

CALENDARIO CORSO

	F24003	Titolo azione	Corso di formazione RESPONSABILI E ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI ai sensi del Reg. CE 852/2004 –
--	--------	---------------	--

Numero dell'aula	Nome dell'aula o delle aule o di eventuali sedi	Indirizzo
01	COLDIRETTI LOMBARDIA	Via Fabio Filzi, 27 - Milano

Data	dalle ore	alle ore	Ore totali	Docenti/ Codocenti	Area	Aula	Tipo di formazione (aula – es. pratica- a distanza – altro)
LUNEDI' 28 OTTOBRE 2024	9,30	11,30	2	Lorena Valdicelli	Il Reg. 852/2004 . Concetto di pericolo e rischio. Contaminazione chimica, fisica e microbiologica e gestione dei rischi. 2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO	1	ON LINE (SINCRONA)
	11.30	13,30	2	Lorena Valdicelli	Pratiche di conservazione e di manipolazione. Igiene personale, degli ambienti e dell'attrezzatura 2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO	1	ON LINE (SINCRONA)
Proseguizione percorso per ABILITAZIONE							
LUNEDI' 28 OTTOBRE 2024	14.30	16,30	2	Lorena Valdicelli	Tracciabilità e rintracciabilità. La stesura del Manuale HACCP – Procedure di verifica e controllo. Procedure speciali.	1	ON LINE (SINCRONA)
	16,30	18,30	2	Lorena Valdicelli	Informazione al cliente. Responsabilità legali e sanzioni. Alimenti confezionati, sfusi e preincartati ed Il “libro degli ingredienti”, la corretta informazione sugli allergeni (con aggiornamenti), l'etichettatura obbligatoria sugli imballaggi TEST DI FINE CORSO	1	ON LINE (SINCRONA)
TOTALE ORE CORSO				8			