

SALUTE E IGIENE IN CUCINA

Igiene e sicurezza per chi lavora in cucina

Ove necessario, i volontari dovrebbero indossare:

- calzature chiuse con soles antiscivolo
- pantaloni lunghi di materiale non sintetico
- magliette o maglioni con maniche lunghe di materiale non sintetico.



Se i volontari non fossero disposti ad indossare tali indumenti, i loro responsabili devono sincerarsi che il lavoro da essi svolto non li metta a rischio di infortunio.

Liquidi / oggetti caldi

I liquidi caldi possono provocare ustioni e scottature. Per evitare il contatto con liquidi/oggetti caldi:

- Controllare che le maniglie di pentole e padelle non sporgano fuori del ripiano della cucina o dalla stufa.
- Usare guanti e manopole per maneggiare oggetti caldi.
- Per i forni più 'profondi', usare guanti lunghi.
- Quando si sollevano i coperchi di pentole calde, bisogna farlo con l'apertura rivolta in direzione opposta al corpo.
- **Non usare panni bagnati per sollevare i coperchi di pentole calde.**
- Pentole e padelle non devono essere troppo piene.
- Cucchiaini di metallo non devono essere lasciati in pentole e padelle durante la cottura.
- Pentole a pressione e forni a vapore non devono essere aperti durante l'uso.

Gestione del rischio

- Le porte di forni, lavastoviglie e armadietti non vanno lasciate aperte.
- Mai versare acqua su olio caldo.
- Elementi elettrici e fornelli vanno accesi solo quando devono essere usati.
- La lavastoviglie non deve essere aperta mentre è in funzione e non bisogna introdurre le mani mentre è ancora calda.



Prevenzione di scosse elettriche

- Denunciare il danneggiamento di spine, fili o apparecchi elettrici.
- Tenere i fili elettrici lontani dalle apparecchiature in uso.
- Tirare la spina, non il filo.
- Tenere i fili elettrici lontani da fonti di calore, acqua e olio.



Coltelli

- Tenere i coltelli più affilati separati dalle posate e conservarli in un luogo sicuro.
- Lavare i coltelli affilati individualmente e tenerli separati da altri utensili.

- Non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua per lavare i piatti.
- Appena un coltello affilato è pulito ed asciutto, riporlo in modo sicuro.



Altri oggetti taglienti ed acuminati

- Oggetti taglienti ed acuminati, quali lattine e frammenti di vetro vanno riposti in un contenitore solido, quale un bidone dei rifiuti in plastica o metallo.
- Mai premere sui rifiuti con le mani o i piedi.

Incendio

Tutte le cucine devono essere dotate di

- Una coperta antifiama
- Un estintore
- Un rilevatore d'incendio/di fumo in cucina.



Tutti i volontari ed il personale devono essere addestrati su come usare un estintore in modo sicuro.

Prevenzione di scivolate, inciampate e cadute

Se si nota qualcosa che potrebbe provocare scivolate, inciampate o cadute, denunciarlo subito e prendere le misure atte a rettificare la situazione di potenziale pericolo. Alcune delle situazioni di potenziale pericolo comprendono:

- Scarsa illuminazione o luci che non funzionano.
- Pavimenti bagnati e sdruciolevoli.
- Avaria di natura elettrica di stufe e utensili.
- Porte e armadietti lasciati aperti.
- Fili elettrici sul pavimento o che bloccano vie di passaggio.
- Oggetti pesanti sollevati da una sola persona.

Il luogo di lavoro può essere reso sicuro, pulendo immediatamente eventuali liquidi versati sul pavimento. Mettere un cartello di PERICOLO per avvisare gli altri che il pavimento è sdruciolevole.

Se la presa della corrente elettrica è lontana dalla zona in cui si lavora, fissare, magari con del nastro adesivo, i fili elettrici al di sopra di punti di passaggio e ripiani.

Cesti e carrelli vanno riposti vicino ad una parete e lontani da porte, uscite e sentieri.

Igiene

L'intossicazione alimentare è causata dal consumo di cibi contaminati da una grande quantità di batteri. I batteri proliferano molto rapidamente in particolari tipi di cibo (pesci e molluschi, carne, latte, uova e panna), soprattutto fuori del frigorifero.



Igiene personale

- Lavarsi spesso le mani, soprattutto prima della preparazione del cibo e dopo essere andati alla toilette
- Lavarsi le mani in una bacinella a parte
- Usare sapone e acqua tiepida dal rubinetto
- Asciugarsi le mani con un asciugamano monouso



- Indossare indumenti puliti e lavabili
- Fissare con un nastro o coprire i capelli
- Non andare al lavoro se si è malati
- Non mangiare sopra alimenti e superfici per la preparazione del cibo
- Non starnutire o tossire sopra alimenti e superfici per la preparazione del cibo
- Non fumare in zone di preparazione del cibo
- Evitare il contatto non indispensabile con cibi pronti da consumare
- Coprire con materiale impermeabile cerotti e fasciature

Pulizia

- Scrostare le superfici da avanzi di alimenti e grasso
- Usare acqua molto calda e guanti di gomma
- Fare asciugare in modo naturale (se possibile).

Utensili per la pulizia

- Riporre tutti gli utensili per la pulizia lontano dal cibo.
- I panni per pulire fanno propagare rapidamente i microbi. Infatti catturano sporco e cibo, sono solitamente bagnati, tenuti a temperatura ambiente tutto il giorno e utilizzati per una molteplicità di lavori.
- Panni e salviette di carta monouso sono i migliori perché vengono utilizzati una sola volta e poi gettati.
- Dopo avere disinfettato i ripiani, strofinarli con salviette di carta.

Movimentazione di alimenti

- Tenere separati i cibi crudi da quelli cotti.
- Usare tavolette e utensili distinti per cibi crudi e per cibi cotti.
- Invece delle mani, usare pinze e cucchiari.
- Tenere sempre gli alimenti ad alto rischio in frigorifero sotto i 5 gradi di temperatura o sopra i 60 gradi in forno o a bagnomaria.

Microbi

Eliminare i microbi con buone abitudini di pulizia e programmi di controllo degli organismi nocivi.