



**REGOLE PER L'ACCESSO
ALLA CUCINA**

Per accedere nella cucina dell' Associazione culturale "**Dietro ai Fornelli**", ogni persona deve leggere il seguente documento e **firmarlo per accettazione**, a tutela della sicurezza degli allievi e per prevenire contaminazioni chimiche e microbiche.

Le informazioni di carattere personale saranno trattate in conformità alla norma vigente in materia di Privacy (D.Lgs. 196/2003).

In cucina si entra senza anelli, bracciali, orologi, orecchini, piercing, unghia finte, smalti o altri oggetti che potrebbero staccarsi. Di ciò si è responsabili verso gli altri. All'ingresso si indossa la cuffia copricapo data dal personale incaricato.

Le mani vanno lavate ogni volta che si entri in cucina, ci si tocchi il corpo, si starnutisca, si tocchino strumenti contaminati, si passi da cibi crudi a cibi cotti, si manipolino cibi da impiattare o porzionare, si passi da un genere alimentare ad un altro, si beva o assaggi qualcosa.

Non si tocca il cibo a mani nude, salvo diversa indicazione del cuoco docente.

Le mani si lavano strofinandole energicamente da ogni lato, negli interstizi tra le dita e sino al segno di bracciali ed orologi, con l'apposito detergente, risciacquando a lungo ed asciugando con carta monouso.

In cucina si usano solo fazzoletti di carta monouso.

L'allievo usa i coltelli e ogni altro strumento ed attrezzatura sotto la propria responsabilità e seguendo le indicazioni date dagli incaricati.

L'allievo partecipa alle attività pratiche sotto la propria responsabilità, secondo le indicazioni del docente.

La scuola non garantisce l'assenza di glutine, crostacei, uova, pesce, gelatina o colla di pesce, arachidi ed altra frutta da guscio, soia, latte e lattosio, lattitolo, sedano, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi e derivati da ognuno di questi (D.Lgs.114/2006,D.Lgs.178/2007 eLegge88/2009).

In caso di intolleranza o allergie, l'allievo deve valutare assieme alla Direzione Scientifica della scuola e se occorre rinunciare al corso.

In caso di infezioni gastrointestinali o altre malattie contagiose, in conformità alla norma vigente, si informa la Direzione Scientifica e si rinuncia al corso. In ogni caso, l'allievo è responsabile del suo stato di salute.

Si assaggia solo se il cuoco lo consente e sotto la proprio responsabilità, accertandosi che sia idoneo alla propria costituzione, stato generale, filosofie vegetariane e vegane o religioni ebraiche, islamiche ed induiste.

Stuzzichini, cracker e frutta portati da fuori, si consumano fuori dalla cucina.