

LA DIVISA DEL CUOCO

L'art. 42 del D.P.R. n. 327/80, **obbliga il personale di cucina a indossare la divisa di cucina**, la quale ha due funzioni: la prima è di **limitare il trasferimento di microbi** dall'ambiente esterno alla cucina, grazie al cambio vestiario; la seconda è il **colore chiaro evidenzia le tracce di sporco e obbliga** l'operatore a cambiarsi con regolarità.

Il capello: serve per fare in modo che i capelli **NON** cadano nel **cibo** e non si **sporchino**. Esistono 2 tipi quello **"usa e getta"** (che dovrà essere buttato al termine di ogni servizio...) e di **"tela bianca inamidata"**.

Il fazzoletto: serve per **EVITARE CHE IL sudore** vada a contaminare gli alimenti.

Il Torcione: è un canavaccio bianco usato per toccare pentole **molto calde**.

Il Grembiule: è di cotone bianco, è avvitato in torno alla vita, **va cambiato spesso!**

I Pantaloni: sono in cotone con piccoli quadretti, tipo **"sale e pepe"**, sono senza orli per motivi igienici.

Le calzature: devono essere chiuse sopra (**per evitare le scottature**) è avere il fondo antiscivolo.