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

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



CODICE CORSO: lmsc021m_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 - MACELLERIA

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 italiana scritta e parlata. Il corso è rivolto agli addetti del settore alimentare che svolgono attività di manipolazione, sezionamento, preparazione, conservazione, confezionamento, sommistrazione o vendita di carni fresche, insaccati e prodotti a base di macellerie, laboratori, supermercati e reparti GDO 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 (Allegato II, capitolo XII) e Regolamento CE n.178 del 2002 - Legge Regionale Veneto n. 2/2013 art. 5. Il ruolo e le responsabili.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. residui di farmaci, fisici es. frammenti ossei/corpi estranei, biologici es. parassiti, microbiologici es. Salmonella, Listeria) e focus allergeni (es. solfiti nei preparati, glutine) nel settore delle carni.
- **Le tossinfezioni**: Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, con focs specifico su contamimazione incrociata, proliferazione batterica e gestione della catena del freddo.
- **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 comportamento, igiene e uso di indumenti e attrezzature protettive (guanti, camici, grembiuli).
- **Conservazione e stoccaggio:** Controllo delle temperature delle carni fresche e congelate, gestione e verifica delle scorte, rispetto delle temperature delle celle frigo e della catena del freddo.
- **Procedure specifiche:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità dei prodotti (bolli sanitari, etichettatura d'origine delle carni) e gestione delle scadenze.
- **Igiene dei locali:** Procedure di pulizia, sanificazione di ceppi, coltelli, tritacarne, affettatrici, celle e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei d macellazione, sottoprodotti di origine animale - SOA).
- **Processi di lavorazione e gestione sicura:** Manipolazione, sezionamento, preparazione di insaccati e preparati (pronti a cuocere), prevenzione della contaminazione crociata (tra specie diverse), 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