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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA
OSA HACCP - TRASPORTO E CATERING
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE VENETO -



CODICE CORSO: lmsc021ae_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 - TRASPORTO

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 del settore alimentare che svolgono attività di carico, scarico, trasporto, consegna e distribuzione di pasti, alimenti deperibili e non deperibili per catering, banqueting, mense o logistica alimentare et ore alimentare 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 nella 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. esalazioni o residui di carburante, fisici es. polvere, biologici, microbiologici es. contaminazioni esterne) e allergeni (gestione e prevenzione delle contaminazioni crociate durante il carico e il trasporto di pasti speciali) nella logistica e nel catering.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, con focus specifico sul monitoraggio e mantenimento delle temperature (catena del freddo e del caldo) durante i viaggi e le consegne.
- **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 compertamento, igiene e uso di indumenti e attrezzature protettive durante le operazioni di logistica e movimentazione pasti.
- **Conservazione e stoccaggio:** Regolamentazione delle temperature cibi freschi, congelati e pasti caldi in transito, corretto posizionamento dei contenitori isotermici (termobox) e bacinelle, e prevenzione del deterioramento delle merci.
  Procedure specifiche: Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo (registrazione temperature dei vani di carico, sanificazioni), rintracciabilità dei prodotti (bolle di consegna, lotti) e gestione delle non conformità di base.
- **Igiene dei veicoli:** Procedure di pulizia, sanificazione e disinfezione dei vani di carico dei furgoni, dei contenitori isotermici, canonezzature di trasporto, disinfestazione (pest control) e gestiune dei rifiuti.
- **Processi di movimentazione e gestione sicura:** Carico e scarico delle merci, idoneità dei mezzi di trasporto (ATP), prevenzione di contaminazioni crociate ed esterne durante il transito, rotazione delle consegne, 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 6707567 - info@lolmen.it - www.lolmen.it