

# ATTESTATO

## FORMAZIONE PERSONALE ALIMENTARISTA

Visto il Regolamento CE 852/04 (CAP XII all.2) - Vista la DGR n. 98/07 - Visto il DDG n.21667 del 01/12/2009  
Acquisita l'approvazione del Dipartimento Tutela della Salute con nota prot. 011/D.P. del 13/12/2016  
A seguito invio richiesta prot. 87849 del 24 Ottobre 2016



SI ATTESTA CHE

**ROSSI MARIO**

nato a ROMA (ROMA) il 01-01-1970  
CF. RSSMRR70A01A000A

Addetto all'attività della categoria omogenea responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari. Rientrando nella categoria A (rischio alto) e che richiedono per la prima volta l'attestato di formazione, secondo quanto previsto dal Regolamento Europeo (CE) n.852/2004 e dalla Deliberazione della Giunta Regione Calabria n. 98/2007 e 28/2012.

Ha frequentato con profitto il PROT. 2 - CORSO PER PERSONALE ALIMENTARISTA - HACCP - RISCHIO ALTO di ore 12 previsto dal citato atto deliberativo, svolto in modalità e-learning, garantendo il primo accesso al materiale didattico in data 01-01-2017 secondo il programma formativo di cui all'approvazione regionale e nei modi e nei termini comunicati all'Azienda Sanitaria competente territorialmente e concluso con esito positivo in data 01-02-2017 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.**  
L'AMMINISTRATORE



**REGIONE  
CALABRIA**



**PROGRAMMA**  
**PROT. 2 - CORSO PER PERSONALE ALIMENTARISTA - HACCP - RISCHIO ALTO**

- ACCENNI SULLE PRINCIPALI NORME IN MATERIA DI ALIMENTI
  - DIDATTICA
    - Normativa HACCP
    - Aspetti generali del D.Lgs. 193/07
    - Il sistema sanzionatorio
- TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI
  - DIDATTICA
    - Rintracciabilita` del prodotto
    - Sicurezza e qualita` alimentare
- ANALISI DEL RISCHIO NELLA LAVORAZIONE E MACELLAZIONE DI CARNE E PESCE PRODOTTI CASEARI
  - DIDATTICA
    - La contaminazione degli alimenti
    - Malattie a trasmissione alimentare
    - Schede Biorisk 2: LAVORAZIONE E MACELLAZIONE DI CARNE E PESCE PRODOTTI CASEARI
    - Norme di buona prassi igienica
    - Igiene del personale
- IGIENE DEL PROCESSO E IGIENE AMBIENTALE
  - DIDATTICA
    - Lavorazione e manipolazione degli alimenti
    - Norme per la conservazione del prodotto
    - Detergenza e disinfezione
- PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DEL SISTEMA
  - DIDATTICA
    - Sistema HACCP: compiti e funzioni
    - Principi base del sistema HACCP
    - Finalita` e contenuto del manuale HACCP
    - Diagramma di flusso
    - Albero delle decisioni
    - Sistema di monitoraggio HACCP e azioni correttive
    - Verifiche ispettive
- RISCHIO CELIACHIA
  - DIDATTICA
    - Rischio celiachia