

Edizione N° 01	Revisione N° 01	Data 06/08/2020	Verbale di formazione
-------------------	--------------------	--------------------	--------------------------

**IN SINERGIA S.R.L.S.**

## VERBALE DI FORMAZIONE

In data \_\_\_\_\_ nei locali della \_\_\_\_\_  
sita in \_\_\_\_\_ si è tenuto, ai sensi del  
Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e normative collegate, un corso di formazione in materia di  
igiene e microbiologia degli alimenti, autocontrollo con la metodologia HACCP cui hanno partecipato gli operatori della  
suddetta attività.

A ciascun partecipante è stato consegnato del materiale informativo.

Il docente: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_ -

Argomenti trattati:

- ☐ La normativa igienico-sanitaria vigente in materia di prodotti alimentari
- ☐ Introduzione alla metodologia HACCP
- ☐ Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche
- ☐ Microrganismi patogeni presenti negli alimenti
- ☐ Fattori che ne influenzano la sopravvivenza, la crescita e la diffusione
- ☐ Norme comportamentali da adottare e loro significato
- ☐ Procedure di pulizia e disinfezione
- ☐ Nozioni di igiene della persona
- ☐ Profilassi ed azioni correttive da intraprendere durante il processo produttivo alimentare
- ☐ Procedure aziendali connesse all'autocontrollo
- ☐ Modulistica di autocontrollo
- ☐ Test intermedi e verifica del livello di apprendimento
- ☐ Discussione sulle malattie trasmissibili tramite gli alimenti e loro gestione
- ☐ Corso di aggiornamento sulla celiachia e diete speciali ecc...(specificare).....
- ☐ Emergenza Covid 19 –procedure igieniche e di sicurezza finalizzate al contenimento del contagio.

I PARTECIPANTI:

**Cognome e Nome**

**Firma**

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

**Firma del titolare**