

SCHEDA DI ATTIVITÀ

**LAVAGGIO UTENSILI, PULIZIA REFETTORIO E CUCINA, IGIENIZZAZIONE, SMALTIMENTO RESIDUI DI LAVORAZIONE E VUOTI.**

GENERALITÀ

<p><b>DESCRIZIONE DEL RUOLO</b></p>	<p><b>ADDETTO/I ALLE PULIZIA E GESTIONE RIFIUTI.</b></p> <p><b>RESPONSABILITÀ.</b> PULIZIA ATTREZZATURE ED AREE DI LAVORO, GARANTISCE LA CORRETTA SUDDIVISIONE E LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI. <i>Sono responsabili dell'igiene dell'area di stoccaggio temporaneo dei rifiuti.</i></p> <p><b>FASE DEL LAVORO.</b> LAVAGGIO UTENSILI, PULIZIA REFETTORIO E CUCINA, IGIENIZZAZIONE, SMALTIMENTO RESIDUI DI LAVORAZIONE E VUOTI.</p>	<p><b>REQUISITI E COMPETENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volontario appartenete ad Organizzazione regolarmente iscritta all'elenco nazionale ovvero all'elenco territoriale del Volontariato di protezione Civile.</li> <li>• Specifica individuazione del volontario addetto allo svolgimento dell'attività da parte del responsabile o referente dell'Organizzazione di appartenenza.</li> <li>• Attestato di formazione in conformità ai requisiti dei Reg CE 852 e 853 del 2004, 178/2002 o specifici Decreti Regionali</li> </ul>
-------------------------------------	--	--------------------------------------	--

**GENERALITÀ**

**NOTE**

Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono *generalmente* utilizzate le seguenti **Attrezzature/Macchine**. *L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio.*

- ◆ Attrezzi manuali di uso comune
- ◆ Aspirapolvere, aspira liquidi
- ◆ Idropulitrice
- ◆ Lavastoviglie
- ◆ Scale



SOSTANZE PERICOLOSE.



Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono utilizzate le seguenti Sostanze Pericolose:

- ◆ soluzione alcalina;
- ◆ solventi;
- ◆ candeggianti con ipoclorito di sodio;
- ◆ detergenti;
- ◆ disinfettanti.

SCHEDA DI ATTIVITÀ

**LAVAGGIO UTENSILI, PULIZIA REFETTORIO E CUCINA, IGIENIZZAZIONE, SMALTIMENTO RESIDUI DI LAVORAZIONE E VUOTI.**

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTI	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e/o per caduta di materiali o utensili vari.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'utilizzo delle aree di lavoro onde evitare il coinvolgimento di terzi.</li> <li>• Non manomettere i dispositivi di sicurezza.</li> <li>• Togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature elettriche.</li> <li>• Evitare l'utilizzo di prese multiple</li> <li>• Utilizzando la scala porre attenzione al corretto posizionamento della stessa. Evitare di salire sulla scala senza la presenza di un secondo operatore che la sostenga.</li> </ul>	
	Lesioni per contatto con prodotti durante la lavorazione e gli interventi di pulizia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare che la regolazione della temperatura del boiler dell'acqua calda sia NON superiore ai 60°C.</li> <li>• Porre attenzione alle attrezzature e superfici calde.</li> <li>• Fare attenzione alle indicazioni di pericolosità ed alle prescrizioni riportate sui contenitori dei detersivi.</li> <li>• Non miscelare i detersivi.</li> <li>•</li> </ul>	

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTI	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	Contatto con rifiuti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ ai volontari deputati alla raccolta ed all'allontanamento dei rifiuti, in quanto esposti a lavorazione insudiciante, deve essere dedicata un'area destinata a spogliatoi ove riporre gli indumenti utilizzati allo scopo; E' preferibile comunque l'utilizzo di tute monouso;</li> <li>❖ vietare la consumazione di pasti e bevande indossando le tute da lavoro ed in ambienti non idonei;</li> <li>❖ seguire le indicazioni/prescrizioni dettate da sistema locale di separazione, raccolta e smaltimento rifiuti</li> </ul> 	

sicurezza Volontari – PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI - Lavaggio utensili, pulizia refettorio e cucina, igienizzazione, smaltimento residui di lavorazione e vuoti.

**SCHEDA DI ATTIVITÀ**

**LAVAGGIO UTENSILI, PULIZIA REFETTORIO E CUCINA, IGIENIZZAZIONE, SMALTIMENTO RESIDUI DI LAVORAZIONE E VUOTI.**

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTI	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non manomettere i dispositivi di sicurezza.</li> <li>• Togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature elettriche.</li> <li>• Evitare l'uso di prese multiple</li> <li>• Utilizzando la scala porre attenzione al corretto posizionamento della stessa. Evitare di salire sulla scala senza la presenza di un secondo operatore che la sostenga.</li> </ul>	

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
<b>INFORMAZIONE</b>	<p><u>IGIENE ALIMENTARE (CORSO HACCP)</u></p> <p>Le presenti linee guida</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ sono state redatte ai sensi degli artt. da 28 a 30 del D.Lgs. 81/08 s.m.i.;</li> <li>❖ sono soggette ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averle rese superate</li> <li>❖ vogliono essere uno "strumento guida" che non complichino l'operatività ma fornisca piuttosto uno strumento utile a "guidare in modo corretto" l'operatività.</li> </ul>

**MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

**FORMAZIONE**

**Corsi HACCP: contenuti**

*Il corso HACCP ha durata di 8 ore per i cuochi e 4 ore per chi distribuisce e non manipola gli alimenti, con corso di aggiornamento ogni 3 anni.*

**Corsi HACCP: requisiti dei formatori**

Secondo quanto previsto dalla vigente legislazione, la formazione deve essere svolta a cura di personale “avente la conoscenza, esperienza e capacità didattica”.

E' previsto che ogni organizzazione si preoccupi della formazione del proprio “personale” attraverso corsi interni o esterni.

In questo panorama legislativo troviamo figure assolutamente diverse che si occupano di tali corsi: dalle associazioni di categoria, alle ASL (poche), ai veterinari, ai laureati in scienze alimentari, ai formatori asseverati.

E' però abbastanza facile trovare delle forme di collaborazione con professionisti sensibili al volontariato che possano trovare il tempo da dedicare alla formazione gratuitamente.

- **DETERGENTI E SANIFICANTI : CARATTERISTICHE, E PERICOLOSITA'**

SCHEDA DI ATTIVITÀ

**LAVAGGIO UTENSILI, PULIZIA REFETTORIO E CUCINA, IGIENIZZAZIONE, SMALTIMENTO RESIDUI DI LAVORAZIONE E VUOTI.**

**MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

**ADDESTRAMENTO**

- Attestato di formazione in conformità ai requisiti dei Reg CE 852 e 853 del 2004, 178/2002 o specifici Decreti Regionali che evidenzia siano stati trattati i seguenti temi (teoria e pratica):
  - ❖ La conservazione degli alimenti
  - ❖ I microorganismi
  - ❖ Origine della contaminazione
  - ❖ Quando e come avviene la contaminazione degli alimenti
  - ❖ Principali sorgenti di contaminazione
  - ❖ Igiene del personale
  - ❖ Precauzione e buone abitudini
  - ❖ Regole da trasmettere al personale addetto alla manipolazione degli alimenti
- **TEST HACCP**
- **UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE.**

**DPI, DOTAZIONI, ABBIGLIAMENTO**

- Si rammenta che i DPI devono essere:
- ❖ Adatti alla specifica lavorazione
  - ❖ Indossati correttamente
  - ❖ Manutentati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
  - ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

SCHEDA DI ATTIVITÀ

**LAVAGGIO UTENSILI, PULIZIA REFETTORIO E CUCINA, IGIENIZZAZIONE,  
SMALTIMENTO RESIDUI DI LAVORAZIONE E VUOTI.**

**MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

**PROTOCOLLO  
SANITARIO**

**2. SORVEGLIANZA SANITARIA**

Si ritiene opportuno che tutti coloro che, a diverso titolo e con differenti compiti, operano nel settore in questione, siano debitamente formati sui rischi secondo quanto previsto dalla normativa HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

E' fatto divieto di operare a chi ha in corso malattie trasmissibili (influenza e simili).