



**ENTE PARITETICO BILATERALE  
NAZIONALE PER LA FORMAZIONE**

Via Appia Nuova, 612 - 00186 Roma  
Emanazione C.C.N.L. Cod.

162 - 1043 - 1044 - 1045 - 1081 - 1104 DL 33 - 1105 O 93  
1106 DD 20 - 1107 DA 15 - 1108 DB 17 - 1109 K 74



Ingegneria della Sicurezza

## **ATTESTATO**

CORSO DI FORMAZIONE PER

**RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE**

(Ai sensi del D.Lgs 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Decreto Dirigenziale N.46 del 23 Febbraio 2005 e dalla Sentenza del T.A.R. Campania n. 209/2012)

Si attesta che

**SCIROCCHI ROBERTO**

Nato/a a CIVITAVECCHIA (RM) il 10-08-1954

Profilo professionale: LIBERO PROFESSIONISTA

Settore di appartenenza: [74] ALTRE ATTIVITA' PROFESSIONALI, SCIENTIFICHE E TECNICHE

Ha frequentato il corso di formazione a distanza per **RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE** Ai sensi del D.Lgs 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Decreto Dirigenziale N.46 del 23 Febbraio 2005 e dalla Sentenza del T.A.R. Campania n. 209/2012 della durata di 12 ore, svolto in modalita' e-learning, con primo accesso al materiale didattico in data 11-06-2013 e concluso con esito positivo in data 16-06-2013, in collaborazione con E.F.E.I. Ente Paritetico Bilaterale Nazionale per la Formazione, superando la verifica di apprendimento.

E.F.E.I.  
Ente Paritetico Bilaterale  
Nazionale per la Formazione  
Il Vice Presidente  
**DANELE GREGORIO SCALISE**

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO FORMATIVO  
Dott. Antonio Pignatelli

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

Attestato n. 19700000001 del 16-06-2013  
Verifica autenticita dell'attestato sul sito [www.efei.it](http://www.efei.it)  
CONVENZIONE EFEI n. 1970

**PROGRAMMA DEL CORSO  
RESPONSABILE INDUSTRIA ALIMENTARE**

**MODULO UNICO:**

*il sistema haccp (compiti e funzioni)*

*l'importanza del controllo visivo*

*l'importanza della verifica della merce immagazzinata e l'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 e l'igiene personale*

*approfondimenti sul quadro normativo;*

*gestione delle risorse umane*

*relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare*