

zer0
dic1
8tto



Comune
di Bologna

Manuale per
l'uso delle
attrezzature nei
nidi d'infanzia



INTRODUZIONE

Il presente manuale costituisce una guida operativa fondamentale per l'utilizzo, la manutenzione e la sicurezza delle attrezzature in dotazione presso le strutture dei Nidi d'Infanzia.

- **Consultazione del manuale:** Prima di utilizzare qualsiasi macchinario, è obbligatorio consultare il libretto di istruzioni originale del costruttore. Questo documento offre una sintesi dei comportamenti operativi corretti ma non sostituisce i manuali tecnici d'uso, i quali devono rimanere conservati ed accessibili presso la struttura.
- **Sezionamento elettrico obbligatorio:** È severamente vietato effettuare pulizie, rimuovere scarti o intervenire su ingorghi e materiale incastrato quando l'elettrodomestico è collegato alla rete di alimentazione. Prima di qualsiasi intervento manuale o di pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione dal quadro elettrico generale.

CAPITOLO 1: REGOLE GENERALI E SICUREZZA

1.1 Norme di Sicurezza Elettrica

- **Divieto Assoluto di Adattatori:** È severamente vietato l'uso di ciabatte, prolunghe, riduttori o prese multiple. Ogni attrezzatura deve essere collegata esclusivamente a una presa a muro dedicata, dimensionata e dotata di idonea messa a terra.
- **Prese Elettriche Insufficienti o Assenti:** Qualora la dotazione di prese a muro non sia sufficiente per alloggiare le apparecchiature necessarie, non ricorrere all'uso di prolunghe. Seguire la procedura:
 1. Chiamare il Numero Verde 800-600166 per richiedere l'installazione di nuove prese a muro dimensionate per i carichi previsti.
 2. Inviare contestuale comunicazione via e-mail all'Unità Approvvigionamenti: approvvigionamentiservizizerosei@comune.bologna.it
- **Verifica Quotidiana:** Prima di ogni utilizzo, controllare l'integrità visiva del cavo di alimentazione e della spina. In presenza di cavi sfilacciati o danneggiati, odore di bruciato, scintille o rumori anomali, interrompere immediatamente l'utilizzo, isolare la macchina e segnalare il guasto.

1.2 Procedura di Assistenza e Manutenzione

Il servizio di manutenzione delle attrezzature è coordinato dall'Unità Approvvigionamenti.

 **ATTENZIONE:** Non utilizzare il Numero Verde Global 800600166 per le guasti alle attrezzature in dotazione al Settore Educazione (utilizzare tale numero unicamente per guasti impianto/strutturali di emergenza).

In caso di guasto o anomalia alle attrezzature, seguire tassativamente il seguente iter:

1. Segnalazione Telefonica

Contattare uno dei referenti dell'Unità Approvvigionamenti:

- Laura Pellè: 331 6392028 / 051 219 5255
- Raffaele Franco: 333 9123629 / 051 219 5256
- Caterina Gambardella: 366 9376012

2. Segnalazione via E-mail (Obbligatoria per tracciabilità e controlli ASL)

Inviare contestualmente una e-mail all'indirizzo

approvvigionamentiservizizerosei@comune.bologna.it specificando:

- Oggetto: Richiesta intervento - [Tipo attrezzatura] - [N° inventario]
- Corpo del messaggio: Descrizione dettagliata e chiara del guasto riscontrato.

- Archiviazione: Conservare la e-mail inviata in una cartella dedicata dell'account Gmail della struttura per futuri controlli ispettivi.

3. Accesso al portale di manutenzione

Per accedere al portale e consultare i dati relativi agli interventi e alle attrezzature del proprio nido, seguire questi passaggi:

1. Aprire la pagina web: https://www.emcricevute.com/ferrara_clienti/
2. Inserire le credenziali di accesso:
 - Username: **nido.[nome del nido]@emcfe.com** (es. per il Nido Alpi inserire: *nido.alpi@emcfe.com*)
 - Password: **assistenza**

Navigazione e funzionalità

Una volta effettuato l'accesso, comparirà un riquadro con il nome del nido e tre pulsanti colorati. Le operazioni principali sono gestite dai seguenti pulsanti:

- Pulsante Giallo: "Interventi" Cliccando su questo pulsante si accede all'archivio delle manutenzioni. La schermata che si aprirà è suddivisa in due sezioni:
 - Interventi aperti: mostra l'elenco dei lavori in corso o non ancora conclusi.
 - Interventi chiusi: mostra lo storico dei lavori terminati.
 Nota: Cliccando su una delle due categorie è possibile visualizzare l'elenco dettagliato e stampare il *rapportino* di ogni singolo intervento.
- Pulsante Blu: "Visualizza" Cliccando su questo pulsante è possibile consultare l'inventario completo delle attrezzature presenti al nido che sono incluse nel contratto di manutenzione.

4. Tempistiche e Solleciti

- Attrezzature Critiche: Per frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, lavatrici, essiccatoi e cappe da cucina, la ditta è tenuta a intervenire entro 24 ore dalla segnalazione.
- Ricambi Non Disponibili: La ditta deve comunicare i tempi di fornitura stimati e la data di riparazione all'Unità Approvvigionamenti, che provvederà ad aggiornare la struttura.
- Gestione Solleciti: Se trascorse 48 ore dalla segnalazione non si è verificato l'intervento né è stata fornita comunicazione specifica, il referente di struttura deve inviare un sollecito scritto via e-mail all'Unità Approvvigionamenti, richiamando la richiesta iniziale.
- Eccezioni Nutrizione: Se il guasto interessa frigoriferi, congelatori, forni o fuochi, informare tempestivamente anche l'Unità Nutrizione Nidi per la tutela degli alimenti e la riorganizzazione delle preparazioni.

CAPITOLO 2: AREA LAVANDERIA

2.1 Norme di Sicurezza Impianti Industriali (Trifase 400V)

I macchinari industriali della lavanderia (lavabiancheria ed essiccatoio) sono alimentati a tensione Trifase 400 Volt.

- Pericolo di Folgorazione: I macchinari utilizzano spine industriali CEE rosse (400V). È vietato manomettere le spine, usare adattatori o azionare i quadri elettrici con mani bagnate o in presenza di acqua a terra.
- Messa a Terra e Salvavita: Non escludere o bypassare mai gli interruttori magnetotermici differenziali dedicati alle macchine.
- Manutenzione Ordinaria: Prima di pulizie approfondite, sblocco di capi incastrati o pulizia dei filtri interni, l'operatore deve obbligatoriamente sezionare l'alimentazione dall'interruttore generale a muro (non è sufficiente spegnere il display).

2.2 Lavabiancheria Industriale

Requisiti di Avvio e Sicurezza

- Azionare l'interruttore magnetotermico a parete all'inizio delle attività.
- Non impiegare mai prolunghe o adattatori domestici.

Smistamento del Carico e Preparazione

- Ispezione: Verificare le tasche ed eliminare corpi estranei metallici (spilli, monete, graffette).
- Classificazione Tessuti: Separare la biancheria per fibra (cotone, sintetica, spugna, microfibra) e per colore (chiari, scuri).
- Lavaggio Tende: Utilizzare cicli a 40°C senza centrifuga. Non usare l'ammorbidente per non alterare le proprietà ignifughe del tessuto.
- Livello di Sporco: Separare i panni con sporco leggero da quelli con sporco pesante.
- Capacità di Carico: Riempire il cestello all'80-85% della capienza nominale. Il sovraccarico impedisce l'azione meccanica di lavaggio; un carico insufficiente causa sbilanciamenti in centrifuga.
- Divieti Assoluti: Non lavare o centrifugare imbottiti, tessuti ludici rigidi o materiali non tessili.

Procedura Operativa di Lavaggio

1. Caricamento: Inserire la biancheria sfusa e districata nel cestello.

2. Chiusura: Chiudere saldamente l'oblò o la porta a ghigliottina fino al "click" del blocco elettromeccanico.
3. Dosaggio Prodotti Chimici:
 - *Sistemi Automatici (Pompe Peristaltiche)*: Verificare che i tubi di pescaggio siano immersi nei fusti chimici e privi d'aria.
 - *Sistemi Manuali*: Dosare i prodotti nella vaschetta secondo le indicazioni del fornitore chimico in base al peso e alla durezza dell'acqua.
4. Selezione Programma: Scegliere il ciclo idoneo (es. 40°C Delicati, 60°C Standard, 90°C Termodisinfezione).
5. Avvio e Controllo: Premere START e presenziare nei primi 2-3 minuti per verificare l'afflusso dell'acqua e l'assenza di segnali di allarme.
6. Fine Ciclo: Attendere il segnale acustico e lo sblocco di sicurezza dell'oblò (30-60 secondi dopo l'arresto) prima di scaricare i panni.

Manutenzione Ordinaria

- Giornaliera (Fine Turno):
 - Ispezionare e risciacquare il filtro di scarico.
 - Asciugare la guarnizione dell'oblò ed eliminare la lanugine.
 - Lasciare lo sportello socchiuso per prevenire muffe e cattivi odori.
- Settimanale:
 - Smontare e pulire la vaschetta dei detersivi da eventuali incrostazioni.
 - Pulire i pannelli esterni e il cruscotto con panni non abrasivi.
- Trimestrale:
 - Controllo visivo dei tubi di carico/scarico dell'acqua e del cavo di alimentazione.

Risoluzione Anomalie Frequenti

- Display Spento / Mancato Avvio: Verificare il quadro elettrico generale e il differenziale (possibile scatto per sovraccarico di potenza).
- Allarme Caricamento Acqua (Timeout): Verificare che i rubinetti di arresto a muro siano completamente aperti.
- Vibrazioni in Centrifuga: Carico non bilanciato. Arrestare la macchina, distribuire la biancheria uniformemente nel cestello e riavviare la centrifuga.
- Mancato Scarico Acqua: Controllare la valvola e il filtro di scarico; rimuovere eventuali corpi estranei o piccoli indumenti ostruenti.

2.3 Lavatrice Domestica (230V)

- Sicurezza Elettrica: Collegare esclusivamente a una presa Schuko singola a muro dotata di messa a terra (evitare ciabatte/adattatori).

- Caricamento: Riempire il cestello lasciando uno spazio superiore pari a un pugno chiuso (~80%). Dimezzare il carico per i capi delicati.
- Detersivo: Utilizzare le dosi raccomandate nello scomparto dedicato per evitare depositi e biofilm.
- Centrifuga: Impostare a 1000–1200 giri/min se i panni devono passare nell'asciugatrice.
- Manutenzione: Asciugare la guarnizione a fine ciclo. Pulire mensilmente il filtro di scarico ed eseguire un ciclo a vuoto a 60°–90°C.

2.4 Essiccatoio Elettrico Industriale (8 kW)

Sicurezza e Utilizzo

- Rischio Incendio: Vietato introdurre tessuti impregnati di sostanze infiammabili, oli o solventi.
- Spazio operativo: Mantenere l'area circostante e le prese d'aria prive di accumuli di polvere, lanugine e materiale combustibile.
- Centrifuga Preventiva: Inserire unicamente biancheria ben centrifugata per ridurre consumi elettrici e tempi di asciugatura.
- Volume del Carico: Riempire il cestello per massimo 2/3 della capacità volumetrica per garantire l'efficace circolazione dell'aria calda (*tumbling*).
- Ciclo di Cool-Down (Obbligatorio): Non interrompere mai il ciclo prima del completamento della fase finale di raffreddamento ad aria fredda (previene lo shock termico dei tessuti e l'autocombustione della lanugine).
- Separazione dei tessuti: Asciugare separatamente le diverse tipologie di fibra (es. spugne di cotone divise dai tessuti sintetici) per uniformare la durata del ciclo ed evitare sovra-essiccazione.

Manutenzione Ordinaria

- Dopo ogni ciclo: Rimuovere la lanugine dal cassetto filtro. Un filtro ostruito causa il surriscaldamento delle resistenze da 8 kW e il blocco della macchina.
- Giornaliera: Pulire la guarnizione dell'oblò ed ispezionare il cestello.
- Mensile: Aspirare la sede del filtro, le griglie di aspirazione e pulire le sonde di umidità con un panno asciutto.

2.5 Essiccatoio a Gas Industriale

Sicurezza e utilizzo

- Rischio Fughe e Incendi: La presenza simultanea di lanugine e fiamma libera rende la pulizia costante un requisito di sicurezza primario. In caso di odore di gas o

blocchi ripetuti, chiudere immediatamente la valvola del gas a muro e non tentare riaccensioni forzate.

- **Aerazione e Scarico:** Garantire la ventilazione del locale e verificare che la canna fumaria per l'espulsione dei fumi sia sempre libera da ostruzioni.
- **Controllo Fiamma:** Verificare tramite la spia che la fiamma del bruciatore sia blu e stabile (una fiamma gialla indica scarsa presenza di ossigeno o bruciatore sporco).
- **Centrifuga Preventiva:** Inserire unicamente biancheria ben centrifugata per ridurre consumi elettrici e tempi di asciugatura.
- **Volume del Carico:** Riempire il cestello per massimo 2/3 della capacità volumetrica per garantire l'efficace circolazione dell'aria calda (*tumbling*).
- **Ciclo di Cool-Down (Obbligatorio):** Non interrompere mai il ciclo prima del completamento della fase finale di raffreddamento ad aria fredda (previene lo shock termico dei tessuti e l'autocombustione della lanugine).
- **Separazione dei tessuti:** Asciugare separatamente le diverse tipologie di fibra (es. spugne di cotone divise dai tessuti sintetici) per uniformare la durata del ciclo ed evitare sovra-essiccazione.

Manutenzione Ordinaria

- Dopo ogni ciclo: Pulire tassativamente il cassetto filtro lanugine.
- Fine Giornata: Chiudere la valvola generale del gas a parete.
- Mensile: Aspirare i residui dal vano del filtro, dalle prese posteriori e pulire i condotti di scarico e le sonde di umidità.

2.6 Asciugatrice Domestica (230V)

- Collegare a presa Schuko singola a muro.
- Inserire solo capi ben centrifugati, non gocciolanti e privi di contaminazioni chimiche/inflammabili.
- Riempire fino a massimo 2/3 del volume.

Manutenzione Ordinaria

- Dopo ogni ciclo: Rimuovere la lanugine dal filtro e svuotare il serbatoio di condensa

CAPITOLO 3: AREA CUCINA E SGUATTERIA

All'interno delle cucine dei Nidi d'Infanzia coesistono sistemi di cottura di tipo tradizionale (monoblocchi a gas) e impianti di nuova concezione ad alimentazione elettrica (forni combinati, piani ad induzione, cuocipasta), oltre alle attrezzature per il lavaggio industriale delle stoviglie. L'elevata potenza impiegata, la presenza di fonti di calore, l'alimentazione ad alta tensione (380V-400V Trifase) o a gas, e la compresenza di acqua e prodotti chimici richiedono il rispetto rigoroso delle norme operative, dei comportamenti di prevenzione e l'uso corretto dei DPI in dotazione.

3.1 Blocco Cottura Tradizionale (Forni e Fuochi a Gas)

Rischi Specifici e Attenzioni:

- Fughe di gas o mancata accensione: Rischio di intossicazione o accumulo in caso di guasto della termocoppia o mancata chiusura dei rubinetti. Attenzione: chiudere sempre il rubinetto generale a fine servizio. In caso di odore di gas, non azionare interruttori elettrici e aerare il locale.
- Fiamme libere: Rischio di incendio accidentale. Attenzione: mantenere l'area sgombra da strofinacci o carta.
- Scottature da contatto diretto: Superfici calde (griglie, bruciatori). Attenzione: attendere il completo raffreddamento prima delle pulizie.

Procedure Operative:

- Accensione: Verificare che la cappa di aspirazione sia in funzione. Aprire il rubinetto d'intercettazione a muro.
- Valvola termocoppia: Tenere premuta la manopola per alcuni secondi dopo l'accensione per permettere alla termocoppia di scaldarsi.
- Uso del Forno: Non ostruire le feritoie di evacuazione del calore. Mantenere la porta saldamente chiusa durante l'uso.
- Pulizia e Manutenzione: Prima di qualsiasi operazione di pulizia profonda, attendere il completo raffreddamento delle parti e chiudere il rubinetto del gas. Rimuovere e lavare periodicamente i cappellotti spartifiamma assicurandosi che i fori siano liberi da incrostazioni.

3.2 Piani Cottura a Induzione in Vetroceramica

Rischi Specifici e Attenzioni:

- Rischi Elettrici (Alimentazione 380V): I piani operano ad elevata potenza (circa 20 kW). Attenzione: non pulire con getti d'acqua e non operare con mani bagnate.

- Scottature da calore residuo: La vetroceramica si scalda per contatto con le pentole. Attenzione: verificare sempre l'indicatore di calore residuo (H) sul display prima di toccare il piano.

Procedure Operative:

- Pentolame idoneo: Utilizzare esclusivamente recipienti con fondo magnetico (acciaio inox per induzione o ghisa).
- Posizionamento: Il piano è dotato di sensori automatici. Posizionare la pentola al centro della zona prima di attivare la potenza.

3.3 Forni Combinati (Convezione / Vapore)

⚠️ Rischi Specifici e Attenzioni:

- Ustioni da vapore e liquidi bollenti: L'apertura improvvisa della porta durante cicli a vapore genera una nuvola rovente. Attenzione: aprire la porta sempre in due tempi (socchiudere a fessura per far sfogare il vapore, poi aprire totalmente posizionandosi di lato).
- Scottature da contatto: Teglie roventi estratte dal forno. Attenzione: uso tassativo di guanti termici a manica lunga.

Procedure Operative:

- Preriscaldamento e Carico: Preriscaldare la camera prima di inserire le teglie (GN 1/1). Utilizzare la sonda al cuore per i cibi sensibili.
- Lavaggio automatico: Avviare il sistema di sanificazione a fine servizio seguendo i cicli programmati, previa verifica dei detergenti.

Procedura di Sostituzione Taniche Prodotti Chimici

⚠️ ATTENZIONE: RISCHIO CHIMICO E USTIONI

I detergenti ed i brillantanti industriali sono **FORTEMENTE CORROSIVI**.

È **OBBLIGATORIO** indossare i DPI (Guanti in nitrile/gomma ad alto spessore e occhiali/visiera protettiva) prima di maneggiare i prodotti chimici.

1. Indossare i DPI: Indossare guanti protettivi e occhiali/visiera.
2. Identificare il Prodotto: Verificare l'etichetta della nuova tanica ed il codice colore dei tubi di aspirazione
3. Sostituzione: Svitare il tappo della tanica esausta, sfilare la canna di pescaggio mantenendola in verticale per far sgocciolare il liquido all'interno della tanica usata. Inserire la canna nella nuova tanica spingendola sul fondo e avvitare la ghiera di blocco.

4. Pulizia e Smaltimento: Sciacquare immediatamente con abbondante acqua eventuali fuoriuscite a terra. Richiudere la tanica vuota e riporla nell'area di stoccaggio.

Divieti Tassativi Chimici

- MAI miscelare detergenti e brillantanti né unire residui di taniche diverse (rischio di reazioni chimiche violente e gas tossici).
- MAI aggiungere acqua per diluire i prodotti concentrati nelle taniche.
- Non appoggiare mai le canne di aspirazione a terra o sui piani di lavoro.

3.4 Cuocipasta industriale

⚠️ Rischi Specifici e Attenzioni:

- Ustioni da liquidi bollenti: Schizzi d'acqua bollente durante l'estrazione dei cestelli o fuoriuscita accidentale in fase di scarico. Attenzione: estrarre i cestelli lentamente. Svuotare la vasca solo ad acqua intiepidita o fredda.
- Danno all'attrezzatura: Attenzione: è severamente vietato accendere l'attrezzatura con la vasca vuota (fusione delle resistenze).

Procedure Operative:

- Riempimento: Prima di attivare il riscaldamento, riempire la vasca d'acqua.
- Evacuazione Amidi: Utilizzare la zona frontale di sfioro durante la bollitura per eliminare gli amidi in eccesso.

3.5 Lavastoviglie Industriale

Sicurezza Operativa

- La macchina opera ad alta tensione e genera acqua e vapore a temperature elevate (80–85°C).
- Divieto: È severamente vietato aprire la capotta o lo sportello durante la fase di lavaggio o risciacquo.

Fasi Operative

1. Preparazione e Preriscaldamento: Inserire il tubo di troppo pieno (tappo di scarico) ed i filtri a rete sul fondo della vasca. Aprire il rubinetto dell'acqua, azionare l'interruttore e attendere che la spia indichi il raggiungimento delle temperature d'esercizio (Vasca: ~55-60°C; Boiler: ~80-85°C).
2. Sbarazzamento e Prelavaggio: Rimuovere tutti i residui solidi dai piatti e passare le stoviglie con la doccetta tiepida prima di inserire i cestelli. Il prelavaggio evita di

inquinare l'acqua della vasca (che viene riutilizzata per più cicli), protegge la pompa di scarico e garantisce la sanificazione termica finale.

3. **Avvio Lavaggio:** Inserire il cestello (senza sovrapporre le stoviglie), chiudere la capotta e selezionare il ciclo. I prodotti chimici vengono dosati automaticamente dalle pompe perimetrali.
4. **Estrazione ed Asciugatura:** A fine ciclo, aprire lo sportello ed estrarre il cestello. Non usare strofinacci o carta: l'elevato calore accumulato farà evaporare l'umidità residua in pochi secondi senza lasciare aloni.
5. **Svuotamento e Igienizzazione (Fine Giornata):** Spegner la macchina, rimuovere il tubo di troppo pieno per scaricare l'acqua (o azionare il ciclo di scarico automatico) e lavare i filtri inox sotto acqua corrente. Asciugare il vano interno e lasciare la porta socchiusa per evitare odori.

3.2 Procedura di Sostituzione Taniche Prodotti Chimici

⚠ ATTENZIONE: RISCHIO CHIMICO E USTIONI

I detergenti ed i brillantanti industriali sono **FORTEMENTE CORROSIVI**.

È **OBBLIGATORIO** indossare i DPI (Guanti in nitrile/gomma ad alto spessore e occhiali/visiera protettiva) prima di maneggiare i prodotti chimici.

5. **Indossare i DPI:** Indossare guanti protettivi e occhiali/visiera.
6. **Identificare il Prodotto:** Verificare l'etichetta della nuova tanica ed il codice colore dei tubi di aspirazione: Tubo Rosso: Detersivo Tubo Blu: Brillantante
7. **Sostituzione:** Svitare il tappo della tanica esausta, sfilare la canna di pescaggio mantenendola in verticale per far sgocciolare il liquido all'interno della tanica usata. Inserire la canna nella nuova tanica spingendola sul fondo e avvitare la ghiera di blocco.
8. **Pulizia e Smaltimento:** Sciacquare immediatamente con abbondante acqua eventuali fuoriuscite a terra. Richiudere la tanica vuota e riporla nell'area di stoccaggio.

Divieti Tassativi Chimici

- **MAI** miscelare detergenti e brillantanti né unire residui di taniche diverse (rischio di reazioni chimiche violente e gas tossici).
- **MAI** aggiungere acqua per diluire i prodotti concentrati nelle taniche.
- Non appoggiare mai le canne di aspirazione a terra o sui piani di lavoro.

CAPITOLO 4: MACCHINE PER LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

4.1 Mixer ad Immersione Industriale

 **PERICOLO:** Rischio di taglio da lame affilate, ustioni da schizzi di cibo caldo e folgorazione. Staccare sempre la spina dalla presa elettrica prima di montare, smontare o pulire l'apparecchio.

Regole Operative d'Uso

- Montaggio e Controlli: A spina staccata, innestare il braccio inox sul blocco motore ruotandolo fino al blocco di sicurezza. Verificare l'integrità del cavo.
- Immersione: Inserire il braccio nella pentola/recipiente prima di accendere la macchina. La campana delle lame deve essere totalmente immersa. Non superare il livello di immersione massima per non far entrare liquidi nel motore.
- Lavorazione: Avviare la macchina e compiere movimenti circolari. Non urtare le pareti del recipiente.
- Spegnimento: Rilasciare il pulsante e attendere l'arresto completo delle lame prima di estrarre il braccio dal composto.
- Disconnessione: Staccare la spina dalla presa a muro prima di appoggiare il mixer sul banco o smontare i componenti.

Pulizia e Sanificazione

- Corpo Motore: Non immergere mai il motore in acqua né lavarlo sotto il rubinetto. Pulire la superficie unicamente con un panno umido ben strizzato.
- Braccio Inox: Sbloccare il braccio e lavarlo con detergente neutro HACCP (o in lavastoviglie se previsto dal produttore).

Divieti

- Non accendere mai la macchina "a vuoto" fuori dai liquidi o tenendola sollevata in aria.
- Non inserire posate, spatole o mani all'interno della pentola mentre il mixer è in funzione o collegato alla corrente.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina o per trascinare l'apparecchio sul banco di lavoro.

4.2 Cutter / Tagliaverdure Professionale

Gestione Rischi e Prevenzione Rotture

- Pericolo Taglio Severo: Lame e dischi sono estremamente affilati. Operare il montaggio, smontaggio e pulizia esclusivamente a spina staccata.
- Rischio Deframmentazione Dischi su Verdure Dure: Durante la lavorazione di ortaggi a consistente tenacità, come ad esempio le carote, le forti sollecitazioni meccaniche possono determinare in casi estremi, il cedimento strutturale o la microfrattura dei componenti metallici e plastici dei dischi, con potenziale rilascio di frammenti nocivi nelle pietanze destinate ai bambini. Per scongiurare tale eventualità, adottare rigorosamente le seguenti azioni di prevenzione:
 1. *Pre-taglio*: Ridurre la dimensione delle verdure più dure tagliandole longitudinalmente prima dell'inserimento.
 2. *Spinta Progressiva*: Spingere gli ortaggi delicatamente con il pressore senza forzare.
 3. *Sostituzione Preventiva*: Sostituire i dischi che hanno perso l'affilatura o presentano denti piegati.
 4. *Lavaggio manuale dedicato*: *Non lavare i dischi in lavastoviglie con cicli aggressivi e non riporli mai rinfusi nel lavello insieme ad altre attrezzature pesanti, causa principale di micro-cricche invisibili nel metallo.*
 5. *Protocollo Inizio e Fine Lotto*: Ispezionare visivamente l'integrità dei dischi prima dell'uso e immediatamente dopo il taglio di ciascun lotto. Se il disco risulta danneggiato a fine lavoro, bloccare la somministrazione del cibo e contattare subito l'Unità Nutrizione Nidi.

Montaggio e Cambio Configurazione (Cutter o Tagliaverdura)

- Configurazione CUTTER (vasca con lama): Posizionare la vasca sul blocco motore, inserire la lama a coltello sul perno centrale fino in fondo e chiudere il coperchio trasparente ruotandolo fino al blocco di sicurezza.
- Configurazione TAGLIAVERDURA (bocca di carico e dischi): Inserire la vasca di scarico, posizionare l'espulsore interno sul perno, innestare il disco da taglio desiderato tenendolo esclusivamente dal mozzo centrale e chiudere con la testa a bocca di carico.

Norme di Sicurezza Operative

- Pressore Obbligatorio: Spingere le verdure nella bocca di carico unicamente con l'apposito pressino in dotazione. Severamente vietato usare mani, coltelli o spatole.
- Sistemi di Interblocco: Non bypassare i microinterruttori magnetici di sicurezza di

coperchio e bocca di carico.

- Manipolazione Lame: Afferrare i dischi ed i coltelli del cutter esclusivamente dal mozzo centrale in plastica/acciaio, mai dal bordo affilato.
- Attesa dell'arresto completo: Prima di sollevare la pressa o aprire il coperchio, spegnere il motore con il tasto OFF/STOP e attendere che la lama o il disco si siano fermati completamente.

4.3 Tritacarne

Sicurezza e Montaggio

- Uso Pestello: È obbligatorio l'uso del pestello per spingere la carne. È vietato inserire le dita o posate.
- Disconnessione Elettrica: Spegner e staccare la spina prima di qualsiasi operazione di pulizia o smontaggio.
- Sequenza di Montaggio:
 1. Innestare il corpo: Inserisci il corpo tritacarne (la bocca in metallo con il piatto superiore) nella sua sede sul corpo macchina. (per i tritacarne che hanno questo elemento)
 2. Fissaggio con il volantino/vite: Stringi bene la manopola a stella laterale. Questa vite di bloccaggio ha il compito di fissare saldamente il gruppo esterno alla struttura motrice per evitare vibrazioni o sganci durante lo sforzo.
 3. Inserire la Coclea nel corpo macchina fino a battuta.
 4. Inserire il Coltello sull'albero (con la parte piatta rivolta verso l'esterno).
 5. Inserire lo Stampo (piastra forata) allineando la tacca di posizionamento alla scanalatura del corpo macchina.
 6. Avvitare la Ghiera esterna fino a sentire resistenza (non serrare con forza eccessiva). *Nota:* Le coppie Coltello + Stampo sono autoaffilanti e accoppiate: non scambiare componenti tra macchine diverse.
 7. Inserire il vassoio (o piattina di carico) in acciaio inox sopra la bocca verticale del tritacarne. Assicurati che si incastri saldamente sulla parte superiore del tubo d'ingresso senza oscillare e Inseriscilo sempre prima di accendere la macchina e di iniziare a tritare

Fissaggio con Base a Ventosa

1. Pulire ed asciugare perfettamente il piano in acciaio inox e la gomma della ventosa.
2. Appoggiare il tritacarne e premere con decisione verso il basso.
3. Azionare la leva/ghiera di bloccaggio fino a fine corsa per creare il vuoto.
4. Verificare la stabilità prima del lavoro. A fine uso, rilasciare la leva e sollevare

delicatamente la linguetta per far entrare aria.

Materiali e Lavaggio

- Parti in Inox: Lavabili in lavastoviglie.
- Parti in Alluminio: NON lavabili in lavastoviglie (rischio ossidazione/annerimento).
Contattare l'Unità Nutrizione per la procedura manuale corretta.
- In caso di dubbio sul materiale, contattare l'Unità Approvvigionamenti prima del lavaggio.

CAPITOLO 5: CONSERVAZIONE ALIMENTI E CATENA DEL FREDDO (HACCP)

5.1 Monitoraggio Automatico e Sonde Termiche

Tutti i frigoriferi e congelatori sono dotati di un sistema di monitoraggio continuo delle temperature tramite sonde wireless collegate ad una piattaforma remota.

Regole per il Personale

- Non spostare o coprire la sonda: Mantenere il sensore nel punto strategico assegnato; non coprirlo con alimenti e non tirare i cavi.
- Chiusura e Tempi di Apertura: Assicurarsi che le porte siano sempre chiuse ermeticamente e limitare i tempi di apertura al minimo indispensabile per evitare falsi allarmi.
- Manutenzione Guarnizioni: Segnalare tempestivamente guarnizioni danneggiate, fessurate o rotte.

Procedura di Emergenza (Malfunzionamento o Blackout)

In caso di assenza di rete o guasto del sistema di monitoraggio automatico, eseguire la misurazione manuale:

1. Posizionamento: Inserire la sonda del termometro manuale nel cassetto centrale (congelatori) o sul ripiano intermedio (frigoriferi), adagiandola sopra una confezione di cibo (evitare il contatto con le pareti).
2. Stabilizzazione: Chiudere lo sportello ed attendere almeno 5-10 minuti.
3. Registrazione: Annotare data, ora e temperatura sul Registro Manuale HACCP d'Emergenza seguendo le modalità definite nella procedura riportata nel manuale.
4. Soglie Critiche: Se la temperatura supera i limiti (+4°C per frigoriferi, -18°C per congelatori), avvisare immediatamente il referente di struttura e l'Unità Nutrizione Nidi.

Accesso al portale per il controllo delle temperature

Per accedere al portale e consultare i dati relativi agli interventi e alle attrezzature del proprio nido, seguire questi passaggi:

3. Aprire la pagina web: <https://www.emctechnology.it/sonde/>
4. Inserire le credenziali di accesso:
 - Username: [nido.\[nome del nido\]@emcfe.com](mailto:nido.[nome del nido]@emcfe.com) (es. per il Nido Alpi inserire: nido.alpi@emcfe.com)
 - Password: [assistenza](#)

Navigazione e funzionalità

Una volta effettuato l'accesso, comparirà una finestra di benvenuto con il nome del nido. Le operazioni principali sono gestibili dalla schermata centrale e dal menù azzurro situato a sinistra:

- "Vai al cruscotto" (o "Stato impianti"): Cliccando su questi pulsanti si accede all'elenco delle celle frigorifere. Ogni cella è identificata da un codice e da una descrizione che include un acronimo fondamentale per capire la tipologia di alimenti conservati (che richiedono tarature differenti):
 - AOA: Alimenti di Origine Animale
 - AOV: Alimenti di Origine Vegetale
- Cliccando sul pulsante "Dettagli" in corrispondenza di una cella, si accede al cruscotto specifico dove è possibile visualizzare:
 - Le temperature registrate dalla sonda ogni 5 minuti.
 - Il grafico dell'andamento termico.

Nota: Di default, il sistema mostra i dati degli ultimi due giorni. Utilizzando il pulsante "Filtro" è possibile selezionare un intervallo di date diverso per le proprie ricerche

- "Report Giornalieri" (*nel menù azzurro a sinistra*) Questa sezione raccoglie l'archivio automatico delle sonde. Per ogni giorno è disponibile un file PDF scaricabile contenente il riepilogo dell'andamento delle temperature di tutte le celle del servizio.
- "Manuali" (*nel menù azzurro a sinistra*) Tramite questo pulsante è possibile visualizzare e scaricare il manuale utente completo del portale per ulteriori approfondimenti tecnici.

5.2 Pulizia e Sbrinamento Frigoriferi e Congelatori

- Protezione Sensori: Non spruzzare liquidi direttamente su sonde, luci LED o display.
- Sbrinamento Sicuro:
 - **✗** DIVIETO ASSOLUTO di utensili appuntiti, coltelli o raschietti metallici per rimuovere il ghiaccio (rischio di forare le serpentine del gas refrigerante).
 - **✗** DIVIETO DI SHOCK TERMICO: Non usare acqua bollente, phon o pistole termiche (rischio di crepare le pareti in plastica o far esplodere i ripiani in vetro).
- Detergenti: Usare panni in microfibra con acqua tiepida e sapone neutro o bicarbonato. Non usare candeggina pura, solventi o sgrassatori corrosivi.
- Asciugatura: Asciugare perfettamente le pareti prima di riattivare il motore per evitare la formazione immediata di brina.
- Preservare le guarnizioni in gomma: Pulire le pieghe delle guarnizioni solo con

acqua tiepida e un panno umido, senza tirarle o piegarle. Se la guarnizione perde elasticità o si fessura, l'aria calda entrerà continuamente formando ghiaccio.

- Non ostruire le griglie esterne: Mantenere le griglie posteriori o inferiori libere da polvere e ostacoli per permettere al motore di dissipare il calore ed evitare surriscaldamenti.

CAPITOLO 6: IMPIANTI E PULIZIA PROFESSIONALE

6.1 Addolcitori d'Acqua

- Chiusura Estiva (Luglio-Settembre):
 1. Individuare la valvola di immissione dell'acqua e chiuderla.
 2. Scollegare l'addolcitore dalla rete elettrica.
- Riapertura (Settembre): Aprire la valvola di immissione, ricollegare la rete elettrica e inviare una comunicazione ad approvvigionamentiservizizerosei@comune.bologna.it per richiedere il reset della centralina.
- Routine: Controllare settimanalmente il livello del sale e riempire il serbatoio in caso di necessità (utilizzare solo le pastiglie fornite dal Comune).
- Anomalie: Se si riscontrano perdite da tubi o serbatoio, chiudere subito il rubinetto dell'acqua a muro e scollegare l'alimentazione elettrica.

6.2 Aspiratutto

- Aspirazione Polveri: Utilizzare sempre l'apposito sacco filtrante.
- Aspirazione Liquidi: Rimuovere obbligatoriamente il sacco filtrante prima dell'uso.
- Svuotamento: Se l'aspirazione si interrompe, il serbatoio è pieno. Pulire e svuotare il serbatoio al termine di ogni utilizzo.

6.3 Lavapavimenti Monospazzola Compatta (13" / 330 mm)

Montaggio e Regolazione

1. Aggancio Disco/Spazzola: Inclinare la macchina all'indietro appoggiandola sulle ruote posteriori. Posizionare il disco o la spazzola sotto il basamento e ruotare a scatto (innesto a baionetta).
2. Regolazione Timone: Sbloccare la leva e regolare l'impugnatura all'altezza del bacino. Riposizionare saldamente la leva. *(Nota: la macchina non si avvia se il timone si trova in posizione verticale a 90°).*

Tecnica di Guida e Manovra

Per far partire il motore, premi il pulsante di sblocco di sicurezza sull'impugnatura e contemporaneamente tira le leve di azionamento. Rilasciando le leve, il motore si arresta immediatamente. La spazzola ruota in senso orario; lo spostamento si ottiene bilanciando l'inclinazione del piantone:

- Spostamento a DESTRA: Sollevare *leggermente* l'impugnatura verso l'alto.

- Spostamento a SINISTRA: Abbassare *leggermente* l'impugnatura verso il basso.
- Posizione Neutra (Fermo sul posto): Mantenere l'impugnatura nel punto di equilibrio.
- Schema di Lavoro: Muoversi ad "S" oscillando da sinistra a destra e camminare all'indietro per non calpestare il pavimento bagnato.

Sicurezza e corretto uso

- Pulizia a fine utilizzo: Stacca la spina, rimuovi la spazzola, pulisci il paraspruzzi/basamento con un panno umido.
- Sicurezza e Integrità del cavo di alimentazione:
 - Fai passare il cavo di alimentazione sopra la spalla o dietro i fianchi. Il cavo deve restare sempre alle tue spalle per evitare che finisca sotto la spazzola in rotazione.
 - Non tirare o tendere eccessivamente il cavo di alimentazione per raggiungere zone lontane, per forzare lo spostamento della macchina o per staccare la spina dalla presa. Se il cavo è al limite della lunghezza, spegnere la macchina e spostare la spina in una presa più vicina.
 - Durante gli spostamenti tra una stanza e l'altra, verificare che il cavo non rimanga incastrato sotto il bordo inferiore delle porte o tra il battente e il telaio: lo schiacciamento può lesionare l'isolamento elettrico e causare corto circuiti.
 - Prima di riporre la monospazzola, avvolgere il cavo senza stringerlo troppo ed effettuare un controllo visivo per verificare che non ci siano sfilacciamenti o tagli sulla guaina protettiva.
- Stoccaggio: Non lasciare mai la macchina a riposo appoggiata sulla spazzola (deforma le setole in modo permanente). Inclinare la macchina sulle ruote posteriori.

CAPITOLO 7: PICCOLE ATTREZZATURE

Norme Generali

- Consultare il libretto di istruzioni prima del primo utilizzo.
- Disinserire la spina dalla presa al termine di ogni lavorazione.
- Verificare visivamente l'integrità del cavo. In caso di lesioni o malfunzionamenti, richiedere la sostituzione all'Unità Approvvigionamenti.

Istruzioni Specifiche

- Tritatutto / Omogeneizzatore: Non immergere mai il corpo motore (parte superiore) in acqua. Pulire unicamente con un panno umido.
- Frullatore: Inserire coperchio e misurino prima dell'avvio. Per smuovere gli alimenti durante il funzionamento, usare esclusivamente il pestello in dotazione (mai cucchiari o forchette).
- Sbattitore: Evitare di sovraccaricare il motore con impasti eccessivamente duri o densi.
- Bilancia: Evitare il contatto diretto con pentole bollenti o pesanti. Sostituire le batterie regolarmente.
- Scaldabiberon / Sterilizzatore / Spremiagrumi / Bollitore: Rispettare le norme generali di sicurezza elettrica e procedere al lavaggio dei soli componenti staccabili.

CAPITOLO 8: ROUTINE DI SERVIZIO (CHECKLIST OPERATIVE)

8.1 Checklist Apertura del Servizio (Mattina)

- Valvole Utenze: Aprire le valvole principali di gas, acqua ed elettricità.
- Controllo Visivo: Verificare lo stato di forni, piani cottura e macchine della lavanderia.
- Catena del Freddo: Verificare che frigoriferi e congelatori siano accesi e a temperatura d'esercizio prima dell'arrivo delle derrate.
- Addolcitori: Inserire l'alimentatore nella presa e verificare il livello del sale in pastiglie.
- Emergenze Impiantistiche: In caso di assenza di energia elettrica, fughe di gas o perdite idriche gravi, chiamare immediatamente il Numero Verde Global 800-600166 e informare l'Unità Approvvigionamenti.

8.2 Checklist Chiusura del Servizio (Pomeriggio/Sera)

- Spegnimento Macchine: Spegnerle le attrezzature dai pannelli di controllo e sezionare l'alimentazione dagli interruttori generali a parete.
- Addolcitori:
 - *Chiusura estiva (Luglio-Settembre)*: Chiudere la valvola dell'acqua e staccare la spina.
 - *Chiusure brevi (Natale/Pasqua)*: Mantenere l'alimentazione collegata (salvo diverse indicazioni).
- Frigoriferi e Congelatori: NON disinserire mai l'alimentazione elettrica.