



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



CIRCOLARE INTERNA N.02/2026

I.I.S. "I. E V. FLORIO" - ERICE
Prot. 0017899 del 24/09/2026
VII (Uscita)

Al personale docente ed educativo
Al personale ATA
Agli Assistenti all'Autonomia e alla Comunicazione – ASACOM
Agli Assistenti igienico - personali
Agli Assistenti igienico-sanitari
Agli Assistenti tecnici
Ai Responsabili dei laboratori di Cucina e Sala-Bar
Al Responsabile delle esercitazioni speciali di laboratorio
e, per conoscenza, Agli studenti interessati alle attività laboratoriali
Al Consulente per il Servizio HACCP Dott. V. CAMPO
Al DSGA Dott. Leonardo GESU'
Al RLS Sig. G. GRIMAUDO
Al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione – RSPP Ing. G. CIPOLLA
Al Medico Competente Dott.ssa Nicoletta BONURA
Agli Atti
Al sito web – Albo on line / Circolari

Pagina | 1

Oggetto: Norme permanenti di comportamento, igiene personale, abbigliamento e sicurezza durante le esercitazioni nei laboratori di Cucina e Sala-Bar – A.S. 2026/2027.

Con la presente disposizione si impartiscono, con carattere permanente a partire dall'anno scolastico 2026/2027, le norme organizzative e comportamentali da osservare da parte di tutto il personale e di tutte le figure professionali che, a qualsiasi titolo, accedono, operano o assistono gli studenti nei laboratori di Cucina e Sala-Bar dell'I.I.S. "I. e V. Florio" di Erice.

Le disposizioni sono finalizzate a garantire:

- la sicurezza degli operatori e degli studenti;
- l'igiene degli alimenti;
- la prevenzione delle contaminazioni microbiologiche, fisiche e chimiche;
- il rispetto delle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP dell'Istituto;
- la corretta gestione delle attività didattiche e professionalizzanti;
- il rispetto delle procedure di sicurezza relative ad attrezzature, utensili, macchinari, superfici calde e sostanze utilizzate nei laboratori;
- la tutela degli studenti con disabilità e degli studenti che necessitano di assistenza;
- il corretto esercizio delle funzioni degli operatori assistenziali presenti durante le esercitazioni;
- la prevenzione di comportamenti che possano determinare contaminazione degli alimenti o condizioni di rischio.

Le presenti disposizioni costituiscono regole interne di accesso e permanenza nei laboratori e devono essere osservate anche dal personale che non svolge direttamente attività di manipolazione degli alimenti, qualora la sua presenza avvenga all'interno delle aree operative.



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



Pagina | 2

Riferimenti normativi

Le disposizioni della presente circolare sono adottate in coerenza, per quanto applicabile, con:

- **Regolamento (CE) n. 178/2002**, relativo ai principi e requisiti generali della legislazione alimentare;
- **Regolamento (CE) n. 852/2004**, relativo all'igiene dei prodotti alimentari e, in particolare, alle disposizioni sull'igiene personale degli operatori che lavorano nelle aree di trattamento degli alimenti;
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011**, concernente la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, con particolare riferimento alla gestione delle informazioni relative agli allergeni;
- **D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81**, e successive modificazioni e integrazioni, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- normativa nazionale e regionale applicabile in materia di igiene degli alimenti e formazione degli operatori del settore alimentare;
- procedure e istruzioni contenute nel Manuale di Autocontrollo/HACCP dell'Istituto;
- Documento di Valutazione dei Rischi – DVR dell'Istituto;
- eventuali disposizioni del RSPP, del RLS e del Medico Competente, per quanto di rispettiva competenza;
- regolamento d'Istituto e disposizioni organizzative interne.

Si precisa che il Regolamento (CE) n. 852/2004 prevede espressamente che chiunque lavori in un'area di manipolazione degli alimenti mantenga un elevato livello di pulizia personale e indossi indumenti adeguati, puliti e, quando necessario, protettivi. Lo stesso regolamento prevede specifiche cautele nei casi di malattia, ferite infette, infezioni cutanee, piaghe o diarrea qualora possa sussistere un rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Ambito di applicazione

Le presenti disposizioni si applicano:

1. al personale docente impegnato nelle esercitazioni;
2. al personale educativo;
3. agli assistenti tecnici;
4. al personale ATA autorizzato ad accedere ai laboratori;
5. agli Assistenti all'Autonomia e alla Comunicazione – ASACOM;
6. agli Assistenti igienico-personali;
7. agli Assistenti igienico-sanitari;
8. ad eventuali altri operatori autorizzati;
9. agli esperti o soggetti esterni autorizzati all'accesso;
10. agli studenti, per le parti compatibili con il loro ruolo e con le specifiche istruzioni impartite dai docenti.

Principio generale

L'obbligo di rispettare le regole igieniche e di sicurezza non dipende dalla qualifica professionale dell'operatore, ma dall'attività concretamente svolta e dall'ambiente nel quale egli opera.



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



Pertanto, anche l'operatore che non manipola direttamente alimenti, ma che assiste uno studente all'interno dell'area di cucina o di sala-bar, deve adottare un comportamento idoneo a non determinare contaminazioni o situazioni di rischio.

Accesso ai laboratori

L'accesso ai laboratori di Cucina e Sala-Bar è consentito esclusivamente:

- al personale autorizzato;
- agli studenti accompagnati o comunque impegnati nelle attività previste;
- alle figure assistenziali assegnate agli studenti;
- al personale tecnico e ausiliario per le attività di competenza;
- ad altri soggetti preventivamente autorizzati dalla Dirigenza.

L'accesso deve avvenire nel rispetto delle disposizioni impartite dal docente responsabile dell'esercitazione, dall'assistente tecnico e/o dal responsabile del laboratorio.

È vietato utilizzare il laboratorio come semplice luogo di passaggio e/o permanenza anche temporanea.

Durante le esercitazioni il personale presente deve evitare:

- accessi non necessari;
- permanenza nelle zone operative senza una motivazione di servizio;
- introduzione di oggetti estranei alle attività;
- comportamenti che possano ostacolare il lavoro degli studenti;
- manipolazione non autorizzata di alimenti, utensili, attrezzature o macchinari.

Igiene delle mani

Il lavaggio delle mani rappresenta una delle principali misure di prevenzione della contaminazione degli alimenti.

Il personale e gli studenti devono procedere al lavaggio accurato delle mani:

- prima dell'ingresso nell'area operativa;
- prima di iniziare qualsiasi attività di manipolazione degli alimenti;
- dopo l'utilizzo dei servizi igienici;
- dopo aver toccato rifiuti o contenitori di rifiuti;
- dopo aver toccato detergenti o prodotti chimici;
- dopo aver manipolato alimenti crudi, ove previsto;
- dopo aver toccato il viso, i capelli, il naso o la bocca;
- dopo aver utilizzato il telefono cellulare;
- dopo aver starnutito o tossito;
- dopo qualsiasi attività che possa avere determinato contaminazione delle mani;
- ogni volta che il docente, l'assistente tecnico o la procedura HACCP lo richieda.

Il lavaggio deve essere effettuato utilizzando le strutture e i prodotti messi a disposizione dall'Istituto. Non è sufficiente il semplice risciacquo con acqua.

Abbigliamento professionale – laboratorio di cucina

Durante le esercitazioni pratiche di cucina, il personale che opera nell'area di produzione deve indossare, secondo le procedure interne dell'Istituto e in relazione alle attività svolte:

- giacca da cuoco o idoneo indumento professionale;
- pantaloni professionali;



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



- copricapo/cappello professionale idoneo al contenimento dei capelli;
- calzature professionali chiuse, idonee all'ambiente di cucina e antiscivolo;
- eventuali ulteriori DPI prescritti dal DVR, dal Manuale HACCP o dalle specifiche lavorazioni.

Gli indumenti devono essere:

- puliti;
- integri;
- esclusivamente o prevalentemente destinati all'attività laboratoriale;
- adeguati alla lavorazione;
- privi di elementi che possano entrare accidentalmente in contatto con gli alimenti;
- sostituiti quando risultino sporchi o contaminati.

L'abbigliamento professionale non deve essere considerato un semplice elemento della divisa, ma costituisce una misura di igiene e prevenzione della contaminazione.

All'interno delle aree di laboratorio è vietato depositare, anche temporaneamente, indumenti, borse, zaini e altri effetti personali non pertinenti e non coerenti con l'attività di esercitazione didattica.

Abbigliamento professionale – laboratorio di sala-bar

Durante le esercitazioni di Sala-Bar il personale deve indossare un abbigliamento professionale coerente con la specifica attività svolta e con le disposizioni del laboratorio.

In particolare:

- divisa professionale prevista dall'Istituto;
- camicia o indumento professionale pulito;
- pantalone professionale;
- calzature chiuse, idonee e antiscivolo;
- eventuale grembiule o ulteriore indumento protettivo richiesto dalla specifica attività;
- copricapo o altri dispositivi di contenimento dei capelli quando l'attività comporti manipolazione diretta di alimenti e la procedura HACCP ne richieda l'utilizzo.

La divisa deve essere pulita e mantenuta in condizioni igieniche adeguate.

Nelle attività di preparazione e manipolazione di alimenti valgono integralmente le prescrizioni di igiene personale previste per le aree di trattamento degli alimenti.

Divieto di indossare monili, gioielli e accessori a rischio

All'interno delle aree di produzione e manipolazione degli alimenti è vietato, quando ciò possa determinare rischio igienico o di sicurezza:

- indossare anelli;
- bracciali;
- orologi;
- collane pendenti;
- accessori facilmente amovibili;
- altri oggetti che possano cadere negli alimenti o ostacolare il corretto lavaggio delle mani.

Particolare attenzione deve essere prestata agli oggetti che possono:

- cadere nelle preparazioni;
- trattenere sporco;



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



- impedire un'adeguata igiene delle mani;
- costituire rischio di aggancio con macchinari o attrezzature.

Eventuali “piercing” non rimovibili dovranno essere valutati in relazione al rischio concreto e alle procedure interne del laboratorio.

Capelli, barba e cura della persona

I capelli devono essere mantenuti puliti e ordinati.

Durante le attività di manipolazione degli alimenti:

- i capelli lunghi devono essere adeguatamente raccolti;
- deve essere utilizzato il copricapo previsto dalle procedure del laboratorio;
- è necessario evitare che capelli o ciocche possano entrare in contatto con gli alimenti.

Qualora la barba o i baffi siano tali da poter determinare un rischio di contaminazione, devono essere adottate le misure previste dalle procedure HACCP e dalle indicazioni del responsabile del laboratorio.

Unghie e cura delle mani

Durante la manipolazione degli alimenti le unghie devono essere:

- corte;
- pulite;
- prive di sporco;
- prive di residui di prodotti che possano contaminare gli alimenti.

È vietato svolgere attività di manipolazione degli alimenti con mani non adeguatamente pulite.

L'uso di smalti, ricostruzioni o unghie artificiali deve essere evitato nelle attività di manipolazione diretta degli alimenti, salvo specifica disciplina aziendale/procedurale compatibile con il sistema HACCP adottato.

Ferite, lesioni, infezioni e malattie

Chiunque presenti:

- ferite infette;
- lesioni cutanee;
- piaghe;
- infezioni della pelle;
- sintomatologie gastrointestinali;
- altre condizioni suscettibili di determinare contaminazione degli alimenti;

deve informare tempestivamente il proprio superiore/responsabile secondo le procedure dell'Istituto.

In presenza di condizioni che possano determinare un rischio di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti, la persona interessata non deve manipolare alimenti né accedere alle aree di trattamento degli alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa e dalle procedure HACCP.

Eventuali ferite non infette devono essere adeguatamente protette mediante medicazione idonea e, ove previsto, ulteriore protezione secondo le procedure del laboratorio.

La comunicazione dell'eventuale condizione di salute deve essere effettuata nel rispetto della riservatezza dei dati personali e sanitari.



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



Pagina | 6

Utilizzo del telefono cellulare e di oggetti personali

Durante le esercitazioni è vietato utilizzare il telefono cellulare:

- durante la manipolazione degli alimenti;
- durante le fasi operative;
- appoggiandolo sui piani di lavoro;
- nelle immediate vicinanze degli alimenti.

Qualora esigenze di servizio rendano necessario l'utilizzo del dispositivo, l'operatore dovrà interrompere l'attività, allontanarsi dalla zona di manipolazione quando necessario e procedere successivamente a una nuova corretta igiene delle mani.

Borse, zaini, cappotti, giacche, caschi e altri oggetti personali devono essere depositati negli spazi appositamente individuati e non devono essere collocati sui piani di lavoro, nelle aree di preparazione degli alimenti e nelle aree di esercitazione didattica.

Divieto di consumo di alimenti, bevande e divieto di fumo

All'interno dei laboratori è vietato:

- consumare alimenti estranei alle esercitazioni;
- bere durante le attività operative, salvo quanto previsto per specifiche esigenze;
- fumare;
- utilizzare sigarette elettroniche;
- assumere alimenti o bevande in prossimità delle aree di preparazione.

Le eventuali degustazioni didattiche devono avvenire esclusivamente secondo le modalità previste dal docente e dalle procedure del laboratorio.

Comportamento durante le esercitazioni

Durante le esercitazioni il personale deve:

- mantenere un comportamento professionale;
- rispettare le istruzioni del docente responsabile;
- rispettare le indicazioni degli assistenti tecnici;
- utilizzare correttamente le attrezzature;
- evitare movimenti improvvisi o non necessari;
- mantenere libere le vie di passaggio;
- segnalare immediatamente anomalie, guasti o situazioni di pericolo;
- non utilizzare macchinari per i quali non sia autorizzato o adeguatamente formato;
- vigilare affinché gli studenti rispettino le procedure di sicurezza e igiene.

È vietato:

- correre;
- scherzare durante le lavorazioni;
- utilizzare impropriamente utensili o attrezzature;
- spostare macchinari senza autorizzazione;
- manomettere dispositivi di sicurezza;
- lasciare coltelli o utensili taglienti in posizioni pericolose;
- lasciare incustodite apparecchiature accese;
- utilizzare fiamme, forni, friggitrici o altre apparecchiature senza le necessarie autorizzazioni e cautele.



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



Particolari disposizioni per le figure di sostegno e assistenza alla disabilità

Le disposizioni della presente circolare si applicano anche a:

- **Docenti specializzati per le attività di sostegno**
- **Assistenti all'Autonomia e alla Comunicazione – ASACOM;**
- **Assistenti igienico - personali;**
- **Assistenti igienico - sanitari;**
- altre figure assistenziali autorizzate.

La presenza dell'operatore per l'inclusione delle persone disabili nel laboratorio è finalizzata esclusivamente allo svolgimento delle funzioni previste dal proprio incarico.

L'operatore:

- deve rispettare le regole di accesso al laboratorio;
- deve indossare gli indumenti e i DPI eventualmente richiesti per l'area nella quale opera;
- deve effettuare correttamente il lavaggio delle mani;
- deve evitare di contaminare superfici, alimenti e utensili;
- deve attenersi alle istruzioni del docente e del personale tecnico per quanto riguarda sicurezza e igiene;
- non deve utilizzare autonomamente attrezzature professionali se non autorizzato e formato;
- non deve assumere iniziative nelle procedure di preparazione degli alimenti che esulino dal proprio incarico.

Assistenza diretta allo studente

Quando l'assistenza richiede il contatto fisico con lo studente, l'operatore deve adottare le necessarie misure igieniche prima di rientrare nelle attività di laboratorio.

In particolare, dopo:

- assistenza igienica;
- utilizzo dei servizi igienici;
- gestione di secrezioni corporee;
- contatto con materiali biologici;
- pulizia personale dello studente;
- manipolazione di rifiuti;

l'operatore deve lavare accuratamente le mani e, ove necessario, sostituire o adeguare i dispositivi di protezione/indumenti prima di rientrare in un'area nella quale siano presenti alimenti.

Principio di separazione delle attività

Deve essere evitata, per quanto organizzativamente possibile, la contemporanea gestione di assistenza igienico - personale → manipolazione/contatto con alimenti senza una preventiva completa procedura di igiene personale.

Qualora le esigenze assistenziali rendano necessario interrompere l'attività, l'operatore dovrà attenersi alle procedure di rientro stabilite dal laboratorio.

Attività di sala-bar con manipolazione di alimenti

Particolare attenzione deve essere prestata alle esercitazioni di Sala-Bar nelle quali si effettuano:

- preparazione di bevande;
- preparazione di cocktail analcolici;
- preparazione di caffetteria;



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



- preparazione di prodotti alimentari;
- guarnizione e presentazione di alimenti;
- servizio di alimenti;
- porzionatura;
- manipolazione di frutta, prodotti da forno, creme, latticini o altri alimenti.

Quando l'attività comporta manipolazione diretta di alimenti, devono essere applicate le medesime regole di igiene personale previste per le aree di trattamento degli alimenti.

Prevenzione delle contaminazioni

Durante le esercitazioni devono essere prevenute:

Contaminazione biologica attraverso:

- corretta igiene delle mani;
- pulizia degli indumenti;
- gestione corretta degli alimenti;
- rispetto delle temperature;
- separazione tra alimenti crudi e alimenti pronti al consumo.

Contaminazione fisica attraverso:

- divieto di gioielli e oggetti personali nelle aree operative;
- corretta gestione di utensili;
- controllo dell'integrità delle attrezzature;
- protezione degli alimenti.

Contaminazione chimica attraverso:

- corretta gestione di detergenti e sanificanti;
- divieto di collocare prodotti chimici vicino agli alimenti;
- rispetto delle procedure di pulizia e sanificazione.

Il Regolamento CE 852/2004 richiede che i locali e le attività siano organizzati in modo da consentire buone pratiche igieniche e la protezione dalla contaminazione durante le lavorazioni.

Attrezzature di laboratorio, macchinari e dpi

L'utilizzo di:

- coltelli;
- affettatrici;
- impastatrici;
- cutter;
- planetarie;
- friggitrici;
- forni;
- piastre;
- apparecchiature elettriche;
- macchine da caffè;
- attrezzature di sala-bar;
- altre apparecchiature professionali;

deve avvenire nel rispetto:

- delle indicazioni contenute nel DVR;
- delle istruzioni del costruttore ;



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



- delle procedure del laboratorio;
- delle istruzioni impartite dal docente e dall'assistente tecnico;
- della formazione ricevuta;
- dei DPI previsti.

Gli operatori assistenziali non devono utilizzare attrezzature professionali per le quali non siano stati autorizzati e formati.

Pagina | 9

Docente responsabile dell'esercitazione

Il docente responsabile dell'esercitazione è tenuto, nell'ambito delle proprie competenze, a:

- illustrare agli studenti le regole di igiene e sicurezza;
- verificare il corretto abbigliamento prima dell'avvio dell'attività;
- richiamare immediatamente eventuali comportamenti non conformi;
- coordinarsi con gli assistenti tecnici;
- segnalare eventuali criticità al responsabile del laboratorio e/o alla Dirigenza;
- impedire, per quanto di competenza, lo svolgimento di attività in condizioni manifestamente incompatibili con la sicurezza o l'igiene.

Compiti degli assistenti tecnici

Gli Assistenti Tecnici assicurano, secondo le rispettive competenze e disposizioni di servizio:

- predisposizione delle attrezzature;
- verifica preliminare delle condizioni operative;
- supporto tecnico alle esercitazioni;
- controllo dell'ordine delle postazioni;
- segnalazione di anomalie;
- collaborazione alle procedure di pulizia e sanificazione previste;
- rispetto delle procedure HACCP applicabili;
- vigilanza tecnica sull'utilizzo delle attrezzature.

Eventuali non conformità devono essere segnalate tempestivamente al docente responsabile e, per gli aspetti di competenza, al DSGA e/o alla Dirigenza.

Compiti del personale ATA e ausiliario

Il personale ATA autorizzato all'accesso ai laboratori deve:

- rispettare l'abbigliamento eventualmente prescritto;
- non introdurre materiali estranei;
- attenersi alle procedure di igiene;
- non manipolare alimenti se non autorizzato e formato;
- utilizzare correttamente i prodotti e le attrezzature per le pulizie;
- rispettare la separazione tra prodotti chimici e alimenti;
- segnalare tempestivamente eventuali situazioni di rischio.

Le attività di pulizia e sanificazione devono essere svolte secondo le procedure interne e senza determinare contaminazione degli alimenti o delle superfici destinate al contatto con gli alimenti.

Controllo del rispetto delle disposizioni

Il rispetto delle presenti disposizioni è verificato, nell'ambito delle rispettive competenze:

- dai docenti;



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



- dagli assistenti tecnici;
- dai responsabili dei laboratori;
- dal DSGA per gli aspetti organizzativo-amministrativi di competenza;
- dalla Dirigente Scolastica;
- dal RSPP e dagli altri soggetti della prevenzione per quanto previsto dalla normativa sulla sicurezza.

Pagina | 10

Eventuali inosservanze devono essere segnalate secondo le ordinarie procedure interne.

Non conformità dell'abbigliamento

Qualora un operatore si presenti in laboratorio con abbigliamento non conforme alle disposizioni, il docente/responsabile dell'attività dovrà:

1. richiamare l'interessato al rispetto della disposizione;
2. verificare se sia possibile adeguare immediatamente l'abbigliamento;
3. impedire, ove necessario per ragioni igieniche o di sicurezza, la partecipazione all'attività che comporti manipolazione di alimenti o esposizione a rischi specifici;
4. segnalare eventuali situazioni reiterate secondo le procedure dell'Istituto.

La misura deve essere adottata in modo proporzionato alla concreta situazione di rischio e senza interferire con i diritti assistenziali degli studenti.

TABELLA OPERATIVA DI RIFERIMENTO

Soggetto	Accesso al laboratorio	Abbigliamento professionale	Copricapo	Lavaggio mani	Manipolazione alimenti
Docente di cucina	Sì	Obbligatorio secondo attività	Sì nelle attività previste	Obbligatorio	Sì se previsto
Docente di sala-bar	Sì	Divisa professionale	Se previsto dall'attività	Obbligatorio	Se previsto
Assistente tecnico	Sì	Idoneo all'attività	Se richiesto	Obbligatorio	Solo se previsto/autorizzato
Personale ATA	Se autorizzato	Idoneo all'area	Se richiesto	Obbligatorio	Solo se autorizzato
Educatore	Se previsto	Idoneo all'ambiente	Se previsto	Obbligatorio	Solo se previsto
ASACOM	Sì per assistenza	Idoneo all'area	Se richiesto	Obbligatorio	Solo se previsto
Assistente igienico-personale	Sì per assistenza	Idoneo all'area	Se richiesto	Obbligatorio	No, salvo specifica autorizzazione
Assistente igienico-sanitario	Sì per assistenza	Idoneo all'area	Se richiesto	Obbligatorio	No, salvo specifica autorizzazione
Studente	Secondo calendario esercitazione	Divisa prevista	Secondo attività	Obbligatorio	Secondo istruzioni docente

La tabella suindicata costituisce una sintesi organizzativa. In caso di contrasto prevalgono il DVR, il Manuale HACCP dell'Istituto, le procedure di laboratorio, le disposizioni di sicurezza e la normativa vigente.

Formazione e informazione

Il personale interessato è tenuto a conoscere le procedure di igiene e sicurezza applicabili alle attività svolte.

In particolare, il personale che svolge attività direttamente connesse alla manipolazione degli alimenti deve essere in possesso della formazione prevista dalla normativa applicabile e dalle disposizioni regionali vigenti.

La presente circolare non sostituisce la formazione obbligatoria in materia di sicurezza, igiene degli alimenti e HACCP, ma costituisce disposizione organizzativa interna dell'Istituto.



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

Cod. fiscale: 93085840812 – Cod.fatt. X94Y40

TEL. +39 0923 556001

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.istitutoflorioerice.edu.it



Prevalenza delle procedure specifiche

Qualora una determinata esercitazione presenti rischi o caratteristiche particolari, il docente responsabile, il responsabile del laboratorio e l'assistente tecnico possono impartire ulteriori istruzioni operative.

Tali istruzioni devono essere coerenti con:

- normativa vigente;
- DVR;
- Manuale HACCP;
- procedure di laboratorio;
- schede tecniche e manuali delle attrezzature;
- disposizioni del RSPP e degli altri soggetti competenti.

Disposizione finale

La presente circolare ha **carattere permanente a partire dall'A.S. 2026/2027** e si applica a tutte le esercitazioni ordinarie, speciali, dimostrative, eventi, attività di accoglienza, attività di Sala-Bar e Cucina e ulteriori iniziative didattiche che comportino l'accesso alle relative aree laboratoriali.

Tutto il personale destinatario è tenuto a prendere visione della presente circolare e ad attenersi scrupolosamente alle disposizioni in essa contenute.

La pubblicazione all'Albo on line, sul sito istituzionale e/o nella sezione interna destinata alle comunicazioni del personale vale quale forma di comunicazione istituzionale della presente disposizione.

Le presenti norme dovranno essere portate a conoscenza anche del personale eventualmente incaricato o autorizzato ad accedere ai laboratori nel corso dell'anno scolastico.

La Dirigente Scolastica si riserva di emanare ulteriori disposizioni integrative qualora intervengano modifiche normative, aggiornamenti del DVR, del Manuale HACCP o delle procedure interne di laboratorio.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
Prof.ssa Giuseppa MANDINA

(Il documento è firmato digitalmente
ai sensi del D. Lgs. 82/2005, ss.mm.ii.
e norme collegate, il quale sostituisce
il documento cartaceo e la firma autografa)