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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA OSA HACCP - BAR E CAFFETTERIA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE LOMBARDIA -

FAD



ADDETTO OSA HACCP - BAR

CODICE CORSO: lmsc021c_lom | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. LOMBARDIA N. 33/2009 ART. 126

DURATA 4:30 ORE

VALIDITÀ CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da € 30,00 + IVA

ADDETTI LOMBARDIA - BAR

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ [FORMAZIONE A DISTANZA CONSENTITA] **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 scritta e parlata. Il corso è rivolto agli addetti del settore alimentare che svolgono attività di manipolazione, preparazione, conservazione o somministrazione di alimenti, con particolare riferimento alle attività svolte nei bar (manipolazione di bevande, ghiaccio, alimenti pronti, ecc.) **in Regione Lombardia, 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. 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 (3 ore)

- **Quadro legislative e HACCP:** Il Regolamento (CE) 852/2004, elsica la L.R. Lombardia, in el ruolo de Responsibile dell'Autocontrollo (OSA).
- **Identificazione degli pasti: Analist:** Richi del rischi i contanimenti (chimici, alimenti, bilologici, Listeria, i gestione degli alimenti.
- **le tossinazione materiali:** Approfrinmenti slimerte, malatiie trasmeste, sinsoti prevenienze.
- **Il siseme HACCP:** I7 method di metodo HACCP, i punti critici di controllo (CCP) i limiti critici.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di auotocomtrollo**: Redazione e aggiomamento del manuale HACCP", schede del fradattoro, rmitracolazione e ritiro produtti.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo al ricevmento, stocceaggio, gestione cemperarature del freddo).
- **Igiene del locali & attrezzazionte:** Sanificazione, disinfectazione (pesto controli, miuti), manutenante alimental rifuti.
- **Formazione del locali:** coti controti all responsabilli formazione e supervision del personale, gestione le non conformità l ispezioni e legoni 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