



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

Prot.n. 11573/07

C/mare di Stabia, 21/12/2017

HACCP	ORGANIGRAMMA
--------------	---------------------

RESPONSABILITA'

Per la definizione del presente manuale di autocontrollo l'azienda ha definito un gruppo di lavoro costituito da persone con cognizioni e competenza tecnica necessaria

Dott.ssa VISCITO Roberta

GRUPPO DI LAVORO CON RUOLO DI RESPONSABILITA'

Principe Giuseppina	Rappresentante legale	Responsabile civile e penale. Approva il presente manuale e le procedure operative e modulistica ad esso collegati.
Avellino Mariapaola	Coordinatore HACCP	Esperto di produzione. Ha una buona conoscenza delle normative in materia di produzione. Distribuisce la modulistica aggiornata, ne controlla la corretta compilazione e la archivia. Coordina le verifiche periodiche. Gestisce le non conformità.

GRUPPO DI LAVORO CON COMPETENZE TECNICHE

<u>Assistenti tecnici</u> TUTTI	Sono responsabili della pulizia e sanificazione delle attrezzature e del controllo delle derrate alimentari all'interno dei frigoriferi. Hanno una buona conoscenza dei pericoli microbiologici e chimici e dei relativi rischi connessi al prodotto.
<u>Docenti tecnico pratici</u> TUTTI	Responsabili dell'igiene degli allievi, della preparazione degli alimenti e della loro somministrazione ed eventuale veicolazione. Hanno una buona conoscenza dei pericoli microbiologici e chimici e dei relativi rischi connessi al prodotto.

IL 1° COLLABORATORE:
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo

<u>Collaboratori scolastici</u> TUTTI	Sono responsabili della pulizia e sanificazione dei locali adibiti al servizio per allievi e insegnanti (spogliatoi, servizi igienici, docce), nonché del locale per la custodia dei prodotti per l'igiene e la pulizia, della pulizia e sanificazione dei laboratori per quanto riguarda gli strumenti di lavoro, sono altresì responsabili dell'igiene dei locali della sala pranzo e plonge.
--	---

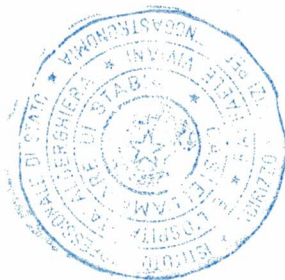
I seguenti membri: coordinatore HACCP, responsabile per l'applicazione delle procedure di lavoro, assistenti tecnico-pratici, docenti tecnico-pratici, hanno facoltà di sollevare eventuali problematiche evidenziate nel corso dell'applicazione del sistema HACCP relative alla sicurezza igienica del prodotto alimentare e convocare il gruppo di lavoro con ruolo di responsabilità.

Gli operatori nei vari settori incaricati dal preposto della compilazione della modulistica devono attenersi alle istruzioni aziendali in proposito.

Il presente atto deve intendersi anche quale nomina alle specifiche funzioni del personale non già precedentemente nominato ed equivale ad ordine di servizio per il suindicato personale.

Il presente verrà pubblicato all'albo e al sito web.

IL D.S.G.A.
Dott. Giuseppe ATANASIO



La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Giuseppina PRINCIPE

IL 1° COLLABORATORE
Avv. Prof. Sebastiano Gargiulo