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

# CORSO BASE PER RESPONSABILE AUTOCONTROLLO HACCP - IMPRESE ALIMENTARI IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE VENETO -

**FAD**




**RESPONSABILE**
OSA HACCP - IMPRESE ALIMENTARI

CODICE CORSO: lmsc021j_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 - IMPRESE ALIMENTARI

**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 nel settore imprese e laboratori (produzione, trasformazione, confezionamento, stoccaggio o distribuzione) in Regione Veneto, in sostituzione dell'ex libretto idoneità sanitaria, con il 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 (Allegato II, capitolo XII) e Regolamento CE n.178 del 2002 - Legge Regionale Veneto n. 2/2013 art. 5. Il ruolo e le responsabilità del Responsabile (OSA).
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici, fisici, biologici, microbiologici) e allergeni nelle imprese e laboratori alimentari.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, gestione della catena del freddo.
- **Il sistema HACCP:** I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici.

### 2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMTALE (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 per ingredienti freschi, semilavorati e prodotti finiti) e corretta rotazione (FIFO).
- **Igiene dei locali e attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione di attrezzature, linee di produzione e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Formazione 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