



**ENTE PARITETICO BILATERALE
NAZIONALE PER LA FORMAZIONE**

Via Appia Nuova, 612 - 00179 Roma - C.F. 10014581002
Emanazione C.C.N.L. Cod. 162 - 1043 - 1044 - 1045 - 1081
1105 O 93 - 1106 DD 20 - 1107 DA 15 - 1108 DB 17 - 1109 K74



ATTESTATO

CORSO DI FORMAZIONE PER

ADDETTO CHE MANIPOLA ALIMENTI - LIVELLO DI RISCHIO 2

(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

PIANOSI RICCARDO

Nato/a a IMPERIA (IM) il 17-04-1967

Ha frequentato il corso di formazione a distanza per ADDETTO CHE MANIPOLA ALIMENTI - LIVELLO DI RISCHIO 2 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 8 ore, come da programma riportato sul retro, svolto in modalita' e-learning, garantendo il primo accesso al materiale didattico in data 03-02-2014 e concluso con esito positivo in data 22-03-2014 con la costante assistenza tutoriale, 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
DANIELE GREGORIO SCALISE

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO FORMATIVO
Dott. Antonio Pignatelli

INFORMATICA SUPREM SAS DI D'AMBROSIO FRANCESCO
& C.
IL RAPPRESENTANTE LEGALE
FRANCESCO D'AMBROSIO

Attestato n. 16490000789 del 22-03-2014
Verifica autenticita' dell'attestato sul sito www.efeiservizi.it
CONVENZIONE EFEI n. 1649

PROGRAMMA DEL CORSO
ADDETTO CHE MANIPOLA ALIMENTI - LIVELLO DI RISCHIO 2

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

Nozioni di igiene delle strutture delle attrezzature e l'igiene personale

Il Responsabile Scientifico del Corso: Dott. Antonio Pignatelli (Laureato in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Roma La
`Sapienza` e iscritto all'Albo dei biologi)

NOTA BENE: Facendo salvi modifiche normative e/o mutamenti giurisprudenziali sopravvenuti rispetto alla data di rilascio del presente attestato, quest'ultimo ha validità ed efficacia su tutto il territorio dell'Unione Europea, nel rispetto del principio di reciproco riconoscimento e libera circolazione dei titoli, e su tutto il territorio italiano, in virtù delle statuizioni contenute nell'ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 900/2010, nell'ordinanza del Consiglio di Stato n. 2818/2010, nell'ordinanza del TAR Campania - Napoli n. 482/2010 e nella sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012.