



SA Sicurezza S.r.l.

Centro di formazione e consulenza
Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare
Ente accreditato Regione Lazio n°G10478
www.sasicurezza.it - 06.929.565.58



ATTESTATO

CORSO DI FORMAZIONE HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (20 ORE)

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

(Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020)

Si attesta che

FEDERICO FANTACONE

Luogo di nascita: ROMA (RM) il 13-11-1977

CF: FNTFRC77S13H501P

Profilo professionale: RESPONSABILE HACCP
Settore di appartenenza: 01.48.30 - APICOLTURA

Ha frequentato il corso di formazione: HACCP TERZO LIVELLO TITOLARI E RESPONSABILI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (20 ORE) Ai sensi del D.Lgs 193/2007, DGRL 282/2002, Regolamento Europeo (CE) 852/2004, TAR Campania - Napoli n. 482/2010, sentenza del TAR Campania - Napoli n. 209/2012. ordinanza del TAR Lazio - Roma n. 1179/2010, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020, come da programma riportato sul retro. Il percorso formativo ha avuto inizio in data 26-05-2026 si è concluso il giorno 07-06-2026 con il superamento della verifica di apprendimento finale, per un totale di 20 ore

Il Responsabile del Progetto Formativo
Alessandra Tomassetti

Soggetto formatore
SA Sicurezza srl

Alessandra Tomassetti

Il Soggetto Organizzatore Promotore
SA Sicurezza srl

Alessandra Tomassetti

Numero di protocollo: F26F1570R4ZFG

Documentazione archiviata presso il soggetto organizzatore:

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** oppure tramite il QR-Code



Programma didattico

Sistema HACCP (compiti e funzioni);
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 e controllo delle temperature e del microclima;
Argomenti di microbiologia alimentare;
Nozioni di chimica merceologica, di chimica e di fisica;
Igiene delle strutture delle attrezzature, di igiene personale;
Approfondimenti sul quadro normativo;
Gestione delle risorse umane;
Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.
Allergie, intolleranze alimentari e celiachia
Etichettatura dei prodotti

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



Salvo successive modifiche normative, l'attestato è da considerarsi valido in tutte le Regioni Italiane ed in tutto il territorio 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, sentenza del Consiglio di Stato n. 4290/2010, sentenza del Consiglio di Stato 07351/2020