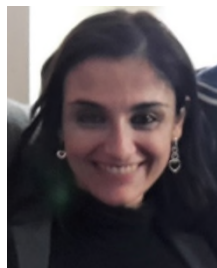


## Curriculum Vitae Europass



### Informazioni personali

Nome- Cognome

**IRENE BELEGGIA**

E-mail

[i.beleggia@monitoreengineering.com](mailto:i.beleggia@monitoreengineering.com)

### Esperienza professionale

Date

**Dal 01/07/2019 a tutt'oggi**

Lavoro o posizione ricoperti

**Consulente Tecnico per la sicurezza sul lavoro, qualità, ambiente, igiene degli alimenti e sistemi di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro.**

#### **Docente Formatore**

(Formatore iscritto Socio AiFOS Numero tessera: n. 5992 e fornitore di Corsi AIFOS per conto di Monitor Engineering Srl)

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**MONITOR ENGINEERING S.R.L. Via Ravennate n. 959 - 47521 Cesena**

Tipo di attività o settore

#### **Sicurezza sul lavoro Qualità Ambiente:**

##### **Sicurezza sul lavoro**

- predisposizione ed aggiornamento del documento di Valutazione dei Rischi
- predisposizione ed aggiornamento del documento del Piano di Emergenza ed Evacuazione
- predisposizione ed aggiornamento del documento di Valutazione del Rischio di esposizione a sostanze chimiche, biologiche, cancerogene, amianto ed agenti fisici
- predisposizione ed aggiornamento del documento di Valutazione del Rischio per movimentazione manuale dei carichi e movimenti ripetitivi
- gestione del sistema di sicurezza in Azienda
- informazione e formazione dei lavoratori

##### **Igiene industriale ed ambientale**

- elaborazione pratiche di denunce e controlli per emissioni in atmosfera
- predisposizione del registro dei controlli-campionamenti ambientali
- verifica ed elaborazione del documento di controllo e manutenzione dei materiali contenenti amianto

##### **Gestione rifiuti**

- consulenza gestione rifiuti, MUD annuale (modello unico di dichiarazione sui rifiuti), SISTRI

##### **Rumore ed altri agenti fisici nei luoghi di lavoro**

- rilievo e stesura rapporto di Valutazione Rischio Rumore, Vibrazioni, Radiazioni Ottiche Naturali ed Artificiali

##### **Campi elettromagnetici**

- valutazione delle esposizioni ai campi elettromagnetici

##### **Prevenzione incendi**

- predisposizione di planimetrie dotazioni antincendio
- formazione dei lavoratori in merito alle procedure di emergenza
- assistenza nelle simulazioni delle emergenze

##### **Igiene alimenti - HACCP**

- assistenza e consulenza agli OSA ed ai Responsabili del sistema HACCP in materia di igiene degli alimenti e sugli adempimenti normativi in materia
- predisposizione del documento di autocontrollo alimentare e delle relative procedure
- individuazione dei punti in cui possono verificarsi i rischi
- definizione delle attività di monitoraggio dei rischi, delle misure di controllo dei rischi e delle azioni correttive
- gestione del Sistema di controllo e verifiche (HACCP)
- verifica periodica sulla corretta osservazione e compilazione del piano di autocontrollo
- analisi chimico-microbiologiche su acque, alimenti e tamponi di superfici
- assistenza e consulenza in materia di rintracciabilità ed etichettatura
- assistenza per la predisposizione delle informazioni relative agli allergeni (Libri ingredienti, menù, cartelli, etichette, ecc...)
- informazione e formazione dei lavoratori

### **Acustica**

- valutazioni di Impatto Acustico e progettazione insonorizzazioni
- valutazione del Clima acustico
- verifica del rispetto dei piani comunali di Zonizzazione Acustica

### **Formazione aziendale ed interaziendale**

- formazione per RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione) e per RLS (Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza)
- formazione degli addetti al Pronto Soccorso, Antincendio ed Emergenza
- formazione sulla sicurezza per dirigenti, preposti e lavoratori secondo l'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011 per basso, medio ed alto rischio
- formazione dei lavori all'uso di particolari attrezzature di lavoro secondo l'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012
- formazione sulla sicurezza per neoassunti o per cambio mansione

### **Privacy**

- codice in materia di protezione dei dati personali
- sicurezza dell'informazione: riservatezza, integrità, disponibilità ed autenticità dell'informazione

### **Qualità**

- Norma UNI EN ISO 9001:2015 consulenza per lo sviluppo ed adozione di un sistema di Qualità aziendale per l'ottenimento della relativa certificazione
- Auditor di Sistemi di Gestione (UNI EN ISO 19011:2012)

### **Sistemi di gestione della salute e della sicurezza sul lavoro.**

- Consulenza per la progettazione, lo sviluppo e l'adozione di un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro in accordo con le Linee Guida UNI-INAIL
- consulenza per il miglioramento continuo dei sistemi di gestione

Date

**Dal 01/02/2017 al 30/06/2019**

Lavoro o posizione ricoperti

Apprendista in consulente in Sistemi di gestione qualità, sicurezza ed ambiente.

Principali mansioni e responsabilità:

- Redazione di procedure inerenti sicurezza sul lavoro in affiancamento al tutor aziendale;
- Procedure di lavoro secondo le ISO 9001 e 45001;
- Consulente in materia di sicurezza aziendale presso ditte clienti, effettuando sopralluoghi, redigendo DVR, Piani d'emergenza, valutazione movimentazione manuale dei carichi ecc.;
- Formazione dei lavoratori, preposti ai sensi dell'Art. 37 del D.Lgs. 81/08 - Accordo Stato-Regioni 21/12/2011;
- Formazione per addetti antincendio, ai sensi dell'Art. 37, comma 9, del D.Lgs. 09/04/2008 n. 81, in base al disposto e dell'art. 3 della Legge 28/11/1996 n. 609/96 e del Decreto Ministeriale 10 Marzo 1998
- Redazione di manuali di autocontrollo HACCP di strutture alberghi, ristoranti ecc.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Pageambiente s.r.l.- Rimini**

Tipo di attività o settore

Studio di consulenza sicurezza sul lavoro ed ambiente.

Date

**Dal 03/12/2012 al 22/07/2016**

Lavoro o posizione ricoperti

Stagista e consulente tecnico della sicurezza sul lavoro.

Principali mansioni e responsabilità:

- Ho effettuato sopralluoghi presso aziende dei settori calzaturiero, metalmeccanico, cartario, alimentare, metallurgico, tessile, e del legno, per analizzare i rischi presenti, quali;
- agenti fisici, quali rumore, vibrazioni, campi elettromagnetici e movimentazione manuale dei carichi;
- redazione del piano d'emergenza e valutazione del rischio incendio;
- duvri;
- compilazione documentazione malattia professionale ecc.

Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Bio.Tre Servizi S.r.l. – Fermo (FM)**

Tipo di attività o settore

Studio di consulenza sicurezza sul lavoro ed ambiente. FERMO (FM)

Date

**Dal 25/01/2012 al 25/07/2012**

Lavoro o posizione ricoperti

Consulente tecnico della sicurezza sul lavoro.

Principali mansioni e responsabilità:

- Ho effettuato la valutazione di macchine da lavoro in accordo alla Direttiva Macchine 2006/42/CE, Direttiva bassa tensione 2006/95/CE, Direttiva compatibilità elettromagnetica 2004/108/CE, Direttiva riguardante l'emissione acustica ambientale 2000/14/CE e Direttiva 2001/40/CE inquinamento da campi elettromagnetici.
- Nell'ambito della sicurezza del lavoro, ho effettuato la valutazione dei Rischi specifici, quali campi elettromagnetici, al rumore, alle vibrazioni, movimentazione manuale dei carichi e analisi delle movimentazioni ripetitive.

Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Global Service Italia Srl – Fermo (FM)</b>
Tipo di attività o settore	Studio di consulenza sicurezza sul lavoro, e marcatura CE delle macchine.
Date	<b>Dal 02/05/2010 al 31/08/2011</b>
Lavoro o posizione ricoperti	<p>Impiegata</p> <p>Principali mansioni e responsabilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ho redatto manuali di autocontrollo HACCP ed eseguito analisi microbiologiche degli alimenti come tecnico di laboratorio</li> <li>- compilazione per ciascun campione di un foglio di lavoro, con i parametri da analizzare in laboratorio, allestimento di campioni (attuando procedure per l'identificazione dei seguenti agenti patogeni: Salmonella spp (UNI EN ISO 6579); Listeria qualitativa (UNI EN ISO 11290-1); e quantitativa (ISO 11290-2); Bacillus cereus (UNI EN ISO 7932); Muffe e lieviti (UNI EN ISO 21527-1); Enterobatteriacee (UNI EN ISO 21528-2); Carica batterica totale a 30°C (UNI EN ISO 4833); Escherichia coli (UNI EN ISO 16649-2); Coliformi totali (UNI EN ISO 4832); Stafilococchi coagulasi_positivi (UNI EN ISO 6888-2);</li> <li>- Vibrio (UNI EN ISO 11348); Pseudomonas spp nel latte (UNI EN ISO 11059); Carica batterica totale nell'acqua a 22°C e a 36°C (UNI EN ISO 6222); Escherichia coli e coliformi nell'acqua (UNI EN ISO 9308-1); Enterococchi nell'acqua (UNI EN ISO 7899-2); Pseudomonas aeruginosa nell'acqua (UNI EN ISO 16266).</li> <li>- acque e tamponi per la l'identificazione degli agenti patogeni quali salmonella, listeria, muffe, lieviti ecc.;</li> <li>- lettura di piastre, compilazione dei rapporti di prova ed invio alla sede di Bergamo, eventuali fuori limite.</li> </ul>

Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Fit – Ergos Srl – Fermo (FM)</b>
Tipo di attività o settore	Studio di consulenza e laboratorio analisi d'igiene degli alimenti.
Date	<b>26/04/2010</b>
Lavoro o posizione ricoperti	Consulenza in ambito di sicurezza alimentare, analisi di laboratorio su matrici alimentari.
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune: Ponzano di Fermo (FM)
Tipo di attività o settore	Il tirocinio è stato svolto nel laboratorio di microbiologia e di chimica alimentare. Le attività di consulenza svolte presso gli uffici del comune di Ponzano (FM) e presso sedi di aziende private per quanto attiene la raccolta e verifica dei dati utili alla redazione dei documenti previsti dalle norme del settore.

#### DOCENTE NEI SEGUENTI CORSI

- Corsi di **formazione “Specifica” e relativi aggiornamenti** ai sensi dell'Accordo Stato Regione pubblicato in G.U. l'11/01/2012 in vigore dal 26/01/2012 organizzati presso la Monitor Engineering stessa e aziende clienti ed Istituti Scolastici da Luglio 2019.
- Corsi organizzati da **MONITOR ENGINEERING S.r.l.** in materia di **formazione per Igiene degli Alimenti (HACCP)**, Rintracciabilità Allergeni, MOCA presso aziende clienti dal 2019.
- Corsi organizzati da **MONITOR ENGINEERING S.r.l.** in materia di formazione per Addetti **Squadra Antincendi e relativi aggiornamenti** ai sensi D.Lgs. 81/08 e D.M. 10/03/98 organizzati presso la Monitor Engineering stessa e aziende clienti ed Istituti Scolastici da Luglio 2019.
- Corsi organizzati da **MONITOR ENGINEERING S.r.l.** in materia di formazione/aggiornamento per **CARRELLISTI** ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. art. 73, c. 5 Accordo Stato-Regioni 22 febbraio 2012 presso la Monitor Engineering stessa e aziende clienti dal 2020

#### Istruzione e formazione

Date	<b>Luglio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Aggiornamento di consulente e progettista di sistemi di gestione per la sicurezza ISO 45001:2018 E D.LGS. 81/2008 (8ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Luglio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ISO 45001:2018 E D.LGS. 81/2008 (8 ore)</b>

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Dicembre 2017 a Marzo 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Master di Alta Formazione Manageriale in SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI QUALITA', AMBIENTE, ENERGIA E SICUREZZA (100 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Marzo 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>QHSE INTEGRATED SYSTEM RESPONSIBLE (100 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Gennaio 2018 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA OHSAS 18001:2007 E D.LGS. 81/2008 (24 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Gennaio 2018 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Consulente e progettista di sistemi di gestione per la sicurezza OHSAS 18001:2007 E D.LGS. 81/2008 (24 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Gennaio 2018 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE DELL'ENERGIA ISO 50001:2011 (24 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Gennaio 2018 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Consulente e progettista di sistemi per la gestione dell'energia ISO 50001:2011 (8 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Dicembre 2017 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE AMBIENTALI ISO 14001:2015 (40 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Dicembre 2017 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Consulente e progettista di sistemi di gestione ambientali ISO 14001:2015 (24 ore)</b>

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Da Dicembre 2017 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>LEAD AUDITOR DI SISTEMI DI GESTIONE QUALITA' ISO 9001:2015 (40 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Dicembre 2017 a Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Consulente e progettista di sistemi di gestione per la qualità ISO 9001:2015 (24 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ISTUM Istituto di Studi di Management
Date	<b>Febbraio 2018</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Corso di aggiornamento per R.S.P.P. per tutti i macrosettori ateco 2007 e i nuovi settori produttivi SP1, SP2, SP3 e SP4 – “Principi della OHSAS 18001:2007, ISO 14001:2015 e tecniche di audit sui sistemi di gestione”</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	O.P.N. – EFEI ITALIA, Commissione di Macrosettore e O.P.R. di Emilia-Romagna.
Date	<b>Aprile 2016</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Attestato di Frequenza e Profitto al corso di Aggiornamento Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (Modulo B Macrosettori 1-2-6-8-9 (durata 40 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.S.A. CONFEDERAZIONE (la formazione si è svolta in modalità FAD)
Date	<b>Marzo 2016</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Attestato di Frequenza e Profitto al corso di Aggiornamento Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (Modulo B Macrosettori 3-4-5-7) (durata 60 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.S.A. CONFEDERAZIONE (la formazione si è svolta in modalità FAD)
Date	<b>A.A. 2008/2009</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, RSPP (Modulo C di 24 ore)</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Politecnica delle Marche-Ancona.
Date	3-4 Dicembre 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di formazione di 12 ore in LA NUOVA PROFESSIONALITA' DELLE AUTORITA' SANITARIE COMPETENTI NEL CONTROLLO DELLE INDUSTRIE ALIMENTARI
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Organizzato dalla Zona Territoriale n.11 Fermo.
Date	<b>16/11/2009</b>
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Laurea di dottore in tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.</b>

ESPERIENZE DI TIROCINIO NEL  
CORSO DEGLI STUDI

04-29 FEBBRAIO E 3 GIUGNO-24 LUGLIO 2008:

S.I.A.O.A. Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale, dipartimento di prevenzione dell'Asur della Zona Territoriale n.11 Fermo (250 ore):

In questo periodo ho potuto svolgere, con l'aiuto e la supervisione dei tecnici della prevenzione, le seguenti attività:

- Ricezione di D.I.A. (denuncia d'inizio attività);
- Distruzione di prodotti non più idonei al consumo umano;
- Ispezione di mattatoi, macellerie, pescherie e tutte quelle attività dove vengono prodotti, lavorati, commercializzati e somministrati prodotti di origine animale, e ispezione di tutte le attività di ristorazione in collaborazione col S.I.A.N. (servizio igiene degli alimenti e nutrizione), come da Delibera G.R. n.741 del 27/06/2006;
- Conoscenza base del sistema HACCP (manuale di autocontrollo);
- Redazione di un verbale di ispezione e di constatazione;
- Compilazione di una chek list per l'accertamento dei requisiti generali dell'attività commerciale presa in esame.

Nome e tipo d'organizzazione  
erogatrice dell'istruzione e  
formazione

Università Politecnica delle Marche-Ancona.

**Frequenza e partecipazione a  
corsi formativi, Seminari e  
workshop**

**Febbraio 2020** Attestato di aggiornamento Formatori per AREA Tematica 3 "Comunicazioni e relazioni" ai sensi D.I. 06/03/13 di ore 24 svoltosi dal 24/12/2019 al 10/02/2020.

**Altre informazioni**

Attestato per l'espletamento dell'incarico di **Addetto Squadra antincendio aziendale (AA)**  
Corso di 16 ore (rischio Alto) con Idoneità Tecnica VVF di Ancona del 28/01/2009.

Attestato per l'espletamento dell'incarico di **Addetto Pronto Soccorso aziendale (PS)**  
Corso di 12 ore a Giugno 2015

Madrelingua

Italiana

Patente

B, automunita

FIRMA

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REG.EU 679/2016

Irene Beleggia