

## 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	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)
<b>MARTEDI' 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. 2 ORE VALIDE PER AGGIORNAMENTO	1	ON LINE (SINCRONA)
	11,00	13,00	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)
<b>Prosecuzione percorso per ABILITAZIONE</b>							
<b>MARTEDI' 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 TEST DI FINE CORSO	1	ON LINE (SINCRONA)
<b>TOTALE ORE CORSO</b>				<b>8</b>			