



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera

I.P.S.S.E.O.A. **"Raffaele Viviani"**

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail:narh09000q@istruzione.it

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23 - 80053 Castellammare di Stabia (Napoli)

Tel. 081 8708645 - 081 8713843 - Fax 081 0112257

Sede Coordinata: Agerola, via Vertina, tel./fax 081 873.16.81

Succursale: Rovigliano, via Cantieri metallurgici - tel. 081 198.18.237 fax.081 0112776

<https://www.alberghieroviviani.edu.it/>

Al Personale Docente

Ai Responsabili dei laboratori di Indirizzo

Ai Responsabili di sede

Al Personale ATA

All'Albo e al sito web

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0005638 del 23/09/2022
VII (Uscita)

Oggetto : Esercitazioni pratiche di laboratorio di Indirizzo - Ricognizione interna – formazione in materia di sicurezza – materia di igiene degli alimenti - HACCP

Al fine di pianificare le attività di formazione in materia di salute e sicurezza HACCP, occorre effettuare la verifica per l'accertamento della posizione formativa di ciascun partecipante alle attività laboratoriali, nei diversi ruoli ricoperti.

Il Personale sprovvisto è invitato a dichiarare la propria disponibilità alla frequenza del corso obbligatorio inviando una *mail* all'indirizzo istituzionale narh09000q@istruzione.it entro il 29/09/22.

I docenti (ITP sala/cucina e di sostegno) e il personale ATA (assistenti tecnici e collaboratori scolastici) non ancora in possesso di quanto sopra o con attestato scaduto, sono tenuti a frequentare i corsi.

Ciò al fine di dare avvio alle attività laboratoriali nel rispetto della normativa in vigore.

Il corso haccp è un corso di formazione che serve ad ottenere un attestato valido per poter lavorare a contatto diretto o indiretto con gli alimenti. È diventato obbligatorio da quando è stato abolito l'ex libretto sanitario. La normativa europea con il Regolamento (CE) n. 852/2004 ha richiesto la formazione haccp obbligatoria di tutte le persone che lavorano nel settore alimentare.

Validità attestato: 3 anni (normativa di riferimento: DEC. RIR. N. 46 DEL 23/02/05)

Durata del corso di aggiornamento: diversa in funzione del RISCHIO

Nel marzo 2021 l'importanza della formazione è stata rafforzata dall'introduzione del requisito (obbligatorio) di una cultura della sicurezza alimentare nel regolamento (CE) n. 852/2004 e Comunicazione della Commissione Europea 16/09/22 - 2022/C 355/01.

La formazione rappresenterà spesso lo strumento più importante ai fini del conseguimento di una buona cultura della sicurezza alimentare o dell'adozione di un'azione correttiva nel caso in cui siano rilevate carenze durante la valutazione della portata della cultura della sicurezza alimentare.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Giuseppina Principe

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c.2, del D.Lgs. 39/93

Originale informatico predisposto e conservato presso Scuola IPSSEOA di C.Mare di Stabia (Na) in conformità alle regole tecniche di cui all'art. 71 del D.Lgs. 82/2005, come novellato dalla L.145/2018 .