



CITTÀ DI CARLENTINI

(Libero Consorzio comunale di Siracusa)

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 306 DEL 25-05-2021

ESTRATTO

OGGETTO

Disposizioni riguardanti l'affidamento dell'incarico alla Dott.ssa Caterina Pappalardo per rifare il Manuale di Autocontrollo H.A.C.C.P. per l'Asilo Nido Comunale di Carlentini Centro e Carlentini Nord.

ELEMENTI ESSENZIALI

Con il presente provvedimento si è proceduto :

All'affidamento dell'incarico alla Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari Caterina Pappalardo - Consulente in campo agroalimentare e ambientale – per rifare il manuale secondo la metodica H.A.C.C.P. e le relative schede di controllo "Regolamento CE 852/2004 e 178/2002 per l'Asilo Nido Comunale di Carlentini Centro e Carlentini Nord per il compenso complessivo di € 560 + € 2,00 di imposta di bollo;

All'impegno della somma complessiva di € 562,00 (operazione effettuata ai sensi dell'art. 1 commi da 54 a 89 della legge n. 190/2014 così come modificato dalla legge n.2018/2015 e dalla legge 145/2018) a favore della Dott.ssa in Scienze e Tecnologie Alimentari - Caterina Pappalardo - Consulente in campo agroalimentare e ambientale - imputandola al capitolo 6160 del Bilancio 2021 in corso di formazione denominato "Spese di gestione dell'Asilo Nido-Acquisto beni" C. B. :12011030102011, previo storno di fondi dal cap. 6157 del redigendo bilancio 2021;

Per garantire la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, in attuazione dei Regolamenti Comunitari, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a mettere in atto sistemi di autocontrollo alimentare e tale controllo deve essere effettuato avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema H.A.C.C.P.;

L'asilo nido comunale di Carlentini è dotato di propria cucina interna per cui è tenuto a rinnovare il manuale di autocontrollo HACCP dell'igiene degli alimenti, al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari somministrati ai bambini ospitati.

L' HACCP Hazard Analysis Critical Control Point (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) impone la predisposizione di una documentazione "obbligatoria" che prende il nome di "Piano di Autocontrollo HACCP", un insieme di documenti che prescrive le regole da mettere in atto nel settore alimentare.