



SA Sicurezza S.r.l.

Centro di formazione e consulenza
Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare
Ente accreditato Regione Lazio n°G10478
www.sasicurezza.it - 06.929.565.58

AI SILIA
Associazione Italiana Salute e Sicurezza
nei Luoghi di Lavoro e Igiene Alimentare

ATTESTATO

CORSO DI FORMAZIONE PER HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (20 ORE)

Ente Autorizzato D.G.R.L. N°825 del 2009

(Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012, ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020)

Si attesta che
FRANCESCO DORE

Luogo di nascita: SASSARI (SS) il 03-12-1963

Profilo professionale: RESPONSABILE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Settore di appartenenza: 00.00.00 - ALTRO SETTORE

Ha frequentato il corso di formazione: HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (20 ORE) Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012, ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020, come da programma riportato sul retro. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 09-04-2023 si è concluso il giorno 27-04-2023 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 20 ore.

Il Soggetto Organizzatore del Corso
Delegato AISILIA

Tomassetti Alessandra

Il Responsabile del Progetto Formativo

Tomassetti Alessandra

Numero di protocollo: D23F1162UC5MB

Documentazione archiviata presso il soggetto organizzatore:

SA Sicurezza S.r.l. PI/CF:13382541004 Tel.: 06/92956558 Email: info@sasicurezza.it

Verifica l'autenticità del tuo attestato su **www.formazioneweb.it** oppure tramite il QR-Code
AISILIA Via Leonardo Da Vinci n°2, 00015 Monterotondo (RM) 06/21116869 www.aisilia.it



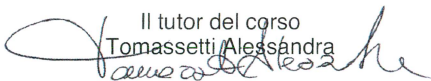
Programma didattico

Sistema HACCP (compiti e funzioni);
Importanza del controllo visivo;
Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;
Norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori;
Valutazione e controllo delle temperature e del microclima;
Argomenti di microbiologia alimentare;
Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
Igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;
Approfondimenti sul quadro normativo;
Gestione delle risorse umane;
Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.
Allergie e intolleranze alimentari
Etichettatura dei prodotti

Programma didattico e percorso formativo convalidati da AISILIA
Associazione Italiana Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare



Salvo successive modifiche normative, l'attestato è da considerarsi valido in tutte le Regioni Italiane ed in tutto il territorio dell'Unione Europea, secondo il principio di reciproco riconoscimento e libera circolazione dei titoli ed in virtù dell'ordinanza del TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020

Il tutor del corso
Tomassetti Alessandra


Il Responsabile Scientifico del Corso
Dott. Mirna Stefano

