



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “CESTARI - RIGHI”

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)

Tel. 041.4967600 Fax 041.4967733

Cod. Mecc. VEIS02200R – C.F. 91021780274

e-mail: veis02200r@istruzione.it

e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it



I.T.C.S “Domenico Cestari”

Cod. Mecc. VETD022013 (diurno)

Cod. Mecc.: VETD02251C (serale)

I.T.I.S. “Augusto Righi”

Cod.Mecc.VETF022019 (diurno)

Cod.Mecc.VETF02251P (serale)

I.P.S.S.A.R “Giovanni Sandonà”

Cod. Mecc. VERH022011

www.cestari-righi.gov.it



CIRCOLARE N. 128

Chioggia, 27/11/2017

**Ai Docenti
Agli Studenti
G. SANDONA'**

Oggetto: Formazione in tema di igiene alimentare degli addetti al settore alimentare.

Si allega l'informativa in relazione all'oggetto ai sensi dell'Art. 3 della Legge Regionale 19 marzo 2013 n. 2.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Antonella ZENNARO**
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3, c.2, del D.Lgs.n.39/1993

Formazione degli Addetti del settore Alimentare

Ai sensi dell'Art. 5 della legge Regionale 19 marzo 2013 n.2

OGGETTO: Formazione in tema di igiene alimentare degli addetti del settore alimentare (ex libretti sanitari).

L'art. 5 della L. R. n. 2 del 19 marzo 2013, affida direttamente al datore di lavoro (Dirigente scolastico), il ruolo di impartire la formazione/informazione agli addetti alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, scegliendone le modalità e i contenuti minimi.

Modalità di formazione

Tenendo conto dell'esigenza di formare tutti gli allievi entro breve termine e comunque prima che accedano alle attività di laboratorio, e delle competenze dei docenti-formatori presenti nelle classi, si propone per l'anno scolastico 2017/2018 il seguente piano di formazione:

I docenti di sostegno non in possesso di adeguata formazione in tema di: igiene alimentare degli addetti del settore alimentare (ex libretti sanitari), sono pregati di adeguare il proprio orario con quello dei docenti di scienze degli alimenti nelle classi prime per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dell'istituto Alberghiero al fine di completare la propria formazione in vista dell'utilizzo dei laboratori da parte degli studenti.

Contenuti

Premesso che i contenuti minimi del percorso di formazione e le relative competenze previste in esito devono essere chiaramente identificate e facilmente comprensibili all'utenza finale per permettere l'autovalutazione delle stesse, gli istituti che fanno parte del Consorzio degli IPSEOA del Veneto di comune accordo hanno indicato in 3 ore la durata minima del percorso con i seguenti contenuti minimi:

- Igiene della persona: igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute ecc.;
- Malattie trasmissibili dagli alimenti: cause e conseguenze;
- Sanificazione (degli ambienti e delle attrezzature).

La verifica finale degli apprendimenti consisterà nella somministrazione di un test sugli argomenti oggetto dell'intervento formativo, comprendente una batteria di 15 domande a risposta multipla, di cui una sola corretta; la verifica andrà corretta, validata e messa agli atti (Ufficio didattica). Al termine del percorso oltre al rilascio dell'attestato di frequenza e di superamento del percorso verrà consegnato e fatto sottoscrivere agli allievi il DECALOGO dell'O.M.S., "**Norme di comportamento per una corretta preparazione/manipolazione sicura degli alimenti**". I docenti coinvolti sono pregati di programmare tale attività, di verbalizzarla: a) nel registro elettronico riportando la seguente dicitura: "Formazione degli addetti del settore alimentare ai sensi dell'art. 5 della Legge regionale 19 marzo 2013, n. 2" e b) nell'apposito registro cartaceo, che potrà essere ritirato presso la Segreteria Didattica e al cui interno sarà inserito un foglio presenze da far firmare agli studenti. IL DIRIGENTE SCOLASTICO