

CAPO V - SICUREZZA

Tutte le norme di salute e sicurezza in Italia sono regolamentate dal Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 e tutti i lavoratori devono rispettarle.

Comportamenti di tutela della sicurezza:

1. Tenere un contegno corretto astenendosi e dal compiere atti che possano distrarre o arrecare danni a chiunque.
2. Osservare scrupolosamente tutte le prescrizioni in materia di sicurezza e igiene richiamate da specifici cartelli o comunicate con disposizioni interne.
3. Non usare macchine, impianti o attrezzature senza autorizzazione.
4. Non rimuovere gli estintori dalla posizione segnalata.
5. Depositare i materiali nelle zone prestabilite e comunque in modo da non ingombrare, ostacolare o impedire, anche solo parzialmente, l'accesso alle uscite di sicurezza e alle vie di fuga (corridoi, scale), comunque lontano da mezzi e impianti atti a intervenire sugli incendi.
6. Ogni contenitore deve portare l'etichetta leggibile del contenuto.
7. Non utilizzare bottiglie di bevande per il contenimento di altri liquidi (potrebbero confondere) né abbandonare quelle vuote sul posto di lavoro.
8. Segnalare tempestivamente ai responsabili di emergenza, ai referenti di plesso ed alla segreteria eventuali anomalie o situazioni di pericolo riscontrate.
9. In caso d'infortunio darne immediatamente comunicazione agli uffici di segreteria.
10. Se viene usato il materiale del pronto soccorso, va segnalato tempestivamente la necessità di ripristinare la scorta.
11. Non entrare nei locali in cui vige il divieto d'ingresso ai non autorizzati.
12. Mantenere pulito e in ordine il proprio posto di lavoro.
13. Disporre in modo ordinato, stabile, appropriato e razionale gli attrezzi o gli strumenti di lavoro Provincia.
14. Adoperare gli attrezzi solamente per l'uso a cui sono destinati evitando l'uso di mezzi di fortuna ed evitando di apportare modifiche.
15. In caso di movimentazione manuale del materiale (risme di carta, dossier, pacchi), mantenere la schiena eretta e le braccia rigide facendo caricare il peso sulle gambe. Usare appositi carrelli.
16. Usare sempre i guanti di gomma nella manipolazione del materiale sporco, negli interventi di primo soccorso, soprattutto in presenza di sangue.
17. Disporre in basso negli scaffali i materiali più pesanti.
18. Non prestare attrezzature a ditte esterne che lavorino a qualsiasi titolo nella scuola.
19. L'apertura di tutte le uscite di sicurezza deve avvenire prima dell'inizio delle lezioni.

NORME IGIENICHE DA OSSERVARE NEI LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E SALA E VENDITA

Al fine di prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e di garantire qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, è necessario che gli studenti e gli operatori impiegati nella manipolazione degli alimenti seguano precise norme di comportamento nell'ambito dell'Igiene Professionale.

Gli operatori alimentari (addetti al magazzino, docenti tecnico-pratici, assistenti tecnici), **sui quali ricade la responsabilità della sicurezza alimentare**, devono:

- a) Applicare in ogni fase produttiva le norme di buona prassi igienica;
- b) Applicare il piano di autocontrollo;
- c) Tenere a disposizione delle autorità competenti la relativa documentazione.

Igiene Professionale

Per prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti e per garantire qualità e sicurezza dei prodotti alimentari è necessario che gli studenti e gli operatori nella manipolazione degli alimenti seguano precise norme di comportamento.

Igiene delle mani e uso dei guanti monouso e della mascherina

Le unghie devono essere corte, pulite nello spazio sottoungueale e prive di smalto. Gli studenti e gli operatori si spogliano di anelli, bracciali, orologi e di qualsiasi altro monile (es. collane, orecchini, piercing) che, oltre a rappresentare un impedimento, sono facili veicoli di contaminazione biologica e ostacolano una buona pulizia delle mani.

Le mani e gli avambracci devono essere lavati accuratamente utilizzando sapone liquido antibatterico:

- prima di entrare in cucina, appena arrivati in laboratorio, dopo aver indossato la divisa
- prima di toccare gli alimenti
- dopo essere andati in bagno
- prima di rientrare in cucina dopo ogni uscita, anche se all'interno dello stesso edificio
- passando dalla manipolazione di alimenti crudi a quella degli alimenti cotti
- passando dalla manipolazione di un tipo di alimento alla manipolazione di un altro tipo di alimento
- se si maneggiano rifiuti, terra, sporcizia, cassette di verdura, sacchi di patate
- dopo essersi soffiati il naso
- dopo aver tossito o starnutito
- dopo aver toccato naso, bocca, orecchie e capelli
- dopo aver toccato il telefono cellulare o maniglie di porte o finestre.

Le mani vanno asciugate con asciugamani di carta a perdere.

In presenza di tagli, ferite e foruncoli, le mani vanno ben disinfettate e le ferite vanno protette con cerotti puliti; se le ferite si trovano sulle mani, indossare guanti monouso.

È opportuno usare i guanti a perdere quando si devono manipolare alimenti ad alto rischio (es. pesce crudo, verdure con molta terra).

È obbligatorio usare guanti monouso quando si manipolano gli alimenti cotti.

In presenza di sintomi quali diarrea e febbre è opportuno astenersi dalla manipolazione dei cibi.

In presenza di stati infiammatori delle alte vie respiratorie e altri sintomi da raffreddamento, anche in assenza di febbre, gli operatori (studenti e personale scolastico) sono esentati dalle attività.

La divisa

Nei laboratori si entra solo con la divisa. Prima di entrare nei laboratori ci si spoglia dei vestiti, che verranno lasciati in appositi spazi predisposti negli spogliatoi per ciascun operatore, e questi devono essere in ordine e puliti. Non potranno lavorare nei laboratori, per motivi igienici, gli alunni sprovvisti della divisa. Persone estranee, ma autorizzate all'ingresso nei laboratori di cucina, possono farlo solo dopo aver indossato un camice e, se necessario, calzari monouso forniti dall'Istituto.

Per le donne la divisa prevede giacca bianca e pantaloni bianchi o sale e pepe o neri, grembiule, copricapo e calzature antinfortunistica.

Per gli uomini la divisa prevede giacca e pantaloni bianchi o sale e pepe o neri, grembiule, copricapo, calzature antinfortunistica.

La divisa da cucina deve essere lavata dopo ogni giornata di utilizzo e non deve apparire macchiata, impolverata o sporca all'inizio della lezione. Gli indumenti vanno cambiati in caso di macchie accidentali particolarmente evidenti perché l'abbigliamento pulito e ordinato rappresenta un efficace sistema di prevenzione della contaminazione alimentare.

I capelli sono completamente raccolti nel copricapo.

Il Comportamento durante le lezioni pratiche

Prima di entrare nei locali, devono essere indossati gli indumenti adatti per il lavoro.

Quando si lavorano gli alimenti, evitare di toccare i capelli, il viso, la bocca, il naso, le orecchie.

Non si starnutisce o tossisce sugli alimenti. Parlare a distanza dagli alimenti.

Per soffiarsi il naso si usano solo fazzoletti di carta a perdere.

Il fumo è rigorosamente vietato durante la fasi lavorative.

È vietato assaggiare il cibo con le dita, ad ogni assaggio si usa una posata diversa o accuratamente sanificata.
Tenere capelli, barba e baffi in ordine.

Non umettare le dita con saliva per prendere oggetti leggeri come tovaglioli.

È vietato durante le esercitazioni a scuola, l'uso del cellulare, salvo quando il suo utilizzo risulti funzionale alla didattica; in questi casi è sempre necessario lavare le mani dopo l'uso del telefono, prima di riprendere le attività pratiche oltre a procedere alla sanificazione del telefono.