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 VENETO -

FAD



RESPONSABILE OSA HACCP - BAR

CODICE CORSO: lmsc021d_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 VENETO - BAR

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 italiane scritta e parlata. Il corso è obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività alimentari (bar, caffetterie, pub, osterie, ecc.) in Regione Veneto, in sostituzione dell'ex libretto idoneità sanitaria, 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 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, microbiologici) e allergeni nel settore dei bar e caffetterie.
- **Le tossinfezioni alimentari:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, manipolazione, temperature e igiene.
- **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 forniteri & merci:** Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo e conservazione delle merci).
- **Igiene dei locali e attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti nei piccoli esercizi.
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità (incluso l'uso in sicurezza e l'igiene di attrezzature), 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