

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

**COMMISS DI SALA
CAMERIERE
aiuto CAMERIERE**



mansione

COMMISS DI SALA CAMERIERE aiuto CAMERIERE



Rischi Connessi:

- 1) Scivolamento, cadute per pavimenti bagnati.
- 2) Traumi di varia tipologia per errate manovre lavorative.
- 3) Ferite da taglio, dermatiti da contatto con prodotti detergenti e disinfettanti.
- 4) Scivolamento su superfici bagnate, cadute da scale, piattaforme, ferite da taglio, traumi di varia tipologia per errate manovre lavorative, dermatiti ed allergie da prodotti.
- 5) Scivolamenti, cadute, traumi da errata postura nelle fasi lavorative o di sollevamento carichi, cadute da scale, schiacciamenti.
- 7) Ferite da taglio e da punta, scivolamenti, traumi di varia tipologia da errate posture di lavoro, dermatiti, infezioni delle mani.



Misure di Prevenzione e Protezione:

- 1) Indossare idonee calzature antiscivolo.
- 2) Posture corrette di lavoro.
- 3) Uso di guanti idonei al lavoro, conoscenza delle schede dei prodotti impiegati per la pulizia.
- 4) Indumenti protettivi, guanti di gomma spessa, scarpe anatomiche antiscivolo, posture corrette di lavoro, assicurarsi della manutenzione regolare delle attrezzature impiegate.
- 5) Effettuare le operazioni di stoccaggio e movimentazione utilizzando - se necessario - adatti sistemi di sollevamento.
- 7) Uso di guanti idonei, scarpe o stivali antiscivolo, corrette posture di lavoro, attenzione ai carichi superiori ai 30 Kg., per il trasporto materiale uso di carrelli, pianali, elevatori per la movimentazione.



Mansioni Principali:

- 1) Trasporto alimenti e bevande dalla zona di produzione alla sala di somministrazione.
- 2) Effettuazione di tutte le operazioni di apparecchiatura tavoli e predisposizione carrelli.
- 3) Operazioni di pulizia dei tavoli, dei carrelli, dei tavoli di servizio, degli ambienti di lavoro.
- 4) Operazioni di pulizia dei bagni, vetrate, lampadari e corpi illuminanti, suppellettili.
- 5) Magazzinaggio per scorte di prodotti utilizzati in sala per apparecchiature tavoli (prodotti non alimentari): tovaglie, coprimacchia, posateria, bicchieri, piatti.
- 6) Magazzinaggio per scorte di prodotti alimentari utilizzati in sala (rifornimento grissini, olio, sale, pepe, pane, etc.)
- 7) Operazioni di trasporto materiali dall'esterno ai magazzini interni l'azienda o viceversa (rifiuti).