



# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Villa Dolfin - Via Valsugana, 74 - Villarazzo  
31033 Castelfranco Veneto (TV)  
Tel.: 0423/721661 - Fax: 0423/494414

Sito internet: [www.ipsseoamaffioli.edu.it](http://www.ipsseoamaffioli.edu.it)  
Cod. Fisc.: 81003990264 – Cod. fatt. elettr.: UFXM49  
Cod. Mecc. Ist.: TVRH01000N – Serale TVRH010503

PEC: [tvrh01000n@pec.istruzione.it](mailto:tvrh01000n@pec.istruzione.it)  
E-mail M.I.: [tvrh01000n@istruzione.it](mailto:tvrh01000n@istruzione.it)  
E-mail: [posta@ipsseoamaffioli.it](mailto:posta@ipsseoamaffioli.it)

## SEDE ASSOCIATA DI MONTEBELLUNA

c/o Centro Parrocchiale Monsignor Angelo Martini  
Piazza Monsignor Furlan, 2 - 31044 Montebelluna (TV)  
Tel.: 0423/544165 - [sede.montebelluna@ipsseoamaffioli.it](mailto:sede.montebelluna@ipsseoamaffioli.it)



Istituto aderente a Association  
Européenne des Ecoles d'Hôtellerie  
et de Tourisme

## SEDE ASSOCIATA DI PIEVE DEL GRAPPA

Via Cardinal Pietro Maffi, 2/A - 31017 Pieve del Grappa (TV)  
Tel.: 0423/539107 - [sede.pieve@ipsseoamaffioli.it](mailto:sede.pieve@ipsseoamaffioli.it)

## REGOLAMENTO LABORATORI

Gli studenti e il personale sono tenuti a conoscere nei dettagli il piano annuale HACCP pubblicato sul sito dell'Istituto e periodicamente revisionato da apposita commissione e le regole generali sulla sicurezza presenti nei vari manuali pubblicati sul sito della scuola. Sono inoltre previsti **corsi specifici** riguardo la sicurezza ai sensi del D.lgs 81/2008 sia per gli studenti che per il personale che vanno obbligatoriamente frequentati.

### INDICAZIONI ESSENZIALI PER L'IGIENE DEL LAVORO NEL LABORATORIO DI CUCINA

1. Mantenere rigorosamente separato il "percorso sporco" dal "percorso pulito" per evitare il rischio di contaminazione.
2. Gli alimenti devono essere riposti nei frigoriferi in maniera ordinata, dividendo i cibi per tipologie. Non si deve creare commistione tra cibi cotti e cibi crudi, tutti i recipienti devono essere coperti con pellicola per alimenti e deve essere indicato il contenuto e la data di produzione (o di scadenza).
3. I saponi e le eventuali sostanze tossiche devono essere conservati in uno spazio apposito, lontano dai generi alimentari.
4. Non utilizzare i recipienti di cottura per le conservazioni: preferire le bacinelle di acciaio, vetro e plastica.
5. Pulire immediatamente il posto di lavoro appena terminata la preparazione in corso. Non appoggiare i recipienti di cottura sui taglieri. Utilizzare i taglieri in base alla loro diversa colorazione (ortaggi, frutta, carne, pesce, pane ecc.).
6. Lavare accuratamente ortaggi e verdure. Lasciare il meno possibile gli alimenti da preparare o gli alimenti cotti alle temperature comprese tra + 10°C e +65°C. Mantenere carni, pesci e latticini fuori dal frigo il tempo strettamente necessario alla lavorazione.
7. Pulire i coperchi delle scatole contenenti gli alimenti conservati prima della loro apertura. Lavare e asciugare con cura gli utensili, quindi riporli in modo ordinato. Pulire i piani di lavoro, quindi procedere alla disinfezione. Non sedersi sui piani di lavoro.
8. Deve essere presa qualsiasi precauzione che possa prevenire una possibile contaminazione degli alimenti.
9. Attenersi alle disposizioni per lo smaltimento dei rifiuti: secco, umido, plastica, vetro.

#### Norme di antinfortunistica

1. I coltelli e gli eventuali altri corpi taglienti non devono essere lasciati nei lavandini, ma lavati immediatamente da chi li ha utilizzati.
2. Camminando con un coltello in mano, tenere sempre la punta rivolta verso il basso.
3. Non correre in cucina. Per prendere un oggetto caldo, usare lo strumento apposito.
4. Prima di pulire qualsiasi attrezzature elettrica, staccare l'interruttore o il flusso di corrente. Non bagnare i cavi della corrente elettrica e le parti elettriche dei macchinari.
5. Non schiacciare e non stratonare cavi di alimentazione.
6. Prestare particolare attenzione alla pulizia di attrezzature taglieri o pentole calde, per evitare possibili infortuni. Nel caso di caduta accidentale sul pavimento di olio (o di altro sostanze che possano render il pavimento scivoloso) asciugare e coprire la parte con sale fino.
7. Non eludere i sistemi di sicurezza dei macchinari elettrici. Farsi spiegare il corretto uso delle attrezzature che non si conoscono.
8. Non lasciare sporgere i manici delle casseruole dal piano di lavoro o cottura.
9. Non sistemare i recipienti contenenti liquidi sui piani alti in quanto chi non ne conosce il contenuto può rovesciarseli addosso, con il rischio di ustionarsi qualora il liquido fosse caldo.
10. Evitare di spostare carichi di peso eccessivo. Nel caso in cui si debbano spostare pentole e utensili bollenti,

avvisare i colleghi affinché prestino la dovuta attenzione.

11. Controllare la posizione degli estintori e la corretta via di fuga da utilizzare, come segnalato sulla piantina presente nei locali.
12. Indossare sempre calzature antiscivolo.

---

## INDICAZIONI ESSENZIALI PER LA SICUREZZA NEL LABORATORIO DI CHIMICA E BIOLOGIA

Per ridurre la probabilità di infortuni ed incidenti, è di fondamentale importanza nei laboratori chimici conservare il massimo ordine e la più scrupolosa pulizia dei banchi di lavoro, pavimenti, scaffali, uscite, spazi adiacenti a scale, mezzi antincendio, comandi elettrici, ecc..

Al termine della lezione i banchi di lavoro e le cappe devono essere lasciati liberi e sgombri da ogni vetreria e puliti, i reagenti immessi nei posti a loro destinati, tutti i rubinetti del gas e dell'acqua chiusi, i stereoscopi e i microscopi risistemati e puliti.

I camici bianchi vanno indossati in laboratorio tenendoli separati dal normale abbigliamento e cambiati all'occorrenza.

Nei laboratori di chimica e di biologia non è consentito fumare, consumare cibi e bevande.

I docenti delle singole classi che usufruiscono dei laboratori di chimica e di biologia devono curare l'addestramento degli alunni per la sicurezza.

- È proibito pipettare a bocca. Devono essere presenti mezzi e strumenti per circoscrivere, raccogliere e neutralizzare eventuali spandimenti.
- Non vi devono essere becchi Bunsen accesi durante la manipolazione di solventi infiammabili nelle vicinanze.
- Tutti i contenitori e recipienti di sostanze pericolose devono essere adeguatamente etichettati con contrassegni di pericolo che non devono mai essere rimossi.
- Le sostanze infiammabili non richieste per l'uso immediato non devono essere tenute sul banco di lavoro, ma devono essere chiuse in recipienti e sistemati nelle apposite scaffalature chiuse di sicurezza.
- Deve essere formata una lista aggiornata di tutte le sostanze presenti in deposito e nei laboratori, con l'indicazione dell'ubicazione e delle quantità. Le sostanze pericolose devono essere accompagnate dalla scheda di sicurezza.
- La vetreria rotta va posta in un apposito contenitore sicuro per lo smaltimento.
- Non è consentito scaricare nei lavandini qualsiasi sostanza infiammabile, ma trasferirla negli appositi contenitori di sicurezza.
- L'alunno deve essere informato sul tipo di esperienza che si effettuerà in laboratorio nonché dei rischi inerenti.
- Non si devono eseguire esperimenti senza l'autorizzazione dell'insegnante.
- Non è consentito correre nei laboratori e aprire e chiudere porte violentemente.
- L'etichetta di un reagente va sempre letta prima del suo utilizzo.

### È obbligatorio:

- Prelevare i reagenti solidi con spatole o cucchiaini senza toccare mai prodotti chimici con le mani.
- Prelevare i prodotti liquidi con il contagocce oppure con pipette munite di aspiratore.
- Mantenere sempre pulito e ordinato il piano di lavoro.
- Usare possibilmente acidi e basi diluiti.
- Eseguire le soluzioni degli acidi versando lentamente l'acido all'acqua; non aggiungere mai l'acqua all'acido.
- Evitare di avvicinare sostanze infiammabili, quali alcol, solfuro di carbonio e acetone alla fiamma.
- Prestare la massima attenzione quando si usa la fiamma del Bunsen: evitare di rivolgere l'apertura della provetta verso il proprio viso o di quello altrui e usare le apposite pinze.
- Operare sotto cappa con prodotti che emettono vapori tossici.
- Lasciare sempre raffreddare bene i vetri caldi.
- Riferire subito al docente anche di piccoli incidenti affinché si possano prendere adeguati provvedimenti.