

Organizzato da

In collaborazione con



CORSO FORMAZIONE PER RESPONSABILI E ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI (HACCP)

L'HACCP è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo la garanzia della sicurezza igienica e quindi della commestibilità di un alimento, necessario al fine di dimostrare l'adozione di misure di prevenzione rischi per la sicurezza alimentare

Il corso è rivolto a responsabili e personale addetto alla manipolazione di alimenti confezionati o sfusi, vendita di alimenti sfusi e generi alimentari deperibili e non deperibili, addetti alla distribuzione, somministrazione, secondo modalità e programmi definiti a livello nazionale e regionale.

È suggerito in sostituzione del Libretto sanitario e fornisce, oltre che indicazioni di norma, anche le linee guida per i comportamenti corretti e le procedure idonee a garantire l'igiene alimentare anche **nelle aziende agricole che effettuano vendita diretta e negli agriturismi che effettuano servizi di ristorazione.**

Il corso prevede la partecipazione anche di chi deve svolgere l'aggiornamento consigliato ogni 2 anni.

PERIODO:

DAL **15 FEBBRAIO** AL **18 FEBBRAIO 2022**

DURATA: **8 ORE (RILASCIO) - 4 ORE (AGGIORNAMENTO)**

TERMINE ADESIONI: **10 febbraio 2022**

MODALITÀ: **E-LEARNING (sincrona)**

COSTO: € 80,00 + IVA - € 40 + IVA (AGGIORNAMENTO)

Per iscrizioni: lombardia.coldiretti.it - sezione FORMAZIONE

INFO: formazione.lombardia@coldiretti.it

Telefono: **02/58298885**