



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica, Industria ed Artigianato per il Made in Italy, Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferraribattipaglia.edu.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 73

Battipaglia 23 ottobre 2024

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA

Prot. 0012691 del 23/10/2024

IV (Uscita)

Ai coordinatori di tutte le classi
dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera

A tutti gli studenti del corso diurno e serale di
Enogastronomia ed ospitalità alberghiera e alle loro famiglie

AAll'Ufficio didattica

Al DSGA

Sito/Albo

Oggetto: consegna e/o rinnovo attestato HACCP livello di rischio 2 anno scolastico 2024/2025.

PREMESSO

- che, ai sensi dell'art. 2 capitolo XII del Regolamento Europeo 852/2004 e del Regolamento Europeo 178/2002, tutte le aziende che fanno parte del settore alimentare in cui vengono prodotti, manipolati, trasformati, distribuiti e venduti prodotti alimentari devono aderire alle procedure di Hazard-Analysis and Control Points (HACCP) per il controllo e la salubrità degli alimenti e devono altresì assicurarsi che gli addetti e i responsabili dell'industria alimentare siano in possesso della certificazione HACCP;
- che le Istituzioni Scolastiche indirizzo Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera sono assimilati a tali aziende;
- che la regolamentazione dei corsi di formazione finalizzati al conseguimento della certificazione HACCP in Italia è di competenza regionale;
- che la Regione Campania con il Decreto Dirigenziale n° 9 del 13 marzo 2006 ha introdotto l'obbligo per tutti gli operatori del settore alimentare di partecipazione alla formazione professionale specifica per "ALIMENTARISTA" (ex libretto sanitario);
- che la partecipazione a tale corso di formazione (ex Libretto Sanitario) è obbligatoria dal 1° gennaio 2007 pena l'illecito amministrativo perseguibile con l'applicazione di sanzioni amministrative in quanto, in linea anche con il Decreto Dirigenziale n°46 del 23 febbraio 2005 della Regione Campania, **viene stabilita la necessità di acquisire la certificazione di formazione professionale e/o aggiornamento per gli alimentaristi con validità triennale** in sostituzione del Libretto di Idoneità Sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62 che aveva validità annuale;
- che l'aggiornamento triennale di detta certificazione HACCP prevede n.4 ore di formazione;

- che tale percorso, della durata di otto ore o di quattro ore in caso di aggiornamento, corrisponde a quello previsto per gli "Addetti di livello di rischio 2";

SI COMUNICA CHE

- **tutti gli studenti iscritti per l'a.s. 2024/2025** presso questa Istituzione Scolastica indirizzo di studi professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, laddove privi della certificazione HACCP, **dovranno per legge obbligatoriamente acquisire detta certificazione HACCP relativa allo specifico percorso formativo della durata di n. otto ore corrispondente a quello previsto per gli "Addetti di livello di rischio 2", certificazione senza la quale non sarà possibile per i medesimi suddetti studenti l'accesso ai laboratori per lo svolgimento delle attività pratico-laboratoriali relative alle discipline: laboratorio di Enogastronomia-Cucina e laboratorio di Enogastronomia-Bar Sala e Vendita;**
- **parimenti tutti gli studenti iscritti per l'a.s. 2024/2025** presso questa Istituzione Scolastica indirizzo di studi professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera **già in possesso, ad oggi, di detta certificazione HACCP da almeno tre anni**, sono tenuti per legge all'aggiornamento/rinnovo di detta certificazione HACCP, da realizzarsi attraverso la frequenza dello specifico percorso formativo della durata di n. quattro/otto ore corrispondente a quello previsto per gli "Addetti di livello di rischio 2", **certificazione senza la quale non sarà possibile per i medesimi suddetti studenti l'accesso ai laboratori per lo svolgimento delle attività pratico-laboratoriali relative alle discipline: laboratorio di Enogastronomia-Cucina e laboratorio di Enogastronomia-Bar Sala e Vendita.**

Si sottolinea la piena libertà dei genitori di provvedere al conseguimento o all'aggiornamento/rinnovo per i propri figli della certificazione HACCP, rivolgendosi agli istituti/enti certificatori dai medesimi genitori ritenuti più opportuni.

Dette certificazioni dovranno essere consegnate presso la segreteria didattica di questa Istituzione Scolastica entro e non oltre le ore 13,00 del giorno venerdì 15 novembre 2024.

Il personale di segreteria verificherà il possesso della certificazione HACCP dei singoli studenti. Gli inadempienti non avranno accesso ai laboratori.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa