



1. Accesso e uso

- a) Il Laboratorio di Trasformazione degli Alimenti è un ambiente didattico per lo svolgimento di attività pratiche ed esercitazioni connesse all'ambito delle trasformazioni dei prodotti agroalimentari. Tali attività comprendono, fra le altre, processi produttivi di alimenti trasformati e analisi quali-quantitative dei prodotti finali o dei loro ingredienti di partenza.
- b) In laboratorio accedono solamente gli insegnanti di Scienze e Tecnologie Agrarie e discipline affini, con le rispettive classi. L'accesso è consentito anche al Personale Tecnico che coadiuva il docente nell'effettuazione delle prove di laboratorio.
- c) L'utilizzo del Laboratorio di Trasformazioni degli Alimenti deve essere prenotato nel quadro orario affisso sulla porta d'ingresso. Per gli studenti è possibile accedere al laboratorio soltanto per esercitazioni pratiche con finalità didattiche e produttive, ed esclusivamente con la presenza dei docenti e del Personale Tecnico; al di fuori di tali scopi non è consentito l'uso del locale e di alcuna strumentazione, salvo esigenze eccezionali e previa autorizzazione del docente Responsabile.
- d) L'accesso al laboratorio deve essere prenotato al fine di predisporre l'occorrente per l'esecuzione e l'attività prevista e deve essere obbligatoriamente registrata nell'apposito registro conservato in laboratorio.
- e) Durante le ore di effettivo utilizzo, il docente, o il personale più alto in carica effettivamente presente, sono responsabili del comportamento degli alunni.

2. Norme di utilizzo del laboratorio

a) Norme generali:

- 1) L'uso improprio di strumentazioni, sostanze, reagenti, e qualsiasi altro prodotto è sempre vietato.
- 2) I docenti sono tenuti a segnalare sull'apposito registro ogni eventuale danno di materiale di una certa rilevanza.
- 3) I docenti sono altresì tenuti a segnalare sull'apposito registro ogni eventuale infortunio o mancato infortunio; se l'infortunio è di non lieve entità essi dovranno inoltre segnalarlo al Responsabile di Laboratorio, e in sua assenza, all'RSPP o ASPP dell'Istituto o, se questi non è presente, alla Segreteria Didattica, per procedere alla segnalazione di legge.
- 4) È vietato a chiunque trasportare reagenti o attrezzatura didattica al di fuori del laboratorio, senza il permesso del docente responsabile del Laboratorio. Qualora autorizzati dovrà essere fatta segnalazione nell'apposito registro.
- 5) Durante gli intervalli, gli alunni non possono rimanere in Laboratorio a consumare cibi o bevande.

b) Norme di comportamento:

- 1) Gli alunni sono responsabili del materiale e degli strumenti loro affidati durante l'esperienza e non devono abbandonare la postazione di lavoro se non per completare specifiche attività previste dall'esercitazione.
- 2) In laboratorio è assolutamente vietato fumare e sono assolutamente proibiti scherzi di qualsiasi genere.
- 3) Nei laboratori e nei corridoi adiacenti non si deve correre, né aprire o chiudere violentemente le porte.
- 4) Non sedersi o sdraiarsi sui banchi di lavoro.
- 5) Sono proibiti tutti gli esperimenti non autorizzati o che non siano stati espressamente descritti e illustrati dall'insegnante. In generale, evitare qualsiasi iniziativa arbitraria.



c) Sicurezza e DPI

- 1) Per accedere al laboratorio gli utenti devono indossare un camice e calzature ad uso esclusivo del Laboratorio di Trasformazione degli Alimenti. Durante le attività didattico-produttive gli utenti dovranno inoltre utilizzare una cuffia per contenere i capelli e facciale filtrante onde evitare contaminazioni. Tutti i dispositivi devono essere in perfetto stato d'ordine, e devono essere lavati o sostituiti frequentemente.
- 2) Gli utenti che accedono al laboratorio devono immediatamente igienizzare le mani utilizzando il lavandino lavamani dedicato.
- 3) I pavimenti ed i passaggi tra i banchi e verso le porte, le porte stesse, i corridoi e tutte le vie di fuga devono essere sempre tenuti sgombri, i cassetti e gli armadietti devono essere tenuti chiusi; borse, libri, abiti, ombrelli ecc. devono essere lasciati negli appositi spazi al di fuori del laboratorio.
- 4) I banchi da lavoro devono essere sgombri da materiale estraneo all'esperienza in corso d'esecuzione e devono essere sempre lasciati ordinati e puliti, per diminuire il rischio di incidenti. Eventuali quaderni, block-notes e astucci devono essere posti e utilizzati a distanza di sicurezza dalle apparecchiature.
- 5) Gli alunni devono utilizzare, nelle ore di laboratorio, tutti i necessari mezzi di protezione individuale e collettivi indicati dall'insegnante per la specifica esercitazione, usandoli e conservandoli con le opportune precauzioni perché siano sempre efficienti e funzionali.
- 6) In laboratorio non possono essere indossati capi d'abbigliamento potenzialmente dannosi per la sicurezza (es. minigonne, pantaloni corti, scarpe aperte-sandali e/o con tacco alto), pena l'esclusione dall'attività programmata.
- 7) Non usare lenti a contatto nel laboratorio, ma solo occhiali.
- 8) Segnalare immediatamente agli insegnanti ogni incidente che si verifica, anche se di lieve entità e se non ha comportato infortuni.
- 9) Non aspirare mai liquidi con la bocca, usare pipette a stantuffo, propipette, dosatori ecc. (anche per le sostanze apparentemente innocue).
- 10) Non toccare mai con le mani una piastra riscaldante, potrebbe essere rovente.
- 11) Non toccare con le mani bagnate apparecchi elettrici sotto tensione, e controllarne l'integrità.

d) Smaltimento residui

- 1) Non gettare mai scarti e residui solidi o liquidi negli scarichi dei lavelli.
- 2) Usare gli appositi contenitori secondo le indicazioni ricevute per smaltire gli oggetti di vetro rotti o gli oggetti appuntiti.
- 3) Prima di eliminare i prodotti al termine delle esercitazioni informarsi sempre dall'insegnante sulle modalità di recupero o smaltimento più opportune al fine di evitare rischi e danni a sé, ai compagni e all'ambiente.
- 4) I docenti e/o il Tecnico di Laboratorio devono smaltire i residui nei contenitori dedicati.



3. Compiti del docente

Il docente avrà cura di utilizzare il laboratorio attenendosi scrupolosamente alle indicazioni indicate nel presente Regolamento.

L'insegnante della classe che utilizza il laboratorio avrà cura, all'inizio di ogni lezione, di verificare l'integrità di ogni singolo strumento utilizzato e prenderà nota della postazione e degli strumenti assegnati allo studente e/o al gruppo di studenti. Qualora alla fine della lezione dovesse rilevare danni o malfunzionamenti che non erano presenti all'inizio, è tenuto a darne tempestiva comunicazione al docente Responsabile.

Il laboratorio deve essere lasciato in perfetto ordine.

4. Problemi di utilizzo e di malfunzionamento

Eventuali problemi di utilizzo del materiale e degli strumenti o il malfunzionamento o rottura degli stessi vanno segnalati dai docenti su un apposito registro (registro delle segnalazioni guasti e non conformità) e comunicati per conoscenza al Responsabile di Laboratorio o in sua assenza al Dirigente Scolastico.

I dispositivi malfunzionanti o danneggiati non devono essere utilizzati.

5. Richieste di materiale didattico e strumenti

I docenti avranno cura di proporre in sede di Dipartimento gli acquisti di strumenti o di nuovo materiale didattico per arricchire la dotazione del laboratorio, utilizzando i moduli dedicati, previa consultazione del Responsabile sulle dotazioni già disponibili.

6. Responsabilità degli studenti

Ogni studente deve utilizzare con cura il materiale assegnatogli e si rende responsabile dei danni che verranno riscontrati, in caso di utilizzo non conforme alle indicazioni impartite e/o all'uso improprio delle dotazioni. Il comportamento deve essere improntato a un corretto utilizzo del materiale e della strumentazione che gli sono stati affidati, dei quali deve avere massima attenzione e cura, nell'ottica di un atteggiamento responsabile e conscio dei rischi presenti nell'ambiente del laboratorio.

I principali rischi nel Laboratorio di Trasformazione degli Alimenti possono essere così sintetizzati:

- 5) Rischio fisico meccanico (potenziale caduta di oggetti, rischio di ustione per conduzione e convezione del calore durante le preparazioni, utilizzo di utensili appuntiti o taglienti, utilizzo di macchine con organi rotanti)
- 6) Rischio elettrico (utilizzo di apparecchiature sotto tensione in presenza di superfici potenzialmente bagnate)
- 7) Rischio chimico (utilizzo di reagenti per le determinazioni, utilizzo di detergenti e disinfettanti per le apparecchiature)
- 8) Rischio biologico (potenziali organismi patogeni contenuti nei prodotti da trasformare)

Lo studente dovrà porre attenzione al cavo di alimentazione, che non deve essere aggrovigliato, non deve impedire i movimenti e deve essere inserito correttamente nella presa di corrente.

Utilizzando utensili appuntiti e/o taglienti lo studente dovrà evitare movimenti bruschi o tutti quei comportamenti che possano danneggiare sé stesso, i propri compagni o i docenti. Se non devono essere utilizzati al momento, i coltelli da preparazione devono rimanere posati sul bancone.

Nel caso di utilizzo di macchine con organi rotanti lo studente dovrà porre la massima attenzione a evitare potenziali rischi di trascinarsi causati da atteggiamenti impropri. Le protezioni delle macchine non

| | | |
|--|--|----------------------|
|  | REGOLAMENTO PER L'USO DEL LABORATORIO TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI | RGLM05 |
| | | Rev. 1 del 6.10.2015 |
| | | Pagina 4 di 2 |

devono in ogni cosa essere rimossi o manomessi.

Nel caso di utilizzo di acqua il banco di lavoro e il pavimento non devono venire bagnati; in caso di pavimento bagnato lo studente avverta subito l'insegnante e/o il Tecnico di Laboratorio.

Se si ha un dubbio sull'utilizzo del materiale, o se riscontra qualsiasi anomalia nella strumentazione o nell'attrezzatura, lo studente si rivolgerà all'insegnante per avere spiegazioni o segnalare il pericolo.

Al termine della lezione lo studente deve aver cura di lasciar in ordine il proprio posto di lavoro.

Approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n.50 del 2022