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

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



CODICE CORSO: lmsc021o_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 - MENSA

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 italiane scritta e parlata. Il corso è rivolto agli addetti del settore alimentare che svolgono attività di manipolazione, preparazione, conservazione, somministrazione o distribuzione di pasti in mense (scolastiche, aziendali, ospedaliere, socio-assistenziali) e centri di cottura 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 di 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 nei servizi di ristorazione collettiva e
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione con focus sulla gestione dei grandi numeri e del calore.
- **Il sistema HACCP:** Introduzione e importanza dell'autocontrollo e del monitoraggio dei punti critici di

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

- **Igiene del personale:** Lavaggio delle mani, corretto uso di indumenti protettivi (cuffie, guanti, camici) e comportamento nei locali e sulla linea di distribuzione.
- **Conservazione e stoccaggio:** Controllo delle temperature delle merci (catena del freddo e del caldo), stoccaggio delle derrate e rintracciabilità degli alimenti.
- **Procedure specifiche:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità, ritiro e conservazione dei campioni di pasto.
- **Igiene dei locali:** Procedure di pulizia, sanificazione di grandi attrezzature, locali e stoviglie, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Processi di lavorazione e gestione sicura:** Cottura, raffreddamento rapido, rigenerazione, mantenimento e distribuzione dei pasti, gestione delle diete speciali (allergie/intolleranze), 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