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

CORSO BASE PER RESPONSABILE
AUTOCONTROLLO HACCP - PESCHERIA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE LOMBARDIA -



CODICE CORSO: lmsc021ab_lom | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. LOMBARDIA N. 33/2009 ART. 126

DURATA 05 ORE | **VALIDITÀ** CONSIGLIATO BIENNALE | A partire da € 40,00 + IVA **RESPONSABILI** LOMBARDIA - PESCHERIA

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ (FORMAZIONE A DISTANZA CONSENTANEA) **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 obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività alimentari nel settore pescheria (pescherie, mercati, reparti freschi della GDO, laboratori, ecc.) in Regione Lombardia, in sostituzione dell'ex libretto sanitario, con il compito di redigere, aggiornare e applicare il piano di autocontrollo (HACCP).

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 LEGISLATIVO (2 ore)

- **Quadro legislativo e HACCP:** Il Regolamento (CE) 852/2004 (Allegato II, capitolo XII) e Regolamento CE n.178 del 2002 - Legge Regionale n. 33/2009 art. 126. Il ruolo e le responsabilità del Responsabile (OSA) nel settore ittico.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. metalli pesanti, fisici es. lische, biologici es. parassiti come Anisakis, microbiologici) e allergeni nei prodotti ittici.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti tramite l'uso di prodotti ittici deperibili, mal conservati o contaminati (es. istamina, tossine) e prevenzione.
- **Il sistema HACCP:** I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici per la conservazione e la

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità e ritiro prodotti deperibili.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo al ricevimento (freschezza, etichettatura, provenienza), stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo per pesce fresco e congelato, abbattimento per consumo a crudo, uso corretto del ghiaccio) e rintracciabilità.
- **Igiene dei locali e attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione di banchi, celle e utensili, disinfestazione (pest control), gestione rifiuti e sottoprodotti di origine animale (SOA).
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità (inclusa la sicurezza nella manipolazione, eviscerazione, sfilettatura), formazione e supervisione del personale, gestione delle non conformità, ispezioni e organi di controllo.

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

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