



**SA Sicurezza s.r.l.**  
www.sasicurezza.it  
info@sasicurezza.it  
06.929.565.58

**AI SILIA**  
Associazione Italiana Salute e Sicurezza  
nei Luoghi di Lavoro e Igiene Alimentare

# ATTESTATO

## CORSO DI FORMAZIONE PER HACCP PRIMO LIVELLO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (8 ORE)

Ente Autorizzato D.G.R.L. N°825 del 2009

*(Ai sensi del D.Lgs 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. Ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, Ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010)*

Si attesta che

**FRANCESCA CAPOCHIANI**

**Nato a LA SPEZIA (SP) il 23-07-1988**

Profilo professionale: OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI

Settore di appartenenza: ALTRO SETTORE

Ha frequentato il corso di formazione: HACCP PRIMO LIVELLO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (8 ORE) Ai sensi del D.Lgs 193/2007, del Regolamento Europeo (CE) 852/2004, Sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. Ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, Ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, come da programma riportato sul retro. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 16-05-2017 si è concluso il giorno 19-05-2017 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 8 ore

Il Direttore del corso  
Tomassetti Alessandra

Il legale rappresentante AISILIA  
Il Responsabile Scientifico del Corso  
Dott. Minna Stefano

**Numero di protocollo: 4080133918**

Documentazione disponibile presso: SA Sicurezza S.r.l. PI/CF:13382541004 Tel.: 06/92956558 Email: info@sasicurezza.it

Verifica l'autenticità del tuo attestato su [www.formazioneweb.it](http://www.formazioneweb.it)  
AISILIA Via Leonardo Da Vinci n°2, 00015 Monterotondo (RM) 06/21116869 [www.aisilia.it](http://www.aisilia.it)

**PROGRAMMA DEL CORSO**  
**HACCP 1° livello Operatori del settore alimentare**

*Sistema HACCP (compiti e funzioni)*

*Fattori di rischio;*

*Piano di autocontrollo;*

*Preparazione e conservazione degli alimenti;*

*Importanza del controllo visivo;*

*Buone pratiche di lavorazione;*

*Importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione;*

*Norme igieniche basilari e la lotta agli insetti e ai roditori;*

*Valutazione e controllo delle temperature e del microclima.*

*Allergie e intolleranze alimentari*

*Etichettatura dei prodotti*

Programma didattico e percorso formativo convalidati da AISILIA  
Associazione Italiana Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare



*Il presente attestato ha validita` su tutto il territorio italiano e dell'Unione Europea, secondo il principio di reciproco riconoscimento e libera circolazione dei titoli ed in virtù dell'ordinanza del TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, ordinanza del Consiglio di Stato n. 4290/2010.*