

# **REGOLAMENTO UTILIZZO LABORATORI**

## **SALA – CUCINA - PASTICCERIA**

### **NORME PER UNA CORRETTA PRASSI IGIENICA**

- Per accedere ai laboratori – in particolare di cucina e pasticceria – bisogna vestire la divisa professionale prescritta.
- Curare la pulizia del corpo e tenere puliti e ordinati (possibilmente corti) i capelli.
- Lavarsi accuratamente le mani: all’inizio del lavoro; prima di toccare gli alimenti; dopo aver usato i servizi igienici; dopo essersi soffiati il naso o dopo essersi protetti con le mani da uno starnuto o da un colpo di tosse; dopo aver toccato i rifiuti e i loro contenitori; quando si passa dalla lavorazione di alimenti crudi e “sporchi” a quella di alimenti cotti e “puliti”; dopo aver rotto il guscio delle uova; dopo aver fumato e dopo aver toccato i soldi.
- Se si accusa vomito, diarrea, febbre, gola infiammata, tosse, riferirlo alla direzione.
- Tenere le unghie pulite, corte e senza smalto.
- Non portare braccialetti, piercing, anelli, e anche orologi da polso quando si manipolano gli alimenti (è talvolta ammessa dall’ASL solo la fede nuziale in oro liscio).
- Non toccare con le mani il cibo una volta che lo si è preparato ed è pronto per il consumo.
- Nel caso si abbiano ferite, tagli, foruncoli, scottature o infezioni sulle mani, coprirle con guanti sterili monouso o comunque con medicazioni sterili impermeabili.
- Nel caso di tagli avvertire l’insegnante e/o il tecnico in servizio per le opportune medicazioni e per attivare la “procedura di trattamento in caso di esposizione a sangue o liquidi biologici” per la sanificazione delle attrezzature.
- Non usare cucchiari o forchette sporche per assaggiare il cibo (men che meno le dita).
- Non mettere le dita nel naso, in bocca, nelle orecchie; nel caso lo si faccia lavarsi immediatamente le mani.
- Non fumare nella zona dove si prepara o distribuisce il cibo (si ricorda che è vietato fumare in tutti i locali chiusi dell’istituto).
- Non tossire o parlare sul cibo.
- Non pettinarsi nei luoghi dove si preparano e conservano gli alimenti.
- Prendere le posate, i coltelli, l’attrezzatura in genere dal manico, i bicchieri dallo stelo, i piatti dai bordi.
- Evitare, o limitare al minimo, il contatto diretto delle mani con gli alimenti facilmente alterabili quali la carne fresca, la panna, il latte, le salse, le creme, ecc.
- Utilizzare l’abbigliamento prescritto e tenerlo pulito (l’ideale sarebbe cambiare ogni giorno gli indumenti di lavoro); è obbligatorio l’uso del copricapo (cappello o cuffia); utilizzare calzature appropriate e che vengano usate solo per il lavoro di cucina; vestire la divisa solo prima di entrare nei laboratori.
- Usare i guanti monouso quando si svolgono operazioni particolarmente “sporche” (pulizia e filettatura pesce, sgusciatura uova, ecc.) e impasti profondi.
- Svolgere su piani di lavoro differenti e distanti le operazioni “sporche” da quelle “pulite”.
- Pulire bene (e/o disinfettare) i piani di lavoro dopo operazioni particolarmente “sporche”.
- Impiegare utensili diversi per i cibi cotti e gli alimenti crudi.
- Gettare ogni avanzo di cibo che ritorni dalla sala mensa.
- Non tenere o permettere l’accesso ad animali domestici nei locali dove si manipola o si serve il cibo.
- Rimuovere al più presto i rifiuti dalle zone di lavorazione del cibo, sistemandoli in appositi bidoni con coperchio.
- Suddividere i rifiuti secondo le istruzioni impartite per la raccolta differenziata.
- Pulire le superfici di lavoro quando si è finito di usarle.
- Non riutilizzare gli oli di frittura; non gettare grassi e oli negli scarichi dei lavandini e conservare gli stessi in appositi contenitori; mantenere coperte le friggitrici durante i periodi di non utilizzo.
- Nella conservazione in frigorifero, evitare il contatto tra gli alimenti crudi e quelli cotti o i loro contenitori. Conservare gli alimenti, per quanto possibile, in contenitori chiusi e separandoli

- per tipologie. Apporre l'apposita etichetta sui contenitori indicando il prodotto, le date di produzione/lavorazione/scadenza, l'operatore e/o la classe che ha lavorato l'alimento.
- Non ricongelare la merce già scongelata; controllare che sia mantenuta la "catena del freddo".
  - Non portare ed utilizzare in cucina apparecchiature non necessarie al lavoro (apparecchi radiofonici, telefonini, ecc.).
  - Non masticare caramelle e chewing-gum mentre si manipolano gli alimenti.
  - Evitare di consumare cibi o bevande nei locali di preparazione e servizio se non quelli inerenti l'esercitazione.
  - Tenere lontano dai generi alimentari i prodotti tossici ed i detersivi.
  - Conservare correttamente le varie tipologie di alimenti alle giuste temperature.
  - Disporre in modo ordinato le derrate alimentari, le attrezzature e gli utensili in armadi chiusi; proteggere adeguatamente il cibo dal possibile contatto con gli insetti.
  - A fine esercitazione richiudere gli armadi dove si conservano le attrezzature per proteggerle da polvere e altro.
  - Non lasciare in giro rifiuti, briciole, avanzi che potrebbero favorire lo sviluppo di micro e macro organismi.
  - Cercare di ridurre al minimo i tempi trascorsi dall'alimento a temperatura ambiente.
  - Essere coscienti che un nostro cattivo comportamento igienico comporta un rischio per la salute pubblica.
  - In qualsiasi caso utilizzare sempre il buon senso e le nozioni apprese.

## NORME PER UN CORRETTO USO DELLE ATTREZZATURE

- Non rimuovere i dispositivi e le protezioni di sicurezza dalle attrezzature.
- Utilizzare gli utensili appropriati per il loro specifico scopo.
- Segnalare tempestivamente guasti ed anomalie di funzionamento.
- Non utilizzare le attrezzature con mani sporche, bagnate e abiti ingombranti (ad esempio maniche troppo lunghe).
- Prestare attenzione alle parti in movimento delle varie attrezzature.
- Prima della messa in funzione di un apparecchio elettrico accertarsi che tutte le parti siano ben fissate.
- Non prelevare alimenti dai macchinari in funzionamento.
- Non inserire le mani o attrezzi (cucchiaio, coltello, forchetta, ecc.) nei macchinari in azione.
- Mantenere pulite le attrezzature; disinserire eventuali spine dalle prese elettriche prima della pulizia.
- Le attrezzature composte di più parti (tritacarne, affettatrici, temperatrici, gelatiere) devono essere smontate subito dopo l'uso, pulite e sanificate in ogni loro componente e rimontate.
- Asciugare gli utensili e il pentolame con panni dedicati e puliti o con carta usa e getta.
- Non utilizzare prolunghe e collegamenti volanti.
- Mantenere in ordine e puliti gli armadi con le varie attrezzature (pentolame, stoviglie, vassoi, bacinelle, tortiere, pirofile, ecc.), i cassetti (spatole, coltelli, posate, ecc.), i lavelli e i pensili.
- Non mettere i coltelli sporchi nei lavelli pieni d'acqua, ma lavarli subito dopo l'uso e riporli nei cassetti. La stessa norma vale per eventuali attrezzature in vetro.
- Segnalare perdite da rubinetti e tubazioni difettose e segnalare eventuali guasti all'insegnante o all'assistente tecnico in servizio.
- Se necessari e richiesti utilizzare i DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti.
- Gestire con cura le attrezzature dell'istituto ed in qualsiasi caso utilizzare sempre il buonsenso e le nozioni apprese.