



**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
DAMIANO 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
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