

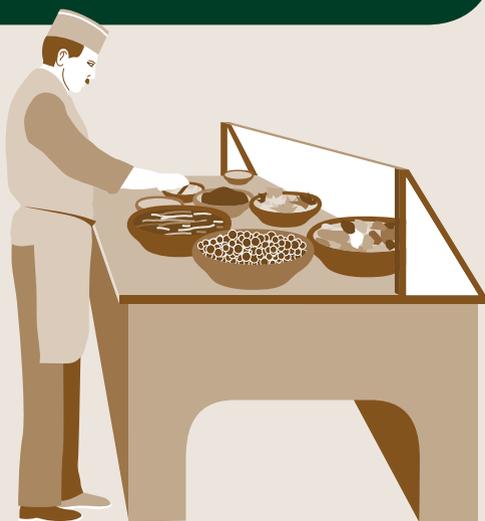
La Regione Toscana ha reso operativa la Legge Regionale n° 24/2003 che, prevede il superamento del Libretto Sanitario per gli addetti al comparto alimentare, e la sua sostituzione con specifici Corsi Formativi per Alimentaristi, definendone anche i contenuti per ogni tipologia lavorativa, contenute nell'allegato (a) in attuazione all'Art.2 L.R.n° 24/2003

COMMESSE FOOD



mansione

COMMESSE FOOD



Rischi Connessi:

- 1) Cadute accidentali per pavimenti scivolosi.
- 2) Lesioni dell'app.to muscolo scheletrico per movimenti errati.
- 3) Ferite da taglio, schiacciamenti, elettrocuzione.
- 4) Traumi da errate posture lavorative, possibilità di patologie dell' app.to muscolo scheletrico e circolatorio degli arti inferiori dovute a posture rigide mantenute per lungo tempo.
- 6) Cadute accidentali per scivolamento su superfici bagnate o oleose, cadute dalle scale poste in errata posizione.
- 7) Ferite, lesioni alle mani come dermatiti da contatto con detergenti o disinfettanti, schiacciamenti .
- 8) Problemi a carico dell'apparato respiratorio per esposizione a balzi termici, basse temperature, a forti gradienti di umidità.



Misure di Prevenzione e Protezione:

- 1) Impiego di attrezzature per il sollevamento o trasporto di materiali (si consiglia l'uso quando si superano i 30 Kg. di prodotti da manovrare).
- 2) Idonee scarpe o stivali antiscivolo in base agli ambienti di lavoro, guanti idonei alla tipologia di lavoro, grembiuli impermeabili e imperforabili.
- 4) Corretto uso delle attrezzature, controllo del funzionamento elettrico e dei dispositivi di sicurezza, evitare maniche larghe degli indumenti da lavoro o collane quando si utilizzano macchinari, utilizzo per la pulizia delle affettatrici di spugne con distanziatore per evitare il contatto diretto con le lame.
- 5) Corrette posture ed inserimento di brevi pause lavorative, alternanza di posture rigide con altre di scarico.
- 6) Indossare indumenti protettivi idonei per chi lavora in celle frigorifere, assicurandosi che siano apribili anche dall'interno.



Mansioni Principali:

- 1) Rifornimento e controllo delle materie prime con conseguente immagazzinamento o disposizione sui banchi o sugli scaffali di vendita.
- 2) Movimentazione materiali per preparazione cibi, trasferimenti dal magazzino al laboratorio delle materie prime, posizionamento prodotti sugli scaffali nelle zone di vendita.
- 3) Preparazione delle specialità gastronomiche (taglio carni, verdure, apertura contenitori metallici).
- 4) Uso di attrezzature come: affettatrici, tritacarne, tritaverdure, etc.
- 5) Effettua operazioni di vendita dei prodotti e di preincarto delle specialità gastronomiche.
- 6) Pulizia delle superfici, scaffali, attrezzature, strumenti, mensole, frigoriferi e degli ambienti in genere.
- 7) Manipolazione di prodotti particolari per preparazioni alimentari.