



EX HACCP - FORMAZIONE DEGLI OPERATORI ALIMENTARI

## SCHEDA DI ISCRIZIONE

Il sottoscritto/a (cognome) \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_

Nato/a a: ) \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Sesso (M) ( F) residente in \_\_\_\_\_ Cap \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_ In Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ cell \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_

Cittadinanza \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_

Titolo di studio \_\_\_\_\_

*CHIEDE*  
**di partecipare al corso:**

**AGGIORNAMENTO OBBLIGATORIO DI 3 ORE**

Da allegare alla domanda di iscrizione:

**DOCUMENTO DI IDENTITA' E ATTESTATO IN CORSO DI VALIDITA'**

**Il corso è obbligatorio per i Responsabili del piano di autocontrollo  
Preposti e gli Addetti di cui all'elenco soggetti del livello 2**

### **Costi di iscrizione € 80,00 iva compresa**

**Il costo dell'iscrizione comprende: frequenza al corso, verifiche intermedie ed esami finali; materiale didattico individuale; materiale didattico collettivo; attrezzature; assicurazione contro gli infortuni)**

### **MODALITA' DI PAGAMENTO**

Modalità di pagamento scelta da effettuare alla prima lezione (barrare la modalità scelta):

- tramite bonifico bancario IBAN IT 49 N 01030 02800 000063344410 intestato a Confartigianato Srl  
(Per il pagamento effettuato tramite bonifico bancario si chiede di fornirci la distinta di pagamento durante il primo incontro)
- tramite assegno bancario
- in contanti
- pagamento tramite bancomat o carta di credito

**Sede: Via Empoli 27/29 – 50142 Firenze**  
**Tel. 055/7326904-46 - fax 055/7326947**  
**[formazione@confartigianatofirenze.it](mailto:formazione@confartigianatofirenze.it)**



## **MODALITA' DI RECESSO**

Qualora il recesso avvenga prima della' avvio dell' attività formativa non si prevedono penali. Se il recesso avviene dopo la prima lezione del corso l'allievo è tenuto al saldo della retta di iscrizione. Sarà inoltre effettuata la restituzione del costo sostenuto dai partecipanti in caso di revoca del riconoscimento del corso.

Linee di indirizzo inerenti alla formazione degli alimentaristi (in attuazione dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004) e all'attività di controllo delle Aziende UU.SS.LL per la valutazione dell'adeguatezza della formazione presso le imprese dell'ambito alimentare.

Informativa sulla Privacy a norma del D.Lgs 196/03

Il sottoscritto nel trasmettere i propri dati a Confartis srl acconsente al loro trattamento da parte dell'ente medesimo. Il sottoscritto si dichiara inoltre, all'atto del conferimento dei dati, debitamente informato per quanto previsto ai sensi degli articoli 4 e 28 del D.lgs n. 196/2003 e dell'art. 4, del Regolamento UE 2016/679, ivi compresi i diritti che, in relazione al trattamento a cui qui espressamente acconsente, gli derivano ai sensi dell'art. 7 del Codice della privacy e ai sensi degli articoli 13, comma 2, e da 15 a 21 del Regolamento.

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

## **Elenco soggetti livello 1**

• Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande; • tabaccaia; • promoter; • personale addetto alla sola somministrazione di alimenti e bevande, incluso il personale dedicato alla somministrazione nelle strutture educative e scolastiche" • addetti alla vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici; • addetti alla produzione e/o commercializzazione di alimenti a rischio microbiologico nullo o con ciclo tecnologico che garantisce basso o nullo apporto microbico sul prodotto finale; • addetti all'imballaggio delle uova; • lavapiatti; • addetti alle pulizie in qualsiasi attività alimentare ai sensi dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004, compresi gli addetti alle pulizie dei locali adibiti alla preparazione, deposito e somministrazione di alimenti nelle strutture alberghiere e collettive; • addetti ad altre lavorazioni con rischio chimico trascurabile; • trasportatori/magazzinieri (inclusi i rider). In generale, le attività non comprese nell'elenco 1 sono da ritenere incluse nell'elenco 2.

## **Elenco soggetti livello 2**

• Cuochi (ristorazione collettiva, aziendale, colastica compresi asili nido, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie); • Pasticceri; • Gelatai (produzione); • Addetti alle gastronomie produzione e vendita); • Addetti alla produzione di paste alimentari (fresche e secche); • Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi (esclusi addetti alla stagionatura e mungitori); • Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni, del pesce e dei molluschi; • Addetti alla produzione di ovoprodotti; • Addetti all'impiego di funghi epigei spontanei freschi e/o diversamente conservati; • Addetti all'impiego di additivi, aromi, enzimi; • Molitori, tostatori ed altri operatori di settori produttivi che per materia prima e/o processo produttivo possano manifestare rischio relativo alla presenza di micotossine, crikammide ed altri contaminanti xenobiotici; • Baristi (ad esclusione della sola somministrazione bevande); • Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi; • Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili; • Addetti alla lavorazione degli ortofrutticoli; • Addetti all'industria conserviera preposti al monitoraggio dei CCP; • Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande preposti al monitoraggio dei CCP