

Classificazione del personale alimentarista in base alla mansione svolta nell'ambito del settore alimentare (DGR 540/2024 – paragrafo 3.1.)

Elenco soggetti livello 2

- Cuochi (ristorazione collettiva, aziendale, scolastica compresi asili nido, centri di produzione pasti, ristoranti e affini, rosticcerie);
 - Pasticceri;
- Gelatai (produzione);
 - Addetti alle gastronomie (produzione e vendita);
- Addetti alla produzione di paste alimentari (fresche e secche);
- Addetti alla lavorazione del latte e dei formaggi (esclusi addetti alla stagionatura e mungitori);
- Addetti alla macellazione, sezionamento, lavorazione, trasformazione e vendita delle carni, del pesce e dei molluschi;
- Addetti alla produzione di ovoprodotti;
- Addetti all'impiego di funghi epigei spontanei freschi e/o diversamente conservati;
- Addetti all'impiego di additivi, aromi, enzimi;
- Molitori, tostatori ed altri operatori di settori produttivi che per materia prima e/o processo produttivo possano manifestare rischio relativo alla presenza di micotossine, acrilammide ed altri contaminanti xenobiotici;
- Baristi (ad esclusione della sola somministrazione bevande);
- Fornai e addetti alla produzione di pizze piadine e analoghi;
- Addetti alla vendita di alimenti sfusi e deperibili;
- Addetti alla lavorazione degli ortofrutticoli;
- Addetti all'industria conserviera preposti al monitoraggio dei CCP;
- Addetti alla produzione e lavorazione del vino e delle bevande preposti al monitoraggio dei CCP.