HACCP
Corso Alimentarista

PEDAGO

# ATTESTATO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA

*(ai sensi del Decreto regionale Sanità 19/02/2007 come modificato dal decreto del 31/05/2007 Regolamento Europeo (CE) 852-853/2004)*

*Corso di Formazione organizzato da Pedago Srl Via Vittorio Emanuele, 63 - 91022 Castelvetrano P.iva 02619520816 , approvazione regionale Ass. della Salute DASOE Sicurezza Alimentare Prot. Serv. 7/73275. Estremi comunicazione avvio attività formative opec282.20161020102318.02812.07.1.67. Iscrizione al registro SIAN provinciale competente (TP) al n. 127. Visti i regolamenti comunitari 852/04 e 853/04; Visto il D.A. della sanità del 19 febbraio 2007, come modificato dal decreto del 31/05/2007;*

Si attesta che

**DANIELE CARLETTI**

**Nato/a a ISOLA DELLA SCALA (VERONA) il 02/06/1982**
**CRLDNL82H02E349J**

Ha frequentato con profitto il corso di formazione Alimentarista di Secondo Livello Cat. di rischio A della durata di 12 ore tenutosi in modalità fad. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 27/09/2018 si è concluso il giorno 28/09/2018.

Castelvetrano 28/09/2018.

Il direttore del corso
Dott. Domenico Bua

Professionista nel settore Formazione Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro
Il direttore del corso
PEDAGO ENTE DI FORMAZIONE

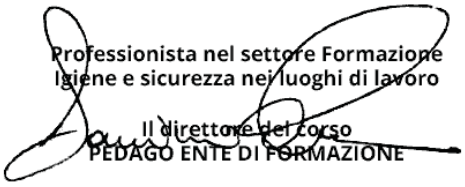
**Numero di protocollo: 11106159062**

La presente attestazione ha validità di tre anni dalla data di rilascio ed è efficace alle attività di categoria A

# Programma del Corso di Categoria A

Il programma del corso di "categoria A" della durata minima di 12 ore tratta i seguenti argomenti:

- le principali norme in materia di alimenti;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- analisi del rischio: il rischio alimentare, le proprietà dei microrganismi, meccanismi di contaminazione biologica degli alimenti, microrganismi patogeni, gestione allergeni;
- comportamenti del personale: igiene della persona, procedure specifiche;
- igiene del processo: diagrammi di flusso: ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, conservazione a freddo e a caldo, riscaldamento, raffreddamento;
- igiene ambientale: monitoraggio e lotta agli infestanti, smaltimento rifiuti, sanificazione, deratizzazione;
- procedure di autocontrollo: nomina del responsabile, analisi dei rischi e individuazione dei punti critici di controllo, analisi specifica delle problematiche proprie delle varie aziende alimentari, analisi delle strutture edilizie ed attrezzature;
- procedure di gestione del sistema: mediante la procedura di verifica delle non conformità, delle emergenze, nonché la procedura di revisione del sistema stesso.




Corso di Formazione organizzato da Pedago Srl Via Vittorio Emanuele, 63 - 91022 Castelvetrano, approvazione regionale Ass. della Salute DASOE Sicurezza Alimentare Prot. Serv. 7/73275. Estremi comunicazione avvio attività formative opec282.20161020102318.02812.07.1.67. Iscrizione al registro SIAN provinciale competente (TP) al n. 127. Visti i regolamenti comunitari 852/04 e 853/04; Visto il D.A. della sanità del 19 febbraio 2007, come modificato dal decreto del 31/05/2007;