



A tutto il Personale Scolastico
Atti - sede

Oggetto: A.S. 2025/2026. Disposizione n. 119

Sollecitazione all'applicazione scrupolosa del Manuale di Autocontrollo Alimentare HACCP (Regolamento CE n. 852/2004) e delle relative procedure operative.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- **VISTO** il Regolamento CE n. 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **VISTO** il Decreto legislativo n. 193/2007, relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e attuativo dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- **VISTO** il Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 76/2018, che ha sancito l'entrata in vigore del nuovo regolamento per la formazione degli alimentaristi;
- **VISTO** il Decreto Dirigenziale della Regione Campania n. 110/2018 che rettifica ed integra il Decreto n. 76/2018;
- **VISTO** il Regolamento UE n. 382/2021, sulla gestione degli allergeni

RICHIAMA

Tutto il personale interessato (sede IPSEOA) alla scrupolosa applicazione del manuale di autocontrollo HACCP, così come segue:

- Tutto il personale che svolge attività di manipolazione degli alimenti, **è obbligato**, ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, a predisporre, attuare e mantenere una procedura permanente basata sui principi del sistema HACCP;
- Le procedure di **pulizia** e **disinfezione** devono essere seguite scrupolosamente; le sanificazioni giornaliere effettuate dal personale interno devono essere opportunamente registrate;
- Al momento dell'accettazione delle materie prime, devono essere effettuati controlli di **idoneità igienica**, inclusi la verifica del confezionamento, dell'etichettatura, della data di scadenza e delle condizioni di trasporto e temperatura, specialmente per i prodotti deperibili. La merce non conforme deve essere respinta o segregata e identificata con il cartello **"PRODOTTO NON CONFORME"**.
- Tutti gli alimenti sporzionati e le preparazioni realizzate vanno opportunamente **etichettate**, in conformità con i principi HACCP;
- È fondamentale il **controllo giornaliero delle temperature** delle apparecchiature frigorifere e dei freezer per garantire la sicurezza alimentare;
- Il personale scolastico addetto alla manipolazione degli alimenti deve essere opportunamente formato e informato sulla corretta applicazione della **Procedura per la Gestione degli Allergeni**;
- Anche chi possiede un titolo di studio che lo esonera dal frequentare il corso HACCP di base, **deve fare il corso di aggiornamento**. In virtù del costante sviluppo delle tecniche di prevenzione del rischio alimentare, dei frequenti aggiornamenti normativi e di tutte le disposizioni in materia di tutela e salvaguardia della salubrità del prodotto e della salute del consumatore, è necessario rinnovare periodicamente la propria conoscenza, provvedendo ad aggiornare la certificazione HACCP secondo termini di **scadenza triennale previsti dalla Regione Campania** (Decreto Dirigenziale 110/2018).

Nota:

gli A.T. e i proff. interessati vorranno depositare il proprio stato documentale entro 10 giorni dalla presente.

Il Dirigente Scolastico
prof.ssa Eugenia Carfora

Documento firmato digitalmente da Carfora Eugenia ai sensi del C.A.D. e norme ad esso connesse.