

LINEE GUIDA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Elaborate dal Gruppo di lavoro tematico per l'elaborazione di indicazioni di massima in materia di DPI, attività formative e addestrative e controllo sanitario

In collaborazione con:
Consulta Nazionale del Volontariato
Commissione Speciale Protezione Civile
delle Regioni e delle Province Autonome



PROTEZIONE CIVILE
Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento della Protezione Civile

INDICE	2
1. PREMESSA	3
1.1 Utilizzazione e consultazione	3
1.2 Revisione	3
2. SORVEGLIANZA SANITARIA	3
3. ANALISI DELLE ATTIVITA'	4
3.1 Operatori	4
3.2 Mansionario	5
3.3 Diagramma di flusso	6
3.4 Aree di lavoro	7
3.5 Situazioni di pericolo	8
3.6 – Fase di Lavoro: ricezione, scarico e stoccaggio delle merci	9
3.7 – Fase di Lavoro: lavorazione materia prima	13
3.8 – Fase di Lavoro: somministrazione	16
3.9 – Fase di Lavoro: lavaggio, pulizia, igienizzazione e smaltimento residui di lavoraz.	19
4. FORMAZIONE, INFORMAZIONE, ADDESTRAMENTO	23
4.1 – Standard minimi	23
4.2 –Corsi HACCP: contenuti	24
4.3 –Corsi HACCP: requisiti dei formatori	25
5. CONCLUSIONI	25



1. PREMESSA

Il Decreto legislativo n.81/08 rispetto alla precedente disciplina normativa (Decreto Legislativo n. 626/94), ha confermato l'obbligo di effettuare la valutazione dei rischi attraverso la redazione del documento di valutazione e al tempo stesso ha introdotto alcune novità. Il Decreto Ministeriale del 1 marzo 2011 individua i volontari di protezione civile come soggetti sottoposti al D.Lgs 81/08. Con il D.lgs. del 12/11/2012 il Capo Dipartimento sollecitava la definizione delle modalità di svolgimento delle attività di sorveglianza sanitaria compatibili con le effettive particolari esigenze connesse al servizio espletato.

1.1 Utilizzazione e consultazione

Il presente documento vuole fornire le linee guida per i gruppi ed i singoli volontari impegnati in attività di previsione e prevenzione, addestramento e soccorso in emergenza fornendo indicazioni su quanto sia utile porre in essere nelle differenti attività al fine di garantire la sicurezza degli operatori e dei soggetti a cui viene prestato soccorso.

Si ritiene utile porre l'accento sul fatto che le procedure devono essere uguali tanto in situazioni di addestramento quanto in emergenza, al fine di acquisire un sistema operativo adatto e sicuro.

Pertanto le attrezzature devono essere a norma e poste in esercizio in modo tale da garantire la piena efficienza delle stesse e preservare dai rischi l'operatore.

1.2 Revisione

Sarà necessario rielaborare le linee guida ogni qualvolta viene introdotto un cambiamento tale da modificare la percezione dei rischi, ad esempio quando vengono inserite nuove attrezzature o quando si effettua una riorganizzazione delle attività da cui possano scaturire nuove situazioni operative in ambienti diversi.

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).

Per approfondimenti si rimanda ai punti: 4.1 - 4.2 - 4.3

3. ANALISI DELLE ATTIVITA' DI ELABORAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

3.1 Operatori

Con riferimento alle attività descritte nel diagramma di flusso, si specificano di seguito i volontari utili alla corretta gestione delle cucine.

- Responsabile (anche per quanto riguarda la sicurezza alimentare)
- Magazziniere/i
- Cuoco/i
- Aiuto cuoco/i
- Addetto/i alla distribuzione
- Addetto/i alle pulizie e gestione rifiuti

Sebbene nella prima fase dell'emergenza potrebbe non essere possibile affidare i sopraccitati compiti a persone differenti, al fine di garantire la sicurezza e la qualità del lavoro, è auspicabile porre in essere quanto prima la corretta suddivisione dei compiti.

Al fine di garantire la buona qualità del servizio reso e l'integrità fisica e psicologica dei volontari, è opportuno predisporre, non appena possibile, un calendario di avvicendamento degli stessi.

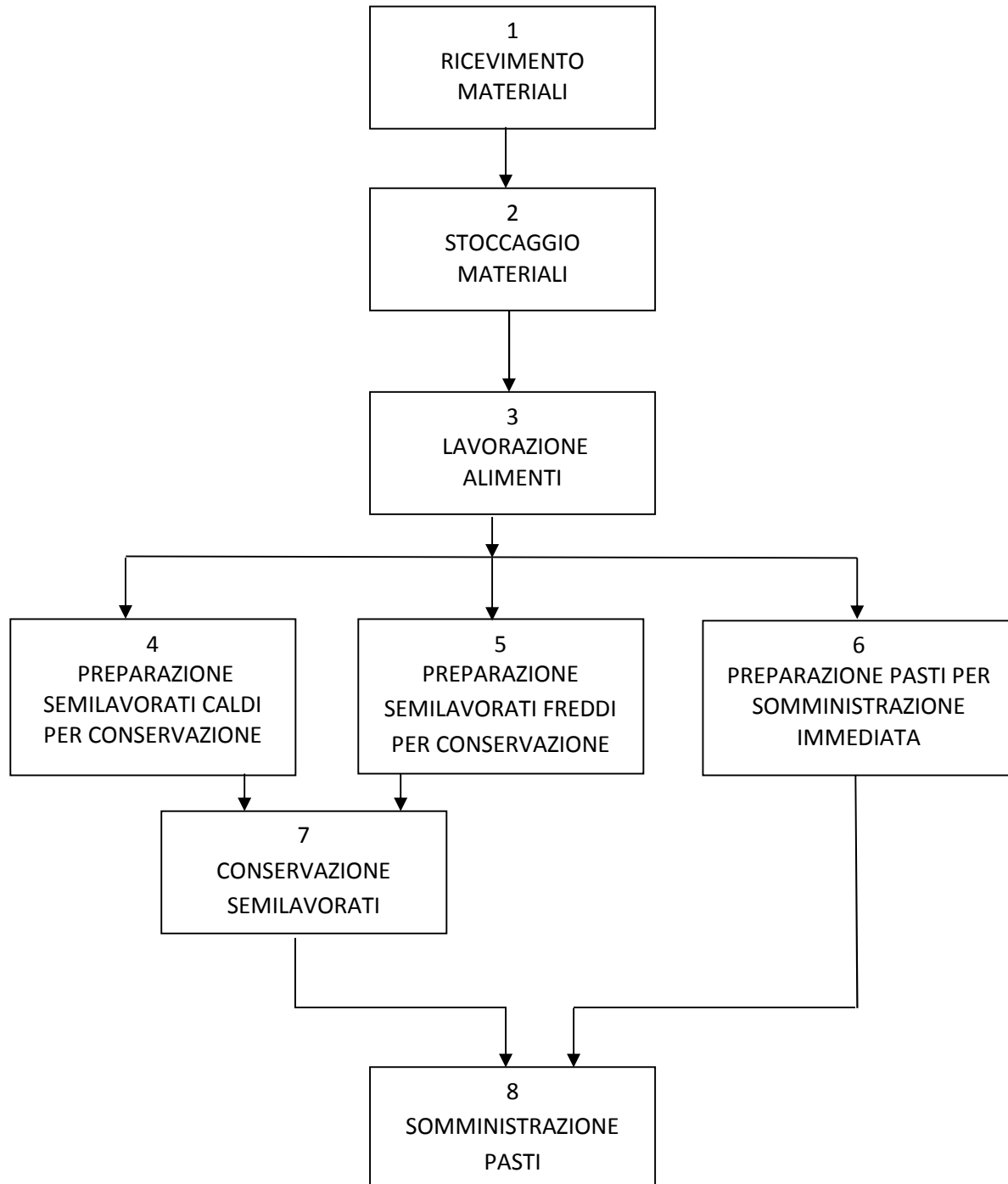
L'allestimento degli impianti elettrici e idraulici, e di tutte le strutture necessarie per la preparazione e distribuzione pasti vengono impiegate le risorse competenti e qualificate fornite dalla LOGISTICA (elettricista, idraulico, operatori per mezzi di sollevamento, etc...).



3.2 Mansionario

INCARICO	COMPITI	RESPONSABILITA'
Responsabile	<ul style="list-style-type: none">✓ Ordine delle merci✓ Controllo qualità✓ Sorveglianza sanitaria✓ Gestione turnazione	Globale di tutti i reparti
Magazziniere/i	<ul style="list-style-type: none">✓ Immagazzinamento merci✓ Rotazione merci e sorveglianza scadenze✓ Verifica temperature merce refrigerata/surgelata	Risponde del corretto stoccaggio, mantenimento e rotazione delle merci
Cuoco/i	<ul style="list-style-type: none">✓ Formulazione menù✓ Gestione della materia prima✓ Sorveglianza sanitaria	Formula i menù garantendo la corretta alimentazione con attenzione anche alle diverse etnie presenti. Risponde in toto della cucina sotto il profilo igienico sanitario.
Aiuto cuoco/i	<ul style="list-style-type: none">✓ Coadiuvare il cuoco	Come il cuoco, in subordine.
Addetto/i alla distribuzione	<ul style="list-style-type: none">✓ Rapporto con i commensali✓ Sorveglianza sanitaria✓ Controllo igiene ambienti	Risponde dell'igiene del reparto somministrazione. Percepisce e riporta al responsabile le esigenze dei commensali.
Addetto/i alle pulizie e gestione rifiuti	<ul style="list-style-type: none">✓ Garantisce la corretta suddivisione e smaltimento	Sono responsabili dell'igiene dell'area di stoccaggio temporaneo dei rifiuti

3.3 Diagramma di flusso



3.4 Aree di lavoro

La cucina da campo necessita dei seguenti spazi

- Area stoccaggio (a temperatura ambiente e controllata)
- Area lavorazione alimenti.
- Area cottura.
- Area distribuzione pasti.
- Area lavaggio.
- Area riservata agli operatori (Spogliatoio, servizi igienici).

Non appena possibile (rispetto alla primissima fase dell'emergenza) occorre prevedere quanto segue.

- ❖ I luoghi preposti allo stoccaggio delle materie prime devono essere puliti, asciutti e ben illuminati.
- ❖ Tutto il materiale deve essere sollevato da terra
- ❖ Le merci devono essere suddivise per tipologia al fine di evitare contaminazioni crociate (per esempio i detersivi con la frutta e verdura ecc..)
- ❖ Apporre nei luoghi a rischio incendio idonei presidi antincendio
- ❖ Al fine di scongiurare la contaminazione degli operatori, che causerebbe una ricaduta massiccia sui commensali, è opportuno porre in essere - non appena possibile – servizi igienici, spogliatoi e docce riservate a coloro che operano in cucina.
- ❖ Si rammenta che nelle cucine è fatto divieto di fumare, mangiare e bere alcolici.



NON FUMARE E NON BERE



NO ALCOLICI in servizio



3.5 Situazioni di pericolo

Di seguito vengono descritte le principali situazioni di pericolo che devono essere mitigate con misure di tutela collettive (quindi adottando comportamenti e accorgimenti specifici) e l'utilizzo di Dispositivi di Protezione Individuale che vedremo descritte nel dettaglio nell'analisi delle fasi di lavoro.

Tali situazioni sono esemplificative e non esaustive in quanto lavorazioni non contemplate o situazioni differenti possono portare alla creazioni di altre fonti di pericolo.

- ❖ **Caduta di materiale dall'alto.** Ogni volta che si transita o lavora al di sotto di carichi sospesi nel raggio d'azione di apparecchi di sollevamento, oppure in prossimità di scaffali, mensole, palchetti, armadi e piani di appoggio.
- ❖ **Investimento per sganciamento del carico.** In fase di carico o scarico di automezzi.
- ❖ **Urti, colpi, impatti e schiacciamento.** Per la presenza di oggetti sporgenti (tavole di legno, spigoli, elementi di opere provvisoria, attrezzature, scaffalature, arredamenti, ecc..)
- ❖ **Ferite, tagli ed abrasioni.** Durante lo scarico e la movimentazione di materiali ed attrezzature di lavoro; ogni volta che si maneggia materiale con superfici irregolari e quando si utilizzano attrezzi.
- ❖ **Scivolamenti, inciampo e cadute a livello.** Presenza di tubazioni, cavi elettrici, pavimenti irregolari o scivolosi; perdita di equilibrio durante la movimentazione dei carichi.
- ❖ **Elettrocuzione.** Quando si lavora con attrezzature alimentate a energia elettrica o si transita in prossimità di operatori che ne fanno uso.
- ❖ **Amputazioni, stritolamento.** Utilizzo di macchine con parti mobili o automezzi ed equipaggiamenti instabili.
- ❖ **Movimentazione manuale dei carichi.** Ogni volta che si debbano spostare manualmente carichi di qualsiasi natura e forma.
- ❖ **Inalazione gas e vapori.** Operazioni che richiedono l'utilizzo di sostanze e prodotti che possono dar luogo, da soli o in combinazione, a sviluppo di gas e vapori dannosi alla salute.
- ❖ **Calore, fiamme, esplosioni.** Lavori con presenza di fiamme libere o che possono produrre scintille sia di origine elettrica che elettrostatica.
- ❖ **Incendio e esplosione.** Lavori in ambienti vapori o polveri combustibili di sostanze instabili e reattive con materie esplosive; presenza, movimentazione e stoccaggio di bombole di gas.
- ❖ **Ustioni.** Quando si transita o lavora nelle vicinanze di attrezzature che producono calore; quando si effettuano lavori con sostanze ustionanti.

3.6 Fase di lavoro: ricezione, scarico e stoccaggio materiali

Macchine/Attrezzature

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.*

- ◆ automezzi;
- ◆ carrelli;
- ◆ rimorchi;
- ◆ mezzi di sollevamento



Valutazione e Classificazione dei Rischi

Descrizione	Livello probabilità	Entità danno	Classe
Investimento per sganciamento del carico	Probabile	Significativo	Notevole
Movimentazione manuale dei carichi	Possibile	Significativo	Notevole
Amputazione, stritolamento, tagli per contatto	Possibile	Modesto	Accettabile

Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:

- ❖ predisporre adeguati percorsi con relativa segnaletica e segnalare la zona interessata all'operazione;
- ❖ per caricare l'automezzo/rimorchio condurlo in prossimità della zona di carico, se vengono utilizzati carrelli elevatori evitare di farli lavorare in punta. Il carico deve essere calato ad altezza d'uomo sopra il pianale;
- ❖ non spingere o tirare il carico e dare appositi segnali per guidare le manovre dell'eventuale gruista;
- ❖ il carico deve essere legato al pianale facendo passare le corde per gli appositi anelli. Il carico deve essere disposto a pacchi, interponendo ogni tanto delle traversine di legno, per infilare e sfilare le cinghie o le funi;
- ❖ per carico con utilizzo di carrelli elevatori, stare a debita distanza dal camion e dalla macchina che sta caricando. Se si deve salire sul cassone per sistemare il materiale, avvertire l'operatore e salire solo quando la macchina è ferma;
- ❖ prima di scaricare materiali ed attrezzature chi dirige i lavori deve precisare la procedura da seguire, gli eventuali mezzi meccanici da utilizzare e le cautele da adottare;
- ❖ i materiali devono essere scaricati su terreno solido, livellato, asciutto;
- ❖ tenersi a debita distanza dall'autocarro;
- ❖ non infilare mai le mani sotto i materiali per sistemare pezzi fuori posto: usare un pezzo di legno;

- ❖ prestare la massima attenzione ai materiali slegati;
- ❖ i mezzi meccanici di sollevamento devono essere utilizzati da personale debitamente addestrato e formato;
- ❖ prima dello scarico, occorre legare il materiale trasportato con due cinghie uguali, badando a comprendere tutti gli elementi e, in fase di tiro, che il fascio resti orizzontale, altrimenti fermare l'operazione e sistemare meglio le cinghie;
- ❖ se lo scarico dei materiali non è automatizzato, tenere i carichi vicino al tronco e stare con la schiena dritta. Per posare un carico, abbassarsi piegando le ginocchia, evitare torsioni o inclinazioni della schiena;
- ❖ per movimentare carichi più pesanti di 25 Kg oppure poco maneggevoli, richiedere sempre l'intervento di altri operatori;
- ❖ utilizzare dispositivi di protezione individuale (guanti, calzature di sicurezza e, se si utilizzano apparecchi di sollevamento, casco) .
- ❖ vietare la presenza di persone nelle adiacenze delle macchine in manovra;
- ❖ impartire agli addetti le necessarie informazioni per la corretta movimentazione di carichi pesanti o ingombranti;
- ❖ i non addetti alle manovre devono mantenersi a distanza di sicurezza. Gli addetti alla movimentazione di rampe manuali devono tenersi lateralmente alle stesse;
- ❖ rispettare le istruzioni ricevute per un'esatta e corretta posizione da assumere nella movimentazione dei carichi;
- ❖ imbracare i carichi con cinghie o funi che devono resistere al peso che devono reggere;
- ❖ imbracare i materiali e le attrezzature in modo che durante il trasporto restino fermi;
- ❖ i materiali sciolti vanno messi dentro ceste metalliche/plastica rigida/bidoni;
- ❖ prima di movimentare a mano gli elementi valutare il loro peso e la loro dimensione ed individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena.
- ❖ Utilizzare indumenti con adeguato isolamento termico per la movimentazione lo stoccaggio di alimenti surgelati o refrigerati.





DPI

In funzione dei rischi evidenziati è auspicabile l'utilizzo dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- ❖ Adatti alla specifica lavorazione
- ❖ Indossati correttamente
- ❖ Manutenutati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione	
Caduta di materiale dall'alto o colpi accidentali	
Raffreddamento, congelamento	

3.7 Fase di lavoro: lavorazione materia prima

Macchine/Attrezzature

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.*

- ◆ tritacarne,
- ◆ grattugia,
- ◆ pelapatate,
- ◆ affettatrice,
- ◆ abbattitore,
- ◆ celle frigorifere,
- ◆ fornelli, forni, bollitori, friggitrice,
- ◆ coltelli e attrezzi manuali da taglio

Valutazione e Classificazione dei Rischi

Descrizione	Livello probabilità	Entità danno	Classe
Amputazione arti superiori per contatto con organi in movimento	Possibile	Significativo	Notevole
Ferite e tagli arti superiori per contatto con attrezzature automatiche e manuali da taglio	Possibile	Significativo	Notevole
Ustioni per contatto con superfici calde, fuoco, acqua e olio	Possibile	Significativo	Notevole
Elettrocuzione	Possibile	Modesto	Accettabile

Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:

- ❖ utilizzare gli apparecchi aventi organi in movimento (tritacarne, grattugia, affettatrice ecc..) con l'ausilio degli accessori previsti atti a diminuire la possibilità di contatto con le parti in movimento ;
- ❖ non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- ❖ togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature alimentate elettricamente;
- ❖ evitare l'utilizzo di prese multiple;
- ❖ utilizzare sempre i DPI per movimentare contenitori caldi;
- ❖ fare attenzione alle superfici delle attrezzature atte a riscaldarsi;
- ❖ per la lavorazione della carne utilizzare i guanti e i grembiuli anti taglio;
- ❖ rispettare l'utilizzo delle aree di lavoro onde evitare il coinvolgimento di terzi;
- ❖ leggere le istruzioni fornite dal costruttore







DPI

In funzione dei rischi evidenziati è auspicabile l'utilizzo dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- ❖ Adatti alla specifica lavorazione
- ❖ Indossati correttamente
- ❖ Manutenutati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con liquidi caldi e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Scottature per contatto con contenitori caldi	
Lesioni da taglio agli arti	
Lesioni da taglio al busto	

3.8 Fase di lavoro: somministrazione

Macchine/Attrezzature

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.*

- ◆ bagnaroma,
- ◆ piastre/lampade scaldanti,
- ◆ coltelli e attrezzi manuali da taglio,
- ◆ attrezzature alimentate elettricamente

Valutazione e Classificazione dei Rischi

Descrizione	Livello probabilità	Entità danno	Classe
Ferite e tagli arti superiori per contatto con attrezzi manuali da taglio	Probabile	Significativo	Notevole
Esposizione e scottature per contatto con superfici calde	Probabile	Modesto	Accettabile
Elettrocuzione	Probabile	Modesto	Accettabile
Movimentazione manuale dei carichi	Probabile	Modesto	Accettabile
Scivolamento o inciampo durante il trasporto da cucina a reparto somministrazione	Probabile	Significativo	Notevole
Scivolamento o inciampo da parte dell'avventore durante la fase di distribuzione	Probabile	Modesto	Accettabile

Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportati, in maniera non esaustiva, gli interventi/disposizioni/procedure volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:

- ❖ non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- ❖ togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature alimentate elettricamente;
- ❖ evitare l'utilizzo di prese multiple;
- ❖ utilizzare sempre i DPI per movimentare contenitori caldi;
- ❖ fare attenzione alle superfici delle attrezzature atte a riscaldarsi; ;
- ❖ rispettare l'utilizzo delle aree di lavoro onde evitare il coinvolgimento di terzi;
- ❖ prima di movimentare a mano gli elementi valutare il loro peso e la loro dimensione ed individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena;
- ❖ evitare il contatto diretto della pancia con le superfici calde del self service
- ❖ porre attenzione a che il tragitto cucina-reparto somministrazione sia stato predisposto al fine di evitare occasioni di inciampo;
- ❖ preferire rampe antisdrucchiolo ai gradini in fase di realizzazione dei percorsi, siano essi dedicati agli operatori o agli avventori;
- ❖ predisporre la copertura delle aree destinate all'attesa in fase di distribuzione dei pasti;





DPI

In funzione dei rischi evidenziati è auspicabile l'utilizzo dei seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- ❖ Adatti alla specifica lavorazione
- ❖ Indossati correttamente
- ❖ Manutenutati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con liquidi caldi e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Scottature per contatto con contenitori caldi	

3.9 Fase di lavoro: lavaggio utensili, pulizia refettorio e cucina, igienizzazione, smaltimento residui di lavorazione e vuoti

Trattasi dei lavori di pulizia degli ambienti mediante l'utilizzo di attrezzature meccaniche, nonché di attrezzi manuali, con utilizzo di prodotti detergenti e solventi.

L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio.

Attrezzature

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

- ◆ 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.

Valutazione e Classificazione dei Rischi

Descrizione	Livello probabilità	Entità danno	Classe
Elettrocuzione	Probabile	Grave	Medio
Movimentazione manuale dei carichi	Probabile	Lieve	Basso
Scivolamenti ,inciampo, cadute a livello	Probabile	Modesta	Basso
Esposizione e scottature per contatto con superfici o liquidi caldi	Probabile	Modesto	Accettabile
Allergeni	Improbabile	Grave	Basso
Caduta dall'alto	Improbabile	Modesto	Accettabile
Inalazione gas e vapori	Improbabile	Modesto	Accettabile

Interventi/Disposizioni/Procedure per ridurre i rischi

A seguito della valutazione dei rischi sono riportate le seguenti misure di prevenzione volte a salvaguardare la sicurezza e la salute dei volontari:

- ❖ non manomettere i dispositivi di sicurezza;
- ❖ togliere la tensione durante le operazioni di pulizia delle apparecchiature alimentate elettricamente;
- ❖ verificare che la regolazione della temperatura del boiler dell'acqua calda sia non superiore ai 60 °C;
- ❖ porre attenzione alle attrezzature e superfici calde;
- ❖ evitare l'utilizzo di prese multiple;
- ❖ dopo le operazioni di pulizia dei pavimenti si predispongano tutti gli accorgimenti per assicurarne la pronta asciugatura ed evitare l'accesso all'area da parte di terzi
- ❖ fare attenzione alle indicazioni di pericolosità e alle prescrizioni riportate sui contenitori dei detersivi;
- ❖ non miscelare i detersivi
- ❖ 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;



- ❖ vietare la consumazione di pasti e bevande indossando le tute da lavoro ed in ambienti non idonei;
- ❖ prima di movimentare a mano gli elementi valutare il loro peso e la loro dimensione ed individuare il modo più indicato per afferrarli, alzarli e spostarli senza affaticare la schiena;
- ❖ 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;
- ❖ seguire le indicazioni/prescrizioni dettate da sistema locale di separazione, raccolta e smaltimento rifiuti






DPI

In funzione dei rischi evidenziati saranno utilizzati i seguenti DPI, di cui è riportata la descrizione.

Si rammenta che i DPI devono essere:

- ❖ Adatti alla specifica lavorazione
- ❖ Indossati correttamente
- ❖ Manutenutati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante)
- ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante)

RISCHI EVIDENZIATI	DPI
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e/o per caduta di materiali o utensili vari	
Lesioni per contatto con prodotti durante le lavorazioni e gli interventi di pulizia	
Contatto con rifiuti	
Lesioni per contatto con organi mobili durante le lavorazioni e gli interventi di manutenzione	

4. FORMAZIONE, INFORMAZIONE, ADDESTRAMENTO

4.1 Standard minimi in materia formativa e addestrativa

Di seguito vengono riportati gli standard in riferimento alla normativa della Comunità Europea n. 852/2004 853/2004 e 178/2002 .

La normativa in materia di igiene degli alimenti è soggetta a linee di indirizzo nazionali e regionali in applicazione di detta norma e può quindi subire delle variazioni in virtù delle applicazioni da parte di detti Enti.

MANSIONE	INFORMAZIONE	FORMAZIONE	ADDESTRAMENTO
Responsabile	Igiene alimentare (corso HACCP)	Corso HACCP, Dietologia, Multiethnicità e menù, Organizzazione e gestione dei turni	Test HACCP Formulazione menù e acquisti in base alla quantità dei commensali. Schema turnazioni.
Magazziniere/i	Igiene alimentare (corso HACCP)	Corso HACCP, Gestione delle scorte e rotazione delle merci	Test HACCP Impostazione del magazzino. Utilizzo delle attrezzature
Cuoco/i	Igiene alimentare (corso HACCP)	Corso HACCP Dietologia, Multiethnicità e menù	Test HACCP Formulazione menù e acquisti in base alla quantità ed etnicità dei commensali. Utilizzo delle attrezzature.
Aiuto cuoco/i	Igiene alimentare (corso HACCP)	Corso HACCP	Test HACCP Metodi di cottura e utilizzo delle attrezzature.
Addetto/i alla distribuzione	Igiene alimentare (corso HACCP)	Corso HACCP Cenni di psicologia dell'emergenza	Test HACCP Utilizzo delle attrezzature.
Addetto/i alle pulizie e gestione rifiuti	Igiene alimentare (corso HACCP)	Corso HACCP Detergenti e sanificanti alcalini, caustici e a base di ammoniaca (differenze e pericolosità)	Test HACCP Utilizzo delle attrezzature.

4.2 Corsi HACCP: contenuti

Con il recepimento del Regolamento CE 852 e 853 del 2004 si è passati da una forma di controllo sullo stato di salute degli addetti ad opera delle ASL, ad una forma di autocontrollo che prevede la formazione obbligatoria di tutti coloro che, a diverso titolo e con differenti mansioni, manipolano le sostanze alimentari.

Il corso ha durata di 8 ore per i cuochi e 4 ore per chi distribuisce e non manipola, inoltre è previsto un corso di aggiornamento ogni 3 anni.

Ferma restando la possibilità che vi siano dei Decreti Regionali che recepiscano le indicazioni in modo lievemente differente, la formazione degli addetti prevede la trattazione dei seguenti temi con formazione teorica 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
- ❖ Sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature

4.3 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.

5. CONCLUSIONI

Le presenti linee guida

- ❖ sono state redatte ai sensi degli artt. da 28 a 30 del D.Lgs. 81/08 s.m.i.;
- ❖ sono soggette ad aggiornamento periodico ove si verificano significativi mutamenti che potrebbero averle rese superate
- ❖ vogliono essere uno "strumento guida" che non complichino l'operatività ma fornisca piuttosto uno strumento utile a "guidare in modo corretto" l'operatività.