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

CORSO BASE PER RESPONSABILE
AUTOCONTROLLO HACCP - TRASPORTO E CATERING IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE LOMBARDIA -



CODICE CORSO: lmsc021af_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 - TRASPORTO E CATERING

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ FORMAZIONE A DISTANZA 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 trasporto e catering (servizi di catering, banqueting, logistica e movimentazione pasti, ecc.) in Regione Lombardia, 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) nella logistica e ristorazione collettiva/catering.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. detergenti, fisici, biologici es. infestanti, microbiologici) e allergeni nei pasti pronti e confezionti il trasporto.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause e prevenzione, con focus specifico su contaminazione incrociata, sbalzi termici durante il trasporto e la conservazione temporanea nei luoghi di evento.
- **Il sistema HACCP:** I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici per il trasporto e il mantenimento dei pasti.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)
- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo (controllo temperature dei mezzi e contenitori isotermici, bolle di consegna), rintracciabilità dei prodotti e gestione delle scadenze.
- **Gestione fornitori & meret:** Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo e del caldo per i pasti pronti) e rintracciabilità.
- **Igiene dei locali e dei mezzi:** Procedure di pulizia, sanificazione di automezzi, contenitori termici, celle, magazzini e locali, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità (inclusa la sicurezza nel/scarico, logistica dei pasti, allestimento buffet e distribuzione), 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 Cerutti, 11 - 25017 LONATO DEL GARDA (BS) - Tel. 030 0107567 • info@lolmen.it • www.lolmen.it