



Circolare n. 486

Vittorio Veneto, 19/02/2016

**A tutti gli Assistenti Tecnici
di Enogastronomia (Cucina) e Sala Bar /
Vendita**

**Ai proff. Giuseppe Ingletto e Alfonso
Cattaruzza (HACCP)**

E p.c.

Vice Preside Prof.ssa Cattaruzza M. A.

A tutti i Collaboratori Scolastici

A.A. Sig. Modolo Fabio referente QEES

ALL' RLS Prof.ssa Desimio Anna Maria

Alla DSGA Rag. Gianna De Marchi

Al Personale ATA

S E D E/SITO

**OGGETTO: SICUREZZA – RISPETTO DELLE NORME SULL'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI**

Visto il DPR - 327/80 - Disciplina igienica per norme alimentari regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande - pubblicato su : Gazzetta Ufficiale Italiana n. 193 del 16/07/1980;

Visto il regolamento (ce) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

il Dirigente scolastico

dispone che il personale in indirizzo durante le attività di laboratorio utilizzi, al fine di eradicare qualsiasi forma di contaminazione degli alimenti, idoneo abbigliamento che è stato fornito dall'ufficio magazzino. Qualora tra gli addetti qualcuno ne risulti sprovvisto è autorizzato a farne richiesta all'Ufficio Magazzino, rivolgendosi al sig. Fabio Modolo.

La presa visione della presente va sottoscritta **entro e non oltre il 26 febbraio** presso apposito modello disponibile in portineria.

Si ringrazia per la collaborazione

Si riporta per opportuna conoscenza l'Art. 42 del suddetto DPR:

DPR - 327/80 - Disciplina igienica per norme alimentari regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

"Art. 42 D.P.R. 327/80 – Igiene, abbigliamento e pulizia del personale."

Negli stabilimenti e nei laboratori di produzione il personale (addetto alla manipolazione, cottura, confezionamento dei prodotti alimentari) deve indossare sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura.

Il personale addetto alla preparazione, manipolazione e confezionamento di sostanze alimentari negli esercizi di vendita deve indossare adeguata giacca o sopravveste di colore chiaro, nonché idoneo copricapo che contenga la capigliatura.

Le tute, le giacche, le sopravvesti e i copricapo debbono essere tenuti puliti; inoltre, il personale deve curare la pulizie della propria persona e in particolar e delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

**IL REFERENTE HACCP
(Prof. Ingletto Giuseppe)**

**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