

VADEMECUM SICUREZZA

Le attività di degustazione e i laboratori di cucina aiutano a comprendere il legame fra gli ingredienti e il territorio, a scegliere e ad esercitare i sensi, facilitano il superamento di pregiudizi, grazie ad emozioni e stimoli che promuovono un atteggiamento positivo verso ciò che si mangia. Con la manipolazione e l'assaggio, gli odori, le consistenze, i sapori del cibo si imprime nella memoria sensoriale del bambino e contribuiscono ad arricchire la gamma dei sapori, oggi paradossalmente meno ricca rispetto al passato. Per evitare spiacevoli inconvenienti, le esperienze pratiche di degustazione e manipolazione del cibo devono essere effettuate rispettando in modo scrupoloso alcune norme igieniche e di sicurezza, che devono diventare patrimonio di tutti i partecipanti ai laboratori: insegnanti, genitori, bambini. Prima di cominciare qualsiasi laboratorio di assaggio e/o manipolazione di alimenti occorre comunicare l'avvio di tale attività alla famiglia, che dovrà autorizzare o meno la partecipazione del proprio figlio/a con un apposito modulo di autocertificazione e fornire informazioni circa eventuali intolleranze o allergie alimentari.



AMBIENTE E ATTREZZATURE

Per le attività di manipolazione preferire i locali della mensa con tavoli già sanificati; se non disponibili utilizzare un altro spazio (aula/atrio ecc...) avendo cura di pulire accuratamente i tavoli/banchi e ricoprirli con tovaglie/tovagliette a perdere o tovagliette riutilizzabili correttamente sanificate.

Per le attività di degustazione rimanere nella propria aula, pulire con cura i banchi e distribuire a ciascun degustatore una tovaglietta/tovagliolo da disporre sul banco per la degustazione.

In ogni caso, serve un lavandino con acqua corrente nel locale stesso o nelle immediate vicinanze.

Usare preferibilmente materiali a perdere (bicchierini, posate, piattini, ecc.).

Evitare l'impiego di coltelli affilati.

Disporre di un frigorifero, se prevista la conservazione di alimenti deperibili.

N. B. Per la corretta sanificazione di tavoli, tovagliette, utensili è possibile usare amuchina in soluzione al 2%, ossia 20 ml in un litro di acqua, lasciarla agire almeno per 15 minuti, quindi sciacquare abbondantemente.

SICUREZZA DEI PRODOTTI

Usare esclusivamente prodotti in confezione integra, acquistati dal docente o dall'operatore.

Controllare e rispettare le date di scadenze o il termine minimo di conservazione.

Rispettare le temperature di conservazione e mantenere in frigorifero fino all'utilizzo gli alimenti che lo richiedono.

Trasportare i prodotti freschi come il latte e i latticini in una borsina termica dotata di mattonelle ghiaccio.

Lavare accuratamente frutta e verdura e tutti gli ingredienti che lo richiedono prima della preparazione.

Evitare il contatto tra alimenti già lavati e gli alimenti da lavare.

Consumare i cibi immediatamente dopo la preparazione e non conservare gli eventuali avanzi.

Non usare in nessun caso uova fresche per salse o creme fredde.

Conservare lo scontrino di acquisto per almeno 3 giorni dopo l'attività, in caso di eventuali reclami.

IGIENE PERSONALE

Lavare accuratamente le mani, con sapone liquido, ed asciugarle con carta-asciugamani.

Togliere anelli, orologi, bracciali, arrotolare le maniche, raccogliere i capelli.

Evitare la manipolazione diretta dei cibi in caso di tosse, raffreddore o altre indisposizioni potenzialmente contagiose.

Far indossare un grembiule ed eventualmente una cuffia (portati da casa), oltre a garantire sul piano igienico, aiuta ad entrare nel ruolo e consente un coinvolgimento della famiglia.

LABORATORIO SICURO IN 10 MOSSE

1. Procurare i materiali e gli ingredienti necessari nelle quantità e nella pezzatura utile per evitare avanzi.
2. Non usare alimenti portati a scuola dagli alunni, anche se in confezione integra.
3. In caso di bambini allergici o con intolleranza evitare gli alimenti vietati.
4. Predisporre lo spazio di lavoro e stabilire insieme a bambini "le buone regole di comportamento".
5. Procedere con un accurato lavaggio delle mani.
6. Mettere a disposizione alimenti già accuratamente lavati.
7. Procedere con l'attività, avendo cura di non lasciare gli alimenti deperibili a temperatura ambiente per oltre 1 ora e 1/2.
8. Allontanare i rifiuti appena possibile dal luogo di lavorazione.
9. Degustare il cibo subito dopo la preparazione e non conservare gli avanzi.
10. Ricordare che il cibo preparato può essere consumato solo da coloro che sono stati autorizzati dalla propria famiglia.