LOLMEN
SICUREZZA E FORMAZIONE SUL LAVORO
La tua bussola nel mondo della Sicurezza e Formazione sul Lavoro

FAD



AGGIORNAMENTO
OSA HACCP - ADDETTI E RESPONSABILI

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTI E RESPONSABILI OSA HACCP IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE LOMBARDIA -

CODICE CORSO: lmsc021_agg_lom | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. LOMBARDIA N. 33/2009 ART. 126

DURATA 04 ORE

VALIDITÀ CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da € 30,00 + IVA

ADDETTI E RESPONSABILI - AGGIORNAMENTO

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ FORMAZIONE A DISTANZA **ESAME FINALE ✓** **PRESENZA FISICA ✗**

RIFERIMENTI NORMATIVI E CONFORMITÀ

Regolamento (CE) 852/2004 - Legge Regionale Lombardia **N. 33/2009** Art. 126

REQUISITI

Età minima di 18 anni compiuti all'atto dell'iscrizione. Comprensione della lingua italiane scritte e parlata. Il corso è rivolto sia agli addetti che ai Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e ai titolari di attività alimentari in **Regione Lombardia** che devono aggiornare periodicamente la propria formazione HACCP in conformità con la normativa regionale vigente, in sostituzione dell'ex libretto sanitario.

CERTIFICAZIONE E MATERIALI

- **Test**: Verifiche intermedie e test finale di apprendimento (almeno 70% risposte corrette).
- **Attestato Ufficiale**: Valido ai fini di legge e per l'inserimento Ge.Fo. S. della Regione Lombardia (dove applicabile).
- **Dispensa e Materiale Didattico**: Manuale, piani di autocontrollo, dispense e checklist di igiene e autocontrollo.
- **Registro Digitale**: Tracciamento presenze e registro elettronico di corso.

PROGRAMMA DEL CORSO

1. MODULO TEORICO E AGGIORNAMENTO NORMATIVO (2 ore)

- **Evoluzione legislativa e HACCP:** Richiami al Regolamento (CE) 852/2004 e al Regolamento CE n.178 del 2002. Aggiornamenti normativi nazionali e della Regione Lombardia (Legge Regionale n. 33/2009 art. 126). Il ruolo dell'OSA e degli addetti.
- **I pericoli alimentari e nuove scoperte:** Focus sui rischi emergenti, contaminanti (chimici, fisici, biologici, microbiologici) e allergeni, con particolare attenzione alla gestione e tracciabilità delle sostanze allergizzanti.
- **Le tossinfezioni alimentari:** Analisi delle principali tossinfezioni ed epidemie trasmesse da alimenti (es. Listeria, Salmonella), cause, sintomi e strategie di prevenzione aggiornate.
- **Il sistema HACCP e l'autocontrollo:** Ripasso dei 7 metodi HACCP, dei punti critici di controllo (CCP) e dei limiti critici, con focus sulle semplificazioni per le piccole imprese.

2. APPLICAZIONE PRATICA E GESTIONE DEL PIANO (2 ore)

- **Procedure di autocontrollo e documentazione:** Aggiornamento e manutenzione del manuale HACCP, schede di autocontrollo, gestione della rintracciabilità e delle procedure di ritiro e richiamo dei prodotti.
- **Gestione delle merci e catena del freddo:** Controllo al ricevimento, stoccaggio e conservazione degli alimenti, monitoraggio e mantenimento delle temperature.
- **Buone pratiche igieniche e di lavorazione:** Igiene del personale, corretto uso di indumenti protettivi, gestione dei flussi e prevenzione della contaminazione crociata (cross-contamination).
- **Igiene e sicurezza nei locali:** Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione di ambienti, attrezzature e utensili. Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti, lotta agli infestanti (pest control).
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità, gestione delle non conformità, preparazione alle ispezioni e cooperazione con gli organi di vigilanza.

PERCHÉ SCEGLIERCI? ✓ Docenti ed istruttori qualificati ✓ Esperienza pluriennale ✓ Monitoraggio scadenze

LOLMEN SERVICES - Via Marziale Cenuti, 11 - 25017 LONATO DEL GARDA (BS) - Tel. 030 0107567 - info@lolmen.it - www.lolmen.it