



CALENDARIO CORSO

		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)
GIOVEDI' 19 FEBBRAIO 2026	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)

Proseguimento percorso per ABILITAZIONE

GIOVEDI' 19 FEBBRAIO 2026	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)

TOTALE ORE CORSO

8