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

CORSO BASE PER RESPONSABILE
AUTOCONTROLLO HACCP - PANIFICIO E PIZZERIA IN SOSTITUZIONE DEL LIBRETTO SANITARIO - REGIONE LOMBARDIA -



CODICE CORSO: lmsc021v_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 - PANIFICIO E PIZZERIA

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 obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività nel settore panificazione e pizzerie (panifici, pizzerie, piadinerie e laboratori di arte bianca, ecc.) in Regione Lomb., 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).
- **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 del Responsabile (OSA) nei laboratori e punti vendita.
- **I pericoli alimentari:** Identificazione dei rischi e dei contaminanti (chimici es. residui e additivi, fisici es. corpi estranei nelle farine, biologici, microbiologici es. muffe) e focus allergeni (glutine, latte, uova).
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti tramite l'uso di materie prime deperibili (uova, latticini, salse) e prevenzione, con focus sulle contaminazioni batteriche.
- **Il sistema HACCP:** I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici per la produzione, la manipolazione e la cottura degli impasti lievitati.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)
- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità e ritiro prodotti deperibili e non deperibili.
- **Gestione forniteri & merci:** Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo per ingredienti freschi, semilavorati e lievitati), stoccaggio e conservazione delle farine e materie secche.
- **Igiene dei locali e attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione di forni, impastatrici, piani di lavoro e locali, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti (sacchine).
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità (incluso l'uso in sicurezza e l'igiene di eventuali attrezzature da taglio/lavorazione), 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 6167567 • info@lolmen.it • www.lolmen.it