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

CORSO BASE PER RESPONSABILE AUTOCONTROLLO HACCP - MACELLERIA IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE LOMBARDIA -



CODICE CORSO: lmsc021n_lom | CONFORME AL REGOLAMENTO CE N. 852/2004 - L.R. LOMBARDIA N. 33/2009 ART. 126

DURATA 05 ORE

VALIDITÀ CONSIGLIATO BIENNALE

A partire da € 40,00 + IVA
RESPONSABILI LOMBARDIA - MACELLERIA

MODALITÀ: ONLINE IN FAD ✓ [FORMAZIONE A DISTANZA CONSENTITA] **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 italiana scritta e parlata. Il corso è obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività alimentari nel settore macelleria (macellerie, laboratori di sezionamento, reparti freschi della GDO, ecc.) in Regione Lombardia, in sostituzione dell'ex libretto sanitario, 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).
- **Attestata Officiale**: Valido ai fini dl logge 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 del Responsabile (OSA).
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici, fisici, biologici, microbiologici) e allergeni con focus sulle carni fresche e preparati.
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione, con focus sulla flora microbica delle carni, contaminazioni e Listteria/ Salmonella.
- **Il sistema HACCP:** I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità e cin ritiro prodotti deperibili nelle macellerie e laboratori.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo l ricevimento (provenienza e timbrature), stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo per carni e frattaglie) e rintracciabilità.
- **Igiene dei locali e attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione, disinfestazione (pest control), gestione dei rifiuti (scarti di macellazione e SOA).
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità (incluso l'uso in sicurezza e l'igiene di attrezzature da taglio), 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