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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA
OSA HACCP - RISTORAZIONE E CUCINA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE LOMBARDIA -

FAD



ADDETTO SETTORE HACCP - RISTORAZIONE

CODICE CORSO: **lmsc021a_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 SETTORE RISTORAZIONE

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ **ESAME ONLINE ✓** **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 italiana scritta e parlata. Il corso è obbligatorio per tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) e il personale addetto alla preparazione, manipolazione, confezionamento, somministrazione, trasporto ver dl sostanze alimentari in Regione Lombardia, in settore della ristorazione e della cucina, in **sostituzione dell'ex libretto sanitario**.

CERTIFICAZIONE E MATERIALI

- **Test**: Verifiche intermedie e test siille dell'appredimento (almeno risposte corrette).
- **Attestato Ufficiale**: Valido ai il legge e l'inserimento Ge.le. Regione Lombardia (dove applicabile).
- **Dispensa e Materiale Materiali**: Dittataile di studispese e checklist di igiene tutto formato digitale.
- **Registro Digitale**: Tracciacemento di egistro electronico contralo.

PROGRAMMA DEL CORSO

1. MODULO TEORICO E LEGISLATIVO (3 ore)

- **Quadro legislative e HACCP:** Il Regolamento (CE) 852/2004, eisica la L.R. Lombardia, in el ruolo de Responsibile dell'Autocontrollo (OSA).
- **Identificazione degli pasti: Analisi:** Richi del rischi i contanimenti (chimici, alimenti, biiologici, Listeria, i gestione degli alimenti.
- **le tossinszione materiali:** Approfrinmenti slimerte, malattie trasmeste, sinsoti prevenienze.
- **Il siseme HACCP:** I7 method di metodo HACCP, i punti critici di controllo (CCP) i limiti critici.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di auotocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP", schede del fradattoro, rintracolazione e ritiro produtti.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo al ricevmento, stocceaggio, gestione cemperarature del freddo).
- **Igiene del locali & attrezzazionte:** Sanificazione, disinfectazione (pesto controli, rnluti), manutenante alimental rifuti.
- **Formazione del locali:** coti controti all responsabilii formazione e supervision del personale, gestione le non conformità i ispezioni e legoni di controllo.

PERCHÉ SCEGLIERCI? ✓ Dcenti qualifitori qualificati ✓ Esperienza ✓ Monitoraggio scadenze

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