



SICUREZZA ALIMENTARE

H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point)

LABORATORIO
OMNIADUE LAB



Il sistema di sicurezza H.A.C.C.P. deve essere applicato e rispettato al fine di garantire l'immissione in commercio di prodotti sicuri per la salute dell'uomo

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) è un sistema che consente di applicare in maniera organizzata e razionale l'autocontrollo nell'ambito della filiera della produzione alimentare. Ma chi deve redigere questo sistema? Quali sono i decreti e le normative che delineano il piano di sicurezza alimentare e soprattutto, a quale scopo l'H.A.C.C.P. deve essere applicato?

La definizione e la redazione del sistema avviene direttamente a

cura del proprietario stesso dell'azienda che può scegliere di avvalersi della collaborazione di un consulente esperto in sicurezza il quale, essendo a conoscenza delle norme vigenti in tale ambito, individua i punti critici della specifica filiera alimentare e suggerisce quali sono le misure necessarie a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

Nel nostro Paese, la prima legge nell'ambito della sicurezza alimentare fu emanata nel 1962 e nel corso del tempo, tale legge è

stata revisionata e integrata con decreti, direttive e linee guida allo scopo ultimo di garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in materia di alimenti poiché la buona qualità del prodotto non è data soltanto dall'acquisto di materie prime di eccellenza ma anche dal controllo delle fasi di produzione. Da qui l'esigenza di controllare non solo il prodotto finito, pronto al consumo, ma bensì le varie fasi dei procedimenti di produzione allo scopo di evitare la cosiddetta "contaminazione secondaria" da cui derivano generalmente le più consistenti situazioni di rischio dell'uomo. Le cause di tali contaminazioni sono molteplici e possono essere ricondotte ad esempio all'ambiente di lavorazione non ben sanificato, al personale che entra in contatto con prodotti differenti che a loro volta possono essere serbatoio di germi patogeni e, ad esempio, dall'errato modo di conservare i materiali prodotti da qui quindi la necessità e il dovere di eseguire tamponi superficiali, analisi degli alimenti e corsi per la formazione di tutti gli enti e persone che operano in tale ambito. Pertanto il sistema di sicurezza (H.A.C.C.P.) deve essere applicato e rispettato al fine di garantire l'immissione in commercio di prodotti sicuri per la salute dell'uomo poiché, come già descritto precedentemente, le cause di contaminazione possono essere molteplici e di difficile individuazione.

OMNIADUE LAB

2 L

LABORATORIO ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

RICONOSCIMENTI DEL LABORATORIO
Accreditato ACCREDIA n. 0401

Autorizzato dal Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali al rilascio di certificati ufficiali nel settore vitivinicolo e oleico
Iscritto all'elenco dei laboratori autorizzati che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo Regione Umbria - HACCP

via dei Vasari n. 11, Fontanelle di Bardano - 05018 ORVIETO (TR)
Tel. 0763 342107 - Fax 0763 450002
e-mail: omnia2lab@yahoo.it

Prevenire (e controllare) è meglio che curare

GEOM. MAURO LORU



Ogni volta che sostengo, come docente, un corso di formazione per i lavoratori in base agli art. 37 e 73 del D.Lgs. 81/08, volutamente riporto i dati statistici relativi agli incidenti sui posti di lavoro, quanti di questi incidenti portano a invalidità (temporanea o permanente) e quanti poi sfociano invece in casi di mortalità. Infatti l'unica cosa che veramente turba i discenti di questi corsi, è il numero dei lavoratori coinvolti in tali incidenti. Sinceramente, snocciolandovi gli ultimi dati degli incidenti sul luogo di lavoro, confrontati a livello nazionale, europeo e mondiale, vorrei produrre in voi lo stesso effetto. Questo perché oltre ai lavoratori, diretti interessati, questi dati dovrebbero impressionare non poco, i politici e soprattutto gli economisti.



(segue a pag. 8)

EDITORIALE

CORSO SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE (SAB) CHI DEVE FARLO, CHI NON È TENUTO A SEGUIRLO



Il corso somministrazione alimenti e bevande più comunemente chiamato Sab è un corso che consente di ottenere i requisiti professionali che consentono al bar, al ristorante o all'e-commerce la somministrazione di alimenti e bevande ed ovviamente il commercio delle stesse. Chiunque abbia necessità di aprire un bar, un ristorante, una pizzeria, un b&b o anche solo un e-commerce recandosi in comune per l'ottenimento delle autorizzazioni scoprirà che dovrà essere in possesso dei requisiti morali e professionali per poter avviare l'attività. **Il corso SAB in particolare rientra fra i requisiti professionali.**

Se si decide di aprire un bar, o un altro tipo di locale dove avviene la somministrazione di alimenti e bevande ci sono delle regole precise da seguire che sanciscono l'obbligo di seguire uno specifico corso qualora non si fosse in possesso dei requisiti che vedremo in seguito. Il corso Sab sostituisce quello che in passato era chiamato corso Rec (registro esercenti commercio). I corsi Sab sono richiesti in ogni regione, sebbene possano avere durate e costi differenti.

Si pensa erroneamente che chi si occupa unicamente della vendita



del prodotto possa essere esonerato dal dover eseguire il corso Sab: non è così in quanto il corso è stato unificato, prima infatti, era solo previsto un corso per la somministrazione (ad esempio chi apre la lattina e la versa nel bicchiere del cliente) e chi vende (chi commercializza la lattina chiusa).

A seguito dell'unificazione dei corsi, ora anche chi apre un e-commerce di prodotti tipici deve necessariamente seguire un corso Sab per poter ottenere dal comune la licenza al commercio elettronico.

Tale corso Sab viene anche, erroneamente, chiamato corso Rec, perché in precedenza le nuove ditte dovevano iscriversi al registro Rec (registro esercenti commercio) presente nella propria camera di commercio. Con le nuove regole, invece la domanda

per aprire la propria attività deve essere portata in comune.

I corsi Sab dall'abrogazione del Rec (registro degli esercenti) avvenuta con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 114 del 31-marzo 1998 sono obbligatori a meno che non si abbia maturato una sufficiente esperienza lavorativa (sono richiesti almeno 2 anni di lavoro negli ultimi 5 anni o un titolo di studio che possa permettere un'adeguata conoscenza di quello che sarà il lavoro alberghiero o in generale in imprese alimentari).

A tal riguardo riguardo il D.lgs 59/2010 stabilisce che chiunque eserciti in qualsiasi forma un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare / o un'attività di somministrazione alimenti e bevande deve essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti professionali:

1. Aver prestato la propria opera per almeno 2 anni anche non continuativi negli ultimi 5 anni presso imprese esercenti l'attività nel settore alimentare e / o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande.

2. Essere in possesso di un di-

ploma di scuola superiore o di laurea, o di altro indirizzo professionale almeno triennale attinente alla vendita, commercio e / o somministrazione di bevande e alimenti.

3. Avere una pregressa iscrizione al Rec

Nel caso non si rientri in nessuna delle categorie precedenti è necessario frequentare con esito positivo un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti e bevande (corso Sab).

Tali corsi sono obbligatori su tutto il territorio nazionale e generalmente riguardano discipline legislative, normative previdenziali e sicurezza sul lavoro, normative igienico sanitarie, amministrazione, marketing, comunicazione e promozione del bar e tecniche di ristorazione.

I corsi Sab sono organizzati in tutte le regioni italiane, sono di diversa durata e modalità di frequenza a seconda della Regione. Il corso frequentato in una Regione è valido in tutta Italia.

La Lins Srl organizza tali corsi legalmente riconosciuti, rivolti a tutti coloro che vogliono avviare un'attività di commercio e somministrazione alimenti e bevande, quindi bar, ristoranti, pizzerie, pub, ecc.

Slow work con la mindfulness

DOSSIER MARTA MARIA NERI
PERFORMAT SALUTE



SALUTE

In questi anni di lavoro sempre più digitalizzato e serrato si sente sempre più la necessità di tornare alla conquista di un proprio tempo che sia il più possibile di qualità. Di fronte a questa esigenza uno "strumento" di largo utilizzo e di immediata applicabilità può essere la mindfulness che è definita, secondo l'idea di Jon Kabat-Zinn, pioniere di questo approccio, come il "prestare attenzione con intenzione al momento presente" o anche "il modo per coltivare una più piena presenza dell'esperienza del momento, al qui e ora".

Perché utilizzarla sul posto di lavoro?

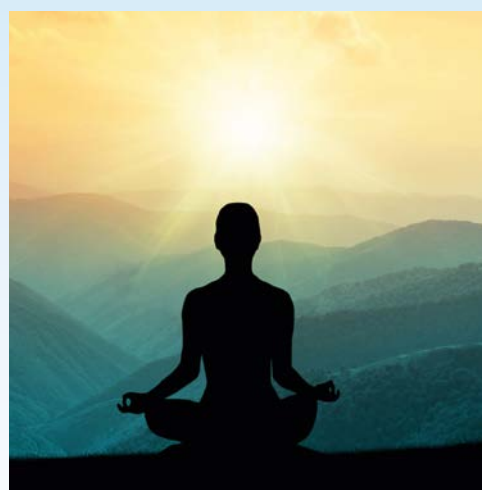
La "mindfulness" è definita da Jon Kabat-Zinn come il «prestare attenzione con intenzione al momento presente» o anche «il modo per coltivare una più piena presenza dell'esperienza del momento, al qui e ora».

La mindfulness innesta effetti positivi sull'attenzione, sulla consapevolezza emotiva, sulla gestione dei comportamenti, sulle relazioni; riuscire ad identificare un tempo consapevole anche sul posto di lavoro e utilizzarlo per sviluppare le proprie potenzialità e avere la possibilità di gestire le proprie emozioni mentre si stanno vivendo, migliora la propria percezione e il vivere le diverse situazioni. Per avvicinarsi a

questa pratica si può provare, per iniziare, con la meditazione di un minuto: "Chiudi gli occhi e inspira ed espira lentamente. Concentrati sul torace che si innalza e abbassa, cercando di non pensare ad altro. Se ti passano per la mente altri pensieri, accoglili e allontanali con gentilezza, quindi riporta l'attenzione sul tuo respiro."

La validità della mindfulness è data soprattutto dalla grande fruibilità e dalla sensazione di mi-

glioramento visibile su corto raggio in tutti i contesti di vita e sul posto di lavoro in particolare modo.





Il "lavoro in quota" rappresenta una sfida per il medico competente e più in generale per il sistema di prevenzione aziendale. Si tratta di un rischio non normato, perché nelle diverse norme che regolamentano la sorveglianza sanitaria dei lavoratori non è previsto alcun obbligo all'esecuzione di controlli sanitari per i lavoratori addetti a lavori in quota (Titolo I, capo II, D. Lgs 81/08), ma per il quale esistono indicazioni epidemiologiche per sostenere il suo ruolo nell'insorgenza di danni alla salute. I lavori in quota costituiscono ad oggi la più impor-

tante fonte di rischio con esiti mortali ed invalidanti per i lavoratori, soprattutto nei cantieri edili; la caduta dall'alto è spesso conseguenza di errore umano, anche del lavoratore, il cui stato o le condizioni di salute possono causare o concausare la caduta. L'idoneità psico-fisica del lavoratore rappresenta un elemento essenziale per garantire la piena capacità di saper gestire tutti i sistemi di prevenzione e protezione contro la caduta dall'alto. La sorveglianza sanitaria mirata per i lavoratori che svolgono operazioni in altezza trova piena giustificazione se si considera



che il lavoro in quota, indipendentemente dal contesto in cui viene eseguito, ha tali peculiarità di rischio e danni potenziali, così

da essere ritenuta misura di tutela della sicurezza dei lavoratori, rientrando, dunque, tra gli obblighi del datore di lavoro.



Approfondimento sui recenti casi di legionellosi in Umbria

DOTT.SSA PAOLA CHIARI

La Legionella è un germe presente in tutti gli ambienti acquatici naturali e artificiali. Teatro degli eventi epidemici sono spesso gli ambienti collettivi a residenza temporanea (strutture turistiche e sanitarie), poiché vi si riscalda/nebulizza l'acqua.

talità può variare (40-80% dei pazienti immunodepressi non trattati, 5-30% negli altri)

• **Febbre di Pontiac**, più lieve. Preliminari nelle strutture a rischio sono le analisi microbiologiche e, qualora si abbiano valori significativi di contaminazione delle acque, si ricorre a misure correttive (piano di bonifica):

- *A breve termine*: eliminare la contaminazione
- *A lungo termine*: prevenire la ricontaminazione:

nodepressivi.

- **Ambiente** - Modalità, intensità e tempo di esposizione, temperatura dell'acqua (critica se tra 20 e 50°C), presenza di incrostazioni, alghe, biofilm e amebe, di alcuni elementi (es. ferro, zinco, rame, etc.), lunghezza, tortuosità e vetustà o fenomeni di ristagno/ ostruzione, presenza di serbatoi di accumulo e impianti di ricircolo nell'impianto.

Si presenta in due forme:

- **Malattia del Legionario**, forma acuta di polmonite, nel 90% dei casi dovuta a *Legionella pneumophila*, con febbre alta, brividi, tosse, respiro corto fino a cianosi, dolore osteomuscolare, mal di testa, diarrea; talora sintomi neurologici e cardiaci. La mor-

1. monitoraggio microbiologico
2. interventi di disinfezione termici, chimici o fisici, dei vari elementi dell'impianto
3. interventi strutturali che migliorino le condizioni igieniche dell'impianto.

Occorre monitorare nelle strutture sanitarie tutte le procedure assistenziali critiche, ad es. quelle relative a vie respiratorie, parto in acqua, procedure odontoiatriche.

Nell'orvietano ci sono stati due casi di legionellosi, forma morbosa oggetto delle prescrizioni delle linee guida emanate dall'Iss per la sua sorveglianza e controllo.

La *Legionella* deve il nome ad un'epidemia che nel 1976 colpì i membri della Legione Americana riuniti in un albergo a Philadelphia. La fonte era l'impianto dell'aria condizionata e morirono 33 persone su 221.

È un germe presente in tutti gli ambienti acquatici naturali (sorgenti, corsi d'acqua, terme, terreni umidi) e artificiali (acquedotti, impianti civili, serbatoi e cisterne, fontane e piscine).

Teatro degli eventi epidemici sono spesso gli ambienti collettivi a residenza temporanea (strutture turistiche e sanitarie), poiché vi si riscalda/nebulizza l'acqua.


Oltre alla comune modalità per

inalazione di aerosol, sono noti casi dovuti a infezione di ferite. Mai stata descritta la trasmissione interumana o per assunzione di acqua da bere.

La malattia dipende da:


- **Microrganismo** - carica, virulenza del ceppo e sua capacità di sopravvivere e moltiplicarsi all'interno dei macrofagi.

- **Ospite** - sesso maschile, anzianità, prematurità nei neonati, consumo di alcool, tabagismo, malattie croniche o stati immu-



Corsi di Formazione
Salute e Sicurezza sul lavoro
Sicurezza Alimentare (HACCP)
Pratiche ambientali e Antincendio
Manutenzioni Estintori
Vendita presidi antincendio e
Primo Soccorso

www.datasolution-srls.it
Orvieto (TR) - Via Velino, 2
Tel./Fax 0763.393981 - DataSolution.orvieto@gmail.com



**- Formazione Accreditata - Sicurezza sul Lavoro -
- Soluzioni Legali - Soluzioni Assicurative -
- Soluzioni Finanziarie - Soluzioni Tributarie -**

Via Campo di Marte, 8 D/E - Perugia
Tel.:075.5000293 - E-mail: info.globalecentroservizi@gmail.com

Servizi Lins

La Lins Srl è nata dall'incontro di professionisti, un team in grado di poter sostenere fattivamente società private e strutture pubbliche nell'affrontare e risolvere problematiche ed esigenze strettamente collegate alle norme relative a: ambiente, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, sicurezza alimentare, progettazione di edilizia abitativa e industriale. L'ufficio tecnico della Lins Srl è composto da ingegneri e geometri che, grazie al continuo aggiornamento professionale e all'approfondita conoscenza ed esperienza maturata sul campo, sono in grado di poter trattare le problematiche aziendali e presentarsi come un essenziale aiuto ad ogni imprenditore ed amministratore. La Lins è presente con sedi dislocate nel centro Italia, al fine da garantire tempestività ed efficacia di intervento ai propri clienti, operando comunque su tutto il territorio nazionale.



Accreditamento

Per offrire sempre un alto livello di qualità dei servizi erogati, siamo accreditati presso la Regione Umbria come ente di formazione D.D. 7516 del 14/10/2013 ed in fase di accreditamento come ente di formazione anche in Regione Lazio.

Certificazione

Possediamo la certificazione Reg. N° 10424_A ISO 9001:2015 per la formazione.

Missione

La nostra filosofia si basa sull'essere un punto di riferimento per le aziende nella risoluzione e la prevenzione delle problematiche, al fine di agevolarne lo sviluppo e la crescita.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO



- Incarico responsabile del servizio di prevenzione e protezione (Rsp)
 - Documento Valutazione dei rischi (Dvr)
 - Valutazione di rischi specifici:
 - Rumore
 - Vibrazioni
 - Radiazioni ottiche artificiali
 - Campi elettromagnetici
 - Chimico
 - Cancrogeno
 - Incendio
 - Atex
 - Biologico
 - Movimentazione manuale dei carichi
 - Piani emergenza
- Supporto per incarico del medico competente ed effettuazione visite mediche
- Consulenze per la scelta dei Dpi e per la gestione del Spp.

ANTINCENDIO E MANUTENZIONE ESTINTORI



- Progettazione, presentazione e rinnovi per l'ottenimento del certificato di prevenzione incendi Cpi; impianti antincendio; piani d'emergenza; planimetrie di evacuazione;
- Fornitura, installazione, manutenzione impianti antincendio:
 - Estintori, Pompe, Segnalatori, Porte, Naspi, Idranti, Ecc ...
- Ricambi ed accessori estintori, attrezzatura per la manutenzione, segnaletica, manutenzione coperta da assicurazione.

SICUREZZA ALIMENTARE HACCP



- Elaborazione manuale Haccp
- Verifica periodica dell'applicazione dell'autocontrollo
- Analisi di laboratorio:
 - Tamponi di superficie
 - Analisi alimento
 - Analisi acque

PRATICHE AMBIENTALI



- Emissioni in atmosfera; rumore ambientale; certificazione energetica.
- Privacy Europea Reg. UE 679/2016
- Rivelazione dei rischi, valutazione d'impatto e assistenza.

SISTEMI DI GESTIONE



- Implementazione Sistemi di gestione qualità - Iso 9001:2015
- Implementazione sistemi di gestione ambiente - Iso 14001
- Implementazione sistemi di gestione salute e sicurezza - Iso 45001
- Modello organizzativo e gestionale D.Lgs. 321/2001
- Audit di verifica

FORMAZIONE Salute e sicurezza/edilizia



- Formazione ed aggiornamento D.Lgs 81/08:
 - Lavoratori - Preposti - Dirigenti
 - Addetti all'uso delle attrezzature Art. 73 Accordo Stato Regioni 02.2012
 - Formazione lavoratori Art. 37 Accordo Stato Regioni 12.2012
 - Addetti antincendio
 - Addetti primo soccorso
 - Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza Rls
 - Datori di lavoro con assunzioni incarico Rsp
 - Addetti al montaggio uso smontaggio dei ponteggi
 - Lavori elettrici
 - Ambienti confinati
 - Primo ingresso in cantiere
 - Corsi di formazione per i responsabili e gli addetti alla bonifica, rimozione e smaltimento amianto
 - Ecc.

Sicurezza alimentare

- Formazione e aggiornamento figure per attività alimentari semplici e complesse:
 - Responsabile Haccp
 - Addetto alla manipolazione alimentare
 - Addetto alla non manipolazione

Corsi presenti sul catalogo formativo della Regione Umbria

- Corso di agente immobiliare
- Corso per addetto alla rimozione, smaltimento e bonifica amianto
- Corso somministrazione alimenti e bevande (sab)

Consultare il sito:
https://siru.regione.umbria.it/SIRU/catalogo_off/index Pubbl.php

SERVIZIO OUTSOURCING

Cos'è?

L'esternalizzazione, anche detta **outsourcing**, è l'insieme delle pratiche adottate dalle imprese di ricorrere ad altre imprese per lo svolgimento di alcune fasi dei processi aziendali in particolare nella fornitura di servizi gestionali, produttivi e logistici.

Che vantaggi ti offre?

- ▶ **Certezza dei costi** (i costi vengono esposti subito al cliente così da non avere sorprese in fattura)
- ▶ **Fattura per servizi scaricabile al 100%**
- ▶ **Terziarizzazione delle attività** (la nostra società si inserisce come un cuscinetto tra la società X e i dipendenti)
- ▶ **Gestione della produzione** (lavoro, sicurezza, produttività)
- ▶ **Gestione amministrativa** (contenziosi, licenziamenti/assunzioni, proroghe, ore, buste paga, ricerca e selezione del personale adatto, assorbimento dello stesso già presente all'interno)
- ▶ **Il cliente si può focalizzare sull'attività di propria competenza** come quella di vendere un prodotto o un servizio, **senza più l'incombenza del personale e della produzione** perchè verrà gestita interamente da noi.
- ▶ **Gestione dei trasporti con Network partner e leader nel settore**
- ▶ **Gestione dei picchi di lavoro**

Orte - Via Containo,12 - Tel. 0761.095300 - Mail lins.orte@gmail.com

Orvieto - Via Velino, 2 - Tel. 0763.393981 - Mail lins.orvieto@gmail.com

Terni - Via Curio Fornaci, 12 - Tel. 0744.1982040 - Mail lins.terni1@gmail.com

Perugia - Via Campo di Marte 8 E/D - Tel. 075.5000293 - Mail lins.perugia@gmail.com

**OPERA COME SOGGETTO PROMOTORE
ED È AUTORIZZATO A FORNIRE
L'ESPLETAMENTO DELLE PRATICHE
RELATIVE AL**

TIROCINIO

*Tirocinio finalizzato all'inserimento o reinserimento al lavoro
per i soggetti inoccupati o disoccupati.*



Orte - Via Containo,12

Tel.: 0761.095300 - E-mail: datasolution.orte@gmail.com

Orvieto - Via Velino, 2

Tel.: 0763.393981 - E-mail: datasolution.orvieto@gmail.com

Terni - Via Curio Fornaci, 12

Tel.: 0744.1982040 - E-mail: datasolution.terni@gmail.com

Perugia - Via Campo di Marte 8 E/D

Tel. 075.5000293 - E-mail: datasolution.perugia@gmail.com

APPRENDISTATO/ Non solo attività elementari o routinarie ma anche apporto didattico e formativo

AVV. FABIO CALACIURA
SLC & PARTNERS



APPRENDISTATO

La Corte di cassazione affronta il tema della natura del contratto di apprendistato e rigetta il ricorso con il quale le Poste italiane avevano impugnato la decisione con la quale la Corte di appello de L'Aquila aveva dichiarato la nullità del contratto di apprendistato stipulato con T. nonché l'esistenza di un rapporto di lavoro subordinato a tempo indeterminato.

Alla luce del suesposto principio coniato dalla Suprema Corte di Cassazione "il contratto di apprendistato non può avere ad oggetto solo attività elementari o routinarie".

Secondo la Cassazione nel contratto di apprendistato il dato

essenziale è rappresentato dall'obbligo del datore di lavoro di garantire un effettivo addestramento professionale finalizzato all'acquisizione, da parte del tirocinante, di una qualificazione professionale, sicché il ruolo preminente che la formazione assume rispetto all'attività lavorativa esclude che possa ritenersi conforme a tale speciale figura contrattuale un rapporto avente ad oggetto lo svolgimento di attività assolutamente elementari o routinarie, non integrate da un effettivo apporto didattico e formativo di natura teorica e pratica (Cass. nn. 14754 del 2014, 11265 del 2013 e 6787 del 2002).

CONVERSIONE DEL CONTRATTO DI APPRENDISTATO IN CONTRATTO A TEMPO



INDETERMINATO – La Corte di cassazione conferma inoltre la decisione della Corte di merito che non aveva ritenuto si applicasse la conversione del contratto di apprendistato a termine, in ipotesi di inadempimento dell'ob-

bligo formativo, ma, invece, che la mancata formazione ed il conseguente difetto di tirocinio, venendo meno la causa dell'apprendistato, riconducessero lo schema negoziale sin dall'origine in quello del contratto a tempo.



**DIVENTARE
AGENTE
IMMOBILIARE**

Nel mercato immobiliare moderno, l'agente immobiliare rappresenta una figura professionale di fiducia per il cliente che intende vendere o acquistare un immobile.

Infatti, secondo il Codice Civile il mediatore è colui che mette in relazione due o più parti per la conclusione di un affare, senza essere legato ad alcuna di esse da rapporti di collaborazione, di dipendenza o di rappresentanza. Presso ciascuna Camera di Commercio è istituito un ruolo degli agenti di affari in mediazione, nel quale devono iscriversi coloro che svolgono o intendono svolgere l'attività, di mediatore, anche se esercitata in modo discontinuo o occasionale (Art. 3 L. 39 del 1989).

L'agente immobiliare dei giorni nostri deve essere adeguatamente formato e preparato, in particolare in merito alla normativa vigente, per la quale sono richieste buone conoscenze in ambito giuridico ed economico (pensiamo solo alle ultime novità in tema di privacy o antiriciclaggio), oltre alle competenze specifiche del settore, e alla capacità di mediazione tra il proprietario venditore e il cliente acquirente.

Oggi per esercitare la professione di agente immobiliare, è necessario essere in possesso di alcuni requisiti:

- cittadinanza o residenza italiana;
- residenza nella provincia della Camera di commercio a cui si è iscritti;

La professione di mediatore al passo con i tempi

DOTT. PAOLO BELLINI



IMMOBILIARE

- diploma di secondo grado in qualsiasi indirizzo scolastico;
 - assenza di condanne penali o simili, sanzioni amministrative.
- Inoltre è necessario ottenere l'abilitazione allo svolgimento della professione, che si consegue grazie alla frequenza del relativo corso di formazione con successivo sostenimento dell'esame (scritto e orale) presso la Camera di Commercio di riferimento.

L'esame, contiene quesiti sulle materie di natura giuridica e tecnica, in particolare sulle nozioni generali della legislazione e sulle attività burocratiche connesse al settore immobiliare. È inoltre fondamentale lo studio degli istituti di diritto civile e tributario (esempio: ipoteca; obbligazioni; diritti reali; contratti; adempimenti fiscali; imposte e tasse; catasto; registri immobiliari; iscrizioni e

trascrizioni; condominio; finanziamenti).

Importante sottolineare che, con la Legge 57 del 2001 è stato istituito il praticantato, ma a distanza di ben 17 anni, non è ancora stato elaborato il relativo regolamento di attuazione. Ad oggi l'agente immobiliare, è una figura professionale ad hoc, verso il quale il consumatore ha un rapporto "fiduciario", che deve essere assicurato oltre che da un'adeguata preparazione e formazione continua; anche attraverso il rispetto di obblighi, quali il portare a conoscenza delle parti le circostanze note all'agente immobiliare, relative alla valutazione e alla sicurezza dell'affare, che possono influire sulla conclusione di esso. Tutto ciò per soddisfare al meglio le esigenze di garanzia e tutela a favore del cliente.



Orte (VT): Tel. 0761.095300
Terni: Tel. 0744.1982040
Orvieto (TR): Tel. 0763.393981
Perugia: Tel. 075.5000293

www.sicurezzaalins.com info@sicurezzaalins.it



**CORSI DI FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
CON RILASCIO DEL PATENTINO PER
CARRELLI ELEVATORI**

SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE

Applicabile a qualsiasi settore produttivo

Cosa offre alla tua azienda?

- ▶ Ricerca e selezione del personale
- ▶ Inserimento del personale all'interno del core business aziendale
- ▶ Gestione di buste paga e dei costi

(Sgravio di tutte le incombenze degli adempimenti burocratici presso gli enti Amministrativi, Previdenziali e Fiscali)

- ▶ Fornitura di personale per picchi di attività

Orte - Via Containo, 12 - Tel. 0761.095300 - Mail lins.orte@gmail.com

Orvieto - Via Velino, 2 - Tel. 0763.393981 - Mail lins.orvieto@gmail.com

Terni - Via Curio Fornaci, 12 - Tel. 0744.1982040 - Mail lins.terni1@gmail.com

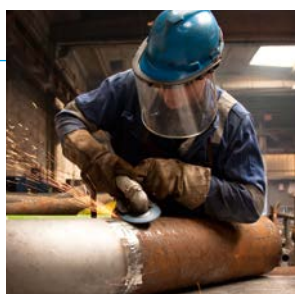
Perugia - Via Campo di Marte 8 E/D - Tel. 075.5000293 - Mail lins.perugia@gmail.com

(segue da pag. 1)

Eclatanti sono i dati statistici del 2015 di Eurostat sui mortali incidenti sul lavoro avvenuti nell'Unione europea. Nel rapporto si rileva che gli incidenti fatali sono stati 3.497. Di questi più di un terzo, ovvero ben 1247, si sono verificati nel nostro paese. L'Italia in quell'anno, con oltre 3 morti ogni 100mila lavoratori supera la media Ue di 2,4 morti sul lavoro su 100mila. Il 2015 è stato un anno in cui in Italia si è assistito ad un brusco aumento delle morti sul lavoro rispetto all'anno precedente.

Anche sotto l'aspetto economico di cui facevo cenno prima, il dato è altrettanto impressionante: in base alle nuove stime globali, nel 2017 gli incidenti e gli infortuni sul lavoro sono costati all'Ue 476 miliardi di euro l'anno.

Al XXI Congresso mondiale della sicurezza e salute sul lavoro, a Singapore, l'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (Eu-Osha), insieme all'Organizzazione internazionale del lavoro, ha presentato nuove stime sui costi derivanti dalle scarse misure in materia di sicurezza e salute sul lavoro (Ssl). I nuo-



vi risultati rivelano che gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali nel mondo comportano una perdita pari al 3,9 % del Pil, ossia un costo annuale di

circa 2 680 miliardi di euro.

I problemi di salute e gli infortuni legati al lavoro generano un costo per l'Unione europea pari al 3,3% del suo Pil, ossia 476 miliardi di euro ogni anno che potrebbero essere risparmiati adottando le giuste strategie, politiche e pratiche in materia di sicurezza e salute sul lavoro.

In Italia, le uscite per competenze dell'Inail nel 2017 ammontano a oltre 8 miliardi.

Sono cifre importanti e rilevanti per la nostra economia che si potrebbero risparmiare, lo dico con consapevole esperienza, con maggiori controlli mirati a estirpare le ancora molto presenti sacche di scarsa sensibilità sui temi della sicurezza sul lavoro.



NEI MESI DI SETTEMBRE E OTTOBRE

La LINS SRL e la DATA SOLUTION SRLS
organizzano il



CORSO HACCP

(Per gli addetti che operano nel settore alimentare)

CONTATTACI

ORTE (VT): VIA CONTAINO, 12

Tel. 0761.095300 / Fax 0761.095307 - LINS.ORTI@GMAIL.COM

TERNI: VIA CURIO FORNACI, 12

Tel. 0744.1982040 Fax 0744.088219 - LINS.TERNI@GMAIL.COM

ORVIETO (TR): VIA VELINO, 2

Tel./Fax. 0763.393981 - LINS.ORVIETO@GMAIL.COM

PERUGIA: VIA CAMPO DI MARTE, 8 D/E

Tel./Fax 075.5000293 - LINS.PERUGIA@GMAIL.COM
WWW.SICUREZZAALINS.COM INFO@SICUREZZAALINS.IT

