

	Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame" Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV) ☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 📠 0438/946336 ✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; http://www.alberghierobeltrame.gov.it C.F. 93005790261	MCI 02 Pagina 1 di 3
---	--	---

Circolare n.458

Vittorio Veneto, 13/02/2016

Ai Docenti di Enogastronomia
Ai Docenti di Sala/Bar
Agli Assistenti Tecnici
Al Magazzino Alimentari
Al Responsabile acquisti e/o Magazzino Amministrativo

S E D E / S I T O

OGGETTO: VISITA ISPETTIVA HACCP – AZIONI CORRETTIVE

A seguito della visita ispettiva svoltasi in data 18 / 01 / 2016 dai co-responsabili per il sistema HACCP proff. Ingletto Giuseppe e Cattaruzza Alfonso, segnalate le non conformità rilevate,

il Dirigente scolastico

comunica al personale in indirizzo **le azioni correttive da apportare** al fine di eradicare le criticità emerse, di seguito allegate, durante la ispezione effettuata.

La presa visione delle azioni correttive va sottoscritta **entro e non oltre il 20 febbraio** presso apposito modello disponibile in portineria.

Si ringrazia per la collaborazione

Il referente HACCP
 Prof. Giuseppe Ingletto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 Dott.ssa Letizia Cavallini

Documento sottoscritto con firma digitale conforme alla normativa vigente.

Questa rappresentazione è conforme all'originale conservato presso l'IPSSAR "A: Beltrame" - Vittorio Veneto

Ai Docenti di Enogastronomia
Ai Docenti di Sala/Bar
Agli Assistenti Tecnici
Al Magazzino Alimentari
Al Responsabile acquisti e/o Magazzino Amministrativo
Per P.V. Al Dirigente Scolastico

Oggetto: non conformità visita ispettiva del 18.01.2016

Ai Docenti di Enogastronomia
Ai Docenti di Sala/Bar

In seguito alla visita ispettiva indicata in oggetto sono emerse le seguenti non conformità:

- etichettatura incompleta
- prodotti scaduti
- prodotti confezionati in maniera non idonea

Si precisa che la documentazione inerente la visita ispettiva è stata protocollata e archiviata presso l'ufficio di competenza.

Pertanto, si invitano gli interessati a:

1. Prestare maggiore attenzione nell'applicare tutte le buone norme per la conservazione degli alimenti
2. Applicare quanto stabilito per la corretta etichettatura dei prodotti, vedi incontro formativo/informativo del 02.12.2015
3. Prestare maggiore attenzione alle date di scadenza dei prodotti

Agli Assistenti Tecnici

In seguito alla visita ispettiva indicata in oggetto sono emerse le seguenti non conformità:

- prodotti non etichettati che giacevano all'interno delle celle frigorifero / freezer
- prodotti in cattivo stato di conservazione all'interno delle celle frigorifero

Si precisa che la documentazione inerente la visita ispettiva è stata protocollata e archiviata presso l'ufficio di competenza.

Pertanto, si invitano gli interessati a:

1. Vigilare che i prodotti alimentari inseriti nelle celle siano muniti dell'apposita etichettatura secondo quanto stabilito nell'incontro formativo/informativo del 02.12.2015
2. Prestare maggiore attenzione nell'applicare tutte le buone norme per la conservazione degli alimenti, allontanandoli con una certa urgenza qualora venissero a mancare determinate condizioni igienico-sanitarie.

Si raccomanda tutti gli interessati a prestare maggiore attenzione nella gestione di quei prodotti stoccati all'interno delle celle frigorifere adiacenti ai laboratori.

Al Magazzino Alimentari

In seguito alla visita ispettiva indicata in oggetto sono emerse le seguenti non conformità:

- non conformità nel formato delle etichette
- prodotti privi dell'apposita etichettatura

Si precisa che la documentazione inerente la visita ispettiva è stata protocollata e archiviata presso l'ufficio di competenza.

Pertanto, si invitano gli interessati a:

1. L'etichettatura dei prodotti alimentari in uscita dal magazzino verso i laboratori non indica il nominativo dell'operatore che ha manipolato e/o confezionato la derrata alimentare
2. Alcuni prodotti quali il cioccolato, il formaggio Grana, le margarine vegetali sono attualmente prive dell'apposita etichettatura

Si raccomanda tutti gli interessati a prestare maggiore attenzione nella gestione delle etichettature

Al Responsabile acquisti e/o Magazzino Amministrativo

In seguito alla visita ispettiva indicata in oggetto sono emerse le seguenti non conformità:

- durante l'ispezione sono stati rilevati dei pennelli privi di marchiatura alimentare.

Si richiede la loro sostituzione con materiale avente le caratteristiche richieste "Food Grade".

Il referente HACCP
Prof. Giuseppe Ingletto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Letizia Cavallini

Documento sottoscritto con firma digitale conforme alla normativa vigente.

Questa rappresentazione è conforme all'originale conservato presso l'IPSSAR "A: Beltrame" - Vittorio Veneto