

INFORMATIVA SALUTE E SICUREZZA
DOCENTI E ASSISTENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA PREPARAZIONE PASTI - SALA e
BAR
(sede di Sondrio)

Descrizione delle attività ed indicazione dei rischi

L'attività di docenza nei laboratori di preparazione pasti è da svolgersi secondo indicazioni fornite dalla Direzione in merito ad orari e modalità dei corsi. Tale attività di docenza è prevista all'interno del laboratorio dedicato sito al piano seminterrato e della sala di somministrazione e locale bar siti al piano terra.

L'attività di docenza in laboratorio comporta l'esposizione a rischi specifici connessi all'utilizzo di macchinari e attrezzature impiegati, quali:

1. Elettrocuzione.
2. Rischio di lesioni agli arti superiori per contatto con attrezzature appuntite o taglienti.
3. Rischio ustione.
4. Rischio biologico

L'accesso all'azienda avviene attraverso la porta d'accesso principale, comune per lavoratori, liberi professionisti, visitatori e studenti.

Esistono all'interno della struttura laboratori appositamente attrezzati al fine di svolgere attività di docenza negli specifici settori di indirizzo. L'accesso ad altri laboratori, non pertinenti l'attività da Voi svolta nell'istituto è vietato se non espressamente autorizzato dalla direzione.

SITUAZIONI CRITICHE

- Uso di attrezzature taglienti / pungenti – possibili lesioni ad arti superiori
- Possibilità di ustione per contatto con parti calde di apparecchiature
- Assunzione di posture scorrette
- Rischio di elettrocuzione per utilizzo di apparecchiature elettriche
- Rischio biologico
- Movimentazione manuale di derrate alimentari

ATTREZZATURE ED UTENSILI UTILIZZATI

- Forno
- Abbattitore
- Banchi fuoco
- Congelatore
- Banchi frigo
- Impastatrice combinata
- Impastatrice planetaria
- Piastre
- Planetaria da banco
- Lavastoviglie
- Lavabicchieri
- Sterilizzatore coltelli
- Affettatrice
- Grattugia - Tritacarne

- Macchina caffè
- Macchina ghiaccio
- Salamandra
- Bollitore
- Cuocipasta
- Attrezzature manuali da cucina.

SOSTANZE CHIMICHE

- Prodotti chimici per la pulizia delle stoviglie, delle attrezzature, nonché delle superfici di lavoro. Sono a disposizione le schede di sicurezza di tutti i prodotti chimici impiegati in laboratorio, che Vi invitiamo a consultare.

IMPIANTI PRESENTI

- Impianto di riscaldamento
- Impianto elettrico

DPI DA UTILIZZARE

- Divisa da lavoro
- Guanto antitaglio durante le operazioni di pulizia dell'affettatrice.

MISURE E PROCEDURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Gli esterni dovranno attenersi alle seguenti istruzioni ed osservare le sotto riportate misure e procedure di prevenzione e protezione:

Generale

- Prima di iniziare l'attività:
 - sgomberare la zona di lavoro da qualsiasi impedimento
 - verificare lo stato e la pulizia del luogo di lavoro
- Durante l'attività:
 - evitare comportamenti e posture scorrette
 - mantenere in ordine il luogo di lavoro
 - non ingombrare le vie di transito e le uscite di sicurezza
- Alla fine delle attività:
 - Riporre al loro posto attrezzature ed utensili

UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE - ISTRUZIONE OPERATIVA

Fase di utilizzo

1. Prelevare manualmente il pezzo da affettare e posizionarlo sul carrello mobile della macchina;
2. Regolare lo spessore di taglio mediante l'apposito pomello graduato;
3. Accendere la macchina agendo sulla presa dedicata (installata a parete) e sull'interruttore di bordo;
4. Posizionare la mano destra nell'apposita impugnatura del carrello mobile ed iniziare il movimento traslatorio alternato per affettare l'alimento;
5. Prelevare le fette con la mano sinistra, mediante l'ausilio della pinza metallica accessoria e depositarle nell'apposito contenitore;
6. in caso sia necessario operare temporaneamente in maniera difforme rispetto alle procedure elencate nella presente, avvisare preventivamente il preposto;
7. Segnalare immediatamente al preposto eventuali malfunzionamenti o rotture;

8. In caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi.
9. Al termine delle lavorazioni, sarà necessario ordinare la postazione di lavoro e disinserire l'alimentazione elettrica della macchina, agendo sull'interruttore generale di bordo;

Fase di pulizia

1. Spegnere la macchina, togliere la spina dalla presa di corrente e mettere sullo "zero" il controllo dell'apertura della lama;
2. con la dovuta attenzione e cautela, rimuovere il carrello, il retro della custodia della lama e la parte superiore della custodia della lama;
3. indossare i guanti in gomma in dotazione e provvedere la lavaggio manuale dei pezzi smontati, utilizzando una soluzione detergente calda ed una spazzola;
4. risciacquare con acqua calda pulita a 50 - 60°C per un minuto circa. Usare un gancio a forma di "S" qualora sia necessario togliere i pezzi immersi nel lavatoio con l'acqua calda;
5. mettere ad asciugare i pezzi su di una superficie pulita. A questo punto indossare i guanti antitaglio su entrambe le mani e, ancora con la dovuta attenzione e cautela, provvedere al lavaggio manuale della lama e della parte esterna della macchina (corpo), utilizzando un panno inumidito in soluzione detergente. Risciacquare poi il tutto in acqua calda ed asciugare con un panno pulito;
6. disinfettare la lama con una soluzione disinfettante ed asciugare con un panno pulito. Dopo avere pulito la parte esterna montare la parte frontale della custodia della lama, il retro della custodia, il carrello e lasciare a zero il controllo della lama;
7. solo a questo punto rimettere la spina di alimentazione nella relativa presa di corrente;
8. rispettare rigorosamente le indicazioni del costruttore (libretto d'uso e manutenzione).

UTILIZZO DELL'IMPASTATRICE - ISTRUZIONE OPERATIVA

Fase di verifica

Verificare:

1. visivamente che i dispositivi di sicurezza normalmente presenti siano regolarmente applicati.
2. che la macchina sia posizionata su di una superficie piana e stabile.

Fase di utilizzo

1. Indossare i D.P.I. previsti;
2. non indossare anelli, bracciali o altri oggetti che possano impigliarsi nelle parti in movimento;
3. prelevare manualmente il prodotto da impastare e posizionarlo nella vasca della macchina;
4. chiudere la griglia di protezione;
5. avviare la macchina mediante il pulsante di marcia;
6. al termine di ogni utilizzo dell'impastatrice, sarà sempre necessario spegnere la macchina in modo da arrestare la rotazione delle palette. Alla conclusione della giornata lavorativa invece, sarà inoltre necessario ordinare la postazione di lavoro;
7. segnalare immediatamente al preposto eventuali malfunzionamenti o rotture;
8. in caso sia necessario operare temporaneamente in maniera difforme rispetto alle procedure elencate nella presente, avvisare preventivamente il preposto;
9. in caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi.

Operazioni di pulizia dell'impastatrice

1. Indossare i D.P.I. previsti;
2. spegnere la macchina premendo prima il pulsante di arresto e togliendo poi la spina dalla presa di corrente;
3. con la dovuta attenzione e cautela aprire la griglia di protezione; seguire attentamente le istruzioni fornite dal fabbricante e riportate nel libretto d'uso e manutenzione; in particolare, per la manipolazione delle palette e delle altre parti taglienti;
4. pulire le parti della macchina con strofinacci, spugne, spazzole e pennelli, adoperando acqua calda e saponi o detersivi per stoviglie. Evitare di dirigere getti d'acqua sui pulsanti di comando! Risciacquare con acqua calda corrente ed asciugare;
5. per il rimontaggio delle parti della macchina, seguire attentamente le istruzioni fornite dal fabbricante e riportate nel libretto d'uso e manutenzione;
6. solo a questo punto è possibile rimettere la spina di alimentazione nella relativa presa di corrente.

MANUTENZIONE

1. Rispettare rigorosamente le indicazioni del costruttore (libretto d'uso e manutenzione);
2. non effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia con organi in movimento e/o macchina in funzione.

UTILIZZO DEL TRITACARNE - ISTRUZIONE OPERATIVA

Fase di verifica

Verificare:

1. visivamente che i dispositivi di sicurezza normalmente presenti siano regolarmente applicati.
2. che la macchina sia posizionata su di una superficie piana e stabile.

Fase di utilizzo

1. Indossare i D.P.I. previsti;
2. non indossare anelli, bracciali o altri oggetti che possano impigliarsi nelle parti in movimento;
3. prelevare manualmente il prodotto da impastare e posizionarlo nella vasca della macchina;
4. chiudere la griglia di protezione;
5. avviare la macchina mediante il pulsante di marcia;
6. al termine di ogni utilizzo dell'impastatrice, sarà sempre necessario spegnere la macchina in modo da arrestare la rotazione delle palette. Alla conclusione della giornata lavorativa invece, sarà inoltre necessario ordinare la postazione di lavoro;
7. segnalare immediatamente al preposto eventuali malfunzionamenti o rotture;
8. in caso sia necessario operare temporaneamente in maniera difforme rispetto alle procedure elencate nella presente, avvisare preventivamente il preposto;
9. in caso d'infortunio avvisare immediatamente il preposto (addetto al primo soccorso) od un compagno e mantenere la calma nell'attesa dei soccorsi.

Operazioni di pulizia dell'impastatrice

1. Indossare i D.P.I. previsti;
2. spegnere la macchina premendo prima il pulsante di arresto e togliendo poi la spina dalla presa di corrente;
3. con la dovuta attenzione e cautela aprire la griglia di protezione; seguire attentamente le istruzioni fornite dal fabbricante e riportate nel libretto d'uso e manutenzione; in particolare, per la manipolazione delle palette e delle altre parti taglienti;
4. pulire le parti della macchina con strofinacci, spugne, spazzole e pennelli, adoperando acqua calda e saponi o detersivi per stoviglie. Evitare di dirigere getti d'acqua sui pulsanti di comando! Risciacquare con acqua calda corrente ed asciugare;
5. per il rimontaggio delle parti della macchina, seguire attentamente le istruzioni fornite dal fabbricante e riportate nel libretto d'uso e manutenzione;
6. solo a questo punto è possibile rimettere la spina di alimentazione nella relativa presa di corrente.

MANUTENZIONE

1. Rispettare rigorosamente le indicazioni del costruttore (libretto d'uso e manutenzione);
2. non effettuare operazioni di manutenzione e/o pulizia con organi in movimento e/o macchina in funzione.

CONSIGLI UTILI

Punture, tagli ed abrasioni (da utilizzo non corretto di attrezzature ed utensili)

- Non compiere alcun tipo di riparazione e/o modifica non consentita su macchine ed attrezzature.
- Evitare di riporre forbici o oggetti appuntiti nelle tasche.

Scivolamento, inciampo (da attrezzatura e da modalità di lavoro)

- Mantenere le zone di passaggio sgombre da ostacoli e asciutte.

Elettrocuzione (per contatto con attrezzature alimentate elettricamente)

- Non compiere alcun tipo di intervento di riparazione e/o modifica di natura elettrica sulle attrezzature.
- Non utilizzare le attrezzature con le mani bagnate.
- Controllare che le attrezzature e i loro cavi di alimentazione siano sempre in ottimo stato.
- Evitare di sovraccaricare le prese di corrente con l'utilizzo di multiple e prolunghe.

Esposizione a sostanze chimiche

- Esposizioni insignificanti trattandosi di impiego di prodotti chimici per il lavaggio delle stoviglie e per la pulizia delle superfici di lavoro.
- Sono a Vostra disposizione le schede di sicurezza dei prodotti chimici impiegati.

Esposizione a rischi biologici (da umidità e pulizia, rifiuti alimentari)

- Effettuare adeguati ricambi d'aria.
- Rispettare le normali norme igieniche (non fumare, lavarsi le mani, ecc.).
- Maneggiare i rifiuti indossando appositi guanti protettivi.

Movimentazione dei carichi – possibile movimentazione di derrate alimentari

Se si deve sollevare un peso da terra, non tenere le gambe tese ma portare l'oggetto vicino al corpo e piegare le ginocchia mantenendo la schiena dritta, tenere un piede più avanti dell'altro per acquisire equilibrio.

Se si devono sollevare carichi pesanti, assicurarsi che l'oggetto sia afferrabile in modo saldo; se il carico supera i 20 kg, non procedere al sollevamento se non con aiuto di un secondo operatore.

Se si solleva un carico, evitare rotazioni del tronco, ma girare tutto il corpo usando le gambe.

Se si deve porre in alto un oggetto evitare di inarcare la schiena, non lanciare il carico, ma usare una pedana o una scaletta.

Rischio elettrico

Evitare di collegare tante spine a una sola presa di corrente, attraverso l'uso di multiple o ciabatte (verificare prima che la potenza complessiva degli apparecchi collegati sia inferiore a quella indicata sulle prese multiple o ciabatte).

Non avvicinare cavi, prese e apparecchiature elettriche a oggetti, superfici o mani bagnate o umide.

Evitare che i cavi entrino in contatto con fonti di calore eccessive e non tirare i cavi per togliere la spina.

Rischio taglio

Per evitare il rischio di taglio si deve:

- Tutti gli oggetti taglienti (coltelli, forbici, lame, ecc.) devono essere custoditi negli appositi spazi dedicati;
- Prestare particolare attenzioni nel maneggiare ed utilizzare attrezzature taglienti.
- Evitare di lasciare tali attrezzature incustodite nelle cucine o nelle sale.
- Se si rompono dei **vetri**, non raccogliere i frammenti con le mani nude e riporli nei cestini solo dopo averli avvolti in carta o plastica segnalandone la presenza.

Rischio caduta da scala portatile

Se si utilizzano le scale portatili si deve:

- utilizzare scarpe chiuse con suola di gomma e preferibilmente prive di tacco;
- assicurarsi di averle stabilmente appoggiate al suolo;
- durante la salita e la discesa, procedere sempre con il viso rivolto verso la scala accertandosi di posizionare correttamente il piede sul gradino, in particolare in discesa;
- nel salire o scendere occorre posare le mani sui pioli (gradini) e non sui montanti;

- mantenersi sempre ancorati alla scala con almeno una mano, non sporgersi e non allungarsi per prendere oggetti lontani;
 - mantenere il baricentro più all'interno possibile all'apertura della scala, senza sbilanciarsi verso l'esterno, per evitare il ribaltamento della scala;
 - evitare di effettuare spostamenti anche minimi delle scale quando su di esse si trovano delle persone.
- Ricordarsi di non utilizzare MAI sedie, scatoloni, pacchi accatastati o i ripiani stessi degli scaffali per raggiungere posizioni in quota.

IN CASO DI EMERGENZA

Chiunque individui:

- un principio di incendio
- un crollo o qualsiasi altro danno alle strutture
- un allagamento
- qualsiasi situazione che possa far presumere un pericolo (presenza di fumo, sviluppo di calore, ecc)

deve:

- a) **avvertire immediatamente** il Coordinatore della gestione emergenze **LUCA VALENTI** (cell. 339.4598131 o interno n. 212) o in sua assenza avvisa il sostituto CSE **OTTOLINO PIETRO** (cell. 347.0139174 o interno n. 224).
- b) **intervenire**, se è persona addestrata e l'intervento non comporta rischi per l'incolumità propria e degli altri. Se la situazione di pericolo è tale da non poter essere fronteggiato con i mezzi a disposizione il lavoratore preme il pulsante di allarme incendio a muro più vicino
- c) attenersi alle indicazioni fornite dal Coordinatore in Situazione di Emergenza.

Si riporta di seguito l'organigramma degli addetti alla gestione delle emergenze:

Ruolo	Nominativo	N. Telefono interno	N. cell.
Coordinatore per situazioni di emergenza (CSE)	LUCA VALENTI	211	339.4598131
Sostituto CSE	PIETRO OTTOLINO	211	347.0139174
Incaricati all'emergenza antincendio	BENEDETTI GIULIANA		339.6188681
	FOMIATTI ERMANNO		
	LEGGIERI FRANCESCO		
	FANCHETTI SIMONE		333.8268339
	LIMUTI ISABELLA -		
	NELLA STEFANO		
	PERREGRINI LOREDANA		
	PRUNERI FLAVIA	214	339.4598131
	VENTURINI MAURO	202	339.3777398
Incaricati all'emergenza primo soccorso	BENEDETTI RAFFAELLA	215	347.5836687
	BENEDETTI GIULIANA		339.6188681
	DEL MAFFEO MICHELA		333.8268339
	FANCHETTI SIMONE		
	LIMUTI ISABELLA		
	FOGAZZI ANTONELLA	216	347.0506196
	OTTOLINO PIETRO		
	VALENTI LUCA	211	339.4598131
	MOSTACCHI VALENTINA	205	333.8147823
	VENTURINI MAURO		
STRAMBINI MILENA	206	324.0766324	
Incaricati all'evacuazione	TUTTI I DOCENTI AL MOMENTO PRESENTI NELLE AULE/LABORATORI DIDATTICI		
Assistenza disabili	INSEGNANTE DI SOSTEGNO INCARICATA PER OGNI SINGOLO ALUNNO		
Stacco generale corrente elettrica	VENTURINI MAURO –	202	339.3777398
	IMPIEGATA PRESENTE IN SEGRETERIA	200 – 201	
Stacco gasolio e acqua Stacco corrente elettrica centrali termiche	NELLA STEFANO	217	347.9804563
	ZOALDI ALESSANDRIO	210	3480194077
		213	393.0008779
Blocco ascensore	BIDELLA DI TURNO: SAMPILLI FRANCESCA /STAZZONELLI DONATELLA	223	349.0689819 348.6965536

L'eventuale allarme di evacuazione dei locali verrà dato mediante suono prolungato della apposita sirena. Tutte le indicazioni utili vi verranno comunicate dagli addetti all'evacuazione.

Si allegano alla presente le procedure e le norme generali di comportamento in caso d'emergenza.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO IN CASO DI EMERGENZA

- A. ALL'ORDINE DI EVACUAZIONE (SUONO DELLA SIRENA) I LOCALI DOVRANNO ESSERE ABBANDONATI CON IMMEDIATEZZA, LASCIANDO SUL POSTO L'EQUIPAGGIAMENTO INDIVIDUALE;
- B. GLI ALUNNI DOVRANNO DISPORSI IN FILA ORDINATA, AFFIANCATI PER DUE, CON IN TESTA ED IN CODA GLI APRI FILA E CHIUDI FILA (SI VEDA MODULO CUSTODITO NEL REGISTRO DI CLASSE);
- C. L'INSEGNANTE ABBANDONERÀ L'AULA PORTANDO CON SÉ SOLO IL REGISTRO;
- D. L'INSEGNANTE COL REGISTRO DI CLASSE ED IN TESTA ALLA SCOLARESCA, INDOSSA IL GIUBBINO AD ALTA VISIBILITÀ E SEGUE IL PERCORSO PREVISTO DALLA PLANIMETRIA DI EMERGENZA, CURANDO CHE GLI ULTIMI ALUNNI, AFFIANCATI PER DUE, LA SEGUANO DA PRESSO;
- E. GLI ALUNNI PORTATORI DI HANDICAP, VERRANNO DIRETTAMENTE ASSISTITI DALLA PERSONA PREPOSTA;
- F. NESSUNO DEVE CORRERE;
- G. L'INSEGNANTE SI MANTIENE SEMPRE IN TESTA ALLA SUA SCOLARESCA CONTROLLANDO CHE LA STESSA RIMANGA STRETTAMENTE COMPATTA;
- H. NESSUNA CLASSE DEVE ESSERE DIVISA;
- I. I BIDELLI SI POSIZIONERANNO AGLI IMBOCCHI DELLE SCALE DI DISCESA PER DISCIPLINARE L'AFFLUSSO DELLE SCOLARESCE, CURANDO CHE IL FLUSSO SIA CONTINUO E ORDINATO, INDISCENDERANNO ACCOMPAGNANDO L'ULTIMA CLASSE;
- J. L'INSEGNANTE RESPONSABILE DELLA CLASSE, UNA VOLTA RAGGIUNTA LA ZONA DI SICUREZZA, VERIFICHERÀ, TRAMITE IL REGISTRO CHE TUTTI GLI ALUNNI SIANO PRESENTI;
- K. L'USCITA O LE USCITE VERRANNO PRESIDATE DAI BIDELLI;
- L. È ASSOLUTAMENTE VIETATO L'USO DEGLI ASCENSORI (USARE LE SCALE).

GLI ALLIEVI FUORI CLASSE AL MOMENTO DEL SUONO DELLA SIRENA DEVONO UNIRSI ALLA FILA PIÙ VICINA E SEGUIRNE IL PERCORSO, RAGGIUNTO IL PUNTO DI RACCOLTA DEVONO SEGNALARE AL LORO DOCENTE LA PROPRIA PRESENZA.

SE GLI AMBIENTI SONO INVASI DA FUMO, È CONSIGLIABILE PROCEDERE CARPONI, METTERE SULLA BOCCA UN FAZZOLETTO POSSIBILMENTE BAGNATO E NON RESPIRARE MAI IN PROFONDITÀ MA CON RESPIRI CORTI E DISTANZIATI.

IL PERSONALE EVACUATO, RAGGIUNTO IL PUNTO DI RACCOLTA ESTERNO DEVE VERIFICARE IMMEDIATAMENTE L'EVENTUALE ASSENZA DI QUALCUNO (APPELLO SPECIFICO PER OGNI CLASSE) PER INFORMARE NON APPENA POSSIBILE IL PROF. LUCA VALENTI (O IN SUA ASSENZA IL PROF. PIETRO OTTOLINO)

TUTTO IL PERSONALE DEVE RESTARE NEL PUNTO DI RACCOLTA (CORTILE ESTERNO) IN ATTESA DI ISTRUZIONI.