



Ministero della Pubblica Istruzione

I.P.S.S.E.C.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI

DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

“A. OLIVETTI”

Via Lecco, 12 – 20900 Monza

Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81
Testo Unico per la sicurezza e la salute sul lavoro

SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA



***Vademecum per l'informazione dei Lavoratori e degli
Studenti dell'Istituto inerente la gestione di salute,
sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola***

**A cura di Luca Lucchini
in collaborazione con la Direzione scolastica**

Aggiornamento: settembre 2020



S o m m a r i o

0. PREMESSA	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.
1. LA SICUREZZA NELLA SCUOLA	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È D
2. ALCUNI CONCETTI IMPORTANTI: PERICOLO, DANNO, RISCHIO, RISCHIO RESIDUO, INFORTUNIO, MALATTIA PROFESSIONALE, MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È D
3. I PRINCIPALI RISCHI, LE CAUSE E LE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ATTUARE NEI VARI AMBIENTI SCOLASTICI	ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO
4. LE PRINCIPALI NORME COMPORTAMENTALI	ERRORE. IL SEGNA
5. LE PROCEDURE DA ATTUARE IN CASO DI EMERGENZA	ERRORE.
6. LA SEGNALETICA DI SICUREZZA INSTALLATA A SCUOLA.....	60
7. I "D.P.I." - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	63
8. I RISCHI NELLE CUCINE SCOLASTICHE.....	66
9. GESTIONE DEL "RISCHIO COVID" A SCUOLA	89



6. LA SEGNALETICA DI SICUREZZA INSTALLATA A SCUOLA

La segnaletica di sicurezza serve ad attirare in modo rapido e facilmente comprensibile l'attenzione su oggetti, comportamenti e situazioni che possono provocare determinati pericoli.

La forma, i colori, le caratteristiche dei diversi tipi di segnaletica sono disciplinati dal D. Lgs. 81/2008.

Tipologie di segnaletica utilizzata

Segnali di DIVIETO

Vietano in comportamento dal quale potrebbe risultare un pericolo.



Vietato fumare



Vietato ai pedoni



Acqua non
Potabile



Divieto di accesso
alle persone non
autorizzate

- Segnali di AVVERTIMENTO

Trasmettono ulteriori informazioni sulla natura del pericolo.



Sostanze velenose



Sostanze corrosive



Materiali radioattivi



Pericolo generico



Ministero della Pubblica Istruzione

I.P.S.S.E.C.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

"A. OLIVETTI"

Via Lecco, 12 – 20900 Monza

SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola



Materiale
infiammabile



Materiale comburente



Pericolo di inciampo



Tensione elettrica
pericolosa

Segnali di PRESCRIZIONE

Obbligano a tenere un comportamento di sicurezza.



Passaggio obbligatorio
per i pedoni



Obbligo generico

Segnali di SALVATAGGIO

Danno indicazioni per l'operazione di salvataggio.



Percorso/Uscita di emergenza



SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola



Percorso da seguire
(segnali di informazione aggiuntiva ai pannelli che seguono)



Telefono per
Salvataggio
pronto soccorso



Pronto soccorso

Segnali ANTINCENDIO

Indicano le attrezzature antincendio.



Direzione da seguire per individuare le attrezzature



Scala



Telefono per gli
interventi antincendio



Estintore



Idrante



7. I "D.P.I." - DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Per Dispositivo di Protezione Individuale (D.P.I.) si intende qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal Lavoratore allo scopo di proteggerlo contro i rischi che minacciano la sicurezza o la salute durante il lavoro, nonché ogni complemento o accessorio destinato a tale scopo.



I D.P.I. devono essere impiegati quando i rischi non possono essere evitati o ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti riorganizzazione del lavoro.

I D.P.I. offrono protezione dai rischi di natura infortunistica e di natura igienico-ambientale.

Il ruolo del D.P.I. risulta di rilevante importanza come fine della salvaguardia della salute e della sicurezza del Lavoratore nei confronti dei *rischi residui* che spesso sono presenti sia nelle realtà lavorative che in quelle di vita e che, dopo aver valutato e attuato tutte le misure necessarie, non possono essere evitate con altri mezzi o sistemi di protezione collettiva.

I D.P.I., intesi come equipaggiamenti, attrezzature, sistemi o accessori e complementi, hanno specifiche caratteristiche e funzioni progettate allo scopo di eliminare o, qualora non fosse possibile, limitare al minimo indispensabile le probabilità di infortunio alle specifiche parti del corpo per le quali sono stati studiati.





SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

Le mansioni presenti a Scuola soggette all'utilizzo di D.P.I. sono le seguenti:

Figure interessate: ITP e Assistente Tecnico Laboratori cucine		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti per la protezione da rischi di natura meccanica	Resistenza all'abrasione, al taglio, allo strappo, alla perforazione	Conformi alla UNI EN 388 Per resistenza a taglio e perforazione è necessario che il livello di protezione sia almeno =>2
Calzature antinfortunistiche (chiuse) con suola antiscivolo e puntale rinforzato	Resistenza puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo, ergonomici per la postura eretta prolungata	Puntale UNI 8615/2 Suola antiscivolo UNI 8615/1 Conformi UNI EN 345 S2
Indumenti protettivi	Tuta con cappuccio tipo tyvek "usa e getta" cat. 3 per la protezione da contaminanti (polveri di legno, ecc.)	Conforme alla UNI EN 463

Figura interessata: Magazziniere/dispensiere		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti per la protezione da rischi di natura meccanica	Resistenza all'abrasione, al taglio, allo strappo, alla perforazione	Conformi alla UNI EN 388 Per resistenza a taglio e perforazione è necessario che il livello di protezione sia almeno =>2
Calzature antinfortunistiche (chiuse) con suola antiscivolo e puntale rinforzato	Resistenza puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo, ergonomici per la postura eretta prolungata	Puntale UNI 8615/2 Suola antiscivolo UNI 8615/1 Conformi UNI EN 345 S2



**SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA**

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

Figura interessata: Collaboratore scolastico		
D.P.I.	CARATTERISTICHE	TIPOLOGIA
Guanti in nitrile o in vinile usa e getta	Resistenza all'acqua ed ai detergenti.	Conformi UNI EN 388 e UNI-EN 374
Guanti in lattice sintetico supportato per pulizia/lavaggio	Resistenza all'acqua ed ai detergenti	Conformi UNI EN 420, 374, 388 e 421
Filtrante facciale	Per polveri a bassa nocività	Conforme UNI-EN 149 Classe FFP2
Guanti resistenti al taglio per pulizie all'esterno con rischio siringe, vetri, rifiuti metallici	Resistenza al taglio	Conformi UNI EN 388 e EN 1082
Calzature antinfortunistiche (chiuse) con suola antiscivolo e puntale rinforzato	Resistenza puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo, ergonomici per la postura eretta prolungata	Puntale UNI 8615/2 Suola antiscivolo UNI 8615/1 Conformi UNI EN 345 S2
Elmetto	Protezione del capo per attività con rischio oggetti/strutture protrudenti/ ad altezza d'uomo	Conforme alla UNI EN 397
Indumenti protettivi per lavori insudicianti	Tuta con cappuccio tipo tyvek "usa e getta" cat. 3 per la protezione da contaminanti (polveri di legno, polveri insudicianti, ecc.)	Conforme alla UNI EN 463
Indumenti ad alta visibilità per attività all'esterno	Gilet fluorescente con bande retroriflettenti	Conformi alla UNI EN 471
Guanti in materiale sintetico supportato per pulizia/ lavaggio per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua ed ai detergenti	Conformi UNI EN 420, 374, 388 e 421
Guanti in PVC con protezione dell'avambraccio per la protezione da prodotti chimici acidi durante attività pulizia profonda per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua ed a prodotti chimici acidi	Conformi UNI EN 388 e 374
Guanti in cotone da utilizzare, sotto i guanti da pulizia, da parte di soggetti intolleranti al lattice naturale o altri materiali per attività rigoverno e lavaggi cucine		Conformi UNI EN 420
Stivali antinfortunistici in PVC foderati con suola antiscivolo e puntale d'acciaio per attività lavaggio con abbondante uso di acqua per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua, puntale d'acciaio, suola in gomma antiscivolo ed ergonomici per la postura eretta prolungata.	Conformi alla UNI EN 20345 SB P CLASSE 2: ✓ Suola resistente allo scivolamento ✓ Puntale rinforzato ✓ Assorbimento di energia nella zona del tallone ✓ Impermeabili
Grembiuli in PVC per attività lavaggio con abbondante uso di acqua per attività rigoverno e lavaggi cucine	Resistenza all'acqua.	Conformi alla UNI EN 340
Filtrante facciale protezione vie respiratorie vapori chimici e polveri a bassa nocività per attività rigoverno e lavaggi cucine	Protezione da vapori chimici.	Conformi alla UNI EN 149 Classe FFP2
Occhiali (indossabili anche con lenti da vista) o visiera per proiezione agenti chimici corrosivi, in policarbonato da indossare in caso di sversamento elettrolito acido lavasciuga pavimenti	Resistenza proiezione acidi.	Conformi UNI EN 166F



8. I RISCHI NELLE CUCINE SCOLASTICHE

I rischi in cucina



La cucina è un ambiente di lavoro complesso, sede di svariate attività e ricco di attrezzature diverse.

Per esercitare una corretta ed efficace attività di prevenzione degli infortuni è indispensabile che i lavoratori addetti conoscano i **rischi specifici** ai quali sono esposti e si comportino in maniera tale da minimizzare la probabilità di accadimento degli stessi.

I principali pericoli legati al lavoro in cucina sono:

- utensili taglienti;
- organi in movimento;
- liquidi bollenti;
- gas combustibili;
- corrente elettrica;
- pavimenti sporchi o bagnati;
- detersivi;
- rumori;
- microclima;
- movimentazione manuale dei carichi.



Nelle pagine seguenti verranno prese in esame le varie attrezzature comunemente presenti in una cucina, individuati i rischi e formalizzate le corrette modalità operative atte a prevenire gli infortuni durante il loro utilizzo.

Di seguito si indicano le attrezzature più diffuse e indicative dei rischi presenti nelle cucine professionali.



I rischi in cucina

Coltelli, stoviglie e bicchieri



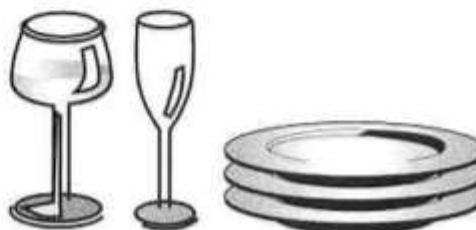
Coltelli

- Per ridurre i rischi di ferite accidentali non rivolgete la punta e la lama dei coltelli verso le mani o qualsiasi altra parte del corpo.
- I coltelli devono essere sempre ben affilati: una lama non affilata richiede una pressione maggiore che potrebbe far scivolare l'impugnatura.
- L'affilatura delle lame deve essere fatta solo da persone addestrate allo scopo.
- Sostituire i coltelli che con l'uso si sono incavati al centro della lama, che si sono rotti, che abbiano il manico poco saldo o che siano comunque difettosi.
- Dopo l'uso riposizionare i coltelli nelle loro custodie o nell'apposito contenitore.
- Fate attenzione a non appoggiare nulla sopra i coltelli.
- Per ogni operazione utilizzate il coltello più appropriato.

Stoviglie e bicchieri

- Prima di utilizzare qualunque oggetto da tavola verificare che non abbia sbeccature o incrinature.
- Sostituire tutte le stoviglie danneggiate.
- Le pietanze non vanno mai servite in piatti intaccati.
- Se dovesse rompersi un piatto o un bicchiere vicino al cibo avvisate il responsabile, in modo che quel cibo non sia servito in tavola.

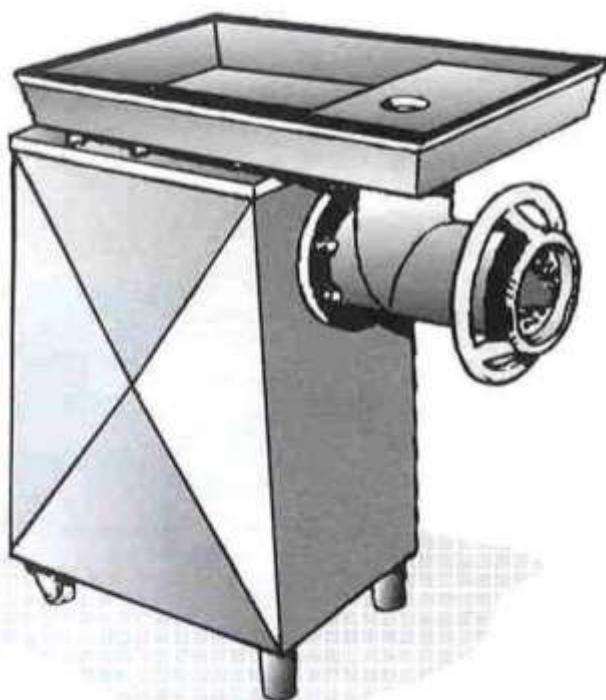
- Tutto il vasellame deve essere riposto capovolto.
- Fate attenzione a non picchiare contro i piatti con i mestoli o utensili da cucina in generale.
- I piatti vanno impilati in modo che non possano scivolare o rovesciarsi.
- Se avete degli apri barattoli utilizzateli; non tentate di aprire i barattoli con coltelli o altri utensili impropri.
- Non usate mai le mani nude per raccogliere eventuali cocci di vetro, ma una scopa e una paletta.
- Le pentole in pirex vanno pulite separatamente dalle pentole in acciaio o alluminio.
- Se avete il dubbio che ci sia un bicchiere o un piatto rotto nell'acqua saponata, scaricatela e poi con i guanti raccogliete gli eventuali cocci.
- Siate cauti quando scaricate i vassoi di servizio e quando impilate i piatti, i vari contenitori dei carrelli ecc...
- Per trasportare i piatti servitevi degli appositi carrelli e non appoggiate la pila contro il corpo.





I rischi in cucina

Tritacarne



Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.
- Non portare abiti larghi e gioielli, in modo che non vengano agganciati dagli organi in movimento.



Uso corretto

- Scegliere la piastra forata adatta all'alimento da tritare ed installare correttamente coclea e coltello.
- Introdurre l'alimento gradualmente utilizzando l'apposito pestello ed avviare la macchina premendo il pulsante verde
- Terminata l'operazione premere il pulsante rosso.

Pulizia

- Pulizia giornaliera per le parti fisse: bagnare il pannospugna nella soluzione detergente sanificante, strofinare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.
- Per le parti mobili: pulire tutte le volte dopo l'utilizzo lavando con la lavastoviglie e facendo attenzione che non rimangano residui del prodotto.



I rischi in cucina

Cella frigorifera

Uso Corretto

- Controllare sistematicamente le temperature d'esercizio.
- Stivare correttamente la merce senza sovraccaricare i frigoriferi.
- ricordarsi di spegnere la luce e riaccendere le ventole al momento della chiusura della porta.

Prevenzione

- *Spegnere l'interruttore di alimentazione delle ventole prima di entrare.*
- *Indossare la giacca termica.*
- *Mantenere il pavimento pulito ed asciutto.*

Pulizia

- La pulizia interna di celle ed armadi frigoriferi va effettuata una volta la settimana: spegnere il frigorifero, svuotarlo, lavare e sanificare con prodotti ammonioquaternari.
- La pulizia di porte, maniglie e pavimento va effettuata giornalmente con detergenti e sanificanti.
- La pulizia dei congelatori va effettuata con le stesse modalità, tutte le volte che è possibile svuotarli, tuttavia almeno due volte l'anno.





I rischi in cucina

Grattugia



Pulizia

Pulizia giornaliera:
bagnare il pannospugna nella soluzione detergente, passare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.

Uso Corretto

Alzare lo spingiforma della grattugia, immettere il formaggio o il pane da grattugiare, chiudere lo spingiforma ed azionare il pulsante di avvio.

Prevenzione

- *Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.*
- *Evitare di manipolare l'apparecchio in caso di guasto.*





SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

I rischi in cucina

Forni

Uso Corretto

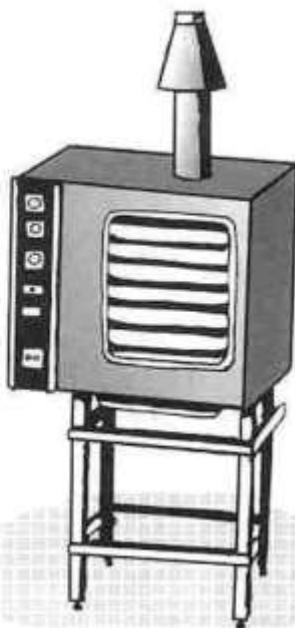
Alimentazione elettrica:

Inserire nel forno i contenitori impostare tempi di cottura ed eventuale umidificazione. Attivare il contatto elettrico e controllare il raggiungimento della temperatura predefinita. A cottura ultimata, prima di aprire lo sportello, disinserire il contatto elettrico.

Alimentazione a gas:

Aprire il rubinetto del gas, impostare la manopola sulla posizione pilota, premere il comando dell'accensione fino a quando compare la fiamma pilota. Accendere il forno, ruotare la manopola alla temperatura desiderata ed inserire i contenitori. A fine cottura portare a zero la manopola, a fine giornata chiudere il rubinetto del gas.

In entrambi i casi per l'estrazione dei contenitori utilizzare gli appositi carrelli portastruttura.



Pulizia

Quando il forno è ancora tiepido spruzzare all'interno la sostanza sgrassante ed attendere che questa svolga la sua azione, detergente e sgrassare.

Prevenzione

- Per i forni elettrici, prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto dalla presa di corrente.
- In caso di fuga di gas, chiudere il rubinetto di alimentazione, aprire le finestre ed alzare al massimo l'aspirazione.
- Non tenere materiale infiammabile nei pressi del forno.
- Estruendo i contenitori senza adottare precauzioni si rischiano ustioni.
- Ad una eventuale apertura del forno in funzione, prestare attenzione alla fuoriuscita di calore.
- Nell'effettuare la pulizia evitare il contatto e l'inalazione di prodotti utilizzati.





I rischi in cucina

Affettatrice

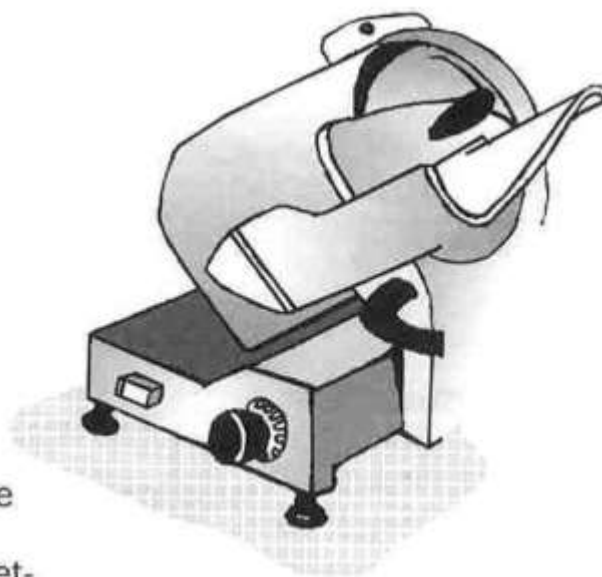
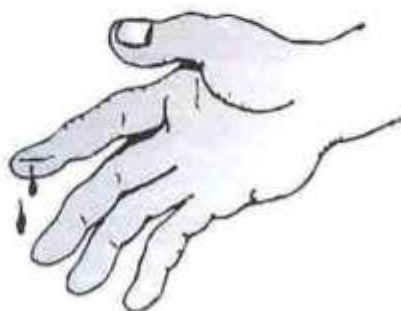


Uso Corretto

- Verificare che tutti i dispositivi di sicurezza siano operativi e correttamente posizionati
- Appoggiare il prodotto da affettare sul piatto fissandolo con l'apposito pressatore
- Utilizzare le apposite impugnature per far scorrere il piatto ed effettuare il taglio
- Ultimato il taglio riportare a "0" la manopola numerata.

Affilatura

- Pulire perfettamente la lama, sollevare il gruppo affilatoio, ruotare lo stesso in senso orario, premere in basso fino a che la mola affilatrice entri in contatto con la lama e fissare l'affilatore stringendo il pomello (l'operazione va eseguita per 2-3 secondi con la lama in movimento).
- Spegnere l'interruttore e rimettere il gruppo affilatoio in posizione di riposo.



Pulizia

- Bagnare il pannospugna nella soluzione, passare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.
- Pulizia giornaliera per le parti mobili, lasciare in immersione per circa 10 minuti, strofinare con la spugna di nylon, risciacquare, lasciare asciugare all'aria.
- Pulizia intermedia: sanificare tra una lavorazione e l'altra.

Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.
- L'affettatrice deve essere posizionata su un piano stabile.
- Non usare mai le mani per tenere il prodotto durante il taglio.
- Ad esclusione delle operazioni di taglio non vi deve essere spessore tra lama e struttura (manopola posizionata a "0").
- Anche a lama ferma è sempre presente il rischio di taglio.



I rischi in cucina

Bollitore

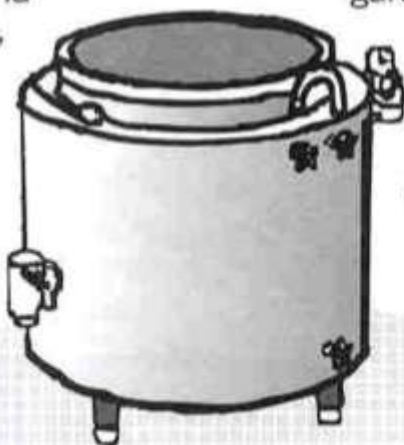
Uso Corretto

- In caso di funzionamento elettrico: attivare il contatto alla presa di corrente.
- In caso di funzionamento a gas: per accendere ruotare la manopola sulla posizione pilota, premere manopola e pulsante per qualche secondo per permettere che si scaldi la termocoppia, poi rilasciare la manopola e verificare, attraverso il foro di spia, che la fiamma resti accesa.
- Riempire la vasca di acqua fino al livello stabilito evitando la fuoriuscita, per spegnere riportare la manopola su posizione "0".
- Terminato l'utilizzo del bollitore, spegnere e vuotare tramite l'apposito rubinetto di scarico.
- L'operazione di estrazione del cestello deve essere effettuata da due persone.



Pulizia

- Preparare la soluzione detergente, lasciare agire per 5 minuti, passare sulle superfici con spugna, risciacquare e lasciare asciugare all'aria (pulizia giornaliera) periodicamente effettuare la disinfezione.



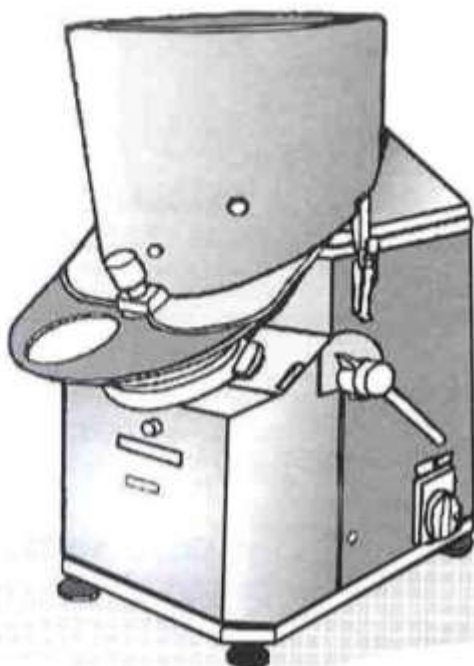
Prevenzione

- In caso di funzionamento elettrico, prima di iniziare la pulizia, disattivare il contatto della presa di corrente.
- Per i bollitori a gas, in caso di fuga di gas chiudere il rubinetto di alimentazione e se possibile aprire le finestre, alzare al massimo l'aspirazione e fare attenzione al contatto con l'acqua bollente.
- L'accensione della pentola deve avvenire dopo il riempimento.



I rischi in cucina

Polpettatrice



Pulizia

- Dopo l'utilizzo, per le parti fisse, bagnare il pannospugna con detersivo e sanificante, passare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.
- Lavare le parti mobili in lavastoviglie.

Uso Corretto

- Aprire il coperchio e caricare la macchina.
- Chiudere il coperchio ed attivare il contatto elettrico.
- Attivare la macchina con l'apposito pulsante.
- Utilizzare le apposite spatole per prelevare il prodotto finito.
- Terminato l'utilizzo, spegnere la macchina.



Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.
- Prima del riutilizzo, verificare che tutte le parti mobili siano correttamente montate.





SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

I rischi in cucina

Scale

Uso Corretto

Prima di salire:

- accertarsi che la scala sia in piano sul pavimento
- che l'apertura sia regolare
- che la catenella o i ganci di sicurezza siano ben ancorati
- usare sempre scarpe antiscivolo
- dopo l'uso assicurarla al muro con appositi ganci.



Pulizia

Sulla scala non devono rimanere tracce di unto e sporco, lavare con acqua calda e detersivo ed asciugare.

Prevenzione

- Verificare sempre lo stato di sicurezza dei pioli e della catenella.
- Verificare la stabilità della scala prima di salire.





SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

I rischi in cucina

Cucina



Uso Corretto

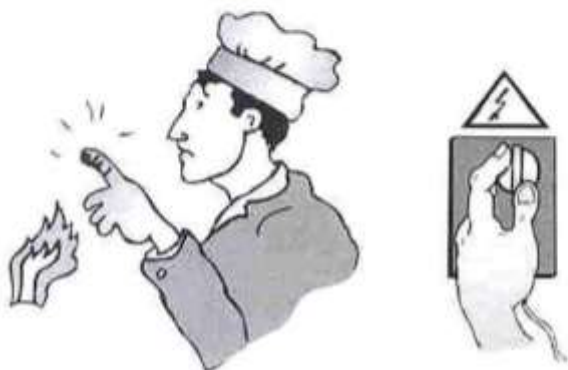
Alimentazione a gas:

per accendere: ruotare la manopola su posizione pilota, premere ed accendere la fiamma pilota. Attendere 8-10 secondi, rilasciare la manopola con la fiamma pilota accesa, e ruotarla sulla posizione massima o minima.

Per spegnere: girare la manopola in senso inverso fino alla posizione "0".

Alimentazione elettrica:

attivare il contatto elettrico alla presa di corrente ruotare la manopola di accensione nella posizione desiderata. A cottura ultimata, disinserire il contatto elettrico dalla presa di corrente.



Pulizia

- Una pulizia accurata e periodica previene i guasti di funzionamento e la formazione di depositi di sostanze grasse.
- L'apparecchio non deve assolutamente essere pulito con getti d'acqua o con detersivi spruzzati a pressione.
- *Pulizia giornaliera:* bagnare il pannospugna nella soluzione, strofinare sulla superficie risciacquare e lasciare asciugare all'aria.



Prevenzione

- *Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.*
- *In caso di fuga di gas, chiudere il rubinetto di alimentazione, se possibile aprire le finestre ed alzare al massimo l'aspirazione, quindi rivolgersi al responsabile di ristorante.*
- *Non tenere materiali infiammabili nei pressi della cucina.*
- *Evitare che i tegami sporgano dal piano fuochi, una loro caduta potrebbe causare gravi ustioni.*
- *Per evitare ustioni utilizzare le apposite presine.*
- *Per l'accensione attenersi rigorosamente alle istruzioni.*



SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

I rischi in cucina

Fry top



Pulizia

- Pulire con l'idonea spatola e lavare con detersivo adatto all'acciaio.
- Risciacquare con spugna ed acqua evitando di utilizzare spugne metalliche o abrasive.

Prevenzione

Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico della presa di corrente. In caso di fuga di gas, chiudere il rubinetto di alimentazione e, se possibile aprire le finestre ed alzare al massimo l'aspirazione.



Non tenere materiali infiammabili nei pressi della piastra. In caso di fiammata, utilizzare esclusivamente mezzi di spegnimento idonei.

Mantenere il pavimento attiguo alla

piastra sempre pulito per evitare scivolate, non usare per la pulizia getti d'acqua e segnalare immediatamente al Responsabile ogni anomalia o difetto di funzionamento.

Uso Corretto

Alimentazione a gas:

per accendere ruotare la manopola sulla posizione "pilota". Premere manopola e pulsante di accensione per qualche secondo per consentire che si scaldi la termocoppia, poi rilasciare la manopola e verificare, attraverso il foro spia, che la fiamma resti accesa per spegnere portare la manopola sulla posizione "0".

Alimentazione elettrica:

attivare il contatto elettrico alla presa di corrente, ruotare la manopola di accensione nella posizione desiderata, a cottura ultimata disinserire il contatto elettrico dalla presa di corrente.



I rischi in cucina

Cuocipasta

Uso Corretto

- Riempire la vasca di acqua fino a raggiungere il livello prestabilito.
- Programmare la temperatura per raggiungere il livello di ebollizione, quindi programmare i tempi di cottura.
- Terminato l'utilizzo della cuocipasta spegnere e svuotare la vasca tramite apposito rubinetto di scarico.

Nel caso di funzionamento a gas

- Per accendere ruotare la manopola sulla posizione pilota, premere manopola e pulsante per qualche secondo per permettere che si scaldi la termocoppia, poi rilasciare la manopola e verificare, attraverso il foro di spia, che la fiamma resti accesa.
- Per spegnere riportare la manopola su posizione "O".
- Utilizzare gli appositi carrelli per il recupero del prodotto.

Pulizia

- Preparare la soluzione detergente, lasciare agire per 5 minuti, strofinare le superfici con spugna, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.
- Periodicamente effettuare la disinfezione.



Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.
- Per le macchine a gas, in caso di fuga di gas, chiudere il rubinetto di alimentazione, aprire le finestre ed alzare al massimo l'aspirazione.
- Attenzione al contatto con l'acqua bollente.
- L'accensione della cuocipasta deve avvenire dopo il riempimento della vasca.





I rischi in cucina

Brasiera

Uso Corretto

In caso di funzionamento elettrico: attivare il contatto elettrico alla presa di corrente.

In caso di funzionamento a gas: per accendere ruotare la manopola sulla posizione pilota, premere manopola e pulsante per qualche secondo per permettere che si scaldi la termocoppia, poi rilasciare la manopola e verificare, attraverso il foro di spia, che la fiamma resti accesa. Per spegnere riportare la manopola su posizione "0".



Prevenzione

- Verificare periodicamente che il dispositivo che interrompe il funzionamento dei bruciatori al sollevamento della vasca sia efficiente.
- Per le macchine a funzionamento elettrico, prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto dalla presa di corrente.
- Per la brasiera a gas, in caso di fuga di gas, chiudere il rubinetto di alimentazione, aprire le finestre ed alzare al massimo l'aspirazione.
- Attenzione al contatto con liquidi bollenti.



Pulizia

- Dopo l'uso, sollevare la vasca, lavare accuratamente con detergente e sciacquare.
- Tutti i giorni, spruzzare sulle parti esterne il detergente, passare il panno pugno, risciacquare ed asciugare.





I rischi in cucina

Friggitrice



Uso Corretto

- Riempire la vasca di olio.

Alimentazione elettrica:

- Attivare il contatto elettrico alla presa di corrente.
- Regolare il termostato alla temperatura prevista.

Alimentazione a gas:

- aprire il rubinetto del gas, impostare la manopola sulla posizione pilota, premere il comando della fiamma pilota quindi ruotare la manopola alla temperatura desiderata.
- A fine cottura portare a zero la manopola.
- A fine giornata chiudere il rubinetto del gas.



Pulizia

- Prima di iniziare la pulizia aspettare che l'olio sia freddo, quindi svuotare la vasca e procedere al lavaggio con acqua calda e detergente, risciacquare accuratamente.

Prevenzione

- Per la friggitrice elettrica, prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto dalla presa di corrente.
- Prestare la massima attenzione nella fase di caricamento e scaricamento al fine di evitare schizzi di olio bollente.
- Per la friggitrice a gas, in caso di fuga di gas, chiudere il rubinetto di alimentazione, aprire le finestre ed alzare al massimo l'aspirazione.
- Non tenere materiali infiammabili nei pressi della friggitrice.
- Nell'effettuare la pulizia evitare il contatto e l'inalazione con i prodotti utilizzati.
- Mantenere il pavimento attiguo pulito per evitare scivolate.



I rischi in cucina

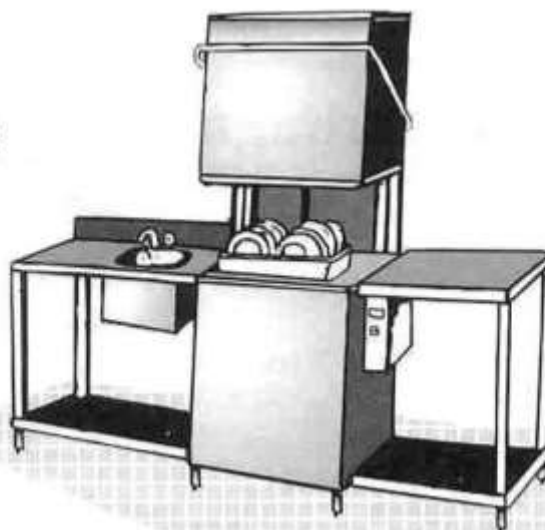
Lavastoviglie

Uso Corretto

- Attivare il contatto elettrico alla presa di corrente.
- Accendere la macchina per il riempimento ed attendere che le temperature delle fasi di lavaggio siano visualizzate dagli appositi indicatori.
- Prima di immettere le stoviglie verificare che siano stati eliminati i residui di cibo.
- Procedere nei lavaggi con la sequenza: bicchieri, vassoi, posate, piatti.
- Terminato il lavaggio, svutare la vasca dall'acqua, pulire i filtri e spegnere la macchina.
- Provvedere al reintegro del detersivo e del brillantante non appena ciò viene segnalato dalla centralina di controllo.

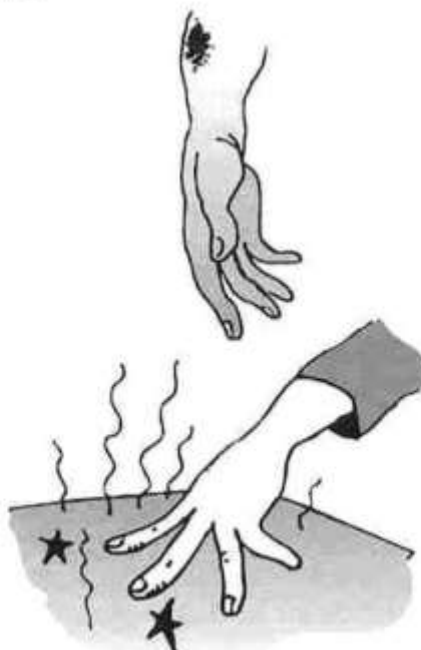
Pulizia

- La pulizia deve essere giornaliera sia per le parti interne che per le parti esterne.
- Per la disincrostazione, riempire la macchina, aggiungere il detersivo disincrostante in vasca, far funzionare per dieci minuti, svuotare, risciacquare e lasciare asciugare.



Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico.
- Evitare il contatto con i detersivi meccanici.
- Verificare sempre che sia stata riempita la vasca onde evitare che si brucino le resistenze.
- Il malfunzionamento della macchina deve essere immediatamente segnalato al responsabile.





I rischi in cucina

Centrifuga



Uso Corretto

- Caricare la macchina e chiudere il coperchio.
- Attivare il contatto elettrico alla presa di corrente.
- Avviare la centrifuga utilizzando l'apposito pulsante.
- Svuotare la macchina seguendo le istruzioni operative del costruttore.

Pulizia

Ogni giorno bagnare il pannospugna nella soluzione detergente cloroattiva, passare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.



Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.
- Evitare di indirizzare getti d'acqua su parti elettriche.
- Il malfunzionamento deve essere tempestivamente segnalato al responsabile.

Cutter

Uso Corretto

- Inserire il prodotto da tritare, chiudere il coperchio, azionare la macchina con gli appositi pulsanti.
- Disattivare il contatto elettrico.
- Aprire il coperchio e prelevare il prodotto facendo attenzione alle lame.

Pulizia

Pulizia dopo l'uso: bagnare il pannospugna con detergente cloroattivo, passare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare, lavare le parti mobili in lavastoviglie.



Prevenzione

Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente. Prima di aprire il coperchio accertarsi che la macchina sia ferma, accertarsi che i dispositivi di protezione siano funzionanti e in caso di funzionamento anomalo avvertire il responsabile. È sempre presente il rischio di taglio.





I rischi in cucina

Tagliaverdure



Uso Corretto

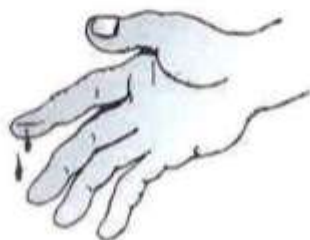
- Montare il disco desiderato e bloccarlo al perno motore.
- Innestare il tipo di tramoggia adeguato e fissarla con le apposite maniglie.
- Attivare il contatto elettrico alla presa di corrente ed avviare la macchina con l'apposito pulsante.
- Finita l'operazione, fermare la macchina, disattivare il contatto elettrico, togliere la tramoggia ed estrarre con attenzione la lama a coltello rotante.



Pulizia

Pulire dopo l'uso:

- Bagnare il pannospugna con un detergente cloroattivo, passare sulle superfici, risciacquare e lasciare asciugare all'aria.
- Lavare le parti mobili con la lavastoviglie facendo attenzione che non rimangano residui del prodotto.



Prevenzione

- Prima di iniziare la pulizia disattivare il contatto elettrico dalla presa di corrente.
- Inserire verdure mondate e pulite per evitare contaminazioni e tossinfezioni.
- Non si devono manomettere o alterare in qualsiasi maniera le sicurezze del macchinario.
- Prestare attenzione nel rimuovere la lama a coltello rotante, è sempre presente il rischio di taglio.





SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

I rischi in cucina

Detersivi

Uso Corretto

I detersivi vanno utilizzati solo per gli usi appositi e seguendo le indicazioni riportate sulle etichette e sulle schede di sicurezza.

Prevenzione

- Utilizzare mascherine e guanti quando è necessario.
- Fare attenzione a non miscelare tra loro detersivi che potrebbero generare esalazioni nocive.
- Prestare attenzione a non travasare detersivi in contenitori anonimi (ciò potrebbe provocare accidentali avvelenamenti).



Pavimento



Pulizia

Pulizia giornaliera: preparare la soluzione con detergente, lavare e risciacquare.



Prevenzione

- In caso di pavimentazione scivolosa è necessario l'utilizzo di calzature a norma con para di gomma zigrinata.
- In caso di versamento accidentale di alimenti si deve provvedere immediatamente alla pulizia.
- eventuali rotture del pavimento vanno segnalate tempestivamente al responsabile.



REFETTORI - MISURE IGIENICHE

L'operatore è tenuto al rispetto delle seguenti norme igieniche:

- alla pulizia giornaliera del refettorio e del locale rigoverno, servizi compresi;
- all'uso corretto del vestiario in dotazione e all'osservanza di una scrupolosa igiene personale;
- alla cura e conservazione delle attrezzature in dotazione al refettorio;
- alla necessità di raccogliere negli appositi sacchi i cibi avanzati per lo smaltimento.

CENTRI CUCINA - MISURE IGIENICHE

Il personale deve indossare il vestiario in dotazione in perfetto stato di pulizia nonchè l'apposito copricapo che contenga la capigliatura.

Gli indumenti e gli oggetti personali devono essere lasciati nello spogliatoio.

Si deve evitare l'uso di anelli, bracciali e orologi che impediscano un'accurata pulizia. Le unghie devono essere tenute corte e pulite.

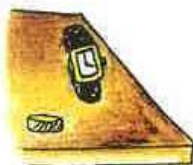
Si devono lavare con cura le mani:

- all'inizio di ogni turno di lavoro
- dopo aver toccato cibi crudi o sporchi
- dopo aver usato il servizio igienico
- dopo aver toccato la spazzatura
- in ogni caso, dopo ogni sospensione dell'attività di manipolazione e preparazione dei cibi.

Si deve altresì evitare, durante la manipolazione dei cibi, di detergere il sudore con le mani, di toccarsi i capelli, di starnutire e tossire sul cibo in lavorazione.

Le termiche dovranno restare sigillate fino al momento della distribuzione dei pasti nei refettori. Dovrà altresì rispettarsi il divieto di lasciare incustodite termiche e le derrate alimentari in genere.

Tutte le stoviglie devono essere sottoposte ad accurato lavaggio, sciacquate abbondantemente con acqua al fine di eliminare residui di detersivo e, quindi, asciugate con cura con materiale a perdere e riposte al riparo da fonti di inquinamento.





LAVORARE IN SICUREZZA

Rischio chimico

Gran parte delle sostanze (vapori di solventi, vapori di acidi, polveri etc.) vengono assorbite dall'organismo attraverso la via respiratoria; un'altra via di entrata abbastanza importante è quella cutanea, per il semplice fatto che lavoriamo con le mani e in molti casi non le proteggiamo adeguatamente (ad esempio con dei guanti).

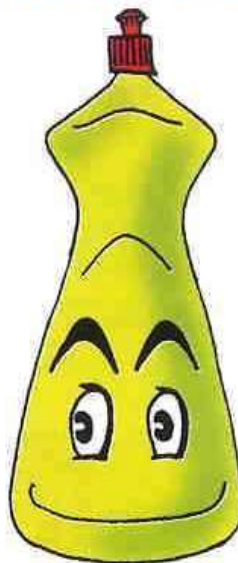
L'assorbimento di una sostanza può provocare effetti acuti o cronici, ma può non causare alcun effetto, tutto dipende dalla dose cioè dalla quantità di sostanza e dal periodo di tempo durante il quale questa viene assorbita. Quindi, una certa quantità di sostanza chimica assorbita in poco tempo causerà molto probabilmente, un danno acuto (ad esempio respirare vapori di ammoniaca in un locale piccolo o senza areazione provocherà un immediato senso di soffocamento, forte irritazione alla gola ed al naso, tosse).

Le conseguenze potranno essere diverse, dipenderanno dal **TEMPO DI ESPOSIZIONE**.

La stessa quantità di vapori di ammoniaca liberata all'aria aperta o in un locale aerato provocherà soltanto una leggera irritazione o addirittura nessun fastidio per il fatto, evidente, che si disperderà nell'aria rapidamente e, quindi, non si riuscirà a respirarne una quantità sufficiente a dare un effetto di soffocamento.

Per le operazioni di pulizia si usano vari prodotti, alcuni relativamente "tranquilli", altri con diversi livelli di pericolosità per chi li usa.

PRODOTTI CHIMICI



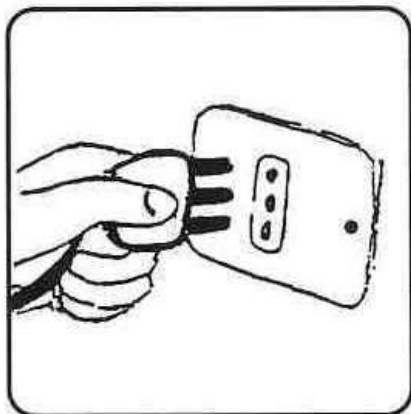
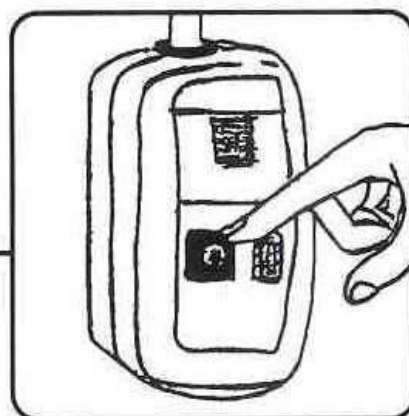
**LEGGI
L'ETICHETTA**





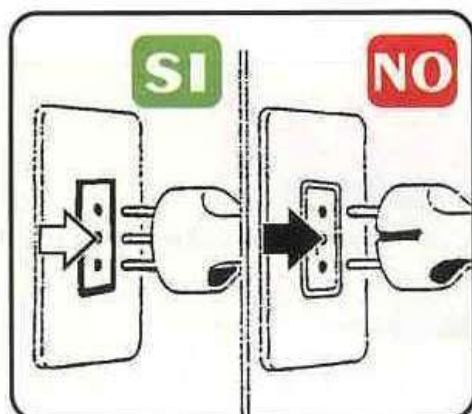
ALCUNE REGOLE PER L'USO SICURO DELL' ENERGIA ELETTRICA

Prima di eseguire qualsiasi intervento sull'impianto o sugli apparecchi elettrici (anche se si tratta di semplice pulizia), staccare l'interruttore generale.



Prima di pulire un elettrodomestico, estrarre sempre la spina dell'impianto elettrico.

Fare particolarmente attenzione nell'uso degli apparecchi elettrici ubicati in locali umidi; non utilizzare apparecchiature elettriche con mani ed indumenti bagnati.



Non utilizzare le prolunghe se non dotate di idonea messa a terra; non modificare di propria iniziativa le stesse o gli apparecchi elettrici per adattarle.



SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

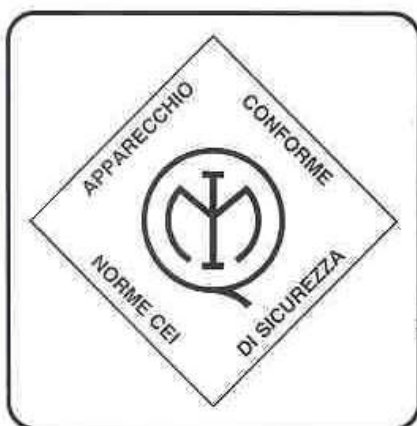
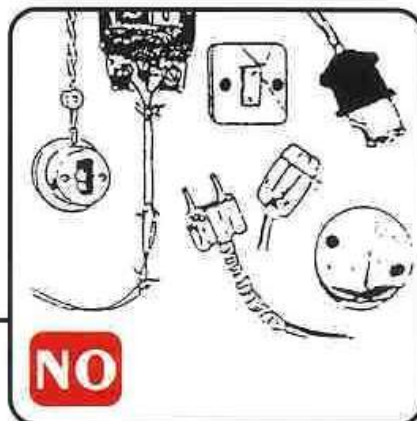
Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

Non usare prese a derivazione da portalampade; limitare all'indispensabile e fare la dovuta attenzione nell'uso dei riduttori a spine multiple.



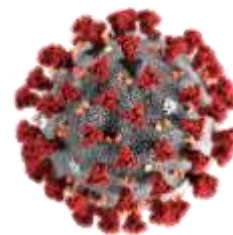
Non tirare il cavo per togliere la spina dalla presa.

Non impiegare apparecchiature elettriche che presentano conduttori deteriorati o male isolati; verificarne sempre lo stato di efficienza.



Controllare che le apparecchiature elettriche siano marcate con simboli che garantiscano la costruzione secondo il rispetto di norme di buona tecnica.

- ▶ Non lasciare incustodite le apparecchiature collegate alla rete elettrica.
- ▶ Tutti gli interventi di manutenzione all'impianto elettrico e sugli elementi da esso alimentati devono essere svolti da personale qualificato ed esperto.



9. GESTIONE DEL "RISCHIO COVID" A SCUOLA

Cosa è il "coronavirus"

I coronavirus (CoV) sono un'ampia famiglia di virus respiratori noti per causare malattie che possono andare dal comune raffreddore a malattie più gravi, come quello "nuovo" attualmente attivo nel mondo.

Il virus che sta causando l'attuale epidemia di coronavirus è stato denominato dall'International Committee on Taxonomy of Viruses (ICTV) "Sindrome respiratoria acuta grave coronavirus 2" (SARS-CoV-2) ed è con questo nome che lo European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) si riferisce al nuovo coronavirus sul suo sito web.

Trasmissione del virus

Il nuovo coronavirus è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto stretto con una persona ammalata

Il contatto stretto (fonte ECDC) avviene in questi casi:

- ☒ Una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19
- ☒ Una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano)
- ☒ Una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);



- ☑ Una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti
- ☑ Una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- ☑ Un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei
- ☑ Una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo)
- ☑ Il collegamento epidemiologico può essere avvenuto entro un periodo di 14 giorni prima dell'insorgenza della malattia nel caso in esame
- ☑ La via primaria di trasmissione sono le goccioline del respiro delle persone infette. Ad esempio tramite:
 - ☑ La saliva, tossendo e starnutendo



- ☑ Contatti diretti personali
- ☑ Le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora ben lavate) bocca, naso o occhi
- ☑ In rari casi, il contagio può avvenire attraverso contaminazione fecale.
- ☑ Normalmente, le malattie respiratorie non si tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti

Periodo di incubazione

Il periodo di incubazione (rappresentato dal periodo di tempo che intercorre fra il contagio e lo sviluppo dei sintomi clinici) si stima attualmente che vari fra 2 e 11 giorni, fino ad un massimo di 14 giorni

Sintomi

I sintomi sono simili a quelli dell'influenza o di un raffreddore comune. Consistono in tosse, febbre, raffreddore. Sono tuttavia causati da virus differenti, pertanto, in caso di sospetto di Coronavirus, è necessario effettuare esami di laboratorio per confermare la diagnosi

Come altre malattie respiratorie, l'infezione da nuovo coronavirus può causare sintomi lievi oppure sintomi più severi.

I sintomi più comuni della malattia sono lievi ed a inizio lento (alcune persone si infettano ma non sviluppano sintomi né malessere):



- ☒ Febbre
- ☒ Tosse e mal di gola
- ☒ Difficoltà respiratorie e fiato corto
- ☒ Sintomi gastrointestinali e dissenteria
- ☒ Nei casi più gravi, l'infezione può causare:
- ☒ Insufficienza renale
- ☒ Polmonite
- ☒ Gravi difficoltà respiratorie (sindrome respiratoria acuta)
- ☒ Morte (raramente; al momento il tasso di mortalità è di circa il 2% - Fonte OMS)

La maggior parte delle persone (circa l'80%) guarisce dalla malattia senza bisogno di cure particolari. Più raramente, la malattia può essere grave e portare persino al decesso. Circa 1 persona su 6 che contrae la SARS-CoV-2 si ammala gravemente e sviluppa difficoltà respiratorie

Gli anziani e le persone con altre patologie (ad esempio asma, diabete o cardiopatia) potrebbero essere più vulnerabili e, quindi, ammalarsi gravemente

Obblighi e buone prassi

Il Datore di lavoro deve seguire quanto indicato dalle Autorità (Governative, Regionali, Territoriali e Sanitarie) attraverso normative, ordinanze, protocolli condivisi con le parti sociali e datoriali, ecc.

Vengono di seguito indicati i principali obblighi e le "buone prassi" da attuare nei luoghi di lavoro a carico del Datore di lavoro:



- ☑ Predisporre un PROTOCOLLO AZIENDALE PER L'ATTUAZIONE DELLE PROCEDURE ANTICONTAGIO DAL VIRUS SARS-COV-19 ed attuarlo scrupolosamente attraverso la nomina di un COMITATO PER L'APPLICAZIONE E LA VERIFICA DELLE REGOLE DEL PROTOCOLLO AZIENDALE ANTI-CONTAGIO interno
- ☑ Rispettare puntualmente le indicazioni delle Autorità sanitarie
- ☑ Informare tutti i lavoratori attraverso documenti informativi di Enti Governativi, e-mail informative ed istruzioni pratiche sul reale rischio, per placare allarmismi inutili e sui corretti comportamenti da tenere, utilizzando le informative del Ministero della Salute
- ☑ Invitare tutti i lavoratori che presentano direttamente sintomi respiratori e/o febbre o che vivono a stretto contatto con persone che presentano gli stessi sintomi a rimanere a casa e a non presentarsi al lavoro. Invitare gli stessi a contattare i numeri di telefono di riferimento (1500 o numeri verdi delle singole Regioni) o il proprio Medico di base per approfondire la propria condizione
- ☑ Evitare il più possibile attività, incontri e riunioni aziendali, che devono essere effettuate il più possibile con strumenti informatici "da remoto". A questo proposito, attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Normative Regionali e Governative



- ☑ Qualora assolutamente necessarie, per le riunioni con presenza fisica si devono adottare precisi accorgimenti organizzativi:
 - ➔ Limitarne lo svolgimento esclusivamente a quelle necessarie ad assicurare la regolare funzionalità dell'Ente e comunque non differibili
 - ➔ Contenere il più possibile il numero dei soggetti partecipanti alla riunione
 - ➔ Assicurarne lo svolgimento in ambienti il più possibile ampi ed idonei a mantenere un'adeguata distanza tra gli interlocutori (almeno 1 metro, 2 metri durante l'educazione fisica)
- ☑ Quando possibile, preferire lo "smart working" piuttosto che il lavoro in presenza. A questo proposito, si evidenzia che le norme prodotte dal Governo per la gestione dell'emergenza sanitaria prevedono l'avvio immediato di tale modalità di lavoro senza gli adempimenti previsti dalla Legge n. 81/2017 (sottoscrivere uno specifico accordo individuale; informativa sulla sicurezza; comunicazione a Ministero del Lavoro e all'Inail; ecc.), che possono essere attuati in seguito



- ☑ Preferire comunicazioni via e-mail e telefono piuttosto che in presenza
- ☑ Se possibile, evitare riunioni che possano prevedere stretto contatto tra persone e per i corsi attenersi alle istruzioni sopra riportate
- ☑ Organizzare le mense in modo tale che il numero di persone contemporaneamente presenti sia il più basso possibile, cercando di mantenere le distanze tra un utente ed un altro di almeno 1 metro
- ☑ Installare a Scuola dispenser di soluzione idroalcolica disinfettante
- ☑ Prevedere, ove possibile, una raccolta e smaltimento dei rifiuti sicuro in bidoni chiusi apribili con pedale e non manualmente
- ☑ Limitare il numero di persone, in considerazione degli spazi a disposizione per garantire le opportune distanze
- ☑ L'ascensore è uno spazio ristretto e senza alcuna ventilazione, rappresenta un ambiente AD ALTO RISCHIO DI CONTAGIO. Occorre organizzarne l'uso: non farlo utilizzare, privilegiando le scale e, qualora assolutamente necessario, permetterne l'uso esclusivamente a persone con problemi motori, salendo sullo stesso UNA PERSONA ALLA VOLTA





- ☑ Laddove possibile, mettere a disposizione detergenti aggiuntivi per lavarsi le mani e pulire le scrivanie, salviette e, in caso di richiesta, lasciare indossare le mascherine.
- ☑ Sanificare più volte al giorno le maniglie delle porte, i pulsanti, le cornette dei telefoni fissi, le tastiere ed i mouse. Una volta al giorno gli schermi dei PC
- ☑ Se possibile, sanificare più volte al giorno con spray disinfettanti i filtri delle strutture di aerazione
- ☑ Effettuare più volte al giorno ricambi d'aria completi dei locali ove siano presenti persone, aprendo porte, finestre e ogni struttura per permettere un efficace ricambio d'aria
- ☑ Sanificare più volte al giorno i piani di lavoro, le scrivanie e tutte quelle zone che possono venire a contatto con aerosol dei lavoratori
- ☑ Quando possibile nei locali dove si riceve pubblico e/o sportelli in genere installare vetri o paratie traslucide di protezione tra gli addetti e i visitatori
- ☑ Se nel corso dell'attività lavorativa si dovesse venire a contatto con un soggetto che risponde alla definizione di caso sospetto, è necessario contattare i servizi sanitari segnalando che si tratta di caso sospetto per SARS-CoV-2.



☑ Nell'attesa dell'arrivo dei Sanitari:

- Evitare contatti ravvicinati con la persona malata
- Se disponibile, fornirla di una maschera di tipo chirurgico
- Lavarsi accuratamente le mani
- Prestare particolare attenzione alle superfici corporee che sono venute eventualmente in contatto con i fluidi (secrezioni respiratorie, urine, feci) del malato
- Far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal paziente, i fazzoletti di carta utilizzati. Il sacchetto deve essere smaltito in uno con i materiali infetti prodottisi durante le attività sanitarie del personale di soccorso

☑ Lavoratrici in gravidanza: in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro, il Datore di lavoro deve valutare i lavoratori con particolari condizioni di salute (come le lavoratrici in gravidanza) e deve adottare misure specifiche (ad esempio: lasciare che detti lavoratori lavorino da casa o in luoghi che li tengano separati dagli altri lavoratori)



Obblighi e buone prassi per i lavoratori e gli scolari/studenti

- ☑ Tenere almeno 1 metro di distanza tra una persona e l'altra
- ☑ Indossare una mascherina
- ☑ Non toccarsi occhi, bocca e naso
- ☑ Evitare di stringere la mano alle persone
- ☑ Evitare di parlare a stretto contatto con le persone
- ☑ Starnutire e tossire nell'incavo del braccio
- ☑ Per quanto possibile, non frequentare posti affollati
- ☑ Tutti i soggetti che dovessero presentare sintomatologia respiratoria lieve devono rimanere a casa e contattare il proprio Medico curante che valuterà la situazione clinica e le misure terapeutiche da intraprendere
- ☑ Tutti i soggetti che hanno i sintomi classici dell'infezione da coronavirus non si devono recare in ospedale, né dal Medico di base, né dalla guardia medica, bensì si deve chiamare il 1500 numero verde gratuito del Ministero della Salute o i numeri verdi regionali (Regione Lombardia: 800.89.45.45) che valuteranno ogni singola situazione e spiegheranno che cosa fare





- ☑ Non chiamare assolutamente il numero unico di emergenza 112 o il 118 per chiedere informazioni ma solo per chiamare l'ambulanza
- ☑ Nei casi in cui ci si debba proteggere poiché si ipotizza il contatto con persone infette indossare (correttamente) filtranti facciali ("mascherine") FFP2 o FFP3, occhiali protettivi e guanti monouso. Al di fuori dei casi indicati, i dispositivi non hanno particolare utilità per personale non sanitario o non soggetto a rischio biologico almeno medio
- ☑ Ascensore: essendo uno spazio ristretto e senza alcuna ventilazione, rappresenta un ambiente AD ALTO RISCHIO DI CONTAGIO. Non utilizzare l'ascensore ma le scale. Qualora assolutamente necessario, occorre che l'ascensore sia utilizzato esclusivamente da persone con problemi motori, salendo sullo stesso UNA PERSONA ALLA VOLTA
- ☑ **Attenersi scrupolosamente a quanto indicato dalla cartellonistica orizzontale e verticale installata a Scuola nonché alla formazione ricevuta**





nuovo coronavirus

Consigli per gli ambienti chiusi

Ricambio dell'aria

- Garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti: casa, uffici, strutture sanitarie, farmacie, parafarmacie, banche, poste, supermercati, mezzi di trasporto.
- Aprire regolarmente le finestre scegliendo quelle più distanti dalle strade trafficate.
- Non aprire le finestre durante le ore di punta del traffico e non lasciarle aperte la notte
- Ottimizzare l'apertura in funzione delle attività svolte.

Pulizia

- Prima di utilizzare i prodotti per la pulizia leggi attentamente le istruzioni e rispetta i dosaggi d'uso raccomandati sulle confezioni (vedi simboli di pericolo sulle etichette).
- Pulire i diversi ambienti, materiali e arredi utilizzando acqua e sapone e/o alcol etilico 75% e/o ipoclorito di sodio 0,5%. In tutti i casi le pulizie devono essere eseguite con guanti e/o dispositivi di protezione individuale.
- Non miscelare i prodotti di pulizia, in particolare quelli contenenti candeggina o ammoniaca con altri prodotti.
- Sia durante che dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione, arieggiare gli ambienti.

Impianti di ventilazione

A casa

- Pulire regolarmente le prese e le griglie di ventilazione dell'aria dei condizionatori con un panno inumidito con acqua e sapone oppure con alcol etilico 75%.

Negli uffici e nei luoghi pubblici

- Gli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) devono essere tenuti accesi e in buono stato di funzionamento. Tenere sotto controllo i parametri microclimatici (es. temperatura, umidità relativa, CO₂).
- Negli impianti di ventilazione meccanica controllata (VMC) eliminare totalmente il ricircolo dell'aria.
- Pulire regolarmente i filtri e acquisire informazioni sul tipo di pacco filtrante installato sull'impianto di condizionamento ed eventualmente sostituirlo con un pacco filtrante più efficiente.

A cura del Gruppo ISS "Comunicazione Nuovo Coronavirus"
Fonte ISS • 12 marzo 2020



NUOVO CORONAVIRUS: IL VADEMECUM COSA FARE IN CASO DI DUBBI

1. Quali sono i sintomi a cui devo fare attenzione?

Febbre e sintomi simil-influenzali come tosse, mal di gola, respiro corto, dolore ai muscoli, stanchezza sono segnali di una possibile infezione da nuovo coronavirus.

2. Ho febbre e/o sintomi influenzali, cosa devo fare?

Resta in casa e chiama il medico di famiglia, il pediatra o la guardia medica.

3. Dopo quanto tempo devo chiamare il medico?

Subito. Se ritieni di essere contagiato, chiama appena avverti i sintomi di infezione respiratoria, spiegando i sintomi e i contatti a rischio.

4. Non riesco a contattare il mio medico di famiglia, cosa devo fare?

Chiama uno dei numeri di emergenza indicati sul sito www.salute.gov.it/nuovocoronavirus

5. Posso andare direttamente al pronto soccorso o dal mio medico di famiglia?

No. Se accedi al pronto soccorso o vai in un ambulatorio senza prima averlo concordato con il medico potresti contagiare altre persone.

6. Come posso proteggere i miei familiari?

Segui sempre i comportamenti di igiene personale (lavati regolarmente le mani con acqua e sapone o usa un gel a base alcolica) e mantieni pulito l'ambiente. Se pensi di essere infetto indossa una mascherina chirurgica, resta a distanza dai tuoi familiari e disinfetta spesso gli oggetti di uso comune.

7. Dove posso fare il test?

I test vengono eseguiti unicamente in laboratori del Servizio Sanitario Nazionale selezionati. Se il tuo medico ritiene che sia necessario un test ti fornirà indicazioni su come procedere.

8. Dove trovo altre informazioni attendibili?

Segui solo le indicazioni specifiche e aggiornate dei siti web ufficiali, delle autorità locali e della Protezione Civile.

9 marzo 2020



Ministero della Pubblica Istruzione

I.P.S.S.E.C.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

"A. OLIVETTI"

Via Lecco, 12 – 20900 Monza

SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola



Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!

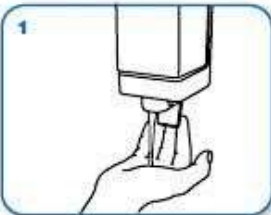


Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi



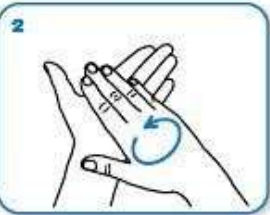
0

Bagna le mani con l'acqua



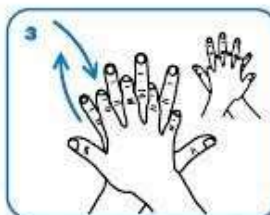
1

applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



2

friziona le mani palmo contro palmo



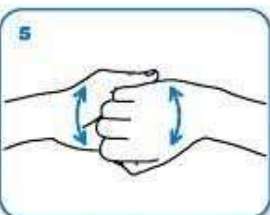
3

il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



4

palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



5

dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



6

frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



7

frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



8

Risciacqua le mani con l'acqua



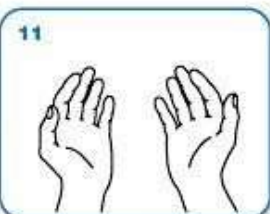
9

asciuga accuratamente con una salvietta monouso



10

usa la salvietta per chiudere il rubinetto



11

...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

WORLD ALLIANCE
for PATIENT SAFETY

WHO acknowledges the Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), in particular the members of the Infection Control Programme, for their active participation in developing this material.
October 2006, version 1.



World Health Organization

All reasonable precautions have been taken by the World Health Organization to verify the information contained in this document. However, the published material is being distributed without warranty of any kind, either expressed or implied. The responsibility for the interpretation and use of the material lies with the reader. In no event shall the World Health Organization be liable for damages arising from its use.



Ministero della Pubblica Istruzione

I.P.S.S.E.C.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

"A. OLIVETTI"

Via Lecco, 12 – 20900 Monza

SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

CONOSCERE COVID-19

Patologie preesistenti che possono metterti a rischio:



Pressione alta



Diabete



Problemi cardiaci



Infarto e ictus



Problemi respiratori
cronici



Cancro



Ministero della Salute



World Health
Organization

www.salute.gov.it/nuovocoronavirus



Ministero della Pubblica Istruzione

I.P.S.S.E.C.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

"A. OLIVETTI"

Via Lecco, 12 – 20900 Monza

SALUTE E SICUREZZA NELLA SCUOLA

Vademecum per l'informazione dei lavoratori e degli studenti dell'Istituto
inerente la gestione di salute, sicurezza, igiene e prevenzione incendi a scuola

#COVID19

LE RACCOMANDAZIONI DA SEGUIRE

 Lava spesso le mani con acqua e sapone o, in assenza, frizionale con un gel a base alcolica	 Non toccarti occhi, naso e bocca con le mani. Se non puoi evitarlo, lavati comunque le mani prima e dopo il contatto	 Quando stamutisci copri bocca e naso con fazzoletti monouso. Se non ne hai, usa la piega del gomito
 Pulisci le superfici con disinfettanti a base di cloro o alcol	 Copri mento, bocca e naso possibilmente con una mascherina in tutti i luoghi affollati e ad ogni contatto sociale con distanza minore di un metro	 Utilizza guanti monouso per scegliere i prodotti sugli scaffali e i banchi degli esercizi commerciali
 Evita abbracci e strette di mano	 Evita sempre contatti ravvicinati mantenendo la distanza di almeno un metro	 Non usare bottiglie e bicchieri toccati da altri

#RESTIAMOADISTANZA



Ministero della Salute



www.salute.gov.it/nuovocoronavirus



Siti web da consultare

Per approfondire e aggiornare le informazioni,
consultare i seguenti principali siti WEB:

- ☑ <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus>
- ☑ <https://www.epicentro.iss.it/coronavirus/sarscov-2>
- ☑ <https://www.ecdc.europa.eu/en/novelcoronavirus-china>
- ☑ <https://www.regione.lombardia.it/>
- ☑ Istituto Superiore di Sanità, Epicentro –
www.epicentro.iss.it/coronavirus/
- ☑ Istituto Nazionale Malattie Infettive "Lazzaro Spallanzani",
bollettino Coronavirus – www.inmi.it/bollettino-coronavirus

Questo vademecum è stato elaborato a cura di:

Luca Lucchini



P L s.r.l. **Fire & Safety Engineering**

**SERVIZI INTEGRATI PER LA
SICUREZZA, LA SALUTE, L'IGIENE
E LA PREVENZIONE INCENDI
NEI LUOGHI DI LAVORO**

SEDE LEGALE E OPERATIVA:

Via C. Bellerio, 44 - 20161 Milano

Tel.: 0342.071.055 - Fax: 0371.218.107

E-Mail: info@plsafety.it - staff@plsafety.it

SEDE OPERATIVA:

Via Europa, 2 - 23030 Villa di Tirano (SO)

Tel.: 0342.071.055 - Fax: 0371.218.107

E-Mail: info@plsafety.it - staff@plsafety.it

in collaborazione con:



Ministero della Pubblica Istruzione

I.P.S.S.E.C.

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI**

"A. OLIVETTI"

Via Lecco, 12 – 20900 Monza

Aggiornamento: settembre 2020