



COMUNE DI VICENZA

SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT e PARTECIPAZIONE

GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO

Via C.Goldoni, 41 - telefono 0444/924752 - fax 0444/927451

e-mail: gestmaterne@comune.vicenza.it

PGN 184044

Vicenza, 20 novembre 2019

Ai Dirigenti Scolastici
Istituti Comprensivi

Ai Direttori S.G.A.
Istituti Comprensivi

e, pc Alle Insegnanti referenti
delle Scuole dell'Infanzia statali

Al Personale operatore scolastico
delle Scuole dell'Infanzia statali

LORO SEDI

OGGETTO: corso formativo “addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari” per il personale ausiliario delle scuole dell'Infanzia statali che non è in possesso della certificazione.

Il Regolamento (CE) 852/2004 pone particolare attenzione al tema della sicurezza ed igiene degli alimenti. Nello specifico l'allegato II che governa il sistema HACCP prevede che gli addetti alla manipolazione degli alimenti debbano ricevere una formazione in materia di igiene in relazione al tipo di attività da loro svolta.

Con la legge regionale n 2 del 19 marzo 2013 art. 5, la Giunta Regionale del Veneto affida direttamente al datore di lavoro il ruolo di impartire la formazione.

In base a quanto sopra l'Amministrazione Comunale comunica che l'attività di formazione/informazione sia strutturata nel seguente modo:

Gruppo 1:

chi non manipola alimenti (insegnanti, maestri, educatori che assistono la ristorazione scolastica) deve prender atto del “decalogo” riguardante le norme di comportamento (si veda allegato).

Gruppo 2:

chi manipola alimenti (personale ausiliario addetto alla somministrazione) deve frequentare i corsi formativi di cui sopra.

U
Comune di Vicenza
Protocollo Generale
Protocollo N. 0184044/2019 del 20/11/2019

Si precisa che il personale insegnante/educatore (Gruppo 1) dovrà sottoscrivere l'allegato decalogo e lo stesso dovrà rimanere a disposizione degli organi di controllo (Comune di Vicenza, USLL, NAS).

L'Amministrazione Comunale sta provvedendo ad organizzare uno specifico corso formativo per il **personale ausiliario addetto alla somministrazione nelle Scuole dell'Infanzia statali** che prevede 3 ore di formazione e, a seguire, un test finale sui contenuti esposti.

A idoneità conseguita verrà rilasciata una certificazione **valida per tre anni** che dovrà essere conservata e messa a disposizione delle autorità di vigilanza ad integrazione del piano di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP), manuale di corretta prassi igienica e delle tabelle di monitoraggio.

Si precisa che molti operatori delle Scuole statali della città lo scorso anno hanno già partecipato al corso in oggetto e sono quindi già in possesso della relativa certificazione.

Si richiede pertanto che venga fornito allo scrivente servizio, **entro il 29 novembre p.v., un elenco di tutto il personale ausiliario addetto alla somministrazione (vedi modulo allegato) sprovvisto di tale certificazione o la cui certificazione non è in corso di validità, al fine di potere organizzare al più presto il percorso formativo.**

Si ricorda che il personale ausiliario neo assunto o supplente addetto alla somministrazione, in attesa di frequentare i corsi, deve comunque regolarizzarsi attraverso la conoscenza e la sottoscrizione del cosiddetto "decalogo" e che lo stesso deve essere sottoscritto anche dal dirigente scolastico in quanto "titolare" del servizio svolto dal proprio personale (insegnante ed esecutore scolastico).

Distinti saluti.

IL RESPONSABILE
dott.ssa Lisa Cordaro

Lisa Cordaro



1. "Decalogo" (norme di comportamento per una preparazione/manipolazione sicura degli alimenti).
2. Modulo per invio nominativi.



COMUNE DI VICENZA

SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT e PARTECIPAZIONE

GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO

Via C.Goldoni, 41- telefono 0444/924752 - fax 0444/927451

e-mail: gestmaterne@comune.vicenza.it

PERSONALE AUSILIARIO CHE DEVE FREQUENTARE IL CORSO FORMATIVO “ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI” (Gruppo 2).

COMPILARE CHIARAMENTE TUTTI I CAMPI IN STAMPATO MAIUSCOLO

COGNOME	NOME	Data e luogo di nascita	CODICE FISCALE	IST. COMPR. SCUOLA INF.

RESTITUIRE IL PRESENTE ELENCO ALLA GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO VIA C. GOLDONI. 41 entro il 29/11/2019.

e.-mail: gestmaterne@comune.vicenza.it

FAX 0444-927451 – tel. 0444-924752 (all’attenzione del Sig. Pietro Rigobello)



COMUNE DI VICENZA

SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT e PARTECIPAZIONE

GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO

Via C.Goldoni, 41- telefono 0444/924752 - fax 0444/927451

e-mail: gestmaterne@comune.vicenza.it

"DECALOGO"

NORME DI COMPORTAMENTO PER UNA PREPARAZIONE/MANIPOLAZIONE SICURA DEGLI ALIMENTI

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti è necessario che l'operatore nella manipolazione degli alimenti segua precise NORME DI COMPORTAMENTO, che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha riassunto nel seguente DECALOGO adatto alle locali esigenze:

1. Lavarsi le mani ripetutamente

Le mani sono una fonte primaria di contaminazione, quindi devono essere lavate e sanificate frequentemente, in particolare dopo: ogni sospensione del lavoro, prima di entrare in area di produzione; aver fatto uso dei servizi igienici; essersi soffiati il naso o aver starnutito; aver toccato oggetti, superfici, attrezzi, o parti del corpo (naso, bocca, capelli, orecchie).

2. Mantenere un'accurata igiene personale

Gli indumenti specifici (copricapo, camice, giacca, pantaloni, scarpe) depositati ed indossati nello spogliatoio, devono essere utilizzati esclusivamente durante la lavorazione: di colore chiaro, vanno cambiati non appena siano insudiciati. Particolarmente utile il copricapo a motivo dell'alta presenza di batteri nei capelli. Le unghie vanno tenute corte e pulite, evitando durante il lavoro di indossare anelli ed altri monili.

3. Essere consapevoli del proprio stato di salute

In presenza di ferite o foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e coperte da un cerotto o da una garza che vanno cambiati regolarmente. In ogni caso gli addetti con ferite infette devono astenersi dal manipolare alimenti cotti o pronti al consumo. Precauzioni vanno parimenti adottate in presenza di sintomi quali diarrea e febbre, valutando con il proprio medico l'indicazione ad astenersi dal lavoro.

4. Proteggere gli alimenti da insetti, roditori ed altri animali

La presenza negli ambienti di lavoro di insetti e roditori rappresenta una seria minaccia per l'integrità dei prodotti alimentari: la prevenzione si attua sia creando opportune barriere (protezione delle finestre con retine amovibili) sia con adeguati comportamenti, in particolare conservando gli alimenti in contenitori ben chiusi e gestendo in modo corretto i rifiuti. Anche gli animali domestici (cani, gatti, uccellini, tartarughe, ecc.) ospitano germi pericolosi che possono passare dalle mani al cibo.

5. Mantenere pulite tutte le superfici e i piani di lavoro

Vista la facilità con cui gli alimenti possono essere contaminati è necessario che tutte le superfici, soprattutto i piani di lavoro, siano perfettamente pulite. Un corretto procedimento di pulizia prevede la rimozione grossolana dello sporco, il lavaggio con detergente, il primo risciacquo, la disinfezione seguita dall'ultimo risciacquo con asciugatura finale, utilizzando solo carta a perdere.

6. Rispettare le temperature di conservazione

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

-I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt, i prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C.;

-gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a temperatura tra i +60°C. e i +65°C., in speciali banchi con termostato;
-gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a +10°C.;

7. Evitare di mettere a contatto i cibi crudi con quelli cotti

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa CONTAMINAZIONE CROCIATA può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti che crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. Cuocere e riscaldare gli alimenti

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pastorizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento.

Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72°C. per almeno due minuti.

9. Usare acqua sicuramente potabile

10. Rispettare il piano di autocontrollo

Ogni impresa alimentare, dalla più piccola alla più grande, deve dotarsi ai sensi del Reg. 852/2004 di un adeguato piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che vengono messe in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le misure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

DATA: ____/____/____

L'OPERATORE DICHIARA DI AVER PRESO ATTO DI QUANTO SOPRA DESCRITTO

(compilare il stampato maiuscolo)

Nome _____ Cognome _____ Scuola _____

Mansione (insegnante, educatrice, collaboratore scolastico) _____

Firma dell'operatore

Firma del Direttore

