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

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



CODICE CORSO: lmsc021y_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 - PASTIFICIO

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, impasto, trafilatura, essiccazione, confezionamento o vendita di pasta (fresca, secca, ripiena) in pastifici artigianali o industriali e laboratori 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 del personale nei laboratori.
- **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 infestanti) e focus allergeni (uova, glutine, soia)
- **Le tossinfezioni:** Approfondimento sulle malattie trasmesse dagli alimenti tramite l'uso di materie prime deperibili ad alto rischio (uova, carni e pesci per i ripieni) e prevenzione.
- **Il sistema HACCP**: Introduzione e importanza dell'autocontrollo, monitoraggio dei punti critici.

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

- **Igiene del personale:** Lavaggio delle mani, corretto uso di indumenti protettivi e comportamento nei laboratori e punti vendita.
- **Conservazione e stoccaggio:** Controllo delle temperature (catena del freddo per ingredienti freschi, ripieni e paste fresche/ripiene confezionate), stoccaggio e conservazione delle semole, farine e materie secche.
- **Procedure specifiche:** Redazione e aggiornamento del manuale HACCP, schede di autocontrollo, rintracciabilità dei prodotti e delle materie prime.
- **Igiene dei locali:** Procedure di pulizia, sanificazione di trafile, impastatrici, linee di confezionamento, banchi e locali, disinfestazione (pest control) e gestione dei rifiuti.
- **Processi di lavorazione e gestione sicura:** Manipolazione delle materie prime, preparazione degli impasti e dei ripieni, pastorizzazione, trattamento termico, raffreddamento, confezionamenti protettivo, gestione allergeni, 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 6107567 • info@lolmen.it • www.lolmen.it