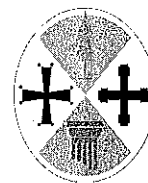




SERVIZIO  
SANITARIO  
REGIONALE



AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
CATANZARO



REGIONE CALABRIA

Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Direttore: Dr. Giuseppe De Vito

Prot. n. 011/D.P.

del 13/12/2016

Sig. Giacomo Diana  
Legale Rappresentante Società 2 POWER s.r.l.  
Viale Europa, 314  
81031 Aversa (CE)

**Oggetto:** Approvazione preventiva per istituzione prototipi corsi FAD di Formazione personale per "Alimentarista" – DGR 98/2007, DGR n. 28 del 2 febbraio 2012 così come modificato dalla DPGR 153/2012 e dal DCA n. 8/2016.

Facendo riferimento all'istanza acquisita presso questo Dipartimento al prot. n. 87849 del 24-10-2016 inerente l'oggetto, a firma del Sig. Giacomo Diana, in qualità di legale rappresentante della Società 2 POWER s.r.l. con sede legale in Viale Europa n. 314 – 81031 Aversa (CE) e sede operativa alla Via Antonio Canova n. 11 – 88046 Lamezia Terme (CZ); esaminata la documentazione prodotta a corredo di tale istanza e valutata la relativa conformità, in relazione a quanto previsto al DGR 98/2007, al DGR 28/12 così come modificato dalla DPGR 153/2012 e dal DCA 8/2016;

Con la presente si approva per il triennio 2017/2019, il progetto formativo relativamente ai seguenti prototipi di corso:

Denominazione e numerazione corso	Livello di rischio	Categoria omogenea di addetti	Durata in ore
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 1	Categoria A Rischio ALTO	Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie, cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e similari; addetti alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri.	12
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 2	Categoria A Rischio ALTO	Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce, del latte e dei prodotti caseari.	12
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 3	Categoria A Rischio ALTO	Responsabili delle industrie alimentari e/o della qualità all'interno dell'azienda; addetti alla	12

		preparazione e manipolazione di prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare; addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma; addetti alla produzione di gelato artigianale, yogurterie.	
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 4	Categoria B Rischio MEDIO	Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e nei ristoranti, camerieri, baristi addetti alla sola somministrazione e vendita.	8
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 5	Categoria B Rischio MEDIO	Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti; addetti alla produzione di bevande; addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi.	8
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 6	Categoria B Rischio MEDIO	Addetti alla produzione di caramelle e affini; addetti alla produzione di additivi e aromi; personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo delle temperature (ex art.44, D.P.R. n. 327/80).	8
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 7	Categoria A Rischio ALTO	Addetti che manipolano alimenti deteriorabili nelle fasi di produzione, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione.	6
- Corso per personale Alimentarista – HACCP – PROT: 8	Categoria B Rischio MEDIO	Addetti che assolvono incarichi meramente di esecuzione.	6

Si dà atto che per ciascun prototipo di corso dovrà essere rispettata la categoria omogenea di addetti (punto 3.1, allegato A, DGR 28/2012) e che la presente approvazione ha validità sull'intero territorio regionale sino al 31/12/2019. La stessa potrà essere sospesa o revocata ai sensi del punto 6.3.4 dell'Allegato A, DGR 28/2012; eventuali modifiche al progetto formativo, in qualunque sua parte, dovranno essere preventivamente approvate da questo Dipartimento.

Questo Dipartimento di Prevenzione competente, procederà alla verifica della corretta realizzazione dei percorsi formativi approvati, attraverso i propri Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione e Veterinari, ognuno per la parte di competenza, a cui il Sig. Giacomo Diana, legale rappresentante della Società "2 POWER s.r.l.", dovrà effettuare le comunicazioni ante e post corso previste dalla normativa regionale richiamata.



IL DIRETTORE DEL  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**REGIONE CALABRIA**  
**UNITA' CATANZARO**  
 Dr. Giuseppe De Vito  
 (Dot. Giuseppe De Vito)

REGIONE CALABRIA  
Azienda Sanitaria Provinciale di Catanzaro  
Via Vinicio Cortese, 25 - 88100 CATANZARO

PROT. 044/D.P.

AL SIG. GIACOMO DIANA  
A.R. SOC. ZFORNER S.r.l.  
VIALE EUROPA, 314

81031 - AVERSA (CE)