



Organizzato da

**PSR  
& INNOVAZIONE**  
LOMBARDIA  
FORMAZIONE E CONSULENZA - COLDIRETTI

in collaborazione con



**CORSO**

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

**VENERDI' 28 MARZO 2025**

**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, necessaria al fine di dimostrare l'adozione di misure di prevenzione rischi per la sicurezza alimentare.**

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

**E' 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.**

**DURATA DEL CORSO:  
8 ORE (rilascio)  
4 ORE (aggiornamento)**

**TERMINE ADESIONE:  
20 MARZO 2025**

**MODALITA' EROGAZIONE:  
ONLINE SINCRONA**

**COSTO:  
€ 102 (IVA inclusa)  
€ 52 (IVA inclusa)**

**Per iscrizioni:**  
[www.lombardia.coldiretti.it-  
sezione FORMAZIONE](http://www.lombardia.coldiretti.it-sezione FORMAZIONE)

**Per informazioni:**  
[formazione.lombardia@coldiretti.it](mailto:formazione.lombardia@coldiretti.it)  
Tel. 02/58298885