

GENERALITÀ

<p>DESCRIZIONE DEL RUOLO</p>	<p>ADDETTO/I ALLA DISTRIBUZIONE</p> <p><i>RESPONSABILITÀ'. RAPPORTO CON I COMMENSALI, SORVEGLIANZA SANITARIA, CONTROLLO IGIENE AMBIENTI.</i> <i>Risponde dell'igiene del reparto somministrazione; percepisce e riporta al responsabile le esigenze dei commensali.</i></p> <p><i>FASE DEL LAVORO. SOMMINISTRAZIONE</i></p>	<p>REQUISITI E COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Volontario appartenete 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
<p>NOTE</p>	<p>Nella fase di lavoro oggetto della valutazione sono <i>generalmente</i> utilizzate le seguenti Attrezzature/Macchine. <i>L'uso di macchine e attrezzature diverse comporta una specifica valutazione del rischio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Bagnomaria ◆ Piastre/lampade riscaldanti ◆ coltelli e attrezzi manuali da taglio ◆ attrezzature alimentate elettricamente 		

FATTORI DI RISCHIO		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
Fonte	Rischio	Misure specifiche di tutela	DPI
	Lesioni per contatto con liquidi caldi e/o per caduta di materiali o utensili vari	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare sempre i DPI per la movimentazione di contenitori caldi. • Rispettare l'utilizzo delle aree di lavoro onde evitare il coinvolgimento di terzi. • Porre attenzione 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. 	
	Scottature per contatto con contenitori caldi.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare sempre i DPI per la movimentazione di contenitori caldi. • Fare attenzione alle superfici delle attrezzature atte a riscaldarsi. • Evitare il contatto della pancia con le superfici calde del self service. • • 	
		<ul style="list-style-type: none"> • 	

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

INFORMAZIONE

IGIENE ALIMENTARE (CORSO HACCP)

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.

•

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.

- **CENNI DI PSICOLOGIA DELL’EMERGENZA.**

•

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

<p>ADDESTRAMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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): <ul style="list-style-type: none"> ❖ 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. • <u>TEST HACCP</u> • <u>UTILIZZO ATTREZZATURE</u>
<p>DPI, DOTAZIONI, ABBIGLIAMENTO</p>	<p>Si rammenta che i DPI devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Adatti alla specifica lavorazione ❖ Indossati correttamente ❖ Manutentati correttamente (secondo le istruzioni del fabbricante) ❖ Sostituiti periodicamente (secondo le istruzioni del fabbricante) <ul style="list-style-type: none"> •
<p>PROTOCOLLO SANITARIO</p>	<p>2. SORVEGLIANZA SANITARIA</p> <p>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).</p> <ul style="list-style-type: none"> •