

Spett.le Agenzia LAORE Sardegna  
Sportello Unico Territoriale di \_\_\_\_\_

La/Il sottoscritta/o (cognome e nome) \_\_\_\_\_

nata/o a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_

cell \_\_\_\_\_, E-mail \_\_\_\_\_

in qualità di:  titolare/rappresentante legale  dipendente/collaboratore

dell'azienda \_\_\_\_\_ sita nel

Comune di \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_

località \_\_\_\_\_;

### CHIEDE

di essere ammessa/o alla giornata informativa sulle metodologie nel settore Agro alimentare H.A.C.C.P. che si terrà nel territorio di competenza dello Sportello Unico Territoriale in indirizzo nel periodo \_\_\_\_\_. A tal fine dichiara, consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'Art. 76 del DPR 445/2000, ai sensi dell'Art. 46 e dell'Art. 47 del DPR 445/2000, quanto segue:

di partecipare al corso in qualità di imprenditore a titolo principale;

di partecipare al corso in qualità di operatore

di partecipare al corso in qualità di operatore agrituristico e/o di fattoria didattica;

di partecipare al corso in qualità di imprenditore agricolo;

di partecipare al corso in qualità di (specificare) \_\_\_\_\_;

- di essere in possesso del titolo di studio: Licenza elementare; Licenza media; Titolo di Istruzione secondaria superiore;  Diploma universitario;  Diploma di laurea.

- di essere a conoscenza che l'Agenzia Laore Sardegna, nel caso di un numero di domande di partecipazione superiore alla disponibilità dei posti (max 40), effettuerà una selezione basata principalmente sulla qualità dell'operatore (in ordine di priorità: apistico a titolo principale, operatore apistico, operatore agrituristico e/o di fattoria didattica, imprenditore agricolo, altro) e secondariamente sulla data di protocollazione delle domande di partecipazione, che verranno accolte sino ai 3 giorni antecedenti all'avvio dell'attività corsuale.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

Informativa ex art. 13 D. Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali. I dati personali raccolti sono sottoposti alle regole stabilite, a tutela della riservatezza, dal D. Lgs. 196/03 e successive modifiche ed integrazioni. E' facoltà del rilevatore esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/03. L'Agenzia Laore Sardegna utilizzerà i dati personali dichiarati solo a fini istituzionali.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

## Che cos'è il Sistema Haccp?



Il primo sistema HACCP ( -> <http://www.gruppodarma.com/consulenza/consulenza-sicurezza-alimentare-haccp/>), ovvero analisi dei rischi e controllo dei punti critici, fu ideato negli Stati Uniti in un campo militare per raggiungere adeguati standard qualitativi nella produzione di armi da fuoco. Il primo impiego in ambito alimentare fu realizzato negli anni '60 per garantire salubrità degli alimenti destinati agli astronauti del progetto di volo Mercury.

### Il sistema HACCP

L'HACCP ( -> <http://www.gruppodarma.com/corsi-di-formazione/corsi-di-formazione-haccp/corso-haccp-operatore-alimentare/>) è un sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza igienica. L'obiettivo del sistema HACCP ( -> <http://www.gruppodarma.com/corsi-di-formazione/corsi-di-formazione-haccp/>) è quello di ovviare il rischio di tossinfezioni alimentari. Questo sistema si compone di due fasi:

identificazione e quantificazione dei rischi,

identificazione dei punti critici di controllo del processo produttivo.

L'analisi per la ricerca dei rischi di carattere igienico – alimentare deve prendere in considerazione:

le materie prime,

le attrezzature,

le operazioni specifiche,

lo schema di lavorazione,

il sistema di distribuzione,

l'uso del prodotto.

### Gli obblighi a carico del datore di lavoro

Il D.lgs. 155/97 prevede che il datore di lavoro dell'azienda che manipola sostanze alimentari (ovvero produzione, trasporto, distribuzione, vendita e somministrazione diretta di prodotti alimentari al consumatore) deve tenere a disposizione dell'autorità competente un **manuale** contenente l'individuazione da lui effettuata, delle fasi che, nella propria attività, possano rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti. Inoltre il datore di lavoro deve creare delle **procedure di controllo** da adottare per tenere sotto controllo i punti critici individuati.