

Organizzato da



in collaborazione con



CORSO

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

GIOVEDI' 19 FEBBRAIO 2026

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:

16 FEBBRAIO 2026

MODALITA' EROGAZIONE:  
ONLINE SINCRONA

COSTO:

€ 102 (IVA esente)

€ 52 (IVA esente)

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