

ATTESTATO

FORMAZIONE PERSONALE ALIMENTARISTA

Visto il Regolamento CE 852/04 (CAP XII all.2) - Vista la D.G.R. n. 98/2007 - Vista la D.G.R. n.28/2012 così come modificata dalla D.P.G.R. N. 153/2012 e dal D.C.A. N. 8/2016.

Acquisita l'approvazione del Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie - Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro - con nota prot. 8600 e 8610 del 24/01/2020 (Registro Approvazione Corsi Alimentaristi n. 3/2020) a seguito invio richiesta prot. n. 0001108 del 07/01/2020



SI ATTESTA CHE

ROSSI MARIO

nato/a a ROMA (RM) il 01-01-1970
C.F.: R S S M R R 70 A 01A 0 0 0 A

Adetto alle attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione/somministrazione, rientrante nella categoria A (Rischio Alto) del D.G.R. n. 28/2012 del 02/02/2012.

Ha frequentato con profitto il CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - HACCP - PROT. 2 - CATEGORIA A - RISCHIO ALTO di ore 12 previsto dal citato atto deliberativo, svolto in modalità e-learning, garantendo il primo accesso al materiale didattico in data 10-02-2020 secondo il programma formativo di cui all'approvazione succitata, nei modi e nei termini comunicati all'Azienda Sanitaria competente territorialmente e concluso con esito positivo in data 12-02-2020 superando la verifica di apprendimento.

Il presente attestato ha validità 36 mesi dalla data di rilascio ed è efficace limitatamente alle specifiche attività previste di categoria di rischio ALTO. Dovrà essere allegato alla documentazione inerente l'autocontrollo dell'Impresa Alimentare ed esibito in sede di controllo ufficiale su richiesta dell'Autorità Competente. Tutta la documentazione relativa al corso espletato è presente presso il soggetto erogatore

2 POWER S.R.L.



PROGRAMMA

CORSO PER PERSONALE ALIMENTARISTA - HACCP - PROT.2 - CATEGORIA A - RISCHIO ALTO

ACCENNI SULLE PRINCIPALI NORME IN MATERIA DI ALIMENTI

- Normativa HACCP
- Aspetti generali del d.lgs. 193/07
- Il sistema sanzionatorio

TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

- Rintracciabilita' del prodotto
- Sicurezza e qualita' alimentare

ANALISI DEL RISCHIO

- La contaminazione degli alimenti
- Microrganismi patogeni
- Malattie a trasmissione alimentare
- Schede Biorisk
- Norme di buona prassi igienica
- Igiene del personale

IGIENE DEL PROCESSO E IGIENE AMBIENTALE

- Lavorazione e manipolazione degli alimenti
- Norme per la conservazione del prodotto
- Monitoraggio e lotta agli infestanti
- Detergenza e disinfezione

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DEL SISTEMA

- Sistema HACCP: compiti e funzioni
- Principi base del sistema HACCP
- Diagramma di flusso
- Albero delle decisioni
- Sistema di monitoraggio HACCP e azioni correttive
- Verifiche ispettive

ALLERGENI

- Normativa in materia di allergeni
- Nozioni base sugli alimenti contenenti glutine e altri allergeni