

**GENERALITÀ**

**DESCRIZIONE DEL RUOLO**

**RESPONSABILE.**

**RESPONSABILITÀ.** ORDINAZIONE DELLE MERCI, CONTROLLO QUALITÀ, SORVEGLIANZA SANITARIA, GESTIONE TURNAZIONE

**FASE DEL LAVORO.** INTERA ATTIVITÀ PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI.

**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.

**REQUISITI E COMPETENZE**

- Volontario appartenente ad Organizzazione regolarmente iscritta all'elenco nazionale ovvero all'elenco territoriale del Volontariato di protezione Civile.
- Specifica individuazione del volontario addetto allo svolgimento dell'attività da parte del responsabile o referente dell'Organizzazione di appartenenza.
- Attestato di formazione in conformità ai requisiti dei Reg CE 852 e 853 del 2004, 178/2002 o specifici Decreti Regionali

## GENERALITÀ

### NOTE

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...).

#### 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**

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FORTE	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Caduta di materiale dall'alto.</b> 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ predisporre adeguati percorsi con relativa segnaletica e segnalare la zona interessata all'operazione;</li> <li>❖ vietare la presenza di persone nelle adiacenze delle macchine in manovra;</li> <li>❖ impartire agli addetti le necessarie informazioni per la corretta movimentazione di carichi pesanti o ingombranti;</li> <li>❖ i non addetti alle manovre devono mantenersi a distanza di sicurezza. Gli addetti alla movimentazione di rampe manuali devono tenersi lateralmente alle stesse;</li> <li>❖ rispettare le istruzioni ricevute per un'esatta e corretta posizione da assumere nella movimentazione dei carichi;</li> </ul>	

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTI	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Investimento per sganciamento del carico.</b> In fase di carico o scarico di automezzi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 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;</li> <li>❖ non spingere o tirare il carico e dare appositi segnali per guidare le manovre dell'eventuale gruista;</li> <li>❖ 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;</li> <li>❖ i materiali devono essere scaricati su terreno solido, livellato, asciutto;</li> <li>❖ tenersi a debita distanza dall'autocarro;</li> <li>❖ 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;</li> <li>❖ 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;</li> </ul>	

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
FONTI	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Urti, colpi, impatti e schiacciamento.</b> Per la presenza di oggetti sporgenti (tavole di legno, spigoli, elementi di opere provvisorie, attrezzature, scaffalature, arredamenti, ecc..)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ non infilare mai le mani sotto i materiali per sistemare pezzi fuori posto: usare un pezzo di legno;</li> <li>❖ prestare la massima attenzione ai materiali slegati;</li> <li>❖ imbracare i carichi con cinghie o funi che devono resistere al peso che devono reggere;</li> <li>❖ imbracare i materiali e le attrezzature in modo che durante il trasporto restino fermi;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Ferite, tagli ed abrasioni.</b> 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ utilizzare dispositivi di protezione individuale (guanti, calzature di sicurezza e, se si utilizzano apparecchi di sollevamento, casco) .</li> <li>❖ i materiali sciolti vanno messi dentro ceste metalliche/plastica rigida/bidoni;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Scivolamenti, inciampo e cadute a livello.</b> Presenza di tubazioni, cavi elettrici, pavimenti irregolari o scivolosi; perdita di equilibrio durante la movimentazione dei carichi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ 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;</li> </ul>	

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
Fonte	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	❖ <b>Elettrocuzione.</b> Quando si lavora con attrezzature alimentate a energia elettrica o si transita in prossimità di operatori che ne fanno uso.		
	❖ <b>Amputazioni, stritolamento.</b> Utilizzo di macchine con parti mobili o automezzi ed equipaggiamenti instabili.	❖ i mezzi meccanici di sollevamento devono essere utilizzati da personale debitamente addestrato e formato;	
	❖ <b>Movimentazione manuale dei carichi.</b> Ogni volta che si debbano spostare manualmente carichi di qualsiasi natura e forma.	❖ 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; ❖ 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.	
	❖ <b>Inalazione gas e vapori.</b> 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.		

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
Fonte	RISCHIO	MISURE SPECIFICHE DI TUTELA	DPI
	❖ <b>Calore, fiamme, esplosioni.</b> Lavori con presenza di fiamme libere o che possono produrre scintille sia di origine elettrica che elettrostatica.		
	❖ <b>Incendio e esplosione.</b> Lavori in ambienti vapori o polveri combustibili di sostanze instabili e reattive con materie esplosive; presenza, movimentazione e stoccaggio di bombole di gas.		
	❖ <b>Ustioni.</b> Quando si transita o lavora nelle vicinanze di attrezzature che producono calore; quando si effettuano lavori con sostanze ustionanti.		
		❖ Utilizzare indumenti con adeguato isolamento termico per la movimentazione lo stoccaggio di alimenti surgelati o refrigerati.	

**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.

**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
  - ❖ Sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature
- **TEST HACCP.**
- **FORMULAZIONE MENU ED APPROVIGIONAMENTI MATERIALI**
- **SCHEMA TURNAZIONI**



**MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

**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)

**PROTOCOLLO  
 SANITARIO**

**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).