

PROTOCOLLO GENERALE GESTIONE ATTIVITA'

PRIMA PARTE

“MODALITA' ORGANIZZATIVE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI”

In questo manuale verranno descritte le modalità con cui l'Associazione Onlus Giovanni Danieli organizza e gestisce:

- **L'ACQUISTO DEGLI ALIMENTI**
- **LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**
- **L'IGIENE DEGLI AMBIENTI**
- **LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

a) Acquisto degli alimenti

Gli alimenti vengono acquistati nei punti di vendita al minuto (supermercati) e occasionalmente all'ingrosso.

Il personale che si occupa degli acquisti è tenuto a **controllare** al momento stesso dell'acquisto **la data di scadenza** dei prodotti, verificando che la durata sia adeguata ai tempi di uso del prodotto previsti dal prospetto di menù della comunità. Se si tratta di frutta e verdura o frutta fresca, pertanto si deve controllare a vista il buono stato della merce.

b) Conservazione degli alimenti

Per quanto riguarda la conservazione degli alimenti, è necessario osservare le seguenti regole:

- **Gli alimenti e i prodotti** destinati all'alimentazione, anche se sigillati, devono essere **conservati** negli appositi scaffali o, se deperibili e se indicato sulla modalità di conservazione dei prodotti, in frigorifero o in congelatore;
- gli **alimenti non** possono essere conservati **sui pavimenti**;
- il personale addetto deve **controllare la data di scadenza dei prodotti**. Se i prodotti risultano scaduti, devono essere immediatamente eliminati e deve essere avvisato il responsabile (RSPP).

c) Igiene degli alimenti

Il personale addetto deve sempre verificare che gli **ambienti di conservazione** siano **puliti e adeguati** all'uso previsti, osservando le seguenti regole:

- **evitare il deposito di polvere**, lavando accuratamente i pavimenti e i piani di lavoro;
- i **recipienti per i rifiuti organici** devono essere di apposito coperchio;



Associazione
Giovanni Danieli

Associazione Onlus Giovanni Danieli

Via Zara, 35 – 35134 Padova

Partita Iva **04039480282**

www.associazionedanieli.it

contatti: coordinamentodanieli@gmail.com

segreteriaidanieli@gmail.com

Tel. 049.618081 (ufficio)

Cell. 337.1443641 (Coordinatore)

- **macchinari, attrezzature, stoviglie e pentolame** devono essere accuratamente lavati dopo ogni uso;
- **stoviglie e pentolame**, quando non in uso, devono essere riposti in cassetti o armadi; è buona norma riporre i bicchieri capovolti su di un panno pulito per evitare il deposito di polvere;

d) Igiene delle persone addette alla preparazione dei pasti

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve osservare le seguenti regole:

- è **vietato lavorare a piedi scalzi o a torso nudo**;
- prima dell'inizio della preparazione dei pasti, e comunque frequentemente nell'arco della giornata, si devono **lavare le mani** con molta accuratezza; questa operazione va eseguita anche nel passaggio tra diversi tipi di lavorazione dello stesso prodotto (ad esempio tra la pulizia del pesce e la preparazione dello stesso) e nel passaggio di lavorazione tra un prodotto all'altro, in particolare nella lavorazione di verdure crude, funghi, frutta, carne, pesce, pollame e uova;
- **togliere anelli, bracciali e orologi** prima della lavorazione degli alimenti, in quanto non permettono una accurata pulizia delle mani;
- per l'**asciugatura delle superfici**, utilizzare preferibilmente l'apposita **carta assorbente, o canovacci** differenti da quelli usati per le mani durante la lavorazione degli alimenti;

e) Preparazione dei pasti

Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve osservare le seguenti regole:

- prima di iniziare la preparazione e la manipolazione dei pasti, verificare di avere a disposizione tutte le **attrezzature**, controllando che siano **pulite**; si devono sciacquare le stoviglie e il pentolame nel caso siano stati esposti all'aria;
- i **prodotto deperibili** conservati in frigorifero devono essere tolti dallo stesso il più tardi possibile, e nel caso vadano riposti, si devono tenere fuori dal frigorifero solo il tempo strettamente indispensabile;
- qualora un **alimento cada** accidentalmente a terra o venga a contatto con elementi o attrezzature sporche, **deve essere gettato** nell'apposito contenitore per rifiuti;
- qualora il personale addetto noti una **contaminazione o il deperimento** di un alimento, deve interrompere la lavorazione, **gettare la merce** avariata nell'apposito contenitore per rifiuti e avvertire il responsabile (RSPP);
- nel caso di sudorazione, si devono prendere accorgimenti tali da **evitare** assolutamente che il **sudore** venga a **contatto con gli alimenti**;
- è assolutamente **vietato fumare** nei luoghi di conservazione e di preparazione degli alimenti.

SECONDA PARTE

“MODALITA' ORGANIZZATIVE PER LA PULIZIA GIORNALIERA DEGLI AMBIENTI”

In questo manuale verranno descritte le modalità con cui l' "Associazione Onlus Giovanni Danieli" organizza e gestisce la pulizia giornaliera degli ambienti.

Data la natura di casa famiglia dell'appartamento (delle diverse comunità), le pulizie vengono svolte in parte, come metodo del sistema educativo, dai minori ospiti della comunità, in particolare per quanto attiene agli spazi personali (camere da letto) e al mantenimento dello stato di pulizia degli ambienti comuni, mentre per **le pulizie di fondo delle diverse case** il servizio è svolto giornalmente dal **PERSONALE AUSILIARIO** secondo un mansionario definito (vedi scheda).

I prodotti usati per la pulizia e la detersione sono i prodotti di uso comune, acquistati nei punti vendita al minuto (supermercati). **I prodotti per la pulizia della casa**, per l'igiene del wc, per la detersione dei metalli etc possono risultare **molto pericolosi**.

Dati i rischi e la pericolosità di tali prodotti, il personale operatore dovrà osservare scrupolosamente le seguenti norme:

- **Ogni prodotto chimico** deve essere ben **conosciuto** dal consumatore;
- L'**acquisto** deve essere fatto solo quando il prodotto è **necessario** (evitare inutili scorte che possono dare problemi per una conservazione sicura);
- **Attenersi scrupolosamente alle istruzioni** fornite dalla casa produttrice sia per quanto riguarda le dosi che per le modalità di impiego;
- **Il luogo di conservazione** deve essere fuori dalla portata dei RAGAZZI e, se il prodotto è tossico, **chiuso a chiave**. Possibilmente prodotti analoghi devono essere riposti insieme (veleni con veleni, infiammabili con infiammabili, ecc.) in modo da ridurre eventuali errori nel prelievo del prodotto e nel successivo uso corretto;
- **Ogni sostanza deve essere conservata nella sua confezione originale**: è pericolosissimo travasare sostanze tossiche in altri contenitori, non identificabili; evitare per quanto possibile l'operazione, e **se** si rende proprio necessario un travaso **aggiungere SEMPRE un' ETICHETTA** di riconoscimento col nome della sostanza;
- Preferire **contenitori dotati di tappo di sicurezza** a prova di ragazzo;
- Importante l'adeguato **smaltimento delle sostanze pericolose** che non vanno gettate nella spazzatura ordinaria;

Nella tabella che segue, sono segnalati i comuni lavori di pulizia degli ambienti che sono svolti in comunità, le persone addette alle relative pulizie e la frequenza con cui vengono svolti tali lavori.

Prospetto delle pulizie degli ambienti

Aspirazione polvere pavimenti	operatori	Ogni giorno
Rimozione polvere oggetti e arredamento	operatori	Ogni giorno
Lavaggio pavimenti	Operatori	Ogni giorno
Lavaggio tende	operatori	1 g / mese
Lavaggio finestre	operatori	1 g / settimana
Pulizia bagni (pavimento e sanitari)	operatori	Ogni giorno
Riordino stanze	utenti	Ogni giorno
Riordino stanze	operatori	2 gg / settimana
Pulizia cucina	operatori	Sempre dopo l'uso
Lavaggio stoviglie, pentolame	operatori	Sempre dopo l'uso
Lavaggio indumenti	operatori	Ogni giorno
Battitura tappeti	operatori	Ogni giorno
Polvere e ragnatele sui muri	operatori	1 g / settimana

Padova 16/01/2024

Il Datore di Lavoro
Maurizio Edoardo Ronchi