

## **REGOLAMENTO del Laboratorio di CUCINA**

### **Igiene della persona**

- Sul luogo di lavoro non si può bere e/o mangiare;
- Non si può fumare (vigendo il divieto di fumo nei locali pubblici);
- Durante il lavoro non si devono indossare bracciali, orologi e monili in genere;
- Si deve indossare il copricapo in modo tale che i capelli rimangano completamente raccolti;
- Non è ammesso l'uso di smalti per le unghie;
- Si devono indossare divise da lavoro pulite, utilizzando due divise diverse per la somministrazione (giacca, pantaloni, calzature, calze bianche in spugna, copricapo, grembiule, torcione, triangolo in cotone) e gli eventuali altri lavori da svolgere;
- Le mani devono essere accuratamente lavate prima di iniziare il lavoro di somministrazione e obbligatoriamente: ad ogni cambio di attività, dopo l'uso dei servizi igienici, dopo ogni pausa lavorativa, dopo aver maneggiato oggetti sporchi quali ad esempio immondizia o imballaggi, dopo aver starnutito, tossito o essersi soffiati il naso;
- È fatto obbligo l'uso dei servizi igienici in modo corretto, lasciandoli in ordine e, nel caso in cui si presentino delle carenze, ripristinare le condizioni ottimali o avvertire il responsabile delle non conformità;
- Deve essere presa qualsiasi precauzione che possa prevenire una possibile contaminazione degli alimenti.

## Igiene del Lavoro e del Laboratorio

- Mantenere rigorosamente separato il “percorso sporco” dal “percorso pulito” per evitare il rischio di contaminazione;
- Gli alimenti devono essere riposti nei frigoriferi in maniera ordinata, dividendo i cibi per tipologie. Non si deve creare commistione tra cibi cotti e cibi crudi. Tutti i recipienti devono essere coperti con pellicola per alimenti e deve essere indicato il contenuto e la data di produzione (o di scadenza);
- I saponi e le eventuali sostanze tossiche devono essere conservate in uno spazio apposito, lontano dai generi alimentari;
- Non utilizzare i recipienti di cottura per la conservazione: preferire bacinelle di acciaio, vetro e plastica;
- Pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione in corso;
- Non appoggiare recipienti di cottura sui taglieri;
- Non pulire gli ortaggi sul tagliere dove andranno poi lavorati;
- Lavare accuratamente gli ortaggi;
- Effettuare lo scongelamento dei prodotti di grande pezzatura in cella a +4°C;
- Lasciare il meno possibile gli alimenti da preparare o gli alimenti cotti alle temperature comprese tra +10°C e +65°C;
- Non ricongelare la merce scongelata;
- Mantenere carni e pesci fuori dal frigorifero il tempo strettamente necessario alla loro lavorazione;
- Pulire i coperchi delle scatole contenenti gli alimenti conservati prima della loro apertura;
- Lavare e asciugare con cura gli utensili, quindi riporli in modo ordinato;
- Pulire i piani di lavoro, quindi procedere alla disinfezione con “amuchina”;
- Non sedersi sui tavoli di lavoro;
- Aprire e chiudere le pattumiere esclusivamente mediante pedale e richiuderle non appena si è terminato di usarle;
- Proteggere il cibo durante la notte, anche quello conservato a temperatura ambiente

### Norme di Antinfortunistica

- I coltelli e gli eventuali altri corpi taglienti non devono essere lasciati nei lavandini, bensì immediatamente lavati da chi li ha utilizzati;
- Camminando con un coltello in mano, tenere sempre la punta rivolta verso il basso;
- Nella fase di disossamento, indossare il grembiule protettivo e il guanto in maglia;
- Usare sempre i coltelli in direzione opposta al corpo;
- Non correre in cucina;
- Per prendere un oggetto caldo, usare torcioni asciutti;
- Prima di pulire qualsiasi attrezzatura elettrica, staccare l'interruttore o il flusso di corrente;
- Non bagnare i cavi della corrente elettrica e le parti elettriche dei macchinari;
- Non schiacciare e non stratonare cavi di alimentazione;
- Prestare particolare attenzione nella pulizia di attrezzature taglienti o calde per evitare possibili infortuni;
- Nel caso di caduta accidentale sul pavimento di olio (o di altre sostanze che possano rendere il pavimento scivoloso) asciugare e coprire la parte con sale fino;
- Non aprire la apparecchiature prime di spegnerle;
- Non eludere i sistemi di sicurezza dei macchinari elettrici;
- Farsi spiegare il corretto uso delle attrezzature che non si conoscono;
- Non lasciare sporgere i manici delle casseruole dal piano di lavoro o di cottura;
- Non sistemare recipienti contenenti liquidi sui piani alti poiché chi non ne conosce il contenuto può rovesciarseli addosso, con il rischio di ustionarsi qualora il liquido fosse caldo;
- Evitare di spostare carichi di peso eccessivo;
- Nel caso in cui si debbano spostare pentole e utensili bollenti, avvisare i colleghi affinché prestino la dovuta attenzione;
- Non gettare vetri rotti e coperchi di scatole di ferro nella pattumiera;

- Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da utilizzare, come segnalato sulla piantina presente nel locale;
- Indossare sempre calzature antiscivolo.