

**REGIONE CALABRIA**  
**Giunta Regionale**  
**Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie**  
**Settore Area LEA**  
 Via Buccarelli, 30 - 88100 Catanzaro

Resp. Proc.  
 Isp. Dr. Malacaria Eduardo  
 0961856503/86 tel+fax  
 e.malacaria@regcal.it

Prot. 76055 del 05/03/2013

Dr. Giuseppe Ventra  
 L. R. EUROBAB srl  
 Viale Mare Jonio, 4  
 89040 Caulonia Marina (RC)

All'Azienda Sanitaria Provinciale di Reggio  
 Calabria - Dipartimento di Prevenzione  
**SEDE**

**Oggetto: Approvazione Regionale Corsi di Formazione personale Alimentarista - DGR n. 28 del 2 febbraio 2012.**

Facendo riferimento all'istanza acquisita presso questo Dipartimento al prot. n. 22079/siar del 22/01/2013 e chiarimenti del 27702/2013, inerente l'oggetto, a firma del Dr. Giuseppe Ventra, in qualità di L.R. della società "Eurolab srl", con sede legale in viale Mare Jonio, 4, Caulonia Marina (RC), esaminata la documentazione prodotta a corredo di tale istanza e valutata la relativa conformità a quanto previsto nella DGR n. 28/2012, con la presente si approva per il triennio 2013/2015, il progetto formativo relativamente ai seguenti prototipi di corso:

Denominazione e numerazione corso	Livello di rischio	Categoria omogenea di addetti	n. allievi	Durata in ore
Categoria A - 1	Elevato	Pasticceri; produttori di gelato artigianale, yogurterie; Personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; Addetti lavorazioni prodotti da forno; Addetti alla preparazione e manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;	$\geq 10 \leq 30$	8
Categoria A - 2	Elevato	Personale operante all'interno delle cucine per mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari; addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;	$\geq 10 \leq 30$	8
Categoria A - 3	Elevato	Addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; Addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;	$\geq 10 \leq 30$	8
Categoria A - 4	Elevato	Addetti all'industria conserviera; Addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma	$\geq 10 \leq 30$	8
Categoria B - 1	Medio	Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; Camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; Addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.);	$\geq 10 \leq 30$	6

Categoria B - 2	Medic	Addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi; Addetti alla produzione di additivi ed aromi; Personale addetto alla vendita e lavorazione dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80)	$\geq 10 \leq 30$	6
Categoria A - 1	Aggiornamento	Pasticceri; produttori di gelato artigianale, yogurterie; Personale addetto alle lavorazioni della pasta fresca, pastifici; Addetti lavorazioni prodotti da forno; Addetti alla preparazione e manipolazione prodotti dietetici, per la prima infanzia, baby foods e destinati ad una alimentazione particolare;	$\geq 10 \leq 30$	4
Categoria A - 2	Aggiornamento	Personale operante all'interno delle cucine per mense, centri cottura, ristoranti, pizzerie, rosticcerie, paninoteche e similari; addetti alle preparazioni in bar, tavola calda, gastronomie; addetti presso stabilimenti di produzione alimenti a base di uova, gastronomici e dolciari;	$\geq 10 \leq 30$	4
Categoria A - 3	Aggiornamento	Addetti presso stabilimenti ed esercizi di lavorazione delle carni e del pesce; Addetti alla lavorazione del latte e dei prodotti caseari;	$\geq 10 \leq 30$	4
Categoria A - 4	Aggiornamento	Addetti all'industria conserviera; Addetti alla manipolazione e confezionamento dei prodotti della IV e V gamma	$\geq 10 \leq 30$	4
Categoria B - 1	Aggiornamento	Personale addetto alla sola somministrazione nelle mense e ristoranti; Camerieri (personale di sala presso attività di ristorazione); Baristi addetti alla sola somministrazione e vendita; Addetti alla vendita presso esercizi commerciali (supermercati, salumerie, macellerie, pescherie, ecc.)	$\geq 10 \leq 30$	4
Categoria B - 2	Aggiornamento	Addetti alla lavorazione e confezionamento di funghi freschi e secchi; Addetti alla produzione di additivi ed aromi; Personale addetto alla vendita e lavorazione dei prodotti ortofrutticoli ed al trasporto degli alimenti sfusi che necessitano di controllo della temperatura (ex art. 44, D.P.R. n. 327/80)	$\geq 10 \leq 30$	4

da tenersi presso le sedi formative, site in:

- Via Garibaldi, 174 - Locri (RC) c/o Associazione Culturale Locri Format;
- Via Caprera, 2/B - Reggio Calabria - c/o Soc. Coop. Dappy Days,

esclusivamente con le modalità e le caratteristiche previste negli allegati prodotti unitamente all'istanza.

Si da 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 31/12/2015. 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;

Il Dipartimento di Prevenzione dell'ASP competente - al quale si invia copia degli allegati prodotti dalla società "Eurolab srl", relativi al progetto formativo - avrà cura di procedere 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 Dr. Giuseppe Ventra, L.R. della società "Eurolab srl", dovrà effettuare le comunicazioni ante e post corso previste dalla normativa regionale richiamata.

copla conforme all'originale



IL DIRIGENTE DEL SETTORE

Dott. Luigi Rubens Curia