

Informazione dei lavoratori ai sensi dell'art.36 D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

SCHEDA: SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

Esistono alcuni casi in cui il consumo di alimenti avviene in particolari circostanze come ad esempio nelle attività di laboratorio didattico, feste, ecc.



Per garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari ed evitare i rischi conseguenti devono essere seguite alcune regole comportamentali:

- La preparazione dei pasti deve avvenire a cura esclusiva del personale esplicitamente addetto a tale scopo nel rispetto delle norme igienico sanitarie, ciò anche per quanto riguarda cibi che necessitano limitata o nulla preparazione (come ad esempio la frutta);
- Le eventuali esperienze di laboratorio potranno avvenire senza particolari prescrizioni igieniche da rispettare quando non è previsto il consumo degli alimenti preparati.
- Nel caso in cui alla preparazione si accompagni anche il consumo si verifica di fatto una attività di somministrazione di alimenti soggetta al rilascio dell'autorizzazione sanitaria.
- Qualsiasi attività di somministrazione di alimenti deve adottare il piano di autocontrollo previsto dal D.Lgs. 155/97 che garantisca che le preparazioni avvengano in modo igienicamente corretto in particolare verificando: che le materie prime siano conservate a temperatura idonee, che i tempi tra il momento della preparazione e quello del consumo siano ridotti o che le preparazioni vengano adeguatamente conservate, che l'igiene dei preparatori sia adeguata.