



EX HACCP - FORMAZIONE DEGLI OPERATORI ALIMENTARI

MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

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 _____

**Per il corso:
sul retro il dettaglio dei livelli 1 e 2**

La programmazione e i costi sono in via di elaborazione e verranno comunicati il prima possibile.

- La formazione degli addetti del livello 1
costituita dal percorso formativo Modulo A 2 ORE**
- La formazione degli addetti del livello 2
costituita dal percorso formativo Modulo A + Modulo B; 6 ORE**
- La formazione degli Operatori, Responsabili del Piano di autocontrollo o preposti
costituita dal Modulo A + Modulo C. 10 ORE**

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 _____

Sede: Via Empoli 27/29 – 50142 Firenze
Tel. 055/7326904-46 - fax 055/7326947
formazione@confartigianatofirenze.it

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