HACCP
Corso Alimentarista Online

pedago

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 FORMAZIONE 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 Castelvetrano (TP), Partita Iva 02619520816)*

ATTESTATO N 506B-2025

Si attesta che

SAMUELE FOSSI

Nato/a a FIRENZE provincia FIRENZE il 13/04/2005
Codice Fiscale FSSSML05D13D612F

Ha frequentato il Corso per Alimentarista destinato a tutti gli operatori del settore alimentare, Titolari e Responsabili per una durata di N. 12 ore tenutosi in modalità FAD asincrona dal 07/01/2025 al 13/01/2025 ed ha superato con profitto l'esame finale, sostenuto in data 13/01/2025.

Castelvetrano 13/01/2025.

Il direttore del corso
Dott. Domenico Bua

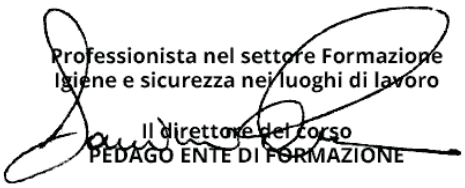
Professionista nel settore Formazione
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro
Il direttore del corso
PEDAGO ENTE DI FORMAZIONE

Numero di protocollo: 89821606513

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;
- 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;
- 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



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