



IL PORTALE DELLA SICUREZZA A SCUOLA



Informazione dei lavoratori ai sensi dell'art.36 D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

SCHEDA: SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

La somministrazione degli alimenti nelle istituzioni scolastiche avviene normalmente attraverso appalti affidati a soggetti specializzati ai quali si richiede direttamente il rispetto delle norme igienico sanitarie per la preparazione, la conservazione e la distribuzione dei cibi.

In questo caso le autorizzazioni di legge sono rilasciate direttamente alle ditte appaltatrici dei servizi di mensa e/o bar.

Esistono tuttavia alcuni casi in cui il consumo di alimenti avviene in altre circostanze come ad esempio nelle attività di laboratorio didattico, feste, ecc.

Per garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari ed evitare i rischi conseguenti devono essere seguite alcune regole comportamentali:

- La preparazione dei pasti deve avvenire a cura esclusiva del personale esplicitamente addetto a tale scopo nel rispetto delle norme igienico sanitarie, ciò anche per quanto riguarda cibi che necessitano limitata o nulla preparazione (come ad esempio la frutta);
- Le eventuali esperienze di laboratorio potranno avvenire senza particolari prescrizioni igieniche da rispettare quando non è previsto il consumo degli alimenti preparati.
- Nel caso in cui alla preparazione si accompagni anche il consumo si verifica di fatto una attività di somministrazione di alimenti soggetta al rilascio dell'autorizzazione sanitaria.
- A titolo esemplificativo, nel caso di preparazione e successivo consumo degli alimenti, il laboratorio di cucina dovrà possedere i seguenti requisiti: sufficiente aerazione, pavimentazione e rivestimento sino ad altezza di mt 2,00 in materiale facilmente lavabile, frigorifero di adeguate dimensioni per la conservazione delle materie prime o dei prodotti preparati in attesa di consumo, servizio igienico corredato delle necessarie dotazioni (sapone, asciugamano a perdere, rubinetteria possibilmente a comando non manuale), spazio in cui collocare gli indumenti da utilizzare in cucina, piano di cottura e cappa aspirante adeguata e canna fumaria con sbocco all'esterno dell'edificio (nel caso si intenda procedere alla cottura di cibi).
- Qualsiasi attività di somministrazione di alimenti deve adottare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. 155/97 che garantisca che le preparazioni avvengono in modo igienicamente corretto in particolare verificando: che le materie prime siano conservate a temperatura idonee, che i tempi tra il momento della preparazione e quello del consumo siano ridotti o che le preparazioni vengano adeguatamente conservate, che l'igiene dei preparatori sia adeguata.

www.eurotresrl.com/portale.asp