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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA
OSA HACCP - GELATERIA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE VENETO -

FAD



ADDETTO
OSA HACCP - GELATERIA

CODICE CORSO: lmsc021g_ven | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. VENETO N. 2/2013 ART. 5

DURATA
4:30 ORE

VALIDITÀ
CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da € 30,00 + IVA

ADDETTI
VENETO - GELATERIA

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 rivolto agli addetti del settore alimentare che svolgono attività di manipolazione, preparazione, confezionamento, somministrazione o vendita di gelato e prodotti di gelateria 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 dell'addetto.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici, fisici, biologici, microbiologici) e allergeni (latte, uova, frutta a guscio) nel settore della gelateria.
- **Le tossinfezioni**: Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, con focus'a catena del freddo e sulle contaminazioni biologiche.
- **Il sistema HACCP:** Introduzione e importanza dell'autocontrollo e del monitoraggio dei punti critici di controllo.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (2:30 ore)

- **Igiene del personale:** Lavaggio delle mani, corretto uso di indumenti protettivi e comportsmento nei locali e nel laboratorio.
- **Conservazione e stoccaggio:** Controllo delle temperature delle merci (catena del freddo per ingredienti freschi, miscele e gelato finito) e corretta rotazione delle scorte.
- **Procedure specifiche:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità dei prodotti e delle materie prime. **Igiene dei locali**: Procedure di pulizia, sanificazioni di attrezzature (pastorizzatori, mantecatori) e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Processi di lavorazione e gestione sicura:** Manipolazione di ingredienti freschi e confezionati, preparazione di miscele, congelamento, somministrazione, prevenzione della contaminazione crociata, rintracciabilità e gestione delle scorte.

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