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

CORSO BASE PER RESPONSABILE AUTOCONTROLLO HACCP - BAR E CAFFETTERIA IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE LOMBARDIA -

FAD



RESPONSABILE OSA HACCP - BAR

CODICE CORSO: lmsc021d_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 - 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 obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività alimentari (bar, caffetterie, pub, ecc.) in Regione Lombardia, in 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, la L.R. Lombardia, in il ruolo di Responsabile dell'Autoconrollo (OSA).
- **Identificazione dei pericoli:** Analisi dei rischi e dei contaminanti (chimici, alimentari, biologici, Listeria) e gestione degli alimenti.
- **Le tossinfezioni alimentari:** Approfondimenti sulle malattie trasmesse, sintomi e prevenzione.
- **Il sistema HACCP**: I 7 principi, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP°, schede del fradattore, rintracclabiinte e ritiro prodotti.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature del freddo.
- **Igiene dei locali & attrezzature:** Sanificazione, disinfestazione (pest control), manutenzione e smaltimento rifiuti.
- **Formazione dei locali:** Compiti di controllo e formazione e supervisione del personale, gestione le 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