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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA
OSA HACCP - KEBAB
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE LOMBARDIA -



CODICE CORSO: lmsc021k_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 - KEBAB

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ (FORMAZIONE A DISTANZA CONVENTITA) **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, somministrazione o vendita di alimenti in attività di preparazione e vendita di kebab (fast-food, gastronomie, asporto) 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 dl legge e per l'inserimento Ge Po. 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 (Allegato II, capitolo XII) e Regolamento CE n.178 del 2002 – Legge Regionale n. 33/2009 art. 126. Il ruolo e le responsabilità.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici, fisici, biologici, microbiologici) e allergeni con focus sulla carne e manipolazione a caldo.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione (focalizzato su conservazione e batteri del calore).
- **Il sistema HACCP:** Introduzione e importanza dell'autocontrollo e del monitoraggio dei punti critici.

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

- **Igiene del personale:** Lavaggio delle mani, corretto uso di indumenti protettivi e comportamento nei locali e punti vendita.
- **Conservazione e stoccaggio:** Controllo delle temperature delle merci (catena del freddo e del caldo per carne da spiedo), gestione delle materie prime e dei condimenti.
- **Procedure specifiche:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità e ritiro prodotti deperibili e non deperibili.
- **Igiene dei locali:** Procedure di pulizia, sanificazione, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Processi di lavorazione e gestione sicura:** Cottura, taglio e conservazione della carne, 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