

# 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. 8862 e 8847 del 24/01/2023 (Registro Approvazione Corsi Alimentaristi n. 2/2023)** a seguito di invio richiesta acquisita con prot. n. 0157480 del 27/12/2022. Vista la comunicazione preventiva di avvio corso, trasmessa al SIAN/SVET area B dell'ASP di Catanzaro in data 25/01/2023

### SI ATTESTA CHE

**ROSSI MARIO**

nato/a a ROMA (RM) il 01-01-1970

C.F.: RSSMRR70A01A000A

Addetto alle attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione, rientranti nella categoria A rischio elevato del D.G.R. n. 28/2012 del 02/02/2012

Ha frequentato con profitto il CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA CATEGORIA A - RISCHIO ELEVATO di ore 12 previsto dal citato atto deliberativo, svolto in modalità e-learning, garantendo il primo accesso al materiale didattico in data 08-02-2023, secondo il programma formativo di cui alla succitata approvazione, nei modi e nei termini comunicati all'Azienda Sanitaria competente territorialmente, e concluso con esito positivo in data 08-02-2023 superando la verifica di apprendimento

*Il presente attestato ha validità 36 mesi dalla data del rilascio ed è efficace limitatamente alle specifiche attività previste di categoria di rischio elevato. 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.*

N. REGISTRO / PROT. 000000000 DEL 01-01-0000  
verifica l'autenticità dell'attestato sul sito [verifica.e-magistro.it](http://verifica.e-magistro.it)

2 Power S.R.L.



## PROGRAMMA

### CORSO DI FORMAZIONE PER PERSONALE ALIMENTARISTA - CATEGORIA A - RISCHIO ELEVATO

#### ACCENNI SULLE PRINCIPALI NORMATIVE IN TEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE

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

#### TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI

- Rintracciabilità del prodotto
- Sicurezza e qualità alimentare

#### ANALISI DEI RISCHI

- La contaminazione degli alimenti
- 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
- Detergenza e disinfezione

#### PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO E DI GESTIONE DEL SISTEMA

- Sistema HACCP: compiti e funzioni
- Principi base del sistema HACCP
- Finalità e contenuto del manuale 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

*Addetto alle attività che comportano manipolazione di alimenti deteriorabili, nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione, rientranti nella categoria A rischio elevato: responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di una azienda; personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo; personale operante all'interno delle cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari; produttori di gelato artigianale; yogurterie; personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie; pasticceri; addetti all'industria conserviera; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno; addetti alla preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari; addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; allievi di scuola alberghiera; addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo.*