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 VENETO -

FAD



RESPONSABILE
OSA HACCP - PANIFICIO E PIZZA

CODICE CORSO: lmsc021v_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 - 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 obbligatorio per i Responsabili dell'Autocontrollo (OSA) e i titolari di attività alimentari nel settore panificazione e pizzeria (panifici, pizzerie, laboratori artigianali e reparti GDO, ecc.) in Regione Veneto, in sostituzione dell'ex libretto idoneità sanitaria, 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 della panificazione e ristorazione.
- **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 *Bscillus 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:** I 7 metodi HACCP, i punti critici di controllo (CCP) e i limiti critici per la conservazione e panificazione.

2. MODULO APPLICATIVO E COMPORTAMALE (3 ore)

- **Procedure di autocontrollo:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo (registrazione temperature, lievitazione), rintracciabilità dei prodotti (farine, lotti) e gestione delle non conformità.
- **Gestione fornitori & merci:** Controllo al ricevimento, stoccaggio, gestione delle temperature (catena del freddo per ingredienti freschi e farciture, stoccaggio farina e materie prime secche) e rintracciabilità.
- **Igiene dei locali e attrezzature:** Procedure di pulizia, sanificazione di attrezzature (impastatrici, forni, pale, affettatrici), banchi, celle frigo e ambienti, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Formazione e vigilanza:** Compiti di controllo e responsabilità (inclusa la sicurezza nel lavaggio, cernita, confezionamento di prodotti ortofrutticoli, esposizione e rotazione delle scorte - FIFO), 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