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

CORSO BASE PER ALIMENTARISTA
OSA HACCP - PANIFICIO E PIZZERIA
IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO
- REGIONE VENETO -

FAD



ADDETTO
OSA HACCP - PANIFICIO E PIZZA

CODICE CORSO: lmsc021u_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 - PANIFICIO

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 rivolto agli addetti del settore alimentare che svolgono attività di manipolazione, preparazione, cottura, confezionamento, stoccaggio o vendita di prodotti da forno, pane, pizze e affini in panifici, pizzerie, laboratori artigianali 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 responsabilità del personale.
- **I pericoli alimentari**: Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. residui di detersivi, fisici es. frammenti, corpi estranei, biologici, microbiologici es. muffe, batteri come *Bacillus cereus*) e allergeni (glutine, soia, sesamo, latte, uova, ecc.) nella panificazione e produzione di pizze.
- **Le tossinfezioni**: Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti, cause, sintomi e prevenzione con focus specifico su contaminazione crociata, rotta delle materie prime e conservazione delle farcite deperibili.
- **Il sistema HACCP**: Introduzione e importanza dell'autocontrollo, e 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 (cuffie, camici, grembiuli).
- **Conservazione e stoccaggio**: Controllo delle temperature delle merci (catena del freddo per ingredienti freschi e farciture, stoccaggio farina e materie prime secche) e prevenzione dell'umidità.
- **Procedure specifiche**: Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo (registrazione temperature, pulizie), rintracciabilità dei prodotti (farine, lotti) e gestione delle non conformità di base.
- **Igiene dei locali**: Procedure di pulizia, sanificazione di attrezzature (impastatrici, forni, pale, affettatrici), banchi, celle frigo e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Processi di lavorazione e gestione sicura**: Manipolazione, cernita, lavaggio, confezionamento di prodotti ortofrutticoli, esposizione, rotazione delle scorte (FIFO), prevenzione di infestazioni o contaminazioni, 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 6167567 • info@lolmen.it • www.lolmen.it