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 VENETO -



CODICE CORSO: lmsc021ab_ven | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. VENETO N. 2/2013 ART. 5

DURATA 05 ORE

VALIDITÀ CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da **€ 40,00** + IVA
RESPONSABILI VENETO - PESCHERIA

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 parlata. Il corso è obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività alimentari nel settore pescheria (pescherie, mercati ittici, supermercati e reparti GDO, laboratori di lavorazione o congelamento, ecc.) in Regione Veneto, in sostituzione dell'ex libretto idoneità sanitaria, 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 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. 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 - Leggs Regionale Veneto n. 2/2013 art. 5. Il ruolo e le responsabilità del Responsabile (OSA).
- **I pericoli alimentari**: Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. metalli pesanti, fisici es. lische, biologici es. Anisakis, parassiti, microbiologici es. Vibrio, Salmonella) e allergeni (crostacei, molluschi, pesci) nel settore ittico.
- **Le tossinfezioni**: Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, con focus specifico su istamina, parassiti dei pesci, deperibilità, gestione della catena del freddo e proliferazione batterica nei prodotti della pesca.
- **Il sistema HACCP**: I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici per la conservazione e vendita.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo**: Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo (registrazione temperature), rintracciabilità dei prodotti (etichettatura, zone FAO) e gestione delle non conformità.
- **Gestione fornitori & merci**: Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo per prodotti ittici freschi e congelati, gestione del ghiaccio) e rintracciabilità.
- **Igiene dei locali e attrezzature**: Procedure di pulizia, sanificazione di banchi, coltelli, sfilettatrici, squamatori, celle, cassette e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti (scarti di pesce, sottoprodotti).
- **Formazione e vigilanza**: Compiti di controllo e responsabilità (inclusa la sicurezza nel lavaggio, sviscerameno, sfilettatura, confezionamento, esposizione e rotazione delle scorte, formazione e supervisione del personale, gestione delle non conformità, ispezioni

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

LOLMEN SERVICES - Via Marziale Cerutti, 11 - 25017 LONATO DEL GARDA (BS) - Tel. 030 6167567 - info@lolmen.it - www.lolmen.it