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 VENETO -

FAD



RESPONSABILE OSA HACCP - MACELLERIA

CODICE CORSO: lmsc021n_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 - 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 italiane 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, supermercati e reparti GDO, ecc.) in Regione Veneto, in sostituzione dell'ex libretto 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).
- **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) nel settore delle carni.
- **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, cause: proitico di proliferazione batterica e gestione della catena del freddo.
- **Il sistema HACCP**: I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici per la conservazione, lavorazione e vendita.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMIALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo**: Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo (registrazione temperature), rintracciabilità dei prodotti (bolli sanitari, etichettatura d'origine delle carni) e gestione delle non conformità.
- **Gestione fornitori & merci**: Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo per carni fresche e congelate, rispetto delle celle frigo) e rintracciabilità.
- **Igiene dei locali e attrezzature**: Procedure di pulizia, sanificazione di ceppi, coltelli, tritacarne, affettatrici, celle e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti (scarti di macellazione, sottoprodotti di origine animale – SOA).
- **Formazione e vigilanza**: Compiti di controllo e responsabilità (incluss sicurezza sezionamento, disosso, preparazione insaccati e pronti a cuocere), 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