

## **NEWSLETTER PERIODICA 02/2023**

*Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene alimentare e privacy*

### **SOMMARIO**

<b>1</b>	<b>SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO.....</b>	<b>2</b>
1.1	Porte tagliafuoco: cosa sono e perché non vanno sottovalutate.....	2
<b>2</b>	<b>IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP.....</b>	<b>3</b>
2.1	Regole di igiene per la ristorazione scolastica.....	3

## 1 SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

### 1.1 Porte tagliafuoco: cosa sono e perché non vanno sottovalutate



Le porte tagliafuoco sono un sistema di sicurezza importante per proteggere ambienti in cui il diffondersi delle fiamme potrebbe creare ingenti danni alle persone e ad altri beni presenti.

Sono quindi realizzate con appositi materiali in grado di contenere il calore delle fiamme e tagliare letteralmente l'incendio.

Le porte tagliafuoco vengono anche chiamate con la **sigla REI** che indica i 3 parametri fondamentali per valutare la classe di resistenza al fuoco di un elemento costruttivo:

- **R** (resistenza meccanica)
- **E** (ermeticità)
- **I** (isolamento termico)

In aggiunta a questa etichetta, le porte tagliafuoco vengono classificate in base alla loro **capacità di resistere al fuoco nel tempo**, espressa in minuti. Quelle più diffuse sono le **REI 60** e le **REI 120**, in grado di resistere rispettivamente per un'ora e per due ore.

#### Come funzionano le porte tagliafuoco?

Quando si scatena un incendio, l'avanzata delle fiamme viene bloccata dalla porta tagliafuoco. In questo modo, l'incendio continua ad essere alimentato dall'ossigeno presente nell'ambiente, ma quando questo termina, l'incendio si spegne autonomamente.

Lo **scopo della porta tagliafuoco** è, in altre parole, togliere l'alimentazione al fuoco, evitando che le fiamme possano diffondersi in altri ambienti ricchi di ossigeno.

Inoltre, le porte tagliafuoco, oltre a bloccare la diffusione delle fiamme e del fumo tra i compartimenti di un edificio o agli edifici limitrofi:

- assicurano un'uscita sicura di tutti coloro che occupano l'edificio;

- permettono ai soccorsi di agire in sicurezza;
- proteggono i beni materiali negli ambienti in cui il diffondersi delle fiamme potrebbe creare ingenti danni.

### **Manutenzione porte tagliafuoco**

Indipendentemente dalla porta tagliafuoco utilizzata, è importante mantenere un'adeguata manutenzione per garantire la sicurezza e l'efficacia della porta nel tempo. Guarnizioni, serrature, chiavistelli, cerniere, devono essere controllati periodicamente poiché sono soggetti ad usura nel tempo e riducono di conseguenza l'efficacia delle porte.

La periodicità della manutenzione delle porte tagliafuoco deve essere **almeno semestrale**.

## **2 IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP**

### **2.1 Regole di igiene per la ristorazione scolastica**



Chi lavora nella ristorazione deve fare continuamente attenzione all'igiene personale, ad un contatto corretto con gli alimenti e alla pulizia sul posto di lavoro.

Le pietanze non devono assolutamente presentare alcun rischio per la salute né difetti dal punto di vista qualitativo.

Riportiamo pertanto di seguito alcune utili informazioni sugli aspetti da tenere in considerazione nella pratica quotidiana di preparazione dei pasti:

- **Tenere pulita la propria persona**

Sulla pelle, soprattutto sul cuoio capelluto, vivono moltissimi microorganismi. Lavandosi si impedisce loro di moltiplicarsi. Per questo l'igiene personale è così importante. Lavandosi regolarmente i capelli si elimina dal cuoio capelluto la forfora che funge da nutrimento per i microorganismi;

- **Tenere le unghie delle mani pulite, tagliate corte e senza smalto**

I microorganismi si annidano soprattutto sotto le unghie delle mani. Per questo si devono tagliare le unghie il più corto possibile. Poiché non si può vedere lo sporco sotto lo smalto e questo può anche sfaldarsi; quando si lavora in cucina è assolutamente vietato.

- **Netta separazione tra abbigliamento privato e da lavoro**

I microorganismi possono entrare in cucina trasportati dai vostri abiti privati. Pertanto è d'obbligo indossare un abbigliamento da lavoro adeguato e pulito. Gli abiti da lavoro vanno conservati in apposito armadietto a doppio scomparto separati da quelli privati.

- **Utilizzare abiti e canovacci puliti ogni giorno**

Sui vestiti da lavoro e sui canovacci si accumulano microorganismi che possono contaminare gli alimenti. Pertanto bisogna cambiare gli abiti da lavoro e i canovacci utilizzati in cucina tutti i giorni. I tessuti devono essere chiari e resistenti alle alte temperature.

- **In cucina indossare sempre un copricapo**

Di tanto in tanto il cuoio capelluto si sfalda. Inoltre ogni giorno tutti noi perdiamo capelli. La forfora e i capelli negli alimenti sono disgustosi e non igienici perché estremamente popolati da microorganismi. Al lavoro pertanto indossate sempre un copricapo. I capelli lunghi vanno raccolti.

- **Prima di iniziare il lavoro: togliersi anelli, braccialetti e orologio**

Sotto gli anelli e l'orologio da polso sudando si raccoglie umidità che favorisce il moltiplicarsi dei batteri. Gli anelli e gli altri gioielli, inoltre, impediscono una pulizia accurata delle mani e degli avambracci. Prima di iniziare il lavoro quindi toglietevi i gioielli. Durante il lavoro non vanno indossati neanche orecchini e collane.

- **Pulire e disinfettare accuratamente le mani con regolarità**

Le mani entrano ovunque in contatto con agenti patogeni. Lavarsi bene le mani con sapone e acqua calda e asciugarle con asciugamani monouso ne previene la trasmissione agli alimenti. Lavatevi sempre le mani utilizzando l'apposito lavandino. È assolutamente vietato utilizzare i lavelli in cui vengono puliti gli alimenti o le stoviglie per lavarsi le mani. Lavatevi bene le mani prima di iniziare il lavoro, dopo ogni pausa e sempre tra una fase e l'altra del lavoro. Dopo aver manipolato cibi crudi, soprattutto carne, pollame e uova, e dopo l'utilizzo dei servizi igienici, le mani oltre ad essere lavate andrebbero anche disinfettate.

- **Non tossire o starnutire sugli alimenti**

Anche le persone sane all'interno del naso e della faringe sono portatrici di batteri che potrebbero contaminare gli alimenti. Per impedire a questi batteri e agli eventuali virus di finire nei cibi veicolati da piccole goccioline, giratevi sempre lontani dagli alimenti quando dovete tossire o starnutire. Tossite nell'incavo del braccio e utilizzate sempre un fazzoletto di carta per la pulizia del naso. Gettate via il fazzoletto dopo l'uso, lavatevi bene le mani e disinfettatele.

- **Proteggere le ferite aperte con presidi medici resistenti all'acqua**

In nessun caso le ferite aperte devono entrare in contatto con gli alimenti perché potrebbero veicolare batteri che contaminano i cibi. Vanno pertanto coperte con un cerotto resistente all'acqua, una fasciatura pulita, un ditale di gomma o un guanto di gomma. Si consiglia, inoltre, di utilizzare materiali il più possibile colorati in quanto più facili da riconoscere in caso di smarrimento.

- **Avvisare immediatamente i propri responsabili in caso di episodi ripetuti di diarrea e vomito**

Le persone che soffrono di una malattia trasmissibile tramite gli alimenti o che manifestano sintomi che fanno pensare a patologie trasmissibili non devono assolutamente manipolare gli alimenti né entrare in cucina se sussiste la possibilità di una trasmissione degli agenti patogeni. In particolare, ad esempio, in caso di diarrea, ma anche in caso di ferite purulente o tosse e raffreddore forti, il pericolo che gli agenti patogeni si diffondano tramite gli alimenti è molto alto anche se si rispettano le buone regole di igiene.