



**CONVITTO NAZIONALE "P. GALLUPPI"
CON ANNESSE SCUOLE INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA I° GRADO e LICEO CLASSICO
CORSO MAZZINI, 51 – 88100 CATANZARO**

Telefono: 0961/741155

CM CZVC01000A – E-mail: czvc01000a@istruzione.it - czvc01000a@pec.istruzione.it

C.F. Convitto 80003060797 - C.F.Scuole annesse 97036480792

www.convittogalluppicz.edu.it

SICUREZZA IN CUCINA

OGGETTO

Indicazioni riguardanti la corretta gestione delle operazioni In cucina

SCOPO

Prevenzione dei rischi connessi alle attività in cucina

CAMPO DI APPLICAZIONE la presente procedura deve essere applicata da tutto il personale che opera in cucina ed ambienti ed attività annesse.

RESPONSABILITA' tutti i lavoratori che operano in cucina, oggetto della presente procedura, sono responsabili della sua corretta applicazione.

Il preposto di settore, Capo Cuoco, verifica giornalmente la corretta applicazione. Il Responsabile del Servizio effettua almeno due volte l'anno, il controllo dell'applicabilità della presente procedura, apportando eventualmente tutte le modifiche del caso. I componenti del Servizio di Prevenzione e Protezione effettuano opera di vigilanza rispetto alla corretta applicazione delle disposizioni impartite con la presente procedura.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

D.Lsg. 81/2008 e ss.m.ii

DEFINIZIONI E TERMINI

Stoviglie: Insieme dei piatti, delle tazze, dei recipienti e dei contenitori vari che si usano in cucina e per servire le vivande in tavola;

Attrezzature ed Arredi da cucina: Insieme dei dispositivi e degli arredi presenti ed utilizzati in cucina;

Postazione di lavoro: Ogni luogo utilizzato dal lavoratore per svolgere l'attività di cucina e quanto ad essa connessa;

Lavoratore: chi opera nella postazione di lavoro per come sopra definita;

MODALITA' OPERATIVE



CONVITTO NAZIONALE "P. GALLUPPI"
CON ANNESSE SCUOLE INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA 1° GRADO e LICEO CLASSICO
CORSO MAZZINI, 51 – 88100 CATANZARO

Telefono: 0961/741155

CM CZVC01000A – E-mail: czvc01000a@istruzione.it - czvc01000a@pec.istruzione.it

C.F. Convitto 80003060797 - C.F.Scuole annesse 97036480792

www.convittogalluppicz.edu.it

1. Conoscere il luogo di lavoro:

è fondamentale che il lavoratore sappia muoversi agevolmente in cucina, dispensa, cella frigorifera, ect.. Fin dal primo giorno di lavoro è quindi consigliabile che venga accompagnato ad effettuare un **sopralluogo** in tutti i locali dove svolgerà la sua attività e che gli siano indicati:

- i numeri di emergenza;
- i nominativi degli addetti alle emergenze;
- le vie di fuga;
- la posizione della valvola generale del gas e delle valvole del gas delle varie apparecchiature (forni, frigoriferi, etc.);
- la posizione dell'interruttore elettrico generale ed eventualmente dell'interruttore elettrico dei singoli locali (cucina, lavanderia, etc.).

2. conoscere le procedure di lavoro:

al lavoratore devono essere consegnate in forma comprensibile e più possibile breve per una facile memorizzazione:

- le modalità di utilizzo delle attrezzature e dei macchinari, per entrambi si consiglia comunque una fase di **addestramento**;
- le istruzioni operative e di sicurezza dovranno essere esposte di fronte alle varie attrezzature utilizzate in cucina;
- le modalità di utilizzo dei prodotti chimici presenti;
- le procedure per lavorare in sicurezza.



CONVITTO NAZIONALE "P. GALLUPPI"
CON ANNESSE SCUOLE INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA I° GRADO e LICEO CLASSICO
CORSO MAZZINI, 51 – 88100 CATANZARO

Telefono: 0961/741155

CM CZVC01000A – E-mail: czvc01000a@istruzione.it - czvc01000a@pec.istruzione.it

C.F. Convitto 80003060797 - C.F.Scuole annesse 97036480792

www.convittogalluppicz.edu.it

3. utilizzare le macchine ed attrezzature solo per gli usi per i quali sono state concepite, tenerle pulite ed in ordine e far effettuare le manutenzioni periodiche;
4. utilizzare le macchine solo se si è sicuri di saperlo fare correttamente;
5. non avvicinare mai le mani alla lama ed alle parti in movimento;
6. mantenere le aree di lavoro sempre pulite, eliminando prima possibile grasso, olio, rifiuti e acqua sui pavimenti;
7. utilizzare, per le operazioni in cui è previsto, sempre i D.P.I. a disposizione (guanti antitaglio, occhiali antispruzzo, ect.);
8. scollegare la presa di una macchina dalla rete di alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione;
9. non usare le macchine con le mani bagnate;
10. controllare regolarmente lo stato dei cavi alimentazione segnalando immediatamente la presenza di danneggiamenti, scintille, ect.;
11. appoggiare i coltelli sempre in modo stabile con la punta rivolta verso l'interno del piano di appoggio evitando i bordi dei ripiani;
12. trasportare i coltelli con la punta rivolta verso il basso;
13. non cercare mai di recuperare un coltello che sta cadendo a terra;
14. non cercare mai di aprire scatole o altri recipienti con un coltello;
15. non lasciare i coltelli nel lavello con altre stoviglie sporche o sul fondo di un cassetto sotto altri utensili in modo che non siano visibili;
16. non usare coltelli con il manico unto poiché potrebbero sfuggire di mano;
17. fare attenzione a non mischiare mai acqua con olio bollente;
18. porre sempre pentole e padelle in modo stabile sul piano di cottura o su altri piani di appoggio;
19. evitare che i manici delle pentole sporgano dai piani di appoggio o dai piani cottura;
20. indossare calzature con la suola di gomma per non scivolare;



CONVITTO NAZIONALE "P. GALLUPPI"
CON ANNESSE SCUOLE INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA I° GRADO e LICEO CLASSICO
CORSO MAZZINI, 51 – 88100 CATANZARO

Telefono: 0961/741155

CM CZVC01000A – E-mail: czvc01000a@istruzione.it - czvc01000a@pec.istruzione.it

C.F. Convitto 80003060797 - C.F.Scuole annesse 97036480792

www.convittogalluppicz.edu.it



**CONVITTO NAZIONALE "P. GALLUPPI"
CON ANNESSE SCUOLE INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA I° GRADO e LICEO CLASSICO
CORSO MAZZINI, 51 – 88100 CATANZARO**

Telefono: 0961/741155

CM CZVC01000A – E-mail: czvc01000a@istruzione.it - czvc01000a@pec.istruzione.it

C.F. Convitto 80003060797 - C.F.Scuole annesse 97036480792

www.convittogalluppicz.edu.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Stefania Cinzia Scozzafava)

IL RSPP (Luigi Quintieri)

Luigi Quintieri

IL RLS
(Anna Maria Potente)

IL PREPOSTO

GLI ADDETTI



**CONVITTO NAZIONALE "P. GALLUPPI"
CON ANNESSE SCUOLE INFANZIA PRIMARIA SECONDARIA I° GRADO e LICEO CLASSICO
CORSO MAZZINI, 51 – 88100 CATANZARO**

Telefono: 0961/741155

CM CZVC01000A – E-mail: czvc01000a@istruzione.it - czvc01000a@pec.istruzione.it

C.F. Convitto 80003060797 - C.F.Scuole annesse 97036480792

www.convittogalluppicz.edu.it