



"L'impegno di oggi per l'attività di domani"

TURISMO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CORSI SERALI

A tutto il personale;

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRI

Prot. 0010745 del 09/11/2023

I-1 (Uscita)

Agli studenti e ai genitori;

Ai fornitori;

Sito Web;

Oggetto: Adozione del Piano di Autocontrollo dell'Igiene per l'Istituto ISIS "G. Fortunato".

Il Dirigente scolastico

informa che con il documento n. prot. 10496 del 02/11/2023, l'Istituto ISIS "G. Fortunato" ha adottato un nuovo Piano di Autocontrollo dell'Igiene- Manuale HACCP, in conformità con le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e igiene. Il Piano è stato elaborato seguendo le linee guida e i requisiti stabiliti dalla normativa di riferimento.

Il Piano di Autocontrollo dell'Igiene ha l'obiettivo di garantire la massima sicurezza e qualità degli alimenti preparati e serviti all'interno dell'Istituto, sebbene nell'ambito di esercitazioni tecniche di laboratorio, attraverso la definizione di procedure standardizzate e controlli periodici. Esso copre tutte le fasi della filiera alimentare, dalla ricezione delle materie prime alla preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti.

Si invita il personale e gli studenti tutti a prendere visione del Piano e a seguirne scrupolosamente le indicazioni, ognuno per la propria parte di competenza, inclusa la compilazione delle schede ad esso allegate.

La sicurezza alimentare è una responsabilità condivisa e richiede l'impegno di tutti. La collaborazione e la consapevolezza di ciascun membro del nostro Istituto sono fondamentali per garantire il benessere e la salute di tutti.

Il Dirigente Scolastico Giuseppe Santangelo

Codice mecc.. SAIS04300D CF 94062740652