2003 sono esentati dal corso professionale previsto dallo stesso coloro in possesso di:

- laurea in medicina e veterinaria;
- laurea in farmacia:
- laurea in scienze dell'alimentazione;

- laurea in biologia;
- laurea in agraria;
- laurea breve o specialistica attinente alla trasformazione dei prodotti alimentari o alla ristorazione;
- diplomi di maturità e diplomi triennali di istruzione professionale, diplomi e attestati di qualifica rilasciati dalle Regioni a conclusione di percorsi di durata non inferiore al biennio, attinenti la conservazione, la trasformazione, la manipolazione e la somministrazione di alimenti e bevande.

## PARTE II - Corsi di aggiornamento professionale

I soggetti titolari di una autorizzazione rilasciata ai sensi della L. n. 287 del 1991 che, in base a quanto previsto dall'articolo 24, comma 1, della I.r. n. 30 del 2003, previo aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria, intendono estendere l'attività in essere a quelle di cui al punto 6, lettere a), b), c) e d) degli indirizzi generali di cui all'articolo 8, comma 1 della stessa, approvati con D.G.R. n. VII/17516 del 17 maggio 2004, devono frequentare un corso di aggiornamento professionale, modulato come di seguito indicato.

La frequenza al corso di aggiornamento professionale viene chiesta anche ai soggetti che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui al punto 6, lettere I) ed m) degli indirizzi generali suddetti, in cui i servizi offerti sono assimilabili alle lettere a), b), c), e d) degli stessi.

# Indicazione sull'ambito disciplinare

L'ambito disciplinare del corso deve fare riferimento alla seguente area:

Area igienico sanitaria:

- procedure e tecniche dell'igiene delle persone, degli ambienti e delle attrezzature;
- contaminazione e conservazione degli alimenti;
- patologie trasmesse dagli alimenti;
- cleaning e sanificazioni.

Non meno di 4 ore.

L'obbligo dell'aggiornamento professionale di cui all'articolo 24 della I.r. n. 30 del 2003 può essere assolto anche mediante la partecipazione ai corsi di aggiornamento di cui all'articolo 4 della I.r. 4 agosto 2003, n. 12 "Norme relative a certificazioni in materia di igiene e sanità pubblica".

Al termine del corso viene rilasciato un certificato di frequenza da parte del soggetto attuatore nel quale sarà indicata la durata e il contenuto dello stesso.

Il certificato di frequenza sarà rilasciato a coloro che avranno raggiunto almeno l'80 per cento di presenze delle ore del corso.

### PARTE III - Disciplina degli esami da privatisti presso le Camere di Commercio

Ai sensi dell'art. 6 comma 2 della L.R. n. 30/03 sono ammessi all'esame di idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande coloro che hanno assolto agli obblighi scolastici e hanno prestato la propria opera, per almeno due anni nell'ultimo quinquennio, presso imprese esercenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, comprese le attività agrituristiche così come definite dall'allegato A punto 7 della l.r. n. 7 del 2000, dal Regolamento Regionale 24 dicembre 2001, n. 8 e dall'art. 3 del D. Lgs. n. 228 del 2001, in qualità di dipendente

qualificato addetto alla somministrazione, oppure, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS.

L'esame consiste in una prova scritta predisposta dalla Commissione d'esame e relativo colloquio attinente le nozioni su:

- legislazione sulla somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (accesso all'attività; pubblicità dei prezzi; orari di attività; locazione e avviamento commerciale);
- legislazione annonaria, igienico-sanitaria, sociale, penale e fiscale, relativamente all'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande;
- alimentazione (alimenti di origine vegetale e animale; bevande alcoliche e analcoliche; acque minerali e gassate; gelateria e pasticceria; conservazione degli alimenti e delle bevande)
- igiene della vendita (igiene dei locali e del personale; igiene della conservazione degli alimenti e delle bevande; avvelenamenti e tossinfezioni);
- amministrazione e contabilità aziendale;
- sistemi e tecniche di gestione;
- organizzazione del punto di somministrazione e gestione delle scorte.

Il superamento dell'esame di idoneità per la somministrazione di alimenti e bevande viene attestato dalla Camera di Commercio presso il quale si è svolto.

#### Commissione esaminatrice

La Commissione d'esame prevista dall'art. 6, comma 1, lettera b) della L.R. n. 30/03 è nominata dalla Giunta Camerale ed è formata dai seguenti componenti:

- il Presidente;
- un rappresentante dell'Azienda Sanitaria Locale;
- un esperto di reti distributive del commercio designato dalla Direzione Generale regionale competente in materia di formazione professionale, su indicazione della Direzione Generale competente in materia di commercio;
- un rappresentante delle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello provinciale.

Con la stessa procedura prevista per i membri effettivi della Commissione vengono nominati anche quelli supplenti.

La Commissione dura in carica due anni.