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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA
OSA HACCP - TABACCHERIA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE VENETO -

FAD



ADDETTO
OSA HACCP - TABACCHERIA

CODICE CORSO: lmsc021ac_ven | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. VENETO N. 2/2013 ART. 5

DURATA
4:30 ORE

VALIDITÀ
CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da **€ 30,00** + IVA
ADDETTI
VENETO - TABACCHERIA

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 rivolto agli addetti che svolgono attività di conservazione, gestione, manipolazione o vendita di prodotti alimentari, caramelle, dolciumi, bevande confezionate, snack e prodotti da banco in tabaccherie, ricevitorie, bar-tabacchi e punti vendita affini in Regione Veneto, 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. 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 Veneto n. 2/2013 art. 5. Il ruolo e le responsabilità del personale.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. residui di detersivi, fisici - es. imballaggi rotti, biologici, microbiologici es. batteri) e allergeni (es. arachidi, latte, glutine in prodotti sfusi/confezionati) nel settore delle tabaccherie e delle merci di monopolio.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, con focus specifico su idoneità della conservazione, scadenze, contaminazione crociata e rispetto delle temperature.
- **Il sistema HACCP:** Introduzione e importanza dell'autocontrollo, e monitoraggio dei punti critici di controllo.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (2:30 ore)

- **Igiene del personale:** Lavaggio delle mani, corretto comportamento, igiene e uso di indumenti e attrezzature protettive durante la manipolazione e somministrazione.
- **Conservazione s stoccaggio:** Controllo delle temperature delle merci (catena del freddo per bevande o snack, se presenti), corretta conservazione dei prodotti da banco (dolciumi, caramslle, snack) e prevenzione dell'umidità e dei parassiti.
- **Procedure specifiche:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrolio (registrazione temperature, come pulizie), rintracciabilità dei prodotti (origine e lotti) e gestione delle scadenze e non conformità.
- **Igiens dei localt:** Procedure di pulizia, sanificazione di banchi, scsffali, magszzini e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Processi di lavorazione e gestione sicura:** Ricevimento merci, verifica integrità imballaggi, stoccaggio, esposizione, rotazione delle scorte (FIFO), prevenzione di infestazioni o contaminazioni, rintracciabilità e gestione delle scorte.

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