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

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

FAD



RESPONSABILI E TITOLARI (OSA) RISTORAZIONE

CODICE CORSO: lmsc021b_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 E TITOLARI (OSA) RISTORAZIONE

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 italiana scritta e parlata. Il corso è obbligatorio per tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) e il personale con responsabilità di gestione nella preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita di sostanze alimentari in attività di ristorazione (ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, hotel, osterie, mense) 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, l'applicazione della L.R. Veneto n. 2/2013 art. 5, il ruolo di Responsabile dell'Autocontrollo (OSA) e le responsabilità.
- **Identificazione dei pericoli:** Analisi dei rischi e dei contaminanti (chimici, fisici, biologici, allergeni, Listeria, Salmonella) e gestione degli alimenti ad alto rischio nella...
- **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, della catena del freddo e del caldo, l'abbattimento e il congelamento.
- **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 ed istruttori 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