

ALLEGATO AL DVR

GESTIONE ATTREZZATURE E SICUREZZA NEI LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA

Sede: "Frisi Olmo"

Anno scolastico: 2025/2026

1. PREMESSA E INQUADRAMENTO NORMATIVO

Il presente allegato integra il **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** ai sensi del **D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.**, con particolare riferimento al **Titolo III – Uso delle attrezzature di lavoro**, e alle *Linee guida per la sicurezza nei laboratori di enogastronomia e nei servizi di ristorazione*.

L'obiettivo del documento è quello di garantire l'uso sicuro delle attrezzature e degli impianti presenti nei laboratori di cucina, pasticceria e sala-bar, tutelando la salute e la sicurezza di studenti, docenti e personale tecnico.

Riferimenti normativi principali:

- D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
 - Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011 sulla formazione in materia di sicurezza
 - UNI EN 1672-2:2009 – *Macchine per l'industria alimentare – Requisiti di igiene e sicurezza*
 - UNI EN ISO 12100:2010 – *Sicurezza del macchinario – Principi generali di progettazione e valutazione del rischio*
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 – *Igiene dei prodotti alimentari (HACCP)*
-

2. ELENCO ATTREZZATURE E SCHEDE DI SICUREZZA

AFFETTATRICI

Affettatrici – Modelli: Palladio 350 / Sirman / Robot Coupe / NOAW SRL

- **Rischi principali:** taglio, intrappolamento, elettrico, ergonomico
 - **DPI obbligatori:**
 - Guanti antitaglio certificati
 - Calzature antinfortunistiche
 - Guanti di protezione per la pulizia
 - **Norme di sicurezza:**
 - Utilizzo solo da parte di personale addestrato
 - Protezione lama sempre in posizione
 - Pulizia solo a macchina spenta e scollegata
 - Controllo periodico dei dispositivi di blocco e della lama
 - **Manutenzione:** controllo semestrale e registrazione nel registro manutenzioni
-

IMPASTATRICI E MISCELATORI

Impastatrici – Electrolux Professional / Amtec / Quartetto MC Professional

- **Rischi principali:** intrappolamento, meccanico, elettrico
 - **DPI obbligatori:** guanti di protezione, abbigliamento aderente, calzature antinfortunistiche
 - **Norme di sicurezza:**
 - Non rimuovere mai protezioni o griglie durante l'uso
 - Carico e scarico solo a macchina ferma
 - Verifica blocco di sicurezza prima dell'avvio
 - Pulizia con strumenti non metallici e prodotti idonei
-

FORNI E COTTORI

Forni – UNOX (XEDC-10EV, XEBPC-12EU-B, BAKER) / Electrolux Air-O-Steam

- **Rischi principali:** ustioni, termico, elettrico, pressione vapore
 - **DPI obbligatori:** guanti termoresistenti, protezione visiva, calzature antinfortunistiche
 - **Norme di sicurezza:**
 - Aprire porte e sportelli con cautela
 - Attendere lo scarico del vapore prima di aprire
 - Utilizzare teglie e supporti in buono stato
 - Pulizia solo a forno freddo e scollegato
 - Controllo periodico di guarnizioni, termostati e dispositivi di sicurezza
-

ATTREZZATURE PER LA PASTICCERIA

Sfogliatrice – KMP SRL / Planetarie / Frullatori professionali

- **Rischi principali:** schiacciamento, intrappolamento, meccanico, elettrico
 - **DPI obbligatori:** guanti di protezione, occhiali di sicurezza, abbigliamento aderente
 - **Norme di sicurezza:**
 - Utilizzo esclusivo da parte di personale addestrato
 - Blocco di emergenza accessibile e funzionante
 - Pulizia accurata dopo ogni uso
 - Vietato introdurre le mani nella zona di lavoro con macchina in moto
-

ATTREZZATURE DI COTTURA E RISCALDAMENTO

Microonde – Panasonic NE-1037 / Piastre / Friggitrici / Cuocipasta

- **Rischi principali:** elettrico, termico, radiazioni, schizzi d'olio
- **DPI obbligatori:** guanti termoresistenti, grembiule ignifugo
- **Norme di sicurezza:**

- Controllare sempre la tenuta delle porte
 - Utilizzare contenitori idonei e privi di parti metalliche
 - Pulizia quotidiana per evitare residui combustibili
 - Interventi tecnici solo da personale qualificato
-

ATTREZZATURE DI CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Celle frigorifere – Coldline / Comenda / Imperial Restaurant

- **Rischi principali:** termico (freddo), scivolamento, ergonomico
- **DPI obbligatori:** guanti criogenici, calzature antiscivolo
- **Norme di sicurezza:**
 - Mantenere liberi gli spazi interni
 - Non sostare all'interno delle celle con porta chiusa
 - Verifica periodica dei sistemi di chiusura e allarme
 - Manutenzione annuale impianti refrigeranti

Macchine lava-pavimenti – IMX

- **Rischi principali:** elettrico, chimico, scivolamento
 - **DPI obbligatori:** guanti chimici, calzature antiscivolo, protezione occhi
 - **Norme di sicurezza:**
 - Segnalare l'area bagnata con cartelli di avviso
 - Utilizzare detergenti secondo le schede di sicurezza (SDS)
 - Pulizia e rimessaggio in area ventilata e asciutta
-

3. PROCEDURE GENERALI DI SICUREZZA

FORMAZIONE E INFORMAZIONE

- Formazione specifica sull'uso delle attrezzature da cucina e pasticceria
- Addestramento pratico supervisionato dal docente o dal tecnico di laboratorio
- Aggiornamento annuale e in caso di introduzione di nuove macchine
- Registrazione delle formazioni e delle abilitazioni nel registro dedicato

IGIENE E PREVENZIONE CONTAMINAZIONI

- Lavaggio mani obbligatorio prima e dopo l'uso delle attrezzature
- Utilizzo di grembiuli e copricapi puliti
- Divieto di uso promiscuo di coltelli e utensili tra cibi crudi e cotti
- Pulizia giornaliera di piani di lavoro e attrezzature secondo protocollo HACCP

MANUTENZIONE PROGRAMMATA

- **Controllo giornaliero:** stato generale, pulizia, funzionamento protezioni
- **Verifica mensile:** usura componenti, integrità cavi elettrici

- **Manutenzione annuale:** a cura di tecnico qualificato, con registrazione interventi

GESTIONE DELLE EMERGENZE

- Conoscere la posizione degli interruttori generali e dei pulsanti di emergenza
 - Tenere sempre accessibili estintori, cassette di pronto soccorso e uscite di sicurezza
 - Applicare le procedure di primo soccorso per tagli, ustioni, folgorazioni o inalazioni
 - Segnalare immediatamente ogni incidente o quasi infortunio
-

Documento redatto in conformità al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e al Reg. CE 852/2004 (HACCP)

Data di redazione: _____

Responsabile DVR: _____

RSPP: _____

4. MODULO DI PRESA VISIONE E FORMAZIONE

Il/La sottoscritto/a _____

Qualifica: _____

Dichiara di aver ricevuto formazione specifica sulle attrezzature del laboratorio di enogastronomia e di:

- conoscere i rischi specifici associati a ciascuna macchina;
- utilizzare correttamente i **DPI** indicati;
- seguire le **procedure operative di sicurezza e igiene alimentare**;
- conoscere le **procedure di emergenza**;
- segnalare tempestivamente guasti o anomalie.

Data: _____

Firma: _____

per il **Dirigente Scolastico**
