

Domande Frequenti [FAQ]

A chi è rivolto l'Attestato SICUREZZA ALIMENTARE conseguito con il CORSO DI APPROFONDIMENTO CATEGORIA A RISCHIO ALTO

I Destinatari sono i cuochi (e gli aiuto cuochi), i **pasticceri**, i gelatai, i **pastai**, gli addetti alla **macellazione**, i pescivendoli, ma anche gli **addetti ai catering**, i professionisti delle lavorazioni lattiero-casearie, i **baristi** e i **trasportatori** che, nella movimentazione dei prodotti, possono entrare a contatto con gli alimenti non sono confezionati.

Nello specifico: Addetti alla preparazione in bar, tavola calda, gastronomie, cucine, mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie e similari; addetti alle lavorazioni della pasta fresca, pasticci; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari; addetti alle lavorazioni prodotti da forno e pasticceri. Inoltre produttori di gelato artigianale, yogurterie; Addetti all'industria conserviera; Addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; allievi di scuola alberghiera e addetti a lavorazioni non contemplate nell'elenco di cui sopra, che presentino, comunque, un rischio microbiologico significativo; Responsabili dell'industria alimentare e/o della qualità all'interno di un'azienda la cui attività è relativa alle sopraelencate specifiche categorie di rischio, nonché personale con responsabilità di sorveglianza, gestione di settore del processo, delle medesime attività.

A chi è rivolto l'Attestato SICUREZZA ALIMENTARE conseguito con il CORSO DI BASE CATEGORIA B RISCHIO MEDIO

I Destinatari sono coloro che non entrano direttamente a contatto con gli alimenti: manipolazione indiretta. Fanno parte di questa categoria i **camerieri**, i **lavapiatti**, i venditori di frutta, verdura o alimenti confezionati non deperibili, il **personale di asili e scuole**, eccetera.

Nello specifico: Il corso è rivolto a: Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; Addetti alla vendita presso esercizi commerciali di alimenti (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.); Camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; Addetti alla produzione delle bevande; Addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi; Addetti alla produzione di caramelle e affini; Addetti alla produzione di additivi ed aromi; Personale addetto alla vendita e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. N. 327/80).

Gli Attestati e relativi aggiornamenti sono riconosciuti in ogni regione d'Italia?

SI. I nostri attestati sono validi in ogni regione, sull'intero territorio nazionale.

In base al **principio di reciprocità normativa un attestato emesso in una regione, DEVE essere riconosciuto anche in un'altra**, a maggior ragione proprio perché i corsi da loro offerti, sono erogati prima di tutto ai sensi delle leggi comunitarie e nazionali vigenti (Reg. CE 852/04, D.LGS 193/2007) oltre che ai sensi della D.G. Regione Lazio 825 del 03/11/2009.

Gli Attestati CORSO DI APPROFONDIMENTO CATEGORIA A RISCHIO ALTO e CORSO DI BASE CATEGORIA B RISCHIO MEDIO quale durata devono avere?

Ogni regione è autonoma nel disciplinare la formazione haccp, il numero di ore varia da regione a regione ma la validità dell'attestazione è confermata.

Questa "autonomia" che, permette sostanziali differenze nelle ore di corso: ad esempio Calabria 6 ore (quello da noi proposto), Sicilia 8 ore. Queste differenze dovute dalle normative regionali, rischiano di creare confusione tra gli operatori e le imprese del settore.