

*I corsi on line sono erogati in accordo a formati di E-Learning.*  
**I CORSI ONLINE SONO STATI PROGETTATI DA A.N.FO.S.**  
*Associazione Nazionale Formatori della Sicurezza sul Lavoro*

## **"La CDS Service 81 s.r.l."**

Via S. Stefano 6/c, 00061 Anguillara Sabazia (RM)  
P.Iva/C.F. 10296131005

### **Attesta**

Che

**MAURO SGARRA**

*Nato/a a ROMA il 01/11/1974*

ha seguito il corso formativo per

## **Responsabile della Gestione delle Procedure HACCP (Responsabile Industria Alimentare)**

**conformemente a quanto previsto dal REG. CE 852/04  
e dalla D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009**

Argomenti trattati: igiene alimentare e misure di prevenzione dei pericoli igienico-sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; Il sistema HACCP; identificazione e gestione dei punti critici e dei punti critici di controllo; misure di prevenzione e misure correttive; importanza del controllo visivo; importanza della verifica della merce immagazzinata e importanza della sua rotazione; norme igieniche basilari per la lotta agli insetti e ai roditori; valutazione del controllo delle temperature e del microclima; gestione della documentazione relativa alle procedure HACCP e gestione delle non conformità; argomenti di microbiologia alimentare; nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica; approfondimenti sul pacchetto igiene e quadro normativo; gestione delle risorse umane; relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

DU Produzioni Animali  
Dr. *Rolando Morelli*

*Anguillara Sabazia li' 12/04/2013*

(N.B. La durata complessiva del periodo di studio da ritenersi conforme a quanto previsto dalla delibera precedentemente citata ovvero 20 ore. La documentazione attestante l'avvenuta formazione è conservata presso la sede di CDS Service 81 S.r.l.)

**N.B. il presente attestato è da considerarsi valido su tutto il territorio UE, salvo modifiche che potranno intervenire alla normativa vigente in materia**