

Pedago S.r.l. ente di formazione accreditato e certificato secondo gli standard ISO 9001:2015  
Iscritto nel registro Regionale per la formazione degli Alimentaristi n. 2019/166 con decreto n. 2167/2019 del 14/10/2019

# ATTESTATO DI AGGIORNAMENTO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

*(Ai sensi del D.A. n. 275/2018, del D.A. n. 630/2019 e del D.A. n. 698/2022 Regione Sicilia e dal Regolamento Europeo (CE) 852-853/2004, rilasciato da **Pedago S.r.l.**, Via Vittorio Emanuele n. 63, 91022 Castelvetro (TP), Partita Iva 02619520816)*

**ATTESTATO N 19309B-2025**

Si attesta che

**YASMEEN FABRIZIO**

**Nato/a a VASTO provincia CHIETI il 21/07/1991**

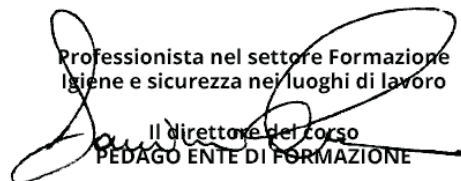
**Codice Fiscale FBRYMN91L61E372C**

Ha frequentato il Corso di Aggiornamento per Alimentarista destinato a tutti gli operatori del settore alimentare, Titolari e Responsabili per una durata di N. 8 ore tenutosi in modalità FAD asincrona dal 23/10/2025 al 23/10/2025 ed ha superato con profitto l'esame finale, sostenuto in data 23/10/2025.

Castelvetro 23/10/2025.

Il direttore del corso  
Dott. Domenico Bua

Professionista nel settore Formazione  
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro



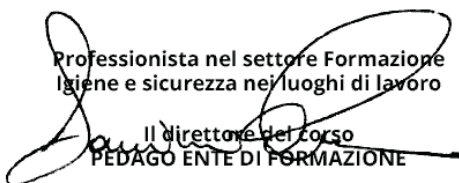
Il direttore del corso  
PEDAGO ENTE DI FORMAZIONE

**Numero di protocollo: 111333501504**

Il presente attestato è valido 3 anni a partire dalla data di rilascio e deve essere rinnovato 30 giorni prima della scadenza

# Programma del Corso per gli operatori del settore alimentare

- rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti, prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- requisiti generali in materia d'igiene;
- principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- modalità di conservazione degli alimenti, procedure di abbattimento, catena del freddo, monitoraggio delle temperature;
- norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...);
- autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.
- MOCA: materiali a contatto con gli alimenti

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

Corso di Formazione organizzato da Pedago S.r.l. con sede legale in via Vittorio Emanuele n. 63, 91022 Castelvetro (TP), Partita Iva 02619520816, Telefono 092445834, ai sensi del D.A. n. 275/2018, del D.A. n. 630/2019 e D.A. 698/2022 Regione Sicilia e dal Regolamento Europeo (CE) 852-853/2004.