

G. FORTUNATO - T. G. PISTICCIO		
24 OTT 2014		
Prot. N.	9565	
Tit.	Clas	Fasc.

**PROGETTO D'ISTITUTO  
IPSEOA - MARCONIA**

**DENOMINAZIONE PROGETTO**

PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE-SISTEMA HACCP
--

**REFERENTE DEL PROGETTO**

Prof.ssa Scorza Lucrezia
--------------------------

**MOTIVAZIONE E DESTINATARI DEL PROGETTO**

Questo progetto è rivolto agli studenti (delle classi seconde e terze che effettuano le esercitazioni pratiche di sala e cucina) e agli operatori del settore ristorativo dell'IPSEOA di Marconia, nonché agli ambienti e alle attrezzature adibite alla ristorazione, si ripropone inoltre di estendere il concetto di sicurezza alimentare come consapevolezza della qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica degli alimenti.

Il sistema di controllo HACCP viene applicato per garantire salubrità assoluta degli ambienti, attrezzature utilizzate dagli alunni dell'istituto che effettuano esercitazioni pratiche di cucina e sala-bar.

## OBIETTIVI

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge

- Prevenire i rischi per la salute;
- garantire un'adeguata normativa igienico-sanitaria degli ambienti e delle attrezzature con le quali gli studenti entrano in contatto;
- igiene delle strutture e degli apparecchi negli ambienti adibiti alla ristorazione;
- controllo pulizia e disinfezione degli ambienti ristorativi.

## DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Finalità, contenuti/attività e metodologie utilizzati

Il sistema di autocontrollo viene applicato agli ambienti e alle attrezzature utilizzate per la ristorazione per prevenire i potenziali problemi di sicurezza alimentare, anticipando rischi di tipo biologico-chimico e fisico, effettuando appropriati metodi di misura quali:

- scheda di sanificazione delle strutture;
- scheda controllo temperature;
- scheda identificazione frigoriferi;
- scheda conformità zona lavaggio.

Le analisi microbiologiche per rilevare l'eventuale presenza di microrganismi patogeni vengono eseguite da un laboratorio di analisi (esterno all'ambiente scolastico).



--

#### DURATA

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua: fasi del lavoro e verifica

Il progetto avrà una durata di 15 ore, distribuite nell'arco dell'anno scolastico a partire dal mese di Gennaio fino al mese di maggio, da effettuare due volte al mese, in orario antimeridiano non lavorativo.

#### RISULTATI ATTESI

compilazione di moduli o tabelle al fine di controllare o correggere le non conformità, documentando i rilievi effettuati e i risultati ottenuti dalle analisi microbiologiche.

Garantire un'adeguata sanificazione degli ambienti adibiti alla ristorazione.

#### RISORSE UMANE

Laboratorio di analisi microbiologiche esterno all'ambiente scolastico AGRICOLA 92(Nova Siri).

BENI E SERVIZI

Locali di sala-bar, cucine e relative apparecchiature.

Data 22/10/2017

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

*Giuseppina Scotta*