

## PARTE I

**Formazione degli addetti al settore alimentare al fine di prevenire le malattie trasmesse da alimenti****Obbligo di formazione**

Come previsto all'art. 5 della L.R. 18 agosto 2005 n. 21 gli operatori della produzione, preparazione, somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati con periodicità dettata dalla complessità delle lavorazioni nelle quali sono impiegati.

L'onere della formazione e dell'aggiornamento obbligatorio è a carico del datore di lavoro.

**Ai fini della formazione si individuano due categorie di addetti che operano la manipolazione degli alimenti**

- addetti di imprese registrate che operano una manipolazione a rischio limitato: ad es. venditori o trasportatori di alimenti confezionati non deperibili, venditori di ortofrutta, lavapiatti, formatori o bidelli o genitori o altro personale che assiste alla ristorazione scolastica, imbottigliatori nelle cantine, ecc.;
- addetti di imprese registrate e/o riconosciute che operano una manipolazione a rischio: operatori in attività industriali, artigianali, commerciali addetti a preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande, venditori o trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non confezionati (ad es. sezionatori, casari, macellai, pescivendoli, gelatai, panificatori, pizzaioli, rosticceri, alimentaristi addetti ai banconi formaggi/salumi/panificazione/ecc., baristi, ristoratori, camerieri, ambulanti, ecc.).

**Espletamento e frequenza obbligo formativo**

L'obbligo formativo viene espletato in modo differenziato dalle due categorie di addetti:

- addetti che operano una manipolazione a rischio limitato: il responsabile dell'industria alimentare mette a disposizione degli addetti ed illustra loro, con cadenza biennale, il documento "Norme di corretta igiene per la manipolazione di alimenti e bevande" (**Allegato 1**). Gli addetti sottoscrivono la presa visione del documento.
- addetti che operano una manipolazione a rischio: tramite la partecipazione, con esito favorevole, ad un corso, con cadenza biennale, in materia di igiene degli alimenti; sono fatti salvi gli obblighi formativi degli addetti di stabilimenti riconosciuti.

**Durata corso per addetti che operano una manipolazione a rischio**

Minimo 3 ore.

**Contenuti minimi del corso**

- nozioni di igiene degli alimenti;
- nozioni sulle principali malattie trasmissibili con alimenti;
- nozioni sull'igiene della persona.

Il corso non può superare il numero massimo di 30 partecipanti.

## **Soggetti organizzatori del corso**

I corsi possono essere organizzati da enti, strutture, imprese alimentari (che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti), sia pubblici che privati, ed anche da singoli professionisti (d'ora in poi chiamati soggetti organizzatori) rispettando le modalità di seguito riportate.

I soggetti organizzatori devono:

- dotarsi di un registro datato (**Allegato 2**) con firma dei partecipanti e del/dei docente/i che sarà conservato per un periodo non inferiore ai 5 anni; allo stesso modo devono essere conservati anche i questionari finali di valutazione del grado di apprendimento;
- inviare all'Azienda per i servizi sanitari, sul cui territorio ha sede il corso, comunicazione di organizzazione del corso; tale comunicazione, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato 3**, deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di svolgimento del corso medesimo affinché l'Azienda sanitaria possa verificarne l'effettivo svolgimento. Eventuali cambiamenti o impedimenti straordinari allo svolgimento devono essere comunicati tempestivamente, pena la non validità del corso stesso.

## **Formatori**

I formatori devono possedere preparazione professionale specifica in materia di igiene degli alimenti e delle bevande, derivante dai seguenti titoli di studio (o titoli equipollenti):

- laurea in medicina e chirurgia
- laurea in medicina veterinaria
- laurea in scienze biologiche
- laurea in chimica
- laurea in farmacia
- laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- laurea in scienze e tecnologie alimentari
- laurea in biotecnologie
- laurea in dietistica

La formazione può essere svolta anche da personale delle Aziende Sanitarie afferente ai Dipartimenti di Prevenzione con comprovata esperienza nel settore dell'igiene degli alimenti.

Qualora i formatori siano dipendenti da enti pubblici i medesimi possono espletare attività formativa nei limiti stabiliti dalle norme e dai regolamenti dell'ente di appartenenza.

## **Valutazione del percorso formativo**

Al termine del percorso formativo il grado di apprendimento sarà valutato con questionario redatto dal soggetto organizzatore.

## **Attestati**

A favorevole conclusione del percorso formativo il soggetto organizzatore rilascerà un attestato di formazione i cui contenuti sono indicati nel fac-simile ad **Allegato 4**.

Copia dell'attestazione dovrà essere conservata nel luogo di lavoro tra la documentazione relativa alle procedure per l'applicazione del piano di autocontrollo.

## **Esenzioni**

Per il primo biennio sono esentati dall'obbligo formativo i soggetti che hanno frequentato, nell'anno antecedente, con esito positivo dimostrabile:

- un corso per l'abilitazione alla somministrazione di alimenti e bevande o per la vendita di prodotti alimentari;

- un corso di addestramento/formazione ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 tra i cui argomenti figurino quelli indicati nei contenuti minimi del corso.

Sono esentati, inoltre, i possessori dei titoli di studio abilitativi alla qualifica di formatori.

### **Vigilanza sui corsi**

L'Azienda per i servizi sanitari ha facoltà di controllare le modalità e l'effettivo svolgimento del corso.

### **Controllo sulla formazione**

L'Azienda sanitaria ha facoltà di verificare l'efficacia degli interventi formativi durante le normali attività di controllo degli operatori del settore alimentare (art. 10 Regolamento CE n. 852/2004).

### **Sanzioni**

#### **A carico del datore di lavoro e dell'addetto**

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

#### **A carico del soggetto organizzatore**

Le false dichiarazioni saranno punite secondo le norme vigenti.

### **Periodo transitorio di prima applicazione**

Entro due anni dalla adozione del presente provvedimento sia gli addetti che operano una manipolazione a rischio sia gli addetti che operano una manipolazione a rischio limitato dovranno aver ottemperato agli obblighi formativi.

### **Zone ad alta rilevanza turistica**

Gli addetti che operano una manipolazione a rischio presso imprese ad attività stagionale, in zone ad alta rilevanza turistica, visto l'elevato turn-over aziendale, devono comprovare l'espletamento degli obblighi formativi biennali prima dell'inizio dell'attività.

## **ALLEGATO A**

### **PARTE II**

#### **Formazione dei responsabili dell'elaborazione, della gestione e della applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare**

### **Obbligo di formazione**

Come previsto all'allegato II, capitolo XII, del Regolamento n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di autocontrollo o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

L'onere della formazione e dell'aggiornamento obbligatorio è a carico del datore di lavoro.

Si definisce responsabile dell'elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'art. 5, paragrafo 1 del Regolamento (CE) n. 852/2004 il responsabile legale dell'impresa alimentare o un altro operatore espressamente delegato.

## Ai fini della formazione si individuano tre categorie di imprese del settore alimentare

- imprese della commercializzazione (depositi all'ingrosso, negozi di vendita, trasporto di alimenti, vendita ambulante, ecc.)
- imprese della somministrazione (bar, caffetterie, osterie, ristoranti, pizzerie, somministrazione ambulante, ecc.)
- imprese della produzione e/o trasformazione e/o somministrazione complessa (ristorazione collettiva, ristorazione che effettua banqueting e catering, panifici, pasticcerie, gelaterie, gastronomie, macellerie, pescherie, ecc.)

## Espletamento, contenuti minimi e durata minima obbligo formativo

L'obbligo formativo ha cadenza quinquennale e deve essere espletato in modo differenziato dai responsabili delle tre categorie di imprese.

Il sottostante prospetto rappresenta uno schema orientativo delle ore di formazione in relazione agli argomenti da trattare per le tre categorie d'impresa.

	imprese della commercializzazione	imprese della somministrazione	imprese della produzione, trasformazione, somministrazione complessa
a) Rischi e pericoli alimentari (chimici, fisici, microbiologici) e loro prevenzione; b) Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare c) Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP; d) Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare	<b>2 ore</b>	<b>4 ore</b>	<b>4 ore</b>
e) Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; f) Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche; g) Prerequisiti, GMP, HACCP, documentazione	<b>1 ora</b>	<b>2 ore</b>	<b>2 ore</b>
h) Esempi applicativi. Individuazione e controllo dei rischi nelle principali fasi di processo della specifica impresa del settore alimentare	<b>1 ora</b>	<b>2 ore</b>	<b>2 ore</b>
<b>Totali</b>	<b>4 ore</b>	<b>8 ore</b>	<b>8 ore</b>

I contenuti del corso devono essere sia generali che specifici; in particolare i contenuti del punto h) devono possedere una valenza pratico-specifica ed essere tarati in relazione all'effettiva attività svolta dall'impresa alimentare. Per tale motivo si consiglia di formare responsabili provenienti da gruppi omogenei di imprese del settore alimentare.

Il corso non deve superare il numero massimo di 20 partecipanti.

## **Soggetti organizzatori del corso**

I corsi possono essere organizzati da enti, strutture, imprese alimentari (che intendono realizzare direttamente i corsi per i propri dipendenti), sia pubblici che privati, ed anche da singoli professionisti (d'ora in poi chiamati soggetti organizzatori) rispettando le modalità di seguito riportate.

I soggetti organizzatori devono:

- dotarsi di un registro datato (**Allegato 5**) con firma dei partecipanti e del/dei docente/i che sarà conservato per un periodo non inferiore ai 5 anni; allo stesso modo devono essere conservati anche i questionari finali di valutazione del grado di apprendimento;
- inviare all'Azienda per i servizi sanitari, sul cui territorio ha sede il corso, comunicazione di organizzazione del corso; tale comunicazione, redatta secondo il modello di cui all'**Allegato 6**, deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di svolgimento del corso medesimo affinché l'Azienda sanitaria possa verificarne l'effettivo svolgimento. Eventuali cambiamenti o impedimenti straordinari allo svolgimento devono essere comunicati tempestivamente, pena la non validità del corso stesso.

## **Formatori**

I formatori devono possedere preparazione professionale specifica in materia di igiene degli alimenti e delle bevande, derivante dai seguenti titoli di studio (o titoli equipollenti):

- laurea in medicina e chirurgia
- laurea in medicina veterinaria
- laurea in scienze biologiche
- laurea in chimica
- laurea in farmacia
- laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
- laurea in scienze e tecnologie alimentari
- laurea in biotecnologie
- laurea in dietistica

La formazione può essere svolta anche da personale delle Aziende Sanitarie afferente ai Dipartimenti di Prevenzione con comprovata esperienza nel settore dell'igiene degli alimenti.

Qualora i formatori siano dipendenti da enti pubblici i medesimi possono espletare attività formativa nei limiti stabiliti dalle norme e dai regolamenti dell'ente di appartenenza.

## **Valutazione del percorso formativo**

Al termine del percorso formativo il grado di apprendimento sarà valutato con questionario redatto dal soggetto organizzatore.

## **Attestati**

A favorevole conclusione del percorso formativo ed ai soggetti che hanno frequentato almeno l'80% delle ore complessive del corso, il soggetto organizzatore rilascerà un attestato di formazione i cui contenuti sono indicati nel fac-simile ad **Allegato 7**

Copia dell'attestazione dovrà essere conservata nel luogo di lavoro tra la documentazione relativa alle procedure per l'applicazione del piano di autocontrollo.

## **Esenzioni**

Per il primo quinquennio sono esentati dall'obbligo formativo i soggetti che hanno frequentato, nel biennio antecedente, con esito positivo dimostrabile:

- un corso di addestramento/formazione ai sensi dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 tra i cui argomenti figurino quelli indicati nei contenuti minimi del corso.

Sono esentati, inoltre, i possessori dei titoli di studio abilitativi alla qualifica di formatori.

## **Vigilanza sui corsi**

L'Azienda per i servizi sanitari ha la facoltà di controllare le modalità e l'effettivo svolgimento del corso.

## **Controllo sulla formazione**

L'Azienda sanitaria ha facoltà di verificare l'efficacia degli interventi formativi durante le normali attività di controllo degli operatori del settore alimentare (art. 10 Regolamento CE n. 852/2004).

## **Sanzioni**

### **A carico del datore di lavoro e dell'addetto**

Il mancato adempimento dell'obbligo di formazione, rilevato dall'Autorità preposta al controllo, è sanzionato ai sensi del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193.

### **A carico del soggetto organizzatore**

Le false dichiarazioni saranno punite secondo le norme vigenti.

## **Zone ad alta rilevanza turistica**

I responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare che operano presso imprese ad attività stagionale, in zone ad alta rilevanza turistica, visto l'elevato turn-over aziendale, devono comprovare l'espletamento degli obblighi formativi quinquennali prima dell'inizio dell'attività.

## **“NORME DI CORRETTA IGIENE PER LA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE”**

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti, è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise **norme di comportamento**, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel seguente decalogo, adattato alle locali esigenze.

### **1. LAVARSI LE MANI RIPETUTAMENTE**

**Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo:**

- ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione
- aver fatto uso dei servizi igienici
- essersi soffiati il naso o aver starnutito
- aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie)

### **2. MANTENERE UNA ACCURATA IGIENE PERSONALE**

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere possibilmente di colore chiaro ed utilizzati esclusivamente durante la lavorazione; vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite evitando di indossare, durante il lavoro, anelli o altri monili.

### **3. ESSERE CONSAPEVOLI DEL PROPRIO STATO DI SALUTE**

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza, che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimento cotti o pronti al consumo.

Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

### **4. PROTEGGERE GLI ALIMENTI DA INSETTI, RODITORI ED ALTRI ANIMALI**

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezioni delle finestre con retine amovibili) che con adeguati comportamenti in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti.

Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

### **5. MANTENERE PULITE TUTTE LE SUPERFICI E PIANI DI LAVORO**

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

## **6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE**

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C.

Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperatura tra i +60°C. e i +65°C., in speciali banchi con termostato;

gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrostiti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C.

## **7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI**

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa "contaminazione crociata" può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi, sia le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

## **8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI**

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C per almeno due minuti.

## **9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE**

## **10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Ogni industria alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative misure preventive che la ditta deve mettere in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

DATA: \_\_\_\_\_

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore \_\_\_\_\_

Firma del titolare \_\_\_\_\_

Timbro della ditta

**Allegato 2  
fac simile**

**Registro delle presenze al corso di formazione per addetti al settore alimentare**  
(art. 5 della L.R. 18 agosto 2005 n. 21 e Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 1)

Sede e Data corso \_\_\_\_\_

	Nome e cognome	Luogo e data di nascita	Firma ingresso	Firma uscita
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Firma del docente (nome e cognome) \_\_\_\_\_

Firma del responsabile corso (nome e cognome) \_\_\_\_\_

**Allegato 3  
fac simile**

All'Azienda Servizi Sanitari  
n. \_\_\_\_ "\_\_\_\_"  
Dipartimento di Prevenzione  
via \_\_\_\_\_ n, \_\_\_\_  
città \_\_\_\_\_

**Oggetto: Corso di formazione per addetti al settore alimentare ai sensi dell'art. 5  
L.R. 21/2005 e del Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 1**

Il/la sottoscritto/a, responsabile del corso, \_\_\_\_\_  
presso (Soggetto organizzatore):

\_\_\_\_\_

comunica l'organizzazione del corso di formazione per addetti al settore alimentare.

Recapito per contatti: Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Data del corso _____
Sede del corso: _____
via/piazza _____ n. _____
Comune di _____
Durata del corso in ore _____

Tematiche trattate:

	ore
	ore
	ore
	ore

Materiale informativo di supporto:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Strumenti di valutazione:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma  
Il Responsabile del corso

Il sig./sig.ra/dott./dott.ssa \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_

ha partecipato

con esito favorevole al corso di formazione per addetti al settore alimentare ai sensi dell'art. 5 L.R. 21/2005 e del Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 1).

Soggetto organizzatore \_\_\_\_\_

Sede del corso \_\_\_\_\_

Data del corso \_\_\_\_\_

Firma del docente \_\_\_\_\_

Firma del responsabile corso \_\_\_\_\_

**Registro delle presenze al corso di formazione per responsabili  
dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di  
autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare**

(Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 2)

Sede e Data corso \_\_\_\_\_

	Nome e cognome	Luogo e data di nascita	Firma ingresso	Firma uscita
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Firma del docente (nome e cognome) \_\_\_\_\_

Firma del responsabile corso (nome e cognome) \_\_\_\_\_

**Allegato 6  
fac simile**

All'Azienda Servizi Sanitari  
n. \_\_\_\_ "\_\_\_\_"  
Dipartimento di Prevenzione  
via \_\_\_\_\_ n, \_\_\_\_  
città \_\_\_\_\_

**Oggetto: corso di formazione per responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare** (Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 2)

Il/la sottoscritto/a, responsabile del corso, \_\_\_\_\_  
presso (Soggetto organizzatore):  
\_\_\_\_\_

comunica l'organizzazione del corso di formazione per responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare

Recapito per contatti: Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Data del corso _____
Sede del corso: _____
via/piazza _____ n. ____ Comune di _____
_____
Durata del corso in ore _____

Tematiche trattate:

	ore
	ore
	ore
	ore

Materiale informativo di supporto:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Strumenti di valutazione :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma  
Il Responsabile del corso

Il sig./sig.ra/dott./dott.ssa \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_

ha partecipato

con esito favorevole al corso di formazione per responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione della procedura di autocontrollo basata sul sistema HACCP nel settore alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, Capitolo XII, punto 2

Soggetto organizzatore \_\_\_\_\_

Sede del corso \_\_\_\_\_

Data del corso \_\_\_\_\_

Firma del docente \_\_\_\_\_

Firma del responsabile corso \_\_\_\_\_