



MESURES HIGIENICOSANITÀRIES OBLIGATÒRIES A LES CUINES, I A TOTS ELS OBRADORS DEL CENTRE ON ES MANIPULI ALIMENTS, PER A TOTS AQUELLS ALUMNES MATRICULATS EN ELS CICLES QUE UTILITZEN TALLERS.

Els alumnes dedicats a la manipulació i/o servei d'aliments han de complir els requisits següents:

- a. Mantenir la higiene personal i utilitzar la indumentària i els estris propis de l'activitat, d'ús exclusiu per al treball, en l'estat de neteja adequat.
- b. Rentar-se les mans amb aigua i sabó o el detergent adequats tantes vegades com ho requereixin les condicions de treball, i sempre abans d'incorporar-se a la feina després d'una absència o d'haver realitzat activitats alienes a la seva feina específica (anar al bany, mocar-se, ...).
- c. Qualsevol alumne manipulador d'aliments amb alguna afecció, patiment o malaltia ha de fer-ho saber al professor que ha de prendre les mesures apropiades.
- d. Qualsevol alumne manipulador d'aliments amb una malaltia de transmissió per via digestiva o respiratòria que sigui portador de gèrmens ha de ser exclòs de qualsevol activitat directament relacionada amb els aliments fins al total guariment clínic i bacteriològic o fins a la desaparició de la condició de portador.
- e. Quan existeixi una lesió cutània (ferida, berrugues) que pugui entrar en contacte directa o indirectament amb els aliments, s'ha de facilitar a l'alumne manipulador afectat el tractament adequat i una protecció amb un embenat impermeable.
- f. L'alumne no pot sortir ni entrar del centre **UNIFORMAT**, és a dir, que ha de canviar-se en els vestuaris del centre destinats per aquesta finalitat.
- g. **Els alumnes que manipulin i/o serveixin aliments tenen prohibit al llarg de totes les hores de pràctiques:**
 1. Mastegar xiclet, ni menjar al lloc de treball.
 2. Utilitzar al treball peces de vestir distintes de les reglamentàries i exclusives per a cada activitat (Totes aquelles persones que tenen el cabell llarg, el portaran ben lligat i utilitzaran cubrecaps i no es permetran les rastres)
 3. Esternudar o tossir prop dels aliments.
 4. L'ús del telèfon mòbil ni cap altre aparell que emeti sons (ràdios, MP3, etc.)
 5. La utilització de qualsevol avaluari (arracades, pírcings, anells, penjolls, ...)



MESURES HIGIENICOSANITÀRIES OBLIGATÒRIES

Els alumnes matriculats al centre, encara que sigui en un cicle formatiu de grau superior de Turisme han de complir els requisits següents:

Mantenir la higiene personal i utilitzar la indumentària i els estris propis de l'activitat en l'estat de neteja adequat.

Les pràctiques i activitats sempre es faran amb la indumentària adequada, i no es podran exhibir pírcings.

En cap cas es podrà menjar ni mastegar xiclet quan aquests alumnes estiguin acompanyant algun grup, fent alguna pràctica, o simplement estiguin a la classe teòrica.

Els alumnes que utilitzin el restaurant, cafeteria o alguna altra aula taller, durant aquest període:

1.- Han d'utilitzar la bata en cas d'entrar a tallers com les cuines, i han d'utilitzar peces de vestir adequades al lloc on estan (No podran portar pantalons curts, ni xancletes)

2.- No poden fer ús del telèfon mòbil ni cap altre aparell que emeti sons (ràdios, MP3, etc.)

En cap cas, no és pot fumar dins del recinte escolar

(Art.7 de la Llei 28/2005, de 26 de desembre)

Ni tampoc cigarretes electròniques