

## **IL GRUPPO CDS**

*Via S. Stefano, 6/B 00061 Anguillara Sabazia (RM)*

### ***Attesta***

Che

***Daniele Delle Donne***

*Nato a Pomigliano D'Arco il 26/06/1975*

ha seguito il corso formativo per

## **Responsabile della Gestione delle Procedure HACCP (Responsabile Industria Alimentare)**

**conformemente a quanto previsto dal REG. CE 852/04; dal D.Lgs.193/2007  
e 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; approfondimenti sul pacchetto igiene e quadro normativo; gestione delle risorse umane; relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare.

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



*Anguillara Sabazia li' 13-10-2015*

(N.B. La durata complessiva del periodo di studio da ritenersi conforme a quanto previsto dalla delibera precedentemente citata ovvero 20 ore. La documentazione attestante l'avvenuta formazione e' conservata presso la sede CDS SERVICE 81 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 GRUPPO CDS, 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 GRUPPO CDS.

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.

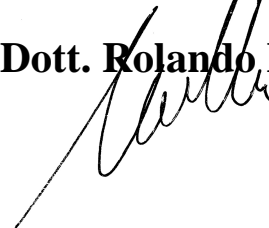
La documentazione relativa allo svolgimento del corso e al superamento del test finale e' conservata a cura GRUPPO CDS

*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**

## **GRUPPO CDS**

*Via S. Stefano, 6/B 00061 Anguillara Sabazia (RM) - ITALY*

### ***Certifies***

That

***Daniele Delle Donne***

*born in Pomigliano D'Arco on 06-26-1975*

has successfully completed

### **the HACCP Training Course Risk Level 3**

#### **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: 10-13-2015**

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

The course is sponsored by GRUPPO CDS 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