



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE



Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet : www.iisferrari battipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 55

Battipaglia 4 ottobre 2025

Protocollo come da segnatura

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0013928 del 06/10/2025
IV (Uscita)

Ai docenti del settore di Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica
Agli Assistenti Tecnici Settore EOA
Ai docenti di sostegno Settore EOA
AI DSGA
ATTI – SITO WEB

OGGETTO: Obbligo di conseguimento della certificazione HACCP (Livello 2) per il personale docente e assistente tecnico ATA operante nei laboratori del settore E.O.A.

Facendo seguito alla **Circolare n. 45, prot. 0013744 del 02/10/2025**, con la quale è stato disposto l'obbligo di conseguimento della certificazione HACCP per gli studenti del settore IPSEOA, si comunica che il medesimo obbligo è esteso al **personale docente dei settori Cucina, Sala/Bar e Accoglienza Turistica**, ai **docenti di sostegno coinvolti nelle attività di laboratorio** e al **personale tecnico ATA dei laboratori E.O.A.**

Tale misura si rende necessaria in applicazione delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia di igiene e sicurezza alimentare (**Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, D.Lgs. 193/2007**) e della **Legge Regionale Campania n. 33/2009**, che prevedono l'obbligo formativo per chiunque operi, a qualsiasi titolo, in contesti di preparazione, manipolazione, somministrazione o supporto in ambito alimentare.

Il corso di riferimento è di **livello di rischio 2**, della durata complessiva di 8 ore, erogato interamente online in modalità asincrona con esame finale obbligatorio. Al termine, sarà rilasciata l'attestazione previa presenza in sede per il ritiro ed effettuazione del pagamento.

L'Istituto ha individuato, quale ente accreditato e consigliato, la **Formazione.AGR S.r.l.s.** con sede in Battipaglia, Via Carmine Turco n. 4 – Ente accreditato dalla Regione Campania – garantendo percorsi formativi certificati, riconosciuti e conformi agli standard di legge.

Resta ferma la possibilità per il personale di conseguire la certificazione presso altri enti accreditati dalla Regione Campania.

Documenti richiesti per l'iscrizione:

- Copia **Carta d'identità**;
- Copia **Codice fiscale**;

- **Indirizzo e-mail personale** (obbligatoriamente valido, attivo e accessibile);
- **Numero di cellulare.**

Il personale interessato è tenuto a trasmettere la documentazione entro i termini di avvio delle attività laboratoriali e, in ogni caso, **provvedere non oltre il mese di ottobre**. La documentazione (copia carta d'identità, codice fiscale, indirizzo e-mail valido e numero di cellulare) potrà essere consegnata/inviata (formato cartaceo o digitale) alla **Responsabile HACCP dell'Istituto, prof.ssa Carmen D'Ambrosio** (carmendambrosio@iisferraribattipaglia.it), che provvederà a raccoglierla e trasmetterla secondo le procedure già adottate per gli studenti (**piattaforma "JFORMA" - della società Formazione AGR S.r.l.**).

I docenti e il personale ATA già in possesso di certificazione HACCP in corso di validità non sono tenuti a conseguire nuovamente l'attestato. Sarà tuttavia necessario consegnare/inviare a mezzo mail (carmendambrosio@iisferraribattipaglia.it) copia alla Responsabile HACCP dell'Istituto, prof.ssa Carmen D'Ambrosio.

Confidando nella piena collaborazione di tutti, si sottolinea che il possesso della certificazione HACCP rappresenta un requisito **obbligatorio** per l'accesso e lo svolgimento delle attività nei laboratori professionali dell'Istituto.

Distinti saluti.

Il Collaboratore del DS
Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico

Dott. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice
dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa