

## **L' A.N.FO.S.**

*Via Romana, 10/G - 00061 Anguillara Sabazia (RM)*

### ***Attesta***

Che

***Luca Rusconi***

*Nato a Torino il 16/04/1967*

ha seguito il corso formativo per

## **Addetto alla Manipolazione degli Alimenti**

**(personale qualificato della ristorazione, livello di rischio 1 e 2)**

**conformemente a quanto previsto dal REG. CE 852/04; dal D.Lgs.193/2007; 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 conformita'; argomenti di microbiologia alimentare; nozioni di chimica merceologica, di chimica e fisica.

**Il Direttore del corso  
Dott. Rolando Morelli**

*Anguillara Sabazia li' 23-02-2017*

(N.B. La durata complessiva del corso e' da ritenersi conforme a quanto previsto dalla delibera precedentemente citata ovvero 6 ore. La documentazione attestante l'avvenuta formazione e' conservata presso la sede FORMASICUREZZA SRL)

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



Il corso e' stato tenuto da A.N.FO.S., avente sede in Anguillara Sabazia, in conformita' a quanto stabilito dal REG. CE 852/04 e dalla Delibera Regione Lazio n.825 del 03/11/2009 e pertanto, per il principio di reciprocita', l'attestato rilasciato e' spendibile in tutto il territorio comunitario.

La validita' dei nostri corsi elearning e' stata sancita da vari pronunciamenti: TAR Lazio ord. del 24/02/2010; TAR Campania ord. del 10/03/2011; Consiglio di Stato ord. 15/06/2010.

Si precisa che il contenuto del corso espletato e' da considerarsi specifico per la qualifica richiesta e per la tipologia di attivita' svolta al momento del rilascio dell'attestato dal candidato.

Il corso e' stato effettuato con l'ausilio di video lezioni e materiale didattico scaricabile presente sulla piattaforma e-learning gestita da A.N.FO.S..

Il candidato ha potuto usufruire, nel processo di apprendimento, dell'assistenza tutoriale fornita costantemente dal direttore del corso.

Al termine del corso il candidato ha superato un test per la valutazione del grado di apprendimento.

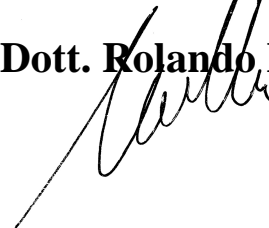
La documentazione relativa allo svolgimento del corso e al superamento del test finale e' conservata a cura A.N.FO.S.

*Direttore del Corso:*

Dott. Rolando Morelli (D.U. in Agraria-Produzioni Animali - Miglioramento della qualita' dei Prodotti di Origine Animale conseguito presso Universita' della Tuscia Facolta' di Agraria nell'anno 2000)

*Il Direttore del corso*

**Dott. Rolando Morelli**



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

**A.N.FO.S.**

*Via Romana, 10/G - 00061 Anguillara Sabazia (RM) - ITALY*

***Certifies***

That

***Luca Rusconi***

*born in Torino on 04-16-1967*

has successfully completed

**the HACCP Training Course Risk Level 1 and 2**

**Based on:**

Food hygiene and preventive measures for the hazards of handling food;  
HACCP System; identification and management of critical points;  
preventive measures and correct actions;  
the importance of visual control, by checking storage of goods and their rotation;  
basic hygiene rules to get rid of insects and rodents;  
control temperatures and microclimate;  
the administration of documents that are related to the HACCP procedures and the management of non  
conformity;  
the issues of food microbiology, knowledge of chemical and physical origin of production.

**Issue date: 02-23-2017**

**The certificate is considered valid throughout the Europe.**

The course is sponsored by A.N.FO.S. in compliance with EU regulations (EC 852/04) and has been carried out with the help of video lessons and teaching material on an e-learning platform.

**At the end of the course the candidate has passed a test to verify their knowledge.**



**The course Director  
Dott. Rolando Morelli**

A handwritten signature in black ink, written over the printed name of the course director.