

I.P.S.S.A.R. " **Orio Vergani** "

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE**

via Sogari 3 44121 Ferrara - tel 0532 202707



OPUSCOLO INFORMATIVO PER GLI STUDENTI

Regolamento di sicurezza in Istituto "D.Lgs. 81/2008"

Allievo

Classe

Consegnato in data..... Firma studente.....

INDICE

	pagina
1 Introduzione	2
2. I principali fattori di rischio dell'Istituto scolastico	4
A) Luoghi comuni; B) Rischio incendio	4
C) Attività di educazione fisica; D) Laboratori professionali	5
E) Esposizione a prodotti chimici	7
F) Ergonomia nei laboratori d'informatica	8
3. La gestione delle emergenze	10
Divieti sanzionati dal regolamento d'istituto	12
Luoghi di ritrovo (sede principale e succursale)	12
Comportamenti generali in caso d'infortunio	16
Comportamenti generali in caso di terremoto	16
Gestione delle emergenze e dei servizi	17
4. Regolamento d'istituto	19
Regolamento nei laboratori di Cucina e Sala bar	19
Regolamento nelle Palestre	19
5. Sintesi del Piano di Autocontrollo Igienico (HACCP)	21
Schede di autocontrollo "tipo"	25

INTRODUZIONE

Con il seguente documento lo studente è informato sulle norme comportamentali generali in materia di sicurezza, emergenza, salute ed igiene alle quali dovrà fare riferimento durante tutta la sua permanenza nei locali dell'Istituto "O: VERGANI" di Ferrara.

Lo scopo della informativa è quello di rendere consapevoli tutti gli studenti sui possibili rischi ricorrenti nelle attività scolastiche e fornire loro quelle regole di comportamento idonee a prevenire gli infortuni nei laboratori, nelle aule e negli spazi comuni oltre a quello di far conoscere le modalità comportamentali in caso di emergenza e/o pericolo grave.

Ulteriori informazioni saranno fornite dai Docenti e **dal Servizio di prevenzione protezione scolastico (SPP)**, con l'intenzione di diffondere ed affermare la cultura della sicurezza quale *competenza trasversale di ogni professione*.

Il Dirigente Scolastico

DEVI SAPERE CHE ...

L'I.P.S.S.A.R. Orio Vergani dispone della documentazione sulla sicurezza come previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dalle normative tecniche vigenti al fine di evidenziare che le strutture scolastiche e i locali sono idonei allo svolgimento delle attività didattiche.

In particolare dispone di:

Documento relativo alla valutazione dei rischi D.Lgs. 81/08 art.28

Documento interferenziale D.U.V.R.I. D.Lgs. 81/08 art.26

Protocollo inerente la sorveglianza sanitaria (dove necessario)

Piani di emergenza – sfollamento per la gestione delle emergenze

Programmi d'informazione-formazione degli studenti e del personale dell'Istituto



Il Servizio di Prevenzione Protezione composto da: consulenti tecnici professionisti, insegnanti e personale dell'Istituto, preposti alla sicurezza quali:

RESPONSABILE DELLA SICUREZZA (RSPP): *consulente esterno addetto alla predisposizione di quanto previsto dalla legge*

MEDICO COMPETENTE: *medico del lavoro addetto alla sorveglianza sanitaria di allievi e dipendenti secondo quanto previsto dalla vigente normativa*

COORDINATORE GENERALE DELLA SICUREZZA: *insegnante addetto alla vigilanza ed organizzazione generale di quanto predisposto dal S.P.P.*

RAPPRESENTANTE PER LA SICUREZZA (RLS): *dipendente nominato/designato addetto alla consultazione ed osservazione sull'applicazione delle norme*

ADDETTI INCARICATI ALL'EMERGENZA INCENDIO, ALL'EVACUAZIONE E AL PRIMO SOCCORSO: personale ATA ed insegnanti, addetti ad operare ed intervenire, in caso d'incendio, crolli, terremoto, salvataggio, infortuni e prove di sgombero conformemente alle procedure stabilite.

2. I PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO DELL' ISTITUTO SCOLASTICO

A - LUOGHI COMUNI DELL'ISTITUTO

I rischi nei quali s'incorre nei locali di uso comune quali aule, androni, corridoi, ecc., dell'Istituto (sede principale e succursale) sono quelli che possono verificarsi accidentalmente in qualsiasi luogo di vita comune: *incespicamenti, scivolamenti, urti tra persone, con oggetti e mobili, cadute da scale fisse.*

Esistono però particolari condizioni che aumentano le probabilità di accadimento quali: eccessiva calca ed affollamento, andare di corsa, comportamenti scorretti quali spinte e/o scherzi.

Principali regole da rispettare

Ogni studente può fruire dei luoghi comuni dell'Istituto conformemente alle principali norme dell'educazione; in particolare si raccomanda di:

- non spingere, neanche per scherzo, durante l'uscita dalle aule, specie negli intervalli;
- non correre per le scale;
- non gettare i rifiuti per terra ma negli appositi contenitori e, dove previsto, procedere alla raccolta differenziata
- usufruire dei servizi igienici osservando le elementari norme d'igiene: *non lasciarli sporchi, non apporre scritte sulle porte o sui muri*

E' rigorosamente **VIETATO FUMARE** per norma di legge, in tutti i locali all'Istituto per motivi di salute ed anche per evitare il rischio d'incendio.

E' rigorosamente **VIETATO L'USO DEGLI ASCENSORI**; *Tutto il personale docente e non docente è preposto a segnalare le inadempienze.*

Le vie di esodo e le uscite di emergenza devono essere sempre lasciate libere da ogni ostruzione



B - RISCHIO INCENDIO

Le norme antincendio nell'edilizia scolastica hanno caratteristiche tali da garantire ed evitare l'eventualità che un incendio, comportamenti scorretti, atti vandalici e assenza di continui controlli, (*specie in alcuni laboratori e locali*) possano essere la causa di conseguenze estremamente pericolose.

L'Istituto e la succursale si possono classificare, secondo la normativa vigente, in una categoria di rischio incendio residuo medio. Il programma di controllo degli impianti ed attrezzature antincendio e le procedure del piano di emergenza-evacuazione garantiscono l'efficacia del sistema di prevenzione.

RISCHIO BASSO	Aule di teoria; palestre; corridoi; spogliatoi
RISCHIO MEDIO	Laboratori; cucine; lab. di informatica ; magazzini di deposito in genere: <i>archivi; derrate alimentari;</i>

PRINCIPALI REGOLE DA RISPETTARE

EVITA COMPORAMENTI ed azioni che possono generare principi d'incendio (*uso improprio di fiammiferi ed accendini, apparecchi elettrici,; interruttori elettrici; prese/spine*

SEGNALA eventuali deterioramenti di apparecchiature e parti di impianti elettrici

NON MANOMETTERE ne depositare materiali davanti agli estintori, bocchette antincendio; vie di esodo e uscite di emergenza

PARTECIPA in modo attivo alle prove di sfollamento evacuazione rispettando le procedure

C - RISCHIO DURANTE LE ATTIVITA' DI EDUCAZIONE FISICA



I rischi nei quali s'incorre durante le attività ginniche derivano principalmente dall'uso degli attrezzi, dalle attività motorie a corpo libero e dalle attività sportive di gruppo (*partite di calcetto, pallavolo, basket ecc.*)

Ai fini della sicurezza si possono evitare e/o limitare i danni fisici (*fratture; storte; lussazioni; ecc.*) causate dalle cadute e dagli urti attenendosi alle regole operative impartite dall'insegnante, in particolare evitando azioni improprie non coordinate, non calibrate dinamicamente e non proporzionate al proprio peso o forza muscolare.

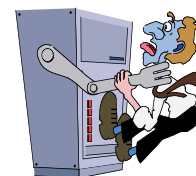
PRINCIPALI REGOLE DA RISPETTARE

UTILIZZA SEMPRE UN ABBIGLIAMENTO IDONEO al tipo di attività motoria o disciplina sportiva (*scarpe ginniche; tuta da ginnastica; idonee protezioni delle parti muscolari del corpo particolarmente vulnerabili con fasce elastiche, ginocchiere, ecc.*) .

SEGNALA IMMEDIATAMENTE all'insegnante condizioni di malessere e problemi di tipo motorio, anche momentanei

NON UTILIZZARE le attrezzature ginniche per fini diversi da quelli specifici

EFFETTUA SEMPRE lo specifico preriscaldamento della muscolatura prima di effettuare attività sportive



D - RISCHI NEI LABORATORI PROFESSIONALI

Le esercitazioni e le dimostrazioni che comportano l'utilizzo manuale di utensili, attrezzature da cucina e macchine alimentari da pasticceria, gelateria, lavastoviglie, forni ecc. rappresentano sempre rischi da non sottovalutare anche se recano il marchio CE o sono state adeguate alle più recenti norme di sicurezza.

Pavimentazione bagnata, anche da sversamenti accidentali, inesperienza, scarsa professionalità, mancato uso delle protezioni e dei dispositivi di protezione individuali (*guanti antitaglio- anticalore, occhiali*), errata o impropria procedura di utilizzo di macchinari e strumenti, possono determinare rischi anche gravi, quali: *scivolamenti, schiacciamenti, tagli, abrasioni, contusioni, corpi estranei negli occhi, ustioni, scottature con liquidi bollenti.*

L'Istituto "Colombatto" dispone, nei laboratori di cucina e pasticceria, di macchine ed attrezzature correttamente allacciate alle linee elettriche e rispondenti ai requisiti essenziali previsti dalle norme tecniche. Il sistema di controllo dei punti critici HACCP è oggetto della programmazione didattica in tutti gli anni di corso. Il controllo periodico degli insegnanti e degli assistenti tecnici garantiscono il mantenimento dei requisiti di sicurezza ed igiene delle attività svolte .

La valutazione del rischio rumore nei laboratori interessati, evidenzia livelli di esposizione, LEP dB(A) tali da non costituire nessun rischio di eventuali futuri danni uditivi o extrauditivi .

PRINCIPALI REGOLE DA RISPETTARE

Chiunque prepara o manipola alimenti consumati da altri è responsabile di ciò che fa e di ciò che da.

Lavorare nel settore alimentare impone l'assunzione di grande responsabilità. Una cattiva condotta, anche in una sola fase di lavorazione, può compromettere in modo anche grave la sicurezza degli alimenti trattati che possono risultare infetti o inquinati con implicazioni sulla salute dei consumatori.

Nella parte finale dell'opuscolo sono riportate le principali schede operative del sistema HACCP.

UTILIZZA SEMPRE L'ABBIGLIAMENTO PRESCRITTO a seconda dei laboratori che frequenti, in particolare scarpe con caratteristiche antiscivolo.

MANTIENI la pavimentazione dei laboratori nelle condizioni ideali, specie in cucina; asciuga e/o raccogli subito i residui e gli sversamenti accidentali.

NON EFFETTUARE interventi di pulizia su macchine da laboratorio ed utensili elettrici da cucina senza averli prima messi in sicurezza (togliere la tensione; interrompere visibilmente il circuito nei punti di alimentazione cioè staccare la spina) . In particolare la pulizia frequente di attrezzature quali l'affettatrice, grattugia formaggio, sbattitori, prevede lo smontaggio-montaggio corretto. Tali operazioni vanno condotte con l'assistenza del personale.

NON RIMUOVERE O MODIFICARE gli schermi di protezione, i dispositivi di sicurezza o di segnalazione delle macchine presenti nei laboratori senza l'autorizzazione dell'insegnante.

SEGNALA all'insegnante o all'assistente tecnico l'inefficienza delle protezioni elettriche e meccaniche (prese; interruttori; cavi elettrici; schermi trasparenti di macchine ed attrezzature da laboratorio)



TAGLIE FERITE

Nell'uso della coltelleria non assumere comportamenti impropri:

- a) Non distrarsi durante le operazioni (parlare o distogliere lo sguardo da quello che si fa)
- b) Muoversi per il laboratorio con il coltello parallelo al fianco della gamba, il filo indietro
- c) Passare il coltello dalla parte del manico e non della lama
- d) Per tagliare utilizza sempre il tagliere
- e) Le lavorazioni più comuni devono essere effettuate manovrando il coltello in avanti o verso il lato (per esempio nel disossare la carne); non manovrare il coltello verso il proprio corpo senza avere prima messo le protezioni (guanto grembiule protettivo antitaglio)
- f) Non prendere in mano più coltelli contemporaneamente
- g) Non lavorare in due sullo stesso tagliere
- h) Non lasciare oggetti taglienti in plonge; la schiuma o altri strumenti possono nascondere la lama con rischio di taglio per chi lava
- i) Se un coltello cade non cercare di fermarlo con mani o piedi
- j) Richiudere all'interno del barattolo i coperchi delle latte aperte con l'apriscatole (pomodoro, ecc)
- k) Non gettare frammenti di vetro o ceramica (piatti e bicchieri rotti) nel sacco ma posizionarli in una cassetta o cartone in modo che siano visibili

Prima di pulire l'affettatrice chiudere la lama

Non gettare oggetti taglienti nei sacchi della spazzatura

USTIONI

Considerare tutte le fonti di calore presenti in laboratorio in modo da prevenire possibili scottature: **fuochi, forni, piastre, friggitrici, salamandre e grill, macchine del caffè, rechaud**

Agire in maniera appropriata quando si lavora vicino a fonti di calore:

- a) Per prendere oggetti caldi utilizzare guanti, presine o tessuti **asciutti** (l'umidità trasmette il calore)
- b) Attenzione al contatto tra acqua e olio caldo: la reazione può essere violenta
- c) Non lasciare incustoditi oggetti molto caldi senza segnalarli (coperchi, vassoi vuoti, griglie del forno, ecc), meglio raffreddarli immediatamente sotto l'acqua.
- d) Aprire i coperchi, posti su pentole in ebollizione, in direzione opposta al corpo (in avanti o di fianco)
- e) Nell'aprire un forno socchiudere per sfogare il vapore prima di spalancare la porta
- f) Per trasportare pentole bollenti in due procedere appaiati, di fianco, non in fila
- g) Non riporre liquidi, soprattutto se caldi, su scaffali in alto.

E - RISCHI DA ESPOSIZIONI DI PRODOTTI CHIMICI

L'esposizione a liquidi e materiali di natura organica, risultano ridotti al minimo. I prodotti chimici utilizzati sono quelli di largo uso commerciale per il lavaggio, sgrassaggio, disincrostazione manuale di stoviglie, piatti e pentolame vario. (*detergenti commerciali di uso comune diluiti in alcuni casi al 5%*).

Il rischio chimico da tali prodotti è irrilevante e non costituisce obbligo di visita medica se ci si attiene alle istruzioni sull'uso del prodotto . L'imprudenza, il non rispetto dell'igiene personale, il mancato uso dei dispositivi di protezione individuali, la sottovalutazione delle principali norme nella manipolazione o contatto con le sostanze possono determinare incidenti spiacevoli e fastidiosi, quali: *infezioni, ipersensibilità a specifiche sostanze e/o preparati chimici* .

Le misure generali prevedono l'uso, nei casi previsti, di DPI idonei al tipo di prodotto utilizzato, (*guanti in nitrile, occhiali marcati C,; mascherine*).

L'utilizzo manuale di farine per la preparazione di prodotti di pasticceria, sulla base delle analisi ambientali condotte nei laboratori , non comporta la visita medica, sebbene possa esistere il rischio di sensibilizzazione ed allergia. Vengono comunque applicate misure generali di prevenzione in caso di utilizzo continuativo. Qualora si evidenzino situazioni sensibilizzanti o allergizzanti rendere edotto il medico competente e i famigliari.

PRINCIPALI REGOLE DA RISPETTARE








UTILIZZA sempre i dispositivi di protezione consigliati dalla scheda di sicurezza del prodotto e dall'insegnante (*guanti in nitrile, anticalore occhiali, mascherina per polveri di farina*)

SEGNALA all'insegnante ogni forma di allergia o di sensibilizzazione (*nausee, macchie sulla pelle, prurito ecc.*).

NON PULIRE forni, teglie o spiedi ancora caldi con liquidi disincrostanti o altri prodotti liquidi (*la vaporizzazione può creare ustioni alle mani al viso o liberare vapori irritanti*)

IMPARIAMO A CAPIRE I SIMBOLI DI PERICOLO

Quando la composizione dei prodotti chimici utilizzati ne impone la classificazione come pericolosi, sulle confezioni vengono riportati i seguenti simboli:

Altamente infiammabili (F+)		Hanno un punto di infiammabilità molto basso (< di 21° C) ed un punto di ebollizione basso
Facilmente infiammabili (F)		Possono infiammarsi a contatto con l'aria ed a temperatura ambiente, oppure possono infiammarsi in seguito ad un breve contatto con una sorgente e continuare a bruciare anche dopo allontanamento della sorgente
Inflammabili		Hanno un punto basso di infiammabilità (21°-65° C) (Il simbolo si può trovare sulle bombolette spray, sugli smacchiatori a base di solventi. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore, scintille o fiamme)
Irritanti (Xi)		Il contatto con la pelle o le mucose può provocare una reazione infiammatoria. (Candeggina, ammoniaca, soluzioni anticalcare, detersivi per forni e superfici della cucina, preparati antimuffa, detersivi per lavastoviglie, sbiancanti. Evitare il contatto o l'inalazione)
Sensibilizzanti (Xi Xn)		Possono dar luogo, in particolari soggetti esposti, ad una reazione di ipersensibilizzazione, per cui una successiva esposizione produce reazioni avverse (allergie). Di solito la patologia diventa cronica, il soggetto manifesta sintomi sempre più gravi quando esposto di nuovo alla sostanza che lo ha sensibilizzato. (Polveri di farina)
Corrosivi (C)		A contatto con i tessuti organici possono esercitare una azione distruttiva. A contatto con la pelle possono provocare ustioni. (Detersivi per lavastoviglie, liquidi per sgorgare lavandini o tubature. Proteggere le mani con guanti)
Pericolosi per l'ambiente (N)		In caso di diffusione nell'ambiente presentano o possono presentare rischi immediati o differiti per una o più componenti ambientali

F - RISCHI ED ERGONOMIA NEI LABORATORI D'INFORMATICA

Va chiarito, preliminarmente, che tutti gli studi e le indagini epidemiologiche sinora svolti portano ad escludere che vi siano rischi specifici derivanti dall'utilizzo dei personal computer.

L'utilizzo intenso e prolungato non esclude però che si possano evidenziare disturbi, essenzialmente per l'apparato, muscolo-scheletrico, per la vista e l'affaticamento mentale ma è sufficiente osservare alcune norme ergonomiche e di buona pratica per prevenirli.

Il D.Lgs.81/08 e le norme tecniche nazionali e/o comunitarie (CEI, UNI, CEN), forniscono le regole d'arte sull'utilizzo dei videotermini e dei p.c.

In sintesi:

- a) la postura ergonomicamente corretta da mantenere quando si opera la pc consiste nel predisporre il gomito ad angolo retto sul tavolo da lavoro (*questo è possibile regolando l'altezza della sedia*). Tenere dunque una corretta distanza di lettura dallo schermo (50-70cm) collocato frontalmente, quindi predisporre il bordo dello schermo in corrispondenza dell'asse visivo (*questo è possibile basculando lo schermo video*)
- b) lo schienale della sedia deve essere posizionato in modo da sostenere e seguire la curvatura della parte lombare della colonna vertebrale;
- c) i polsi e parte dell'avambraccio non devono essere sollevati quando si opera alla tastiera (*questo è possibile disponendo la tastiera distante dal bordo del tavolo: 15cm circa*);
- d) il contrasto e la luminosità dello schermo devono essere regolati in modo da ottenere la migliore percezione dell'immagine, tenendo conto anche dell'illuminazione ambientale.

-Principali regole da rispettare

OPERARE al pc prevedendo, almeno ogni due ore, delle interruzioni con altre attività che non impegnino la postura costrittiva seduta la fissazione dello schermo.

UTILIZZARE la postazione al p.c. senza toccare con le dita gli schermi dei p.c. e poi strofinarsi gli occhi.

NON bere o consumare alimenti sopra le tastiere dei p.c

SEGNALARE immediatamente all'insegnante o all'assistente tecnico le attrezzature e i sistemi di regolazione luminoso dello schermo che presentino difetti di funzionamento tali da comportare un affaticamento visivo o posturale (*instabilità e scarsa definizione dei caratteri alfanumerici*)

3. LA GESTIONE DELLE EMERGENZE

COMPORAMENTI GENERALI IN CASO DI ALLARME –EVACUAZIONE

Estratto dal Piano di emergenza

Il piano di emergenza dell'Istituto sia per la sede principale che per le succursali, è un documento operativo che descrive le disposizioni e i provvedimenti tecnico-organizzativi qualora un evento, una situazione pericolosa o una condizione insolita e imprevedibile, richiedano un intervento immediato con conseguente:

- esodo ordinato e sicuro di tutti gli occupanti dell'edificio verso luoghi sicuri;
- contenimento e rapido controllo dell'incidente minimizzando i danni alle persone, ai beni materiali e all'ambiente.

In relazione all'aula, laboratorio o locale in cui ci si trova, ogni studente deve:

- **riconoscere il segnale di allarme- evacuazione;**
- **conoscere e seguire il percorso di emergenza insieme all'insegnante e al gruppo classe per raggiungere il luogo sicuro di ritrovo;**
- **rimanere insieme al gruppo classe nel punto di raccolta insieme all'insegnante.**

La portineria dell'Istituto è il **CENTRO INFORMATIVO-OPERATIVO** adibito alle operazioni di emergenza.

Il segnale di allarme e' dato a voce tramite altoparlanti interfonici se presenti nei locali di attività e/o dal suono della sirena di allarme ripetuto in modo continuativo per la durata di alcuni minuti con il seguente messaggio:

**ATTENZIONE: “ QUESTO E' IL SEGNALE DI ALLARME EVACUAZIONE;
ABBANDONARE I LOCALI E RAGGIUNGERE IL PUNTO DI RACCOLTA”**

In assenza o in alternativa, i segnali interfonici/ sirena, sono sostituiti dal suono di una tromba a gas compresso (come quelle usate allo stadio) o dal suono di un fischietto ripetuto in modo intermittente per la durata di alcuni minuti.

Quando lo senti, mantieni la calma e segui le indicazioni dell'insegnante

L'insegnante prenderà il registro di classe, chiuderà la porta dell'aula dietro di sé, quindi, raggiunto il punto di raccolta, provvederà all'appello e alla compilazione del modulo di evacuazione che sarà consegnato all'ausiliario del piano o in portineria.

IN SINTESI :

- **LASCIA** tutto come si trova nell'aula tranne gli indumenti pesanti (*nei periodi freddi e piovosi*)
- **INCOLONNATI** tra il compagno apri-fila, (*il primo allievo presente in ordine alfabetico*) ed i compagni chiudi-fila (*gli ultimi presenti in ordine alfabetico*)
- **AGISCI** con sollecitudine ma non correre, non spingere, non gridare, non usare l'ascensore, non fermarti nei punti di transito, non tornare indietro, non staccarti dai compagni di classe
- **PERCORRI**, insieme al tuo gruppo classe, il percorso segnalato e raggiungi il punto di raccolta stabilito che costituisce il **luogo di ritrovo sicuro**
- **RAGGIUNTO** il punto di raccolta, rispondi all'appello che farà il tuo insegnante e segnala l'assenza dei compagni assenti.

PRINCIPALI REGOLE DA RISPETTARE

COMPITI DEGLI ALLIEVI IDENTIFICATI E PREPOSTI ALL'EMERGENZA:

- Collaborare con l'insegnante per controllare le presenze dei compagni prima e dopo lo sfollamento.
- Gli **allievi apri-fila**, incaricati nominativamente ad inizio a.s. e coincidenti con il primo in ordine alfabetico presente nel momento in cui viene effettuata l'evacuazione hanno il compito di aprire le porte dell'aula;
- Gli **allievi serra-fila**, incaricati nominativamente ad inizio a.s. e coincidenti con l'ultimo in ordine alfabetico presente nel momento in cui viene effettuata l'evacuazione hanno il compito di chiudere la porta dell'aula e controllare che nessuno dei compagni vi rimanga dentro o si attardi o si distraiga;
- Gli allievi più robusti e i meno emotivi hanno l'incarico di aiutare eventuali disabili ed accompagnarli al punto di raccolta

MODALITA' DI SFOLLAMENTO

- Usciti dai locali di pertinenza, seguire le vie di esodo seguendo il senso delle frecce per raggiungere l'uscita dallo stabile.
- Qualora ci si trovasse da soli in locali ad uso promiscuo (*servizi, corridoi, scale ecc.*) seguire le vie di esodo autonomamente e raggiungere la propria classe nel luogo di raccolta
- Nelle aree d'incrocio ai piani e nelle scale di emergenza la precedenza assoluta per l'uscita spetta alle classi situate al piano inferiore rispetto quelle del piano superiore
- Gli spazi calmi (*aree dove solo i disabili con impedita capacità motorie possono sostare in sicurezza nell'attesa degli eventuali soccorsi*) sono costituite dagli spazi che si trovano di fronte agli ascensori e di fronte alle rampe delle scale antincendio esterne

COMPITI DEL PERSONALE ADDETTO ALL'ANTINCENDIO

- Presidiare i luoghi in cui si è verificato l'incendio fino allo spegnimento totale
- Collaborare con il RSPP, tutti gli operatori predisposti all'emergenza e, se necessario, con i vigili del fuoco

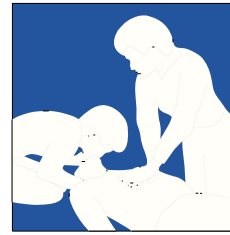
COMPITI DEL PERSONALE ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO

- Intervenire e prestare le cure più urgenti agli infortunati e alle persone colte da malore
- Assistere gli infortunati in attesa dell'intervento dei mezzi di soccorso
- Comunicare con il centralino-portineria per i casi gravi.
- Collaborare con tutti gli operatori predisposti all'emergenza e, se necessario, con gli addetti dell'Emergenza Sanitaria.

DIVIETI SANZIONATI DAL REGOLAMENTO D'ISTITUTO

- E' ASSOLUTAMENTE VIETATO** sostare sulle scale antincendio esterne-interne
- E' ASSOLUTAMENTE VIETATO** rientrare nei reparti o nelle aule percorrendo al contrario le scale antincendio esterne. Occorre servirsi, invece, delle scale interne.
- E' ASSOLUTAMENTE VIETATO** rientrare nei locali prima del cessato allarme
- E' ASSOLUTAMENTE VIETATO FUMARE** secondo le norme vigenti

COMPORAMENTI GENERALI IN CASO D'INFORTUNIO



Proteggi la parte ferita se possibile.

Allerta un tuo compagno e/o l'insegnante che provvederà alla segnalazione del fatto alla segreteria didattica che si metterà in contatto con il 118 se necessario e la famiglia.

Un addetto al primo soccorso provvederà alle prime cure nell'attesa dell'intervento del 118 se necessario.

I tuoi famigliari saranno avvisati qualora l'infortunio comporti il trasporto al pronto soccorso.

Le urgenze sono situazioni che non pongono necessariamente il soggetto in imminente pericolo e si possono classificare, in relazione alla gravità, secondo tre livelli:

(3+++)
emorragie gravi; asfissia; arresto cardiaco; incoscienza; lesioni che impediscono o alterano la respirazione o la circolazione del sangue

(2+++)
shock; gravi traumi toracici o addominali

(1+)
fratture; ferite

In questi casi è vietato spostare, fasciare, trasportare, somministrare sostanze medicinali all'infortunato.

Le ferite da taglio possono costituire un rischio durante le esercitazioni pratiche; il primo intervento consiste in:

- lavare con acqua corrente la parte lesa
- disinfettare con acqua ossigenata a 12 volumi
- coprire e proteggere la parte ferita con cerotti o garze sterili (usa il fazzoletto pulito solo in emergenze particolari) ma non improvvisarti infermiere specializzato
- consultati con il docente se puoi continuare le attività
- per le ferite più profonde, avvisa il docente o il personale, tampona con forza la parte lesa ed assumere la posizione antishock e attendere i soccorsi

La necessità di assunzione di farmaci specifici deve essere portata a conoscenza del Coordinatore di classe.

COMPORAMENTI GENERALI IN CASO DI TERREMOTO

Domina l'istinto di fuggire precipitosamente, non farti prendere dal panico e non usare l'ascensore.

Nei pochi istanti in cui il terremoto è in atto devi:

- cercare riparo nel vano di una porta in un muro maestro, sotto una trave di cemento armato, un scrivania o un banco (rimanere al centro della stanza potrebbe comportare un ferimento causato da crolli o dalla caduta di vetri o altri oggetti)
- esci dal locale durante l'intervallo tra una scossa e l'altra, facendo molta attenzione alle pareti, al soffitto e alle scale se agibili

- cerca un grande spazio aperto dove sostare o raggiungi la zona di raccolta stabilita (**luogo sicuro di ritrovo**). Sostare nei pressi all'edificio può comportare un grave ferimento causato dalla caduta di tegole, vetri e altri materiali edili .

GESTIONE DELLE EMERGENZE E DEI DISSERVIZI

	ANOMALIE E DISFUNZIONI TECNICHE	TIPOLOGIA D'INTERVENTO
1.	DISFUNZIONI TECNICHE DI IMPIANTI TECNOLOGICI (black-out luci; imp. di riscaldamento e idraulici; montacarichi; ascensori; ecc.)	Interruzione /disattivazione Ripristino Comunicazione telefonica alla Ditta preposta alla manutenzione
2.	DISFUNZIONE TECNICA IN CENTRALE TERMICA	Disattivazione Comunicazione telefonica alla Ditta preposta alla manutenzione
3.	DISFUNZIONE TECNICA impianto del GAS NEI LABORATORI CUCINE	Interruzione /disattivazione Ripristino Comunicazione telefonica alla Ditta preposta alla manutenzione
4.	EMERGENZA INCENDIO In qualsiasi area e/o locale del plesso	Allarme -Sfollamento Chiamata 115
5.	EMERGENZA ESPLOSIONE Cucina -laboratorio	Allarme -Sfollamento Chiamata 115
6.	EMERGENZA sfollamento DISABILI	Accompagnamento da parte degli addetti incaricati presenti nel plesso scolastico
7.	PERICOLI SANITARI di natura: allergica microbiologica; in funzione della valut. dei rischi	Sorveglianza sanitaria preventiva effettuata dal medico competente Comunicazione telefonica al medico competente dei casi specifici
8.	EMERGENZA MEDICA (infortunio ; malore)	Intervento addetti primo soccorso Chiamata 118
9.	ASCENSORE IN BLOCCO CON PERSONE ALL'INTERNO	Intervento del personale ATA preposto Comunicazione telefonica alla Ditta preposta alla manutenzione
10.	EMERGENZA " FUGA GAS" segnalato dai rilevatori nei Laboratori di CUCINA	Intervento del personale ASSISTENTE TECNICO preposto
11.	EMERGENZA TERREMOTO E/O CROLLO	Allarme -Sfollamento Chiamata 115- 118
12.	ATTI MINATORI , TERRORISTICI O SABOTAGGI	Chiamata Carabinieri (112) Solo su suggerimento della P.S. si procede a: Allarme -Sfollamento
13.	PRIMO SOCCORSO AL PUBBLICO Presente occasionalmente in sala ristorante e/o altri locali comuni	Assistenza Chiamata 118 Chiamata 115 Allarme -Sfollamento

	EMERGENZA	MODALITÀ OPERATIVE PER LA GESTIONE	REFERENTE
1	ASSENZA IMPROVVISA DI UN DOCENTE	Contattare telefonicamente un altro docente per la sostituzione. Nel frattempo la vigilanza della classe è assegnata a:	DS O SUO DELEGATO AUSILIARIO IN SERVIZIO
1	MALESSERE DI ALLIEVO	PRESTARE IMMEDIATO SOCCORSO ANCHE MEDIANTE CHIAMATA A MEDICO O NUMERO DI SOCCORSO URGENTE A SECONDA DELLA GRAVITÀ DELL'INTERVENTO AVVISARE I FAMILIARI DELL' ALLIEVO PER FAVORIRE IL RIENTRO A CASA	DOCENTE AUSILIARIO IN SERVIZIO DS O SUO DELEGATO

1	INFORTUNIO AD ALLIEVO	<p>IMMEDIATO SOCCORSO COME IN CASO DI MALESSERE</p> <p>RICHIEDERE DESCRIZIONE DELL'INCIDENTE CHE HA CAUSATO L'INFORTUNIO COMPILAZIONE MODULISTICA INAIL SE INFORTUNIO È DI DURATA SUPERIORE AI TRE GIORNI</p>	<p>DOCENTE O QUALSIASI FUNZIONE PRESENTE</p> <p>DOCENTE</p> <p>SEGRETERIA DIDATTICA</p>
1	MANCATO FUNZIONAMENTO DI APPARECCHIATURE E STRUMENTI	<p>TEMPORANEO INUTILIZZO DEGLI STRUMENTI E SOSTITUZIONE CON ARGOMENTI TEORICI</p> <p>RICHIESTA DI MANUTENZIONE</p>	DS O SUO DELEGATO
1	PROBLEMI ALLE INFRASTRUTTURE: PERDITE D'ACQUA, SOVRACCARICO TENSIONE ELETTRICA, EROGAZIONE DEL GAS	<p>TEMPORANEO INUTILIZZO DELL'AULA E SVOLGIMENTO DI ATTIVITA' EQUIVALENTE</p> <p>IMMEDIATA RICHIESTA DI MANUTENZIONE</p>	DS O SUO DELEGATO
1	SMARRIMENTO CHIAVI DI UN'AULA	UTILIZZO DI ALTRO LOCALE	DS O SUO DELEGATO
1	RISSA DI ALLIEVI	<p>SEPARARE TEMPESTIVAMENTE I SOGGETTI COINVOLTI</p> <p>IMMEDIATO SOCCORSO IN CASO DEL LORO INFORTUNIO</p> <p>SANZIONI DISCIPLINARI COME DA REGOLAMENTO</p>	<p>PERSONA PRESENTE ALL'EVENTO</p> <p>DS O SUO DELEGATO</p>

4. IL REGOLAMENTO D'ISTITUTO E LO STATUTO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI, OLTRE AD ESSERE CONSEGNATO AGLI ALLIEVI ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE, E' CONSULTABILE SUL SITO WEB DELL'ISTITUTO.

REGOLAMENTO DEI LABORATORI DI CUCINA E SALA BAR

1. L'utilizzo dei laboratori si svolge nell'orario generale delle lezioni, secondo il piano di ogni singola classe.
2. L'accesso e l'utilizzo dei laboratori è consentito esclusivamente agli allievi per lo svolgimento delle esercitazioni didattiche, delle prove di esame, in occasione di concorsi ai quali partecipano, nonché in ogni altra circostanza prevista ed autorizzata.
3. L'accesso e la permanenza nei laboratori deve essere seguita dagli insegnanti di ogni singola classe o gruppo classe, ovvero dal personale docente o assistente tecnico incaricato.
4. Nei laboratori è obbligatorio l'uso della divisa di servizio come previsto dalle norme generali dell'Istituto. Gli studenti dovranno utilizzare gli spogliatoi indicati ad inizio a.s., il loro utilizzo è disciplinato dalle circolari interne emanate in proposito.
5. Tutti gli allievi sono tenuti a rispettare i beni ed il materiale dell'Istituto, a non asportare i medesimi, nonché a far rilevare, al docente, comportamenti che contrastino con le corrette regole del vivere civile.
6. Gli allievi, durante lo svolgimento delle esercitazioni, non devono spostarsi in altri reparti senza valido motivo e senza aver chiesto il permesso all'insegnante. Per ogni necessità si devono rivolgere al docente o all'assistente tecnico in servizio.
7. Nelle ore di laboratorio, quando è previsto l'utilizzo di apparecchiature o di strumenti suscettibili di arrecare particolare rischi, gli allievi devono essere seguiti o almeno istruiti dai docenti e devono essere responsabilizzati sulle conseguenze che comportamenti irregolari possono causare a loro stessi o a terzi. Nel caso di attrezzature suscettibili di arrecare grave nocimento, gli allievi devono essere esentati, almeno nella prima parte della loro esperienza didattica, dall'uso degli stessi. L'uso di dette attrezzature dovrà essere affidato agli allievi più esperti sempre sotto il controllo diretto del personale.
8. Dopo il loro utilizzo le attrezzature devono essere rimesse al loro posto in perfetto stato e pulizia. Non è consentito spostare attrezzature da un laboratorio ad un altro senza valida motivazione ed autorizzazione del docente e dell'assistente tecnico.
9. Gli allievi concorrono, con il personale, a tenere in perfetta efficienza i laboratori, a lavare le stoviglie e le attrezzature, secondo le indicazioni fornite e al riassetto generale del laboratorio. Segnalano eventuali disfunzioni al docente e tengono un comportamento responsabile, consapevoli del fatto che le attività didattiche sono finalizzate alla loro formazione professionale.
10. Il docente e l'assistente tecnico condividono, secondo la vigente normativa, la responsabilità del laboratorio e di quanto vi accade; devono adoperarsi, nel reciproco rispetto dei ruoli, per rendervi agevole la permanenza degli allievi rendendoli sempre funzionali ed in perfetto ordine.

REGOLAMENTO DELLE PALESTRE

Gli allievi possono accedere alle palestre solo in presenza o con autorizzazione dell'insegnante

Le classi della sede hanno a disposizione 5 minuti per raggiungere la palestra, cambiarsi e presentarsi all'appello; le classi che provengono dalla succursale hanno a disposizione 10 minuti. Per le classi che hanno lezione alla terza e quarta ora, l'intervallo è spostato al termine della lezione e deve svolgersi al piano terreno, nella zona dell'atrio palestre.

Lo studente è tenuto ad informare l'insegnante di educazione fisica o la scuola delle proprie condizioni di salute, segnalando eventuali malattie che potrebbero pregiudicare l'attività ginnica.

Nei casi di necessità di esonero lo studente deve essere a conoscenza della normativa relativa alle astensioni dalle lezioni di educazione fisica (vedi circ. n°216 del 17 luglio 1987).

Occorre indossare sempre l'abbigliamento adeguato, tuta, pantaloncini, maglietta, calzini, scarpe ginniche BEN PULITE. Le ragazze devono evitare di tenere le calze di nylon sotto la tuta, perchè non consentono di assorbire il sudore e causano un aumento di calore.

Anche gli studenti esonerati o a riposo devono indossare le scarpe ginniche.

E' obbligatorio cambiarsi a scuola, indossando scarpe ed abbigliamento negli spogliatoi.

Evitare di indossare oggetti che possono essere pericolosi durante le attività ginniche quali bracciali, orologi, anelli, collane, ecc.

Evitare di masticare chewing gum o caramelle durante la lezione.

E' vietato utilizzare gli attrezzi senza l'autorizzazione dell'insegnante.

Avvisare sempre l'insegnante anche dei più piccoli traumi occorsi durante la lezione. Consegnare al più presto all'insegnante eventuali referti al Pronto Soccorso e compilare entro 48 ore gli appositi moduli di denuncia d'infortunio ai fini assicurativi.

E' vietato lasciare negli spogliatoi oggetti di valore ed utilizzare gli appositi armadietti. Gli allievi devono munirsi di apposito lucchetto.

L'Istituto non risponde di eventuali furti o danneggiamenti.

5. SINTESI DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP)

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ ISTITUTO

L'Istituto è una scuola secondaria superiore ad indirizzo professionale che svolge l'attività di manipolazione di bevande e alimenti simulando diverse realtà del settore ristorativo e alberghiero. I rischi igienici da tenere sotto controllo sono quelli classici della ristorazione commerciale caratterizzati da una produzione molto varia.

Le attività didattiche realizzate dagli allievi nei laboratori di cucina e sala presentano, dal punto di vista dell'autocontrollo igienico, caratteristiche proprie che si evidenziano di seguito:

- L'utilizzo dei laboratori copre l'arco della giornata dal mattino al pomeriggio; saltuariamente l'Istituto svolge attività serale. L'utilizzo va dal lunedì al venerdì, il fine settimana i laboratori sono di norma non occupati.
- Il numero di allievi che frequentano i laboratori è elevato così come l'alternanza delle classi negli spazi
- L'organizzazione della scuola è complessa
- Il personale che opera nei laboratori e nei servizi collegati è numeroso ed è suddiviso in:
 - A. Docenti, che seguono l'attività pratica degli studenti
 - B. Assistenti Tecnici, responsabili della conduzione dei laboratori e dell'attrezzatura
 - C. Personale Amministrativo, che si occupa del servizio economato
 - D. Collaboratori Scolastici, impiegati nella pulizia degli spazi
- La produzione di alimenti è legata quasi sempre ad un consumo immediato; i consumatori sono nella maggioranza dei casi gli allievi e il personale. A volte l'Istituto svolge attività per utenti esterni e prevede anche la realizzazione di attività esterne all'edificio scolastico.

ANALISI DEI RISCHI E PROCEDURE

L'Istituto svolge nei laboratori di cucina e sala un'attività assimilabile a quella della ristorazione, con le caratteristiche descritte nella presentazione dell'attività.

I rischi potenziali sono rappresentati dai pericoli igienici legati alle comuni operazioni dei servizi di ristorazione e che sono descritti dai diagrammi di flusso allegati, suddivisi per tipologie di prodotti.

Le procedure operative da applicare nelle attività di laboratorio, per tenerne sotto controllo i punti critici, descritti secondo il flusso di lavoro, sono le seguenti:

- A. RICEVIMENTO MERCI
- B. CONSERVAZIONE IN MAGAZZINO
- C. PRELIEVO DALL'ECONOMATO E DISTRIBUZIONE AI LABORATORI
- D. PREPARAZIONE E COTTURA
- E. CONSERVAZIONE IN LABORATORIO
- F. DETERGENZA E SANIFICAZIONE IMMEDIATA E PERIODICA)
- G. FORMAZIONE DEL PERSONALE
- H. TARATURA DEGLI STRUMENTI
- I. RINTRACCIABILITÀ
- J. DIFESA DELLE DERRATE DAI PARASSITI

Scopo:

L'obiettivo di questa procedura è quello di assicurare la corretta lavorazione e cottura degli alimenti al fine di prevenire la proliferazione dei microrganismi e garantire la salubrità dei prodotti che verranno consumati.

Responsabilità:

Il responsabile che garantisce l'applicazione di questa procedura è il docente di cucina in servizio con la classe.

Descrizione dell'attività:

Per una corretta applicazione della procedura è opportuno osservare i seguenti aspetti:

1. All'ingresso in laboratorio il docente verifica gli alimenti consegnati e li distribuisce ai vari reparti.
2. La pulizia e la mondatura dei vegetali, la pulizia del pesce e il sezionamento delle carni avvengono in zone separate, che verranno poi adeguatamente sanificate prima di utilizzarle per le fasi successive o diverse. Sottolineare agli studenti il rischio di contaminazione crociata, soprattutto tra le fasi di pulizia e taglio (es. non sbucciare le cipolle sul tagliere).
3. Provvedere a tenere sempre separato il circuito sporco da quello pulito.
4. Per le lavorazioni che avvengono direttamente sui tavoli si provvederà a sanificare la superficie sia prima che al termine della lavorazione medesima utilizzando aceto.
5. I taglieri, i coltelli e altre attrezzature specifiche utilizzate nelle varie preparazioni (es. tritacarne) dovranno essere sanificati al termine di ogni lavorazione mediante passaggio in lavastoviglie per evitare forme di contaminazione crociata.
6. La preparazione di salse fredde a base di uovo (maionese, con o senza aggiunta di altri ingredienti) e di preparazioni dolci (tiramisù, gelati, ecc.), se non destinate all'autoconsumo, deve avvenire con uova pastorizzate.
7. La cottura delle carni, del pesce e in genere di tutti i prodotti alimentari, viene effettuata preferibilmente a 65 °C per 2 minuti al cuore del prodotto, misurando con sonda termica in dotazione al forno o con altro termometro esterno in dotazione al docente. Nella rigenerazione dei prodotti si dovrà raggiungere al cuore la temperatura di 75 °C. Solo le carni bovine ed ovine a taglio intero possono essere servite al sangue (al cuore <60 °C). Nell'arco dell'anno scolastico i docenti di classi seconde e terze dovranno mostrare agli allievi la corrispondenza tra prova empirica e misurazione della temperatura con sonda, verbalizzando l'attività sul registro personale o sul modulo didattico "Quaderno dello chef".
8. I primi piatti cotti in immersione e gli ortaggi e verdure sono esonerati da forme di controllo delle temperature in quanto rappresentano un rischio igienico trascurabile.
9. Qualora si rendesse necessario utilizzare i prodotti in un tempo successivo (es. pre-servizio) è necessario sottoporre i medesimi ad una fase di abbattimento rapido della temperatura mediante le apposite attrezzature (abbattitori)

Trattamento delle non conformità:

Le preparazioni che dopo la misurazione non raggiungono al cuore la temperatura indicata dovranno essere sottoposte ad una ulteriore cottura.

Scopo:

L'obiettivo di questa procedura è quello di garantire la salubrità igienica delle materie prime temporaneamente conservate nei laboratori di cucina e di sala dell'Istituto.

Responsabilità:

Il responsabile che garantisce l'applicazione di questa procedura è l'assistente tecnico in servizio nel laboratorio con la collaborazione dei docenti e degli allievi

Descrizione dell'attività:

Per una corretta applicazione della procedura è opportuno osservare i seguenti aspetti:

- 1) Possono essere riposti sui ripiani del laboratorio i generi alimentari che sono avanzati dal prelievo giornaliero e che si conservano a temperatura ambiente. Sono previsti contenitori idonei per i generi sfusi più comuni (farina, zucchero, sale, ecc).
- 2) Di norma possono essere resi al magazzino solo i prodotti non deperibili e in confezione sigillata. I prodotti aperti e quelli da conservare a temperatura refrigerata o surgelata possono essere restituiti al magazzino solo dopo attenta valutazione della temperatura, che in ogni caso non deve superare quella prevista per il trasporto. L'addetto di magazzino identificherà con il nome del docente le merci deperibili restituite e provvederà a ridistribuirle per prime.
- 3) Le merci da conservare a temperatura controllata dovranno essere tenute separate per generi nei diversi piani dei frigoriferi, gli alimenti del circuito "sporco" dovranno restare sui ripiani più bassi.
- 4) Non possono essere utilizzati nella conservazione contenitori non sanificabili come cartoni e cassette di legno, metalli non adatti come l'alluminio, materiali ossidabili come le bande stagnate aperte (es. latte di pomodoro).
- 5) Giornalmente l'addetto provvede al controllo degli alimenti conservati eliminando quelli che a suo giudizio non presentano adeguate condizioni di salubrità.
- 6) I docenti che volessero conservare per più di 24 ore alimenti da utilizzare in successive esercitazioni sono invitati a sigillarli con coperchi o pellicola, identificare con il proprio nome e segnare con un pennarello indelebile la data di confezionamento dei prodotti di cui si rendono responsabili. La responsabilità per gli alimenti presenti in conservazione, che non sono identificati con il nome del docente, è dell'Assistente Tecnico in servizio nel laboratorio.
- 7) La temperatura degli impianti refrigeranti dovrà essere registrata almeno una volta per giorno di utilizzo dei laboratori, tranne che per gli abbattitori di temperatura se non utilizzati, compilando l'apposito modulo (moduli Registrazione temperature) corrispondenti all'elenco che segue. L'addetto alla rilevazione è l'Assistente Tecnico in servizio nel laboratorio, anche se opera come sostituto. L'A.T. dovrà garantire che la temperatura impostata per l'apparecchio corrisponda alla temperatura di esercizio.

Trattamento delle non conformità:

L'assistente tecnico che rileva una temperatura non idonea negli impianti per la conservazione con il freddo deciderà l'azione da seguire indagando le cause della non conformità e provvedendo all'eliminazione diretta dei generi alimentari potenzialmente danneggiati.

L'addetto di magazzino dovrà avvisare il Responsabile dell'Economato ed il Responsabile dell'Autocontrollo solo nel caso di malfunzionamento dell'attrezzatura che sarà segnalata nel registro della manutenzione degli impianti con copia nel manuale dell'autocontrollo.

Scopo:

L'obiettivo di questa procedura è quello di garantire la conformità dei laboratori alle prescrizioni della normativa sull'igiene, in particolare al capitolo V dell'allegato al D.L. 155/97 che richiede:

- l'asportazione, con detergenti, dei residui dei prodotti alimentari da apparecchiature, strumenti e piani di lavoro (detergenza);
- la distruzione dei microrganismi patogeni e parassiti rimasti sulle superfici (disinfezione)
- l'eliminazione dei residui di detergenti e disinfettanti (risciacquo).

Responsabilità:

Il responsabile che garantisce l'applicazione di questa procedura è l'assistente tecnico in servizio in collaborazione con i docenti e gli allievi.

Descrizione dell'attività:

La detergenza e la disinfezione dei laboratori costituiscono il sistema di sanificazione.

Nella sanificazione immediata la frequenza si intende dopo l'uso dell'attrezzo e della superficie o dopo il servizio (gruppo di ore di laboratorio di una stessa classe).

Il piano di sanificazione descrive la procedura, l'addetto e i prodotti da utilizzare. .

Verifica dell'efficacia:

Al termine delle operazioni di sanificazione immediata l'addetto che ha eseguito la sanificazione procede ad una ispezione visiva: le superfici devono risultare pulite senza tracce di sporco e residui di detersivi. Il controllo sulle operazioni svolte dagli allievi è demandato ai docenti e agli assistenti tecnici.

La corretta applicazione delle procedure sarà verificata dal Responsabile dell'Autocontrollo o suo delegato con verifiche ispettive interne (almeno 1 ogni mese) redigendo il relativo rapporto.

In questa prima fase di attuazione del piano non si procederà al prelievo di tamponi e all'analisi microbiologica della superficie delle attrezzature per documentare l'efficacia della procedura in considerazione della tipologia di attività dell'Istituto.

Trattamento della non conformità:

Le superfici e gli utensili che all'ispezione visiva non risultano puliti e senza residui devono essere sottoposti ad un nuovo ciclo di sanificazione.