



Flavia Miglietta

Responsabile Industria Alimentare

NATA A ROMA IL 03.06.1974

**Ha partecipato con profitto al corso di formazione professionale in
“MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE E SISTEMA H.A.C.C.P.”**

della durata di 20 ore conclusosi in data 06/08/2021

**Secondo la metodologia H.A.C.C.P. e
conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e dalla DGRL 825/09**

ARGOMENTI TRATTATI:

- Normativa igienico sanitaria vigente
- Rintracciabilità del prodotto alimentare
- Sistema HACCP: compiti e funzioni
- Valutazione e controllo delle temperature
- Norme igienica per la lotta contro gli agenti infestanti
- Importanza del controllo visivo
- Nozioni di base di microbiologia
- Nozioni di igiene della persona
- Nozioni di igiene ambientale
- Corretta gestione del prodotto alimentare
- Profilassi ed azioni correttive da intraprendere
- Direttiva Allergeni (Reg 2003/889/CE) ed etichettatura
- Regolamento Allergeni 1169/2011
- Gestione delle risorse umane
- Relazione con i vari organi di controllo

Dott.ssa Catia D'Angelis
Tecnico della Prevenzione

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Catia D'Angelis'.