



**COLDIRETTI  
LOMBARDIA**

## CALENDARIO CORSO

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

Numero dell'aula	Nome dell'aula o delle aule o di eventuali sedi				Indirizzo	
01	<b>COLDIRETTI LOMBARDIA</b>				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)
<b>MARTEDÌ' 9 DICEMBRE 2025</b>	9,00	11,00	2	Lorena Valdicelli	Il Reg. 852/2004 . Concetto di pericolo e rischio. Contaminazione chimica, fisica e microbiologica e gestione dei rischi. <b>2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO</b>	1	ON LINE (SINCRONA)
	11,00	13,00	2	Lorena Valdicelli	Pratiche di conservazione e di manipolazione. Igiene personale, degli ambienti e dell'attrezzatura <b>2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO</b>	1	ON LINE (SINCRONA)

### Proseguimento percorso per ABILITAZIONE

<b>MARTEDÌ' 9 DICEMBRE 2025</b>	14,00	16,00	2	Lorena Valdicelli	Tracciabilità e rintracciabilità. La stesura del Manuale HACCP – Procedure di verifica e controllo. Procedure speciali.	1	ON LINE (SINCRONA)
	16,00	18,00	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 <b>TEST DI FINE CORSO</b>	1	ON LINE (SINCRONA)

**TOTALE ORE CORSO**

**8**