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

CORSO DI AGGIORNAMENTO
IGIENE E SICUREZZA - HACCP
(ADDETTI E RESPONSABILI)
- REGIONE VENETO -



CODICE CORSO: lmsc021_agg_ven | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. VENETO N. 2/2013 ART. 5

DURATA 03 ORE

VALIDITÀ CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da **€ 25,00** + IVA

ATTIVITÀ ALIMENTARI VENETO

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

RIFERIMENTI NORMATIVI E CONFORMITÀ

Regolamento (CE) 852/2004 - Legge Regionale Veneto N. 2 del 19 marzo 2013 Art. 5 (e succ. mod.)

REQUISITI

Età minima di 18 anni compiuti all'atto dell'iscrizione. Comprensione della lingua italiane scritte e parlate. Il corso è obbligatorio per il personale già in possesso di formazione HACCP (Addetti e Responsabili OSA) in tutte le attività alimentari in Regione Veneto, per assolvere all'obbligo di aggiornamento periodico sulla sicurezza e igiene alimentare, in sostituzione dell'ex libretto idoneità sanitaria.

CERTIFICAZIONE E MATERIALI

- **Test**: Verifiche intermedie e test finale di apprendimento (almeno 70% risposte corrette).
- **Attestato Ufficiale**: Valido ai fini di legge e in conformità alle direttive della Regione Veneto.
- **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. AGGIORNAMENTO NORMATIVO E REVISIONI (1,5 ore)

- **Evoluzione della normativa alimentare**: Il Regolamento (CE) 852/2004 e le applicazione in Regione Veneto della L.R. n. 2/2013. Obblighi e responsabilità del personale e dell'OSA.
- **Gestione dei pericoli alimentari**: Aggiornamenti sui rischi biologici, chimici, fisici e allergeni. Focalizzazione su cross-contamination e nuovi allergeni emergenti.
- **Malattie trasmesse da alimenti**: Analisi di casi studio, focolai recenti, prevenzione e gestione del rischio tossinfettivo in diverse filiere.
- **Il sistema HACCP**: Aggiornamento sui 7 principi dell'HACCP e monitoraggio dei CCP (Punti Critici di Controllo) e dei limiti critici.

2. APPLICAZIONE PRATICA E NUOVE PROCEDURE (1,5 ore)

- **Buone Pratiche Igieniche (GHP)**: Lavaggio e disinfezione delle mani, igiene del personale e gestione della salute nel settore alimentare.
- **Controllo delle temperature e catene del freddo/caldo**: Stoccaggio, ricevimento e distribuzione delle merci. Monitoraggio e registrazione delle temperature.
- **Gestione documentale dell'autocontrollo**: Aggiornamento del Piano HACCP, la compilazione delle schede, rintracciabilità dei prodotti ed etichettatura alimentare.
- **Sanificazione e lotta agli infestanti**: Nuovi prodotti e protocolli di pulizia, disinfezione e disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.

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

LOLMEN SERVICES • Via Marziale Cerutti, 11 - 25017 LONATO DEL GARDA (BS) • Tel. 030 6187567 • info@lolmen.it • www.lolmen.it