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

CORSO BASE PER RESPONSABILE AUTOCONTROLLO
HACCP - RISTORAZIONE E CUCINA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE LOMBARDIA -

FAD



RESPONSABILI E TITOLARI (OSA) RISTORAZIONE

CODICE CORSO: **lmsc021b_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 E TITOLARI (OSA) RISTORAZIONE

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ **ESAME ONLINE ✓** **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 italiana scritta e parlata. Il corso è obbligatorio per tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) e il personale addetto alla preparazione, manipolazione, confezionamento, somministra, trasporto o vendita di sostanze alimentari in Regione Lombardia, in settore della ristorazione e della cucina, in sostituzione dell'ex libretto sanitario.

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. Regione Lombardia (dove applicabile).
- **Dispensa e Materiale Didattico:** Dispense di studio e checklist di igiene tutto formato digitale.
- **Registro Digitale:** Tracciamento presenze e registro elettronico di controllo.

PROGRAMMA DEL CORSO

1. MODULO TEORICO E LEGISLATIVO (2 ore)

- **Quadro legislativo e HACCP:** Il Regolamento (CE) 852/2004, l'applicazione della L.R. Lombardia, il ruolo di Responsabile dell'Autocontrollo (OSA) e le responsabilità penali e civili.
- **Identificazione dei pericoli:** Analisi dei rischi e dei contaminanti (chimici, fisici, biologici, allergeni, Listeria, Salmonella) e gestione degli alimenti ad alto rischio.
- **Le tossinfezioni alimentari:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi, monitoraggio e corrette pratiche di prevenzione.
- **Il sistema HACCP:** I 7 principi e l'applicazione del metodo HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMENTALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità e ritiro prodotti deperibili e non deperibili.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature e della catena del freddo e del caldo.
- **Igiene dei locali & attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti alimentari.
- **Formazione dei locali e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità, formazione e supervisione del personale, gestione delle non conformità, ispezioni e organi di controllo.

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

LOLMEN SERVICES • Via Marziale Cerutti, 11 - 25017 LONATO DEL GARDA (BS) • Tel. 030 6187567 • info@lolmen.it • www.lolmen.it