

# Corso per OSA (**operatori del settore alimentare**) addetti alla manipolazione degli alimenti 3 o 4 ore

Gli operatori del settore alimentare (OSA) o i Responsabili dei piani di autocontrollo oltre a possedere una idonea formazione in materia di igiene alimentare sono obbligati ad assicurare la formazione agli addetti alla manipolazione degli alimenti tramite formazione svolta in conformità al Reg.852/2004 (Capitolo XII allegato II), capitolo XI bis del Regolamento (UE) 2021/382 Si devono prevedere una formazione ed un addestramento adeguato in relazione al tipo di attività svolta dagli addetti documentati attraverso il un verbale di formazione o un attestato formativo.

**La mancata o inadeguata formazione** (Art. 6, comma 5, D.lgs. 193/2007) **nell'ambito di quanto previsto dal D.lgs. 193/07** (relativo all'igiene alimentare) prevede una Sanzione Amministrativa pecuniaria da 1.000 a 6.000 euro.

La sanzione scatta quando il personale non riceve una formazione adeguata sulle procedure di igiene, come previsto dall'articolo 3 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

ASQ MODENA FORMAZIONE SRL organizza corsi multi-aziendali suddividendo i partecipanti in base alle mansioni e prevedendo scadenze diverse. Di seguito la proposta di ASQ Modena formazione Srl

**BASSO RISCHIO (SOLO SE NON C'è CONTATTO CON ALIMENTI FRESCHI) 3 ore di corso con aggiornamento ogni 5 anni**

Camerieri;
Lavapiatti;
Trasportatori/magazzinieri (non refrigerati);
Addetti alla vendita di prodotti confezionati (NON FRESCHI)
Addetti alla lavorazione e vendita prodotti ortofrutticoli, spezie, prodotti erboristici;
Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande;
Addetti ai distributori automatici di alimenti e bevande;
Tabaccai e farmacisti;
Promoter;
Personale somministrazione nelle scuole (solo se confezionati all'origine);

**MEDIO RISCHIO 4 ore di corso con aggiornamento ogni 2 anni**

Baristi
Foodtruck
Trasportatori (refrigerati);
Fornai e addetti alla produzione di pizze, piadine e analoghi;
Addetti alla vendita di alimenti sfusi (salumi, formaggi, pasta fresca, pesce, carne etc.)
Personale addetto alla somministrazione/porzionamento dei pasti nelle strutture scolastiche e socioassistenziali.
Addetti alla stagionatura

**ALTO 4 ore di corso con aggiornamento ogni anno**
Cuochi
Pasticceri;
Gelatai (produzione);
Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
Addetti alla produzione di pasta fresca;
Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi, esclusi addetti alla stagionatura e mungitori;
Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita (con laboratorio cibi pronti) delle carni, del pesce e dei molluschi; Salumieri;
Addetti alla produzione di ovoprodotti (escluso imballaggio)
Sushi-man

**Modalità di svolgimento:** il corso ha la durata complessiva di **3 ore per il rischio basso e 4 ore per il rischio medio e alto** e si articola in un unico incontro in modalità video conferenza sincrona (accesso tramite link di google-meet)

**Iscrizione:** l'OSA o chi desidera iscriversi deve compilare la scheda allegata e farla pervenire ad ASQ Modena Formazione SRL. Il corso viene ripetuto periodicamente al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. Le richieste di iscrizione vengono accolte secondo l'ordine cronologico di arrivo. **L'iscrizione ed il diritto di frequenza sono subordinati al pagamento effettuato dall' Azienda con le modalità di seguito descritte.**

**Pagamento:** la quota di iscrizione di **euro 50,00 (Iva inclusa)** andrà versata **anticipatamente** alla data di inizio del corso **esclusivamente tramite bonifico bancario**. **Una copia del versamento effettuato deve essere allegata alla Scheda di iscrizione**. Seguirà regolare fattura/ricevuta.

**Attestato:** al termine del corso, ai partecipanti che avranno svolto il 100% delle ore e superato positivamente la prova pratica, se prevista, e il test finale, verrà consegnato un attestato nominativo (durante il corso viene tenuto un regolare registro delle presenze che i partecipanti sono tenuti a compilare all'ingresso in aula). In caso di corsi in VCS farà testo la presenza rilevata dalla piattaforma Google Meet.

**Assenza:** la persona verrà richiamata una volta, ma in caso di assenza ASQ tratterrà la quota di iscrizione. Dovrà seguire quindi nuova iscrizione e nuovo pagamento.



Inviare a asq.formazione@modena.cna.it

# Scheda di iscrizione

## Corso di Formazione per OSA (alimentaristi)
## Reg CE 852/04 e capitolo XI bis del Regolamento (UE) 2021/382 ¾ ore

Il sottoscritto _____in qualità di titolare / legale rappresentante

della Ditta _____

via_____n°_____Città_____Prov_____CAP_____

P. IVA_____ CF_____

tel _____cell_____ **indirizzo mail**_____

**Dati per Fatturazione elettronica (obbligatori)**: Pec_____Codice SDI_____

attività svolta_____**CODICE ATECO 2025**_____ n° soci _____ n° dipendenti _____

eventuale riferimento aziendale per comunicazioni Sig. / Sig.ra _____

**chiede di iscrivere al corso il Sig./la Sig.ra *(indicare il nominativo della persona che iscritta):***

**Cognome_____Nome_____**

**Data di nascita _____Luogo_____ CF_____**

**MANSIONE (OBBLIGATORIA) _____N° CODICE CORSO PRESCELTO_____**

### LIVELLO IN BASE ALLA MANSIONE

□ BASSO mansione _____
□ MEDIO mansione _____
□ ALTO mansione _____

### € 50 iva inclusa

**BONIFICO BANCARIO ANTICIPATO AL CORSO PER POTER ACCEDERE ALL'AULA**

Il bonifico dovrà avere i seguenti dati: **Beneficiario**: ASQ Modena Formazione SRL P.IVA 02772150369

**Banca d'appoggio** BPER BANCA – Sede Centrale Modena IBAN: IT 63 C 05387 12900 000001438252

**Causale** CORSO ALIMENTARISTI

***Mancata partecipazione:*** In caso di mancata partecipazione al corso, a seguito del primo invito, la scrivente ASQ Modena Formazione SRL provvederà ad invitare nuovamente **e non oltre una volta** il partecipante dopo di che procederà ad annullare l'iscrizione trattenendo le quote versate. Per partecipare sarà quindi necessario re-iscriversi e pagare nuovamente le quote dovute. Ad ogni buon conto si rammenta che l'azienda è tenuta a comunicare preventivamente la mancata partecipazione del discente. Il sottoscritto dichiara di aver preso visione della scheda informativa del corso e di accettare integralmente le condizioni in essa indicate; dichiara inoltre che i partecipanti al corso sono regolarmente assicurati contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) liberando gli organizzatori da ogni responsabilità.

**Il Sottoscritto Datore di Lavoro autocertifica che, come previsto dall'Accordo Stato Regioni 17/04/2025, nei confronti dei lavoratori stranieri è stata verificata con esito positivo, prima della presente iscrizione, la comprensione e la conoscenza della lingua italiana tramite il questionario fornito da ASQ Modena Formazione SRL (disponibile e scaricabile sul sito www.asqcna.it )**

Firma del titolare o legale rappresentante

Data _____ _____

**ASQ Modena Formazione s.r.l.** **aprile 2026**
Via Malavolti 33/A – 41122 Modena
P.IVA – Cod. Fiscale 02772150369 R.E.A. MO-329342

## Informativa Privacy ex art. 13 del GDPR 2016/679

Spett.le Cliente

Ai sensi dell'art 13, del Regolamento Europeo 2016/679 in ambito del trattamento dei dati personali, La informiamo che:

a) Il titolare del trattamento è ASQ Modena Formazione s.r.l., corrente in Modena (MO), Via Malavolti, n.33/A.

b) Il responsabile della protezione dei dati (Data Protection Officer) è contattabile al seguente indirizzo mail: rpd@mo.cna.it.

c) I dati sono raccolti per le seguenti finalità e basi giuridiche: 1) esecuzione di obblighi derivanti da un contratto del quale Lei è parte o per adempiere, prima dell'esecuzione del contratto, a Sue specifiche richieste; 2) adempimento di obblighi di legge, regolamenti, normativa comunitaria; 3) gestione della clientela (amministrazione della clientela; amministrazione dei contratti, ordini, spedizioni e fatture; controllo dell'affidabilità e solvibilità); 4) eventuale gestione del contenzioso (inadempimenti contrattuali; diffide; transazioni; recupero crediti; arbitrati; controversie giudiziarie);

d) Il conferimento dei dati è obbligatorio in particolare il Suo eventuale rifiuto a rispondere potrà impedirci l'adempimento di obblighi contrattuali e di legge o condizionare il perseguimento di tutte le finalità sopra indicate.

e) I dati di cui sopra non saranno oggetto di diffusione, ma potranno essere comunicati alle seguenti categorie di soggetti: ente poste o altre società di recapito della corrispondenza; banche ed istituti di credito; società di recupero crediti e/o studi legali; società informatiche che prestano manutenzione e/o assistenza hardware e/o software; associazioni di imprese e di imprenditori e/o studi professionali che forniscono determinati servizi amministrativi, contabili, fiscali, ecc., ovvero di cui potremmo avvalere nell'ambito dell'adempimento degli obblighi contrattuali (con particolare riferimento a CNA-Confederazione Nazionale dell'artigianato e della piccola e media impresa – Associazione territoriale di Modena (partecipante), la controllante ASQ Modena Formazione Srl, CNA Servizi Modena srl e alle relative società partecipanti \ controllate, nonché, in genere, alle società del c.d. "sistema CNA"; Si precisa che all'interno della nostra società possono venire a conoscenza dei Suoi dati soltanto i dipendenti ed i collaboratori (anche esterni) da noi autorizzati del loro trattamento nonché strutture che svolgono anche per nostro conto compiti tecnici di supporto (servizi legali, controlli aziendali, manutenzione e/o riparazione di apparecchiature informatiche) o di controllo (sindaci revisori).

f) A norma del GDPR 2016/679, ha diritto: di avere accesso, conferma, in modo intelligibile e gratuito, dell'esistenza o meno di Suoi dati presso di noi; di ottenere aggiornamento, rettifica o integrazione dei dati o loro blocco/cancellazione per violazione di legge o cessata necessità di conservazione; di opporsi al trattamento per motivi legittimi o al trattamento a fini di invio di materiale pubblicitario, vendita diretta, ricerche di mercato, comunicazioni commerciali, ove previsto, alla portabilità del dati.

g) Periodo di conservazione dei dati personali contenuti nelle banche dati riguardante:
   1. trattamenti precontrattuali/contrattuali su istanza dell'interessato volti alla redazione del contratto o dell'offerta commerciale di potenziali clienti/clienti è di 5 anni;
   2. obblighi di legge è di 10 anni;

h) I dati non sono trasferiti fuori dal territorio dell'UE.

i) Il trattamento dei suoi dati non prevede un processo decisionale automatizzato, comprensivo di profilazione.

j) Lei ha il diritto di revocare il consenso (art. 6, § 1, lett. a o art. 9, § 2, lett. a), là dove si fondi il trattamento, in qualsiasi momento lo desideri senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;

k) Lei ha il diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo. L'autorità Garante per la protezione dei dati personali italiana è il Garante Privacy, con sede in Roma, Piazza Monte Citorio n. 121.