



ENTE PARITETICO BILATERALE
NAZIONALE PER LA FORMAZIONE

Via Appia Nuova 612 – 00186 Roma
Emanazione C.C.N.L. Cod.
162 – 1043 – 1044 – 1045 – 1061 – 1061 – 1104 DL 33 – 1105 O 93
1106 DD 20 – 1107 DA 95 – 1108 DB 17 – 1109 K 74



PROVIDER ECM CODICE 675
Via Appia Nuova 612 – 00186 Roma

ATTESTATO

DI FREQUENZA DEL CORSO: CORSO DI APPROFONDIMENTO CATEGORIA A RISCHIO ALTO (8 ORE)

(ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, della Direttiva 41/2004/CE, del D.Lgs. n.193 del 6/11/2007, dell'Accordo Stato-Regioni del 26/05/2010, del DGR 98/2007, DGR n. 28 del 2 febbraio 2012 e della DPGR 153/2012 e dal DCA n. 8/2016 Regione Calabria)

Autorizzazione Regione Calabria prot. n. 0003546 del 10/01/2022

Si certifica che

ALBERTO LATTUADA

Nato/a il 14/08/1975 a SEREGNO(MB)

ha frequentato il corso di formazione "CORSO DI APPROFONDIMENTO CATEGORIA A RISCHIO ALTO (8 ORE)" - ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, della Direttiva 41/2004/CE, del D.Lgs. n.193 del 6/11/2007, dell'Accordo Stato-Regioni del 26/05/2010, del DGR 98/2007, DGR n. 28 del 2 febbraio 2012 e della DPGR 153/2012 e dal DCA n. 8/2016 Regione Calabria, svoltosi in modalità e-learning, garantendo il primo accesso al materiale didattico in data 20/02/2024 e concluso in 04/03/2024, di 8 ore svolte nella piattaforma ebsap.net seguendo la didattica accreditata del Provider ECM EFEI Cod. 675.

Superando la verifica finale di apprendimento.

ATTESTATO VALEVOLE TRE ANNI – DELIBERA REG. CALABRIA DEL 2 FEBBRAIO DEL 2012 N°28

E.F.E.I.

Ente Bilaterale Nazionale per la Formazione
Il Vicepresidente
(Daniele Scalise)

E.F.E.I.

Provider ECM Cod. 675
Ministero della Salute (AGENAS)
Il Responsabile Scientifico
(Dott. Filippo Fordellone)

IL TUTOR DEL CORSO

PROGRAMMA DEL CORSO

Modulo Unico:

Principali norme in materia di alimenti;

Decreto Legislativo 193/07;

Sistema sanzionatorio;

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;

Sicurezza e qualità alimentare;

La contaminazione alimentare;

Malattie a trasmissione alimentare;

Sistema HACCP;

Principi base del sistema HACCP;

Finalità e contenuto del manuale di autocontrollo;

Diagramma di flusso;

Albero delle decisioni;

Sistema di monitoraggio HACCP e azioni correttive;

Verifiche ispettive;

Norme per la conservazione del prodotto;

Norme di buona prassi igienica;

Detergenza e disinfezione;

Igiene del personale;

Lavorazione e manipolazione degli alimenti;

Rischio celiachia;

Di cui: 8 ore e-learning con esame finale.