

**CORSO PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' DI COMMERCIO
NEL SETTORE MERCEOLOGICO ALIMENTARE – AGGIORNAMENTO TRIENNALE (16 ore)****a) Riferimenti normativi**

DGR 25-1952 del 31/07/2015, D.G.R. n. 24-1951 del 31/07/2015, DGR 13-2098 del 24/05/2011

D.Lgs. 193/07, Regolamento (CE) n. 852/2004, Regolamento (CE) n. 853/2004, Regolamento (CE) n. 854/2004

L'art. 5 della L.R. 38/2006 stabilisce al c. 3 che "i titolari di esercizio in attività, o loro delegati, hanno l'obbligo di frequentare, per ciascun triennio, un apposito corso di formazione sui contenuti delle norme imperative di legge in materia di igiene, sanità e di sicurezza"

Con DGR n. 103-12937 del 21.12.2009 è stato istituito tale corso di formazione obbligatorio di 16 ore. La frequenza al corso è obbligatoria. Le 16 ore devono essere completate nell'arco del triennio di riferimento.

L'obbligo formativo decorre dal 01/03/2022. Esso può essere conseguito nel triennio decorrente dal 01/03/2022 fino al 28/02/2025.

b) Destinatari

Il corso di aggiornamento si rivolge ai titolari di esercizio o loro delegati in attività di comparto della somministrazione di alimenti e bevande già in possesso dei requisiti professionali di cui all'art.71, comma 6, d.les n. 59/2010 e s.m.i.

A tutti i titolari o delegati in attività di vendita di prodotti alimentari ad uso umano (a titolo indicativo e non esaustivo: erboristerie, palestre che vendono integratori alimentari, negozi di alimentari e frutta e verdura)

c) Validità temporale e decorrenza del triennio

Il corso di formazione ha validità triennale e rispetta le seguenti scadenze (...), 01/03/2019 - 28/02/2022; 01/03/2022 – 28/02/2025, 01/03/2025 – 28/02/2028....

Per il triennio in corso 01/03/2022 – 28/02/2025 si deve tenere presente quanto segue:

- nel caso di conseguimento del requisito antecedentemente al 01/03/2022 e di avvio dell'attività o di subingresso nell'attività entro il 31/08/2021, l'obbligo formativo dovrà essere assolto nel triennio 01/03/2022 – 28/02/2025
- nel caso di conseguimento del requisito antecedentemente al 01/03/2022 e di avvio dell'attività o di subingresso nell'attività negli ultimi sei mesi di scadenza del triennio, ovvero nel periodo compreso tra l'1/09/2021 e il 1/03/2022, l'esercente avrà l'obbligo di frequentare il corso entro il primo anno del triennio successivo, ovvero entro il 01/03/2023, fermo restando la decorrenza del successivo triennio dal 01/03/2025 al 28/02/2028
- nel caso di conseguimento del requisito successivamente al 01/03/2022 e di avvio dell'attività o di subingresso nell'attività nel periodo compreso tra il 01/03/2022 e 01/03/2025, l'obbligo formativo dovrà essere adempiuto nel triennio successivo e perciò dal 01/03/2025 al 28/02/2028.

Chi non è tenuto ad aggiornarsi?

Non sono soggetti all'adempimento dell'aggiornamento triennale coloro che sono titolari autorizzazione alla somministrazione su area pubblica (ambulanti)

Inoltre, coloro che effettuano la somministrazione nell'ambito di:

- 1) circoli
- 2) bar/ristoranti di alberghi, pensioni, complessi ricettivi vari **limitatamente alle prestazioni rese agli alloggiati**
- 3) mense aziendali
- 4) mense di amministrazioni o enti o imprese pubbliche rivolte ai propri dipendenti
- 5) bar/ristoranti interne a scuole, ospedali, comunità religiose
- 6) bar/ristoranti sui mezzi di trasporto pubblico (treni, autobus...)

Operatori provenienti da altre Regioni

Sono ritenuti validi gli attestati di formazione obbligatoria di aggiornamento ufficialmente rilasciati, nel triennio di riferimento, da soggetti abilitati allo svolgimento di attività formative per conto della Regione di competenza.

Il soggetto deve presentarsi presso gli enti gestori dei corsi di formazione ai fini del completamento della frequenza obbligatoria e per conseguire l'attestato comprovante l'assolvimento della formazione obbligatoria periodica prevista dalla Regione Piemonte.

d) Programma corso:

Modulo Igiene e sanità (8 ore)

Argomenti: fattori di insalubrità delle sostanze alimentari, igiene dei locali, responsabilità del commerciante, preparazione e conservazione dei cibi, HACCP.

Modulo Sicurezza (4 ore)

Argomenti: misure generali di tutela, obblighi del datore di lavoro e del lavoratore, dispositivi di protezione individuale, formazione ed informazione del lavoratore.

Modulo Approfondimenti e aggiornamenti in materia di igiene, sanità e sicurezza (4 ore)

Argomenti: approfondimenti e aggiornamenti nelle materie di igiene, sanità e sicurezza con particolare riferimento all'aspetto legislativo e normativo anche sulla base di indicazioni e adempimenti previsti dai soggetti competenti.

Test di valutazione del grado di apprendimento del discente (1 ora)

e) Condizioni economiche e di erogazione del servizio:

Formazione d'aula presso SAGE Formazione con minimo 12 allievi ed un massimo di 25 per aula (calendario lezioni definito dalla segreteria di SAGE Formazione)

€ 100,00 (IVA ESCLUSA) / allievo, da pagarsi anticipatamente all'inizio del corso

È consentito un massimo di assenza pari al 10% delle ore complessive.

Non verranno rimborsati i pagamenti effettuati né in caso di impossibilità dell'allievo a partecipare al corso, né in caso di non superamento del corso stesso.

e) Criteri di valutazione:

Al termine del corso verrà somministrato un test di valutazione dell'apprendimento a risposta multipla, eventualmente integrato tramite colloquio.

f) Modalità di iscrizione:

Effettuare la preiscrizione contattando i nostri uffici ai seguenti recapiti:

- Tel 011/3587875
- Cell. 320/9627829
- Mail: info@sageformazione.org
- Mail: formazione.sageservizi@gmail.com