

EURORISTORAZIONE srl

Via Savona 144 36040 Torri di Quartesolo (VI)

MANUALE DI SICUREZZA AZIENDALE

a cura del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale

Il Presente manuale rappresenta uno strumento dell'Azienda per ottemperare agli obblighi di informazione e formazione dei lavoratori previsti agli art. 36 e 37 del D.lgs. 81/08 e per raggiungere gli obiettivi di mantenimento e miglioramento delle condizioni di lavoro e sicurezza.

Verranno fornite indicazioni sui principali rischi e sui rischi specifici per la sicurezza e la salute connessi all'attività dell'impresa, sulle misure e sulle azioni di prevenzione e protezione adottate, sugli aspetti sanitari connessi all'esposizione ad agenti pericolosi, sulle procedure di sicurezza per le emergenze di pronto soccorso e antincendio e sulle principali figure che partecipano alla gestione della sicurezza.

Ogni lavoratore conserverà una copia del presente Manuale e firmerà al datore di lavoro il verbale di consegna, avvenuta lettura e conoscenza del contenuto.

Politica della sicurezza

La tutela della salute e della sicurezza sul lavoro rappresenta un'assoluta priorità per l'Azienda.

Per perseguire il continuo impegno volto al miglioramento, Euroristorazione ha ritenuto necessario strutturare la propria organizzazione attraverso l'introduzione di un Sistema di Gestione della Sicurezza, in conformità alla norma UNI ISO 45001 con l'obiettivo di assicurare un ambiente di lavoro salubre e sicuro per i lavoratori, impegnandosi ad eliminare i pericoli per la salute e la sicurezza e a perseguire il miglioramento continuo della sicurezza dei lavoratori sul luogo di lavoro con una costante attività di prevenzione.

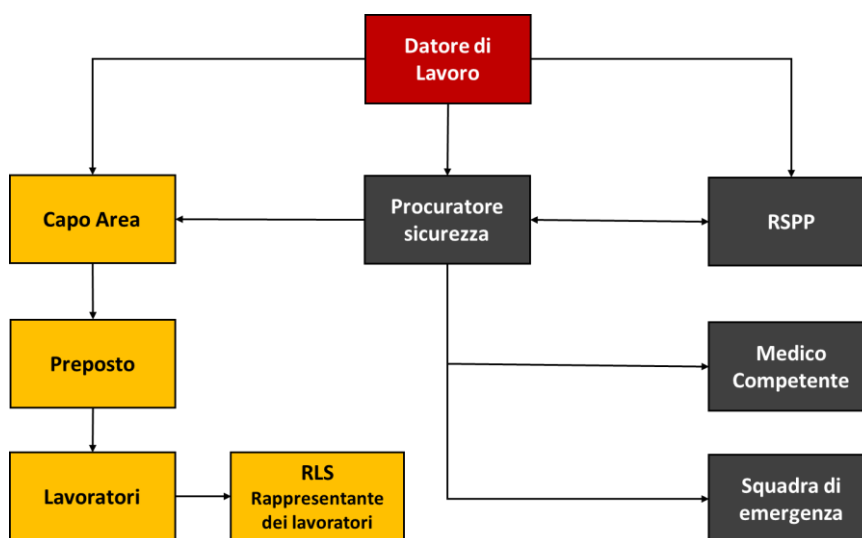
Nella Politica per la Sicurezza, emanata in conformità alla norma UNI ISO 45001, la Direzione si impegna a:

- conformarsi a tutti i requisiti e prescrizioni di legge in materia di salute e sicurezza sul lavoro;
- formare, informare e sensibilizzare tutti i lavoratori a svolgere i loro compiti in sicurezza e ad assumere le loro responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro;
- coinvolgere e rendere partecipe tutta la struttura aziendale (Preposti, Lavoratori), ognuno secondo le proprie competenze, alla gestione della Sicurezza sul Lavoro e al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza prefissati;
- diffondere l'informazione sui rischi aziendali e sulle misure di prevenzione e protezione a tutti i lavoratori;
- effettuare ed aggiornare la formazione dei lavoratori con riferimento alla mansione svolta;
- coinvolgere e consultare i lavoratori, anche attraverso il Rappresentante per la Sicurezza;
- perseguire il miglioramento continuo del livello di sicurezza e salute sul lavoro in azienda.


Sistema di Prevenzione

Si riportano di seguito i principali aspetti che il D.Lgs. 81/08 denominato "Testo unico per la sicurezza sul lavoro", riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro contiene.

- La sicurezza viene gestita in Azienda con la collaborazione di tutte le figure presenti: Datore di Lavoro, Dirigenti, Preposti (capocentro, capo cucina), Medico Competente, Lavoratori;
- In ogni Azienda viene costituito un Servizio di Prevenzione e Protezione con a capo un Responsabile (RSPP) e viene eletto da parte dei lavoratori il Rappresentante per la Sicurezza (RLS);
- In ogni azienda devono essere presenti lavoratori in grado di affrontare la gestione delle emergenze (Squadra di Emergenza);
- Il Datore di Lavoro deve effettuare la valutazione di tutti i rischi presenti in Azienda;
- Devono essere programmati ed attuati una serie di interventi relativi al mantenimento e al miglioramento delle condizioni di sicurezza (programma di miglioramento);
- Viene posta particolare attenzione agli aspetti di prevenzione legati all'operatore (informazione e formazione).



I nominativi delle principali figure che collaborano alle azioni di sicurezza sono reperibili nelle bacheche aziendali affisse nei vari luoghi di lavoro.

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 3

Misure generali di sicurezza e prevenzione

Lo scopo principale dell'azione di prevenzione è quello di assicurare la salute e la sicurezza nell'ambiente di lavoro evitando infortuni, incidenti o l'insorgere di malattie professionali.

Il datore di lavoro è tenuto all'osservanza delle misure generali di tutela prescritte e gerarchicamente ordinate dall'art. 15 del D. Lgs. n. 81/08; queste misure prevedono:

- la valutazione di tutti i rischi per la salute e sicurezza;
- la programmazione della prevenzione;
- l'eliminazione dei rischi e, ove ciò non sia possibile, la loro riduzione al minimo in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico;
- la riduzione dei rischi alla fonte;
- la sostituzione di ciò che è pericoloso con ciò che non lo è, o è meno pericoloso;
- la limitazione al minimo del numero dei lavoratori che sono, o che possono essere, esposti al rischio;
- il controllo sanitario dei lavoratori;
- l'informazione e la formazione adeguate per i lavoratori;
- fornire istruzioni adeguate ai lavoratori;
- la partecipazione e la consultazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti per la sicurezza;
- le misure di emergenza da attuare in caso di primo soccorso, di lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori e di pericolo grave e immediato;
- l'uso di segnali di avvertimento e di sicurezza.

Riferimenti normativi – Obblighi dei lavoratori

Il principale riferimento normativo in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro attualmente in vigore è il **D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81**.

Tale normativa prevede oltre agli obblighi e conseguenti responsabilità per i Datori di Lavoro e per i Preposti anche **obblighi per i lavoratori**, che vengono di seguito sintetizzati.

I lavoratori devono:

- a) contribuire, insieme al datore di lavoro, ai dirigenti e ai preposti, all'adempimento degli obblighi previsti a tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- b) osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale;
- c) utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto, nonché i dispositivi di sicurezza;
- d) utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a loro disposizione;
- e) segnalare immediatamente al datore di lavoro, al dirigente o al preposto le deficienze dei mezzi e dei dispositivi di cui alle lettere c) e nonché qualsiasi eventuale condizione di pericolo di cui vengano a conoscenza, adoperandosi direttamente, in caso di urgenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità e fatto salvo l'obbligo di cui alla lettera f) per eliminare o ridurre le situazioni di pericolo grave e incombente, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- f) non rimuovere o modificare senza autorizzazione i dispositivi di sicurezza o di segnalazione o di controllo;
- g) non compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di loro competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori;
- h) partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dal datore di lavoro;
- i) sottoporsi ai controlli sanitari previsti dal presente decreto legislativo o comunque disposti dal medico competente;






Si sottolinea che il D. Lgs. 81/08 prevede sanzioni a carico dei lavoratori per l'inosservanza di quanto descritto ai punti b, c, d, e, f, g, h, i.

Rischi presenti in azienda

- Pericoli derivanti dall' **utilizzo dell'energia elettrica** con relativi rischi di folgorazione e/o elettrocuzione per contatti diretti e/o indiretti con parti in tensione, cavi eventualmente usurati, quadri e prese, ecc. ⇒ Gli interventi sugli impianti elettrici sono riservati ai manutentori;
- Pericoli derivanti da possibili fattori che possono dar luogo a **incendi e/o esplosioni** (ubiquitario per la presenza di materiale infiammabile e/o comunque ad elevate temperature, impianti elettrici in genere e linee ed apparecchi gas metano) ⇒ Evitare di mantenere materiale combustibile (rifiuti, carta, stracci, olio, ecc.) in prossimità delle apparecchiature ad elevata temperatura;

- Pericoli derivanti dalla **movimentazione del materiale con carrelli elevatori** e di traino con relativi rischi di contusioni, schiacciamenti, ecc. (ubiquitario) ⇒ La guida dei carrelli elevatori e per il traino elettrici è limitata al personale autorizzato e formato;
- Pericoli dovuti al **sollevamento manuale di carichi** con relativi rischi lombari (ubiquitario ma non continuativo) ⇒ il personale riceve adeguata formazione sulle misure di prevenzione per la corretta movimentazione dei carichi
- Pericoli derivanti da livelli acustici con relativi **rischi uditivi** (ubiquitario nelle zone produttive - livelli acustici massimi rilevati compresi tra 60 e 80 dBA) ⇒ rischio non particolarmente significativo;
- Pericoli derivanti dalla presenza di **agenti pericolosi** (prodotti per la sanificazione, ecc.) (ubiquitario nelle zone produttive - controlli analitici hanno posto in evidenza una presenza minima - rischio non particolarmente significativo) ⇒ I lavoratori devono, ove le condizioni lo richiedano, utilizzare in modo sistematico i dispositivi di protezione individuale DPI (mascherine, guanti, occhiali durante la pulizia dei forni, ecc.) disponibili su richiesta da formulare al preposto o al responsabile della unità lavorativa;
- Pericoli derivanti dall'utilizzo delle **attrezzature di lavoro** (affettatrici, tritacarne, ecc.) per la presenza di particolari meccanici in movimento ⇒ sulle attrezzature di lavoro risultano installati schermi e/o protezioni mobili dotate di interblocco e/o protezioni fisse avvitate al corpo macchina a delimitazione delle zone pericolose - rischio limitato ma potenzialmente elevato se l'addetto compie operazioni che possono pregiudicare la sicurezza delle attrezzature o se le attrezzature vengono utilizzate in modo scorretto;
- Pericoli derivanti da **presenza di acqua sul pavimento**, che rende il pavimento particolarmente scivoloso ⇒ i lavoratori devono, ove le condizioni lo richiedano, utilizzare in modo sistematico i dispositivi di protezione individuale DPI (calzature di sicurezza, ecc.) disponibili su richiesta da formulare al preposto o al responsabile della unità lavorativa, qualora non siano stati consegnati, in quanto obbligatori;
- Pericoli derivanti da **caduta o scivolamento** ⇒ i lavoratori devono, ove le condizioni lo richiedano, utilizzare in modo sistematico i dispositivi di protezione individuale DPI (scarpe, stivali, ecc.) disponibili su richiesta da formulare al preposto o al responsabile della unità lavorativa, qualora non siano stati consegnati, in quanto obbligatori;
- Pericoli derivanti da accidentale **proiezione di schizzi di prodotti igienizzanti** ⇒ i lavoratori devono, ove le condizioni lo richiedano, utilizzare in modo sistematico i dispositivi di protezione individuale DPI (occhiali, ecc.) disponibili su richiesta da formulare al preposto o al responsabile della unità lavorativa, qualora non siano stati consegnati, in quanto obbligatori;
- Pericoli derivati **dall'attività di taglio protratta** ⇒ I lavoratori devono, ove le condizioni lo richiedano, utilizzare in modo sistematico i dispositivi di protezione individuale DPI (guanti, ecc.) disponibili su richiesta (da formulare al preposto o al responsabile della unità lavorativa, qualora non siano stati consegnati, in quanto obbligatori.

Misure principali di sicurezza

	<ul style="list-style-type: none"> • Mantieni il posto di lavoro sempre in ordine e pulito • Non depositare materiali davanti alle uscite di sicurezza, ai mezzi di estinzione (estintori), ai quadri elettrici, Non ingombrare porte, corridoi, vie di circolazione
	<ul style="list-style-type: none"> • Non rimuovere i dispositivi di sicurezza o di segnalazione • Segnala immediatamente al preposto eventuali malfunzionamenti delle attrezzature • Utilizza le attrezzature e i mezzi di trasporto nel modo corretto, secondo quanto indicato nel manuale d'uso
	<ul style="list-style-type: none"> • Non salire sulle cappe, sulle coperture delle celle ed in generale al di sopra di strutture di cui non si conosce la portata • Non eseguire lavori ad altezza superiore ai 2 mt senza previa autorizzazione
	<ul style="list-style-type: none"> • Prima di effettuare operazioni di pulizia su apparecchiature elettriche, spegnere la attrezzatura e staccare la corrente • Non utilizzare acqua per spegnere incendi sui quadri elettrici
	<ul style="list-style-type: none"> • Non arrampicarsi sugli scaffali per accedere ai ripiani più alti degli stessi • Non utilizzare il carrello elevatore se non possiedi il relativo patentino per l'uso





Dispositivi di Protezione Individuale

Per **Dispositivo di Protezione Individuale** si intende qualsiasi attrezzatura destinata ad essere indossata e tenuta dal lavoratore allo scopo di proteggerlo da uno o più rischi che possano minacciarne la sicurezza o la salute durante il lavoro. Durante l'esercizio delle loro mansioni i lavoratori non devono usare indumenti personali ed abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni o delle caratteristiche del lavoro, costituiscano pericolo per l'incolumità personale. Pertanto i lavoratori devono fare un costante e corretto uso dei dispositivi di protezione individuale (D.P.I.). Il D.Lgs 81/08 prevede a carico dei lavoratori l'obbligo di utilizzo dei DPI quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione o da mezzi di protezione collettiva.

Si riassume di seguito gli obblighi previsti:

- i lavoratori utilizzano i DPI messi a loro disposizione (assegnati in seguito alla valutazione dei rischi effettuata) conformemente all'informazione e alla formazione ricevute e all'addestramento organizzato;
- i lavoratori hanno cura dei DPI messi a loro disposizione;
- i lavoratori non vi apportano modifiche di propria iniziativa;
- i lavoratori segnalano immediatamente al datore di lavoro o al dirigente o al preposto qualsiasi difetto o inconveniente da essi rilevato nei DPI messi a loro disposizione.

Le immagini seguenti illustrano i principali DPI utilizzati:

			
Protezione obbligatoria degli occhi	Protezione obbligatoria di braccia e mani	Protezione obbligatoria dei piedi	Protezione obbligatoria delle mani
Da indossare durante l'utilizzo di prodotti chimici	Da indossare durante l'utilizzo di prodotti chimici	Da indossare sempre	Da indossare durante l'utilizzo dei coltelli o di attrezzature affilate

Scivoloni e cadute

Scivoloni, inciampate e cadute rappresentano la causa più comune di infortunio nel settore della ristorazione, soprattutto nei locali cucina. Per evitare questo rischio, segui le seguenti disposizioni.

- Provedi ad una corretta pulizia dell'ambiente di lavoro e delle zone calpestabili;
- Mantieni gli spazi in ordine e liberi da ostacoli;
- Chiudi gli sportelli di forni, lavastoviglie e dispense;
- Utilizza gli appositi DPI (calzature con suola antiscivolo);
- Non telefonare o scrivere sms nel luogo di lavoro;
- Tieniti ai corrimani per evitare di inciampare e cadere sulle scale;
- Rimuovi immediatamente oggetti, residui eventuali di cibo, liquidi sui pavimenti oppure, se non è possibile farlo, segnalali in modo chiaro e visibile.

Scottature ed ustioni

Per evitare scottature ed ustioni:

- Non impugnare oggetti caldi con strofinacci umidi: la presenza di umidità favorisce il passaggio di calore;
- Utilizza sempre adeguate presine per spostare pentole ed eventuali attrezzature bollenti, controllando che non ci siano ostacoli nel movimento;
- Alza il coperchio di una pentola in direzione opposta al tuo corpo;
- Nell'aprire un forno posizionati di lato della porta e non frontalmente per evitare uscite di calore improvvise;
- Non versare acqua nelle sostanze grasse bollenti.



Movimentazione manuale dei carichi

Con tale espressione si intende quell'insieme di operazioni di trasporto o di sostegno di un carico, ad opera di uno o più lavoratori, compreso le azioni del sollevare, deporre, spingere, tirare, portare o spostare un carico.

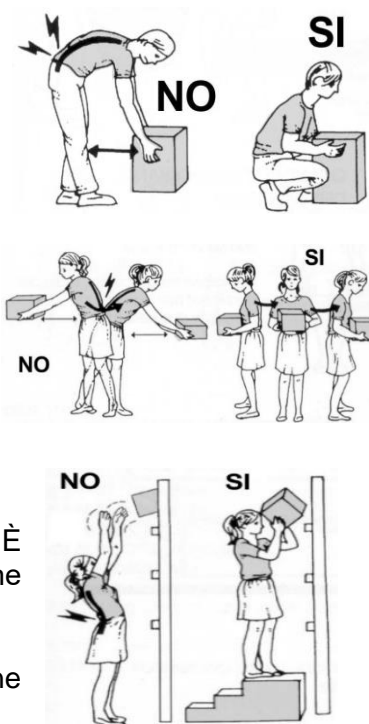
Allo scopo di prevenire infortuni o seri danni fisici al personale nella movimentazione e trasporto manuale di carichi, occorre che la massima cura ed attenzione sia posta durante il sollevamento di oggetti pesanti e ingombranti, avendo cura di usare entrambe le mani, controllare che la superficie di appoggio sia libera da oggetti taglienti o protrudenti.

Prima di manipolare un oggetto verificare che:

- il peso non sia eccessivo;
- la presa sia sicura;
- la superficie non presenti parti taglienti o spigoli vivi;
- la superficie non sia troppo calda o troppo fredda;
- l'eventuale contenuto sia stabile;
- il pavimento e il percorso da seguire siano liberi e sicuri, non scivolosi.


Durante l'operazione di sollevamento:

- sollevare il carico a gambe divaricate e piegate, con la schiena dritta;
- evitare sollevamenti non occasionali di carichi con peso stimato e ripartito per singolo addetto superiore ai 25 kg per gli uomini o 15 kg per le donne (in caso di peso superiore chiedere l'aiuto di altri colleghi);
- non eseguire movimenti bruschi, in particolare di piegamento della schiena e torsione del busto;
- se si devono spostare oggetti evitare di ruotare solo il tronco, ma girare tutto il corpo, usando le gambe;
- se si deve prelevare o riporre un oggetto in alto, evitare di inarcare troppo la schiena, usare uno sgabello o una scaletta, non lanciare il carico;
- evitare di portare un grosso peso con una mano;
- in caso di carichi pesanti, farsi aiutare da un collega;
- evitare di prelevare o depositare oggetti a terra o sopra le spalle. È preferibile spostare oggetti nella zona compresa tra l'altezza delle nocche (mani a pugno lungo i fianchi) e le spalle;
- non sollevare o bloccare mai un carico impulsivamente;
- Ogni volta che è possibile, fare uso degli ausili meccanici a disposizione (transpallet, carrelli).



Principi generale da seguire in occasione di azioni di trasporto:

- evitare di riempire eccessivamente i contenitori da trasportare, ma prediligere un maggior numero di contenitori, seppure di minor peso e minore volume;
- prima di iniziare il trasporto dei carichi a mano, a spalla o con l'impiego dei mezzi ausiliari presenti in azienda, verificare sempre che il posto di lavoro e le vie da percorrere siano pulite, ordinate e sgombre da materiali che possano costituire ostacolo;
- verificare che la natura del pavimento non presenti pericoli relativi alla presenza di buche, piani sconnessi, corpi sporgenti, grassi e oli (possono provocare scivolamento ed inciampo);
- lo spostamento a spalla di pacchi e scatoloni vari deve essere effettuato tenendo il corpo in posizione eretta;
- quando si sollevano, si spostano, si depositano o si accatastano carichi pesanti non si debbono compiere torsioni accentuate con la colonna vertebrale;

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 7

- il peso trasportato deve essere distribuito sulle braccia in modo simmetrico ed equilibrato e le braccia devono essere tese a sostenere il peso evitando al massimo di inarcare la schiena e la regione lombare;
- quando si spostano pesi che superano quelli raccomandati, questi devono essere movimentati da almeno due persone o con idonei ausili;
- quando più persone intervengono insieme per sollevare, trasportare, posare a terra un unico carico, occorre che tutti i loro movimenti siano coordinati e vengano eseguiti contemporaneamente, per evitare alle singole persone di compiere sforzi eccessivi e con movimenti non corretti (è quindi necessario che una sola persona assuma la responsabilità delle operazioni ed impartisca precisi comandi);
- tenere una posizione eretta durante il trasporto e caricare il corpo in simmetria;
- utilizzare preferibilmente i carrelli per spostare i carichi.

Principi generale da seguire in occasione di azioni di spinta e traino:

- sistemare la merce più pesante sui ripiani centrali dei carrelli;
- rispettare i limiti di carico previsti per le azioni di spinta e traino;
- rispettare i limiti di distanza previsti per le azioni di spinta e traino, quindi, in caso di percorsi maggiori di 60 metri e/o in salita, effettuare l'azione in due addetti;
- rispettare le procedure di lavoro e stoccaggio per le azioni di movimentazione manuale dei carichi, di spinta e di traino;
- evitare bruschi movimenti iniziali per muovere i carrelli da fermo durante le operazioni di spinta e traino.

Utilizzo di apparecchiature a gas

Prima dell'uso delle apparecchiature a gas (cucine a fuochi, cuocipasta, bollitori, forni, ecc..) verificare:

- dove si trova la corrispondente valvola di intercettazione del gas;
- che sia raggiungibile e libera da ostacoli;
- che le tubazioni siano in buone condizioni.

Per l'accensione dei fuochi utilizzare esclusivamente i dispositivi in dotazione: non utilizzare pezzi di carta o altri metodi non autorizzati.

Non utilizzare fiamme libere (es, accendini, pezzi di carta infiammati, ecc.) per verificare la presenza di gas. Spegnerne sempre il fuoco una volta terminata la cottura.

Non lasciare fuochi accesi scoperti.

Apparecchiature di cottura

Prima dell'uso delle apparecchiature di cottura (cuocipasta, cucina a fuochi, forni, ecc..) verificare che:

- l'apparecchiatura sia posizionata in modo stabile;
- i comandi dell'apparecchiatura siano correttamente funzionanti;
- la cappa di aspirazione sia funzionante.

In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto

Prima di manipolare pentole e/o elementi caldi indossare i guanti o le apposite presine.

Non depositare materiali infiammabili sopra o in prossimità dei fuochi, delle piastre o di altre fonti di calore.


Prima di iniziare la pulizia della apparecchiatura, spegnerla, staccare la corrente e attendere il raffreddamento.

Consulta le schede di sicurezza delle varie apparecchiature per conoscere le modalità di utilizzo corretto e di pulizia, le avvertenze, i divieti da rispettare.

Macchine - Attrezzature

L'azienda mette a disposizione dei propri lavoratori le necessarie attrezzature per lo svolgimento in sicurezza delle attività. Gli operatori che utilizzano le attrezzature di lavoro devono:

- usare esclusivamente le attrezzature messe a loro disposizione;
- attenersi alle istruzioni e indicazioni fornite dal Preposto e contenute nel manuale d'uso e manutenzione;
- usare con cura le attrezzature;
- non rimuovere i dispositivi e le protezioni di sicurezza;
- non apportare modifiche alle attrezzature; non rimuovere senza autorizzazione i ripari;
- non operare su organi in moto;

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 8

- non indossare elementi che possano provocare impigliamento come braccialetti, anelli;
- in caso di malfunzionamenti, situazioni anomale o di dubbio arrestare la macchina e interessare il Preposto; non eseguire interventi che esulano dalle proprie competenze;

Prima di avviare le macchine e gli impianti, gli operatori devono:

- verificare sempre l'efficienza dei dispositivi di sicurezza;
- verificare che i dispositivi di comando siano ben visibili e funzionanti;
- verificare che la attrezzatura sia stabile;
- accertarsi che non siano presenti persone estranee alle lavorazioni nei pressi della macchina o dell'impianto;
- verificare che non vi siano oggetti appoggiati sulla macchina per evitare che questi possano rappresentare pericolo di proiezione o caduta.

Al termine dell'utilizzo, prima di iniziare la pulizia delle attrezzature, spegnerle e staccare la corrente.

Nelle operazioni di pulizia non dirigere getti d'acqua direttamente sulla macchina.

Consulta le schede di sicurezza delle varie attrezzature per conoscere le modalità di utilizzo corretto e di pulizia, le avvertenze, i divieti da rispettare.

Rischio Chimico

Nelle varie attività lavorative sono utilizzati prodotti per la sanificazione e la pulizia che possono contenere sostanze chimiche; l'uso non corretto di tali prodotti può comportare dei rischi per la salute e la sicurezza; pertanto, in ragione degli effetti che si possono manifestare, risulta necessario attuare idonee misure di protezione e prevenzione.

Nel ciclo lavorativo sono previsti:

- prodotti sgrassanti (per forni, griglie e cappe);
- prodotti cloroattivi (ipoclorito di sodio);
- prodotti detergenti (detersivo liquido per piatti/pavimenti).

Tutti i prodotti chimici devono essere accompagnati dalle schede di sicurezza e dall'etichettatura sulle confezioni.

Attraverso i pittogrammi e le indicazioni è possibile accertarsi della pericolosità del prodotto.

In caso di dubbio deve essere sempre interessato il Preposto o il RSPP.

Nell'uso dei prodotti chimici rispetta queste semplici disposizioni:

- leggi sempre l'etichetta prima di utilizzare i prodotti;
- non mescolare insieme più prodotti perché si possono formare vapori nocivi;
- utilizza sempre guanti in gomma
- racchiudi le sostanze in contenitori idonei, evitando di travasarle in recipienti che potrebbero presentare ambiguità nell'aspetto esterno; in ogni caso questi devono essere opportunamente etichettati



Rischio biologico

Particolare attenzione si raccomanda per quanto riguarda il RISCHIO BIOLOGICO INFETTIVO, determinato da materiale estraneo proveniente da medicazioni (cotone sporco di sangue, aghi, siringhe, ecc.). Il personale addetto alle zone di lavaggio e/o alle operazioni di distribuzione/ritiro vassoi e comunque a tutte le operazioni che prevedono contatti con ambienti estranei alla cucina e potenzialmente infetti, sono tenuti in modo tassativo a disporre la restituzione ai reparti di provenienza di tutti i vassoi e/o carrelli trasporto vassoi e/o altri nei quali sia stata rilevata presenza di rifiuti non di competenza del servizio cucina e/o del servizio offerto da Euroristorazione S.r.l.

Pertanto, è fatto obbligo al personale di verificare visivamente la presenza di materiale estraneo di cui sopra e in caso di riscontro positivo avvisare il responsabile di centro che avrà cura di disporre la restituzione del tutto al reparto di provenienza.

Rumore

Per prevenire i danni del rumore al nostro apparato uditivo è necessario verificare il livello di esposizione personale giornaliero al rumore (Lex,8h) di ogni addetto. Il D. Lgs 81/08 art. 189 considera tre fasce di rischio:

Valori inferiori di azione	Lex,8h = 80 dB(A) e Ppeak = 112 Pa	Nessun intervento necessario nei confronti dei lavoratori
Valori superiori di azione	Lex,8h = 85 dB(A) e Ppeak = 140 Pa	Informazione dei lavoratori, visita medica a richiesta del lavoratore, su parere favorevole del Medico Competente – DPI a disposizione dei lavoratori
Valori limite di esposizione	Lex,8h = 87 dB(A) e Ppeak = 200 Pa	Informazione e Formazione, visita medica annuale, fornitura di DPI, obbligo di utilizzo dei DPI da parte del lavoratore
	Lex,8h oltre 87 dB(A)	Non è possibile eccedere il valore limite di azione

Nella nostra azienda, in linea generale sono stati individuati i seguenti livelli di esposizione personale al rumore: **Lex, 8h inferiore a 80 dB(A) in tutte le lavorazioni.**

Sono presenti alcuni centri di dimensioni notevoli e con un ciclo di produzione particolarmente articolato, dove il livello di esposizione è superato in quantità minima e, in questi casi, per riportare il rischio a condizioni di non pericolosità per gli operatori, si sono messe in atto idonee misure di prevenzione e protezione: utilizzo otoprotettori, visite mediche, ecc.

Il Decreto Legislativo 81/08 stabilisce che, oltre gli 80 dB(A), il datore di lavoro ha l'obbligo di fornire i mezzi di protezione personale; oltre gli 85 dB(A), il lavoratore ha l'obbligo di usarli.

I mezzi di protezione personale più diffusi sono gli inserti auricolari e le cuffie, entrambi devono garantire una protezione minima tale che per l'orecchio non si superino gli 87 dB(A).

Lavoro al videoterminale

I principali disturbi che possono essere legati all'uso di attrezzature munite di videoterminali sono riassunti di seguito. Eventuali situazioni critiche vanno segnalate tempestivamente al Responsabile della Sicurezza.

Disturbi visivi: Si manifestano sotto forma di tensione, bruciore e arrossamento oculare, vista annebbiata. Possono presentarsi ove l'illuminazione dell'ambiente di lavoro sia incongrua o quando si utilizzino schermi non idonei per la luminosità, il contrasto, le dimensioni dei caratteri, lo sfarfallamento, ecc. In passato erano i tipi di disturbi più frequenti; i monitor della generazione odierna, se inseriti in un ambiente con illuminazione adeguata, rendono trascurabili i disagi visivi.

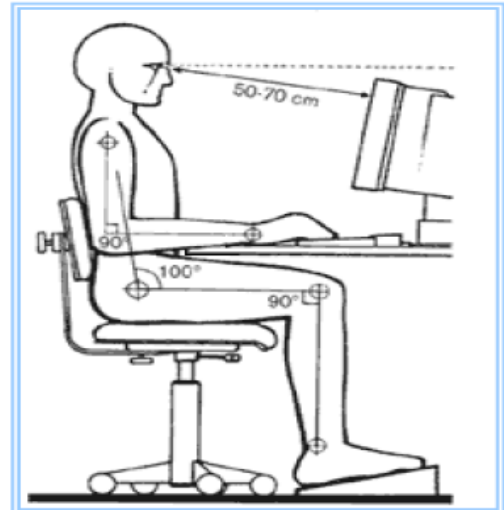
Disturbi posturali: Derivano da posture scorrette assunte dall'operatore mentre svolge la propria attività. Possono dipendere dalle caratteristiche del sedile (altezza, schienale, etc.), dalle dimensioni del tavolo di lavoro, dall'esistenza o no di superfici di appoggio per gli avambracci, dall'altezza e dall'angolazione dello schermo, dalla conformazione della tastiera, ma anche da una sbagliata regolazione del sedile o disposizione delle parti costituenti la postazione di lavoro.

Le pause: Il Decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni prevede, all'art. 175, per i lavoratori "addetti al videoterminale", pause di 15 minuti ogni due ore di lavoro continuativo al videoterminale. Fare la pausa durante il lavoro al videoterminale significa alzarsi e muoversi, per svolgere altre attività lavorative, purché non comportino un ulteriore affaticamento per la vista e la colonna vertebrale.

Le radiazioni: Il problema dell'esposizione ai raggi X di bassa energia generati dai monitor è stato superato dal passaggio agli schermi piatti, basati su tecnologie che non utilizzano i tubi catodici e che quindi non emettono alcun tipo di raggi X. Essi generano campi elettromagnetici di bassa intensità che non destano nessun tipo di preoccupazione.

Alcune regole da seguire per organizzare il posto di lavoro:

- Il bordo superiore dello schermo deve essere posto all'altezza degli occhi o al di sotto di essa ad una distanza compresa tra 50 e 70 cm;
- La tastiera deve essere disposta in modo da consentire l'appoggio degli avambracci;
- La sedia deve essere dotata di almeno 5 razze e di rotelle e deve essere regolabile in altezza. Anche lo schienale deve essere regolabile in altezza e deve inclinarsi;
- Né davanti né dietro allo schermo devono esserci finestre; la direzione dello sguardo operatore-schermo deve essere parallelo alle finestre;
- Il tronco deve essere in posizione verticale, con appoggio del tratto lombare sullo schienale;
- Le braccia e le gambe devono essere piegate a circa 90 gradi, l'angolo tra tronco e coscia di circa 100.



Tutela della sicurezza e della salute delle lavoratrici gestanti/madri

Per quanto riguarda la tutela della sicurezza e della salute delle lavoratrici madri si rileva che i principali possibili fattori di rischio riscontrabili all'interno dell'attività lavorativa svolta per conto di Euroristorazione (come da informazioni date sui risultati della valutazione dei rischi), sono i seguenti:

- attività in postura eretta per più di metà dell'orario lavorativo;
- posture incongrue;
- esposizione alle sollecitazioni termiche;
- uso di sostanze o preparati classificati come pericolosi (tossici, nocivi, corrosivi, irritanti);
- movimentazione manuale dei carichi;
- colpi e vibrazioni.

Al fine di ottemperare a quanto disposto dal D. Lgs. 151/2001, **tutto il personale dipendente femminile impegnato in mansioni soggette ad uno o più rischi sopra elencati, è invitato a comunicare tempestivamente l'eventuale stato di gravidanza**, in modo che l'Azienda possa intraprendere le azioni preventive emerse dalla Valutazione dei Rischi riguardo alle lavoratrici gestanti e le eventuali misure necessarie alla protezione della loro salute e della incolumità del nascituro.

Gestione delle emergenze

L'Azienda si è dotata di un piano di gestione delle emergenze affisso in più punti all'interno dei locali, utilizzabile da tutti. Tale piano è composto da una planimetria dello stabilimento con indicati i presidi di emergenza, le uscite di sicurezza e le procedure da eseguire in caso di pericolo per attivare la squadra di intervento, i servizi esterni dei Vigili del Fuoco, il Pronto Soccorso e le procedure di evacuazione.

EMERGENZA INCENDIO

Per quanto relativo ai pericoli connessi a possibili fonti di innesco e di propagazione di incendi, la nostra attività risulta a rischio per la presenza di materiale infiammabile (carta, cartone, olio, ecc.) e gas metano ad uso combustibile.

Si richiede quindi la Vostra massima collaborazione al fine di evitare possibili inneschi e la massima tempestività nel segnalare eventuali focolai e/o situazioni di rischio.


Chiunque rilevi l'esistenza di un fatto anomalo, quale ad esempio presenza di fumo, spargimento di sostanze infiammabili, presenza di odori persistenti forti e/o inusuali, presenza di linee elettriche surriscaldate e/o in fase di surriscaldamento, fughe di gas,

deve:

- avvisare immediatamente il Preposto fornendo indicazioni in merito alla natura dell'emergenza, al luogo dove si sta verificando l'emergenza e alla presenza di eventuali infortunati;
- avvertire immediatamente le persone che, a suo giudizio, possono o potrebbero essere coinvolte dagli sviluppi dell'evento.

Dare l'allarme è un compito che spetta ad ogni persona presente al manifestarsi di un fatto anomalo giudicabile pericoloso.

La persona che attiva questa procedura deve mantenersi per quanto possibile calma e riflessiva.

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 11

La trasmissione dei dati nella fase di allarme condiziona la rapidità e l'efficienza di tutta la manovra successiva. Pertanto, è indispensabile che tutte le informazioni siano trasmesse in modo chiaro e corretto. Ciascun lavoratore deve coscientemente valutare i propri limiti ed attivarsi di conseguenza a seconda delle proprie capacità.

È preferibile chiedere aiuto ad un'altra persona anziché operare in modo affrettato ed impreciso, rischiando di compromettere il buon esito dell'azione.

Il personale non compreso nei quadri degli addetti alla gestione delle emergenze può attivarsi per tentare un intervento per il contenimento e la riduzione dei pericoli, nei limiti delle proprie capacità e senza causare rischio alla propria ed all'altrui incolumità.

Non mettere mai a repentaglio la tua sicurezza; inizia l'opera di spegnimento solo con la garanzia di una via di fuga sicura alle tue spalle e con l'assistenza di altre persone.

Se non riesci a mettere sotto controllo l'incendio in breve tempo, dai l'allarme al **115**.

Nel caso di sviluppo di un incendio il personale non coinvolto direttamente nell'emergenza deve:

- abbandonare i locali solo se vi è pericolo grave ed immediato, utilizzando le vie di fuga previste senza tornare indietro e senza portare con sé oggetti ingombranti, avendo l'attenzione di togliere la tensione elettrica e di spegnere il gas all'attrezzatura adoperata solo nel caso in cui ne sia capace e solo se i tempi lo consentono;
- aiutare eventualmente le persone in difficoltà;
- non interferire con le azioni del personale di intervento, fornire il proprio aiuto se richiesto;
- riunirsi all'esterno dell'insediamento in luogo sicuro (in genere area esterna al fabbricato) senza causare intoppi ai VVF e/o ad altro personale impegnato nella gestione delle emergenze.

EMERGENZA SANITARI (INFORTUNI – MALORI)

In caso di infortunio e/o di persone in preda a malori o crisi:

- mantieni la calma e dai l'allarme;
- avvisa immediatamente un Addetto Primo Soccorso e il Responsabile di Impianto;
- Se necessario, avvisa direttamente il **118**.

Non si deve mai:

- spostare la persona infortunata a meno che non ci sia assoluta necessità a causa di condizioni esterne di pericolo (esplosione, crollo, incendio, ecc.);
- somministrare bevande.

In caso di infortunio farsi medicare sempre dagli addetti della squadra di pronto soccorso

È importante segnalare sempre al Preposto qualsiasi piccolo infortunio e/o situazione di pericolo che possa essere potenzialmente causa di infortunio.

Il Preposto potrà così valutare le cause dell'infortunio e le situazioni pericolose per studiare eventuali azioni preventive.

EMERGENZA TERREMOTO

Durante la scossa di terremoto, se ti trovi in un luogo chiuso al pianterreno esci dai locali se la porta di ingresso è vicina e ti conduce immediatamente all'esterno.

Se ti trovi ad un piano superiore:

- Mantieni la calma, non precipitarti fuori;
- Allontanati da finestre, porte vetrate, armadi, scaffalature (in quanto cadendo potrebbero causare ferite), lampade sospese;
- Riparati presso i punti più resistenti e sicuri: muri portanti, architravi, angoli delle pareti, vani delle porte oppure sotto ad un tavolo.
- Non sostare al centro degli ambienti
- Se sei in ascensore, fermati al primo piano disponibile ed esci;
- Evita di scendere le scale;
- Resta al riparo fino a quando la scossa non è terminata; poi, una volta terminata, verifica se le scale sono praticabili e dirigiti verso l'uscita;
- Raggiungi il punto di raccolta esterno assegnato.

EMERGENZA ALLAGAMENTO

In presenza di allagamenti, rispetta le seguenti indicazioni:

- Non entrare in contatto con l'acqua
- Usa estrema cautela in presenza di apparati elettrici o prese di energia nelle immediate vicinanze della zona allagata;
- Se possibile, provvedi ad interrompere l'erogazione di energia elettrica senza entrare in contatto con l'acqua.

Procedura di evacuazione

Alla diramazione dell'allarme di evacuazione, tutti i lavoratori devono:

- mantenere la calma;
- interrompere ogni attività e mettere le attrezzature in uso in condizione di sicurezza
- abbandonare la zona senza indugi, non creare confusione, non spingere, non gridare
- non usare in alcun caso ascensori e montacarichi;
- dirigersi verso l'uscita di sicurezza più vicina e raggiungere il luogo di raccolta seguendo i percorsi riportati nelle piante di emergenza e la segnaletica indicante le uscite di emergenza;
- aiutare i colleghi o visitatori in difficoltà ed in particolare modo il personale disabile;
- non ingombrare le uscite e le vie di accesso per i mezzi di soccorso;
- non tornare indietro per nessun motivo;
- attendere presso i luoghi di raccolta le eventuali ulteriori istruzioni.

Nella **planimetria di emergenza** che è affissa nei locali sono riportate le seguenti informazioni:

- le vie di esodo
- l'ubicazione delle uscite di sicurezza e degli estintori
- l'ubicazione dei punti di raccolta;



Modalità di utilizzo di un estintore

1. Individuare l'estintore	2. Prelevare l'estintore	3. Impugnare la maniglia
4. Estrarre e sbloccare la leva di intercettazione della spina di sicurezza	5. Impugnare la lancia	6. Dirigere il getto alla base delle fiamme

MANUALE DI SICUREZZA AZIENDALE

PARTE 2

**Schede di sicurezza
apparecchiature, macchinari, attività**

APPARECCHIATURE A GAS METANO

	IL METANO E' UN GAS FACILMENTE INFIAMMABILE	
	Il metano è un gas più leggero dell'aria: in caso di fuga il gas si raccoglie sul soffitto o comunque verso l'alto	

AVVERTENZE PER LE ATTIVITA' DI CUCINA

Prima dell'uso delle apparecchiature a gas verificare:

- dove si trova la corrispondente valvola di intercettazione del gas e che sia raggiungibile e libera da ostacoli;
- che le tubazioni siano in buone condizioni;
- che non ci siano materiali infiammabili in prossimità dei fuochi, delle piastre o di altre fonti di calore;
- che la cappa di aspirazione sia funzionante.

	Prima di manipolare pentole e/o elementi caldi (forni, attrezzature, ecc.), indossare i guanti
	Tenere il viso lontano da pentole e/o elementi caldi (forni, attrezzature, ecc.)
	Non depositare materiali infiammabili sopra o in prossimità dei fuochi, delle piastre o di altre fonti di calore
	Per l'accensione dei fuochi utilizzare esclusivamente i dispositivi in dotazione (non utilizzare pezzi di carta o altri metodi non autorizzati dal preposto)
	Spegnere sempre il fuoco una volta terminata la cottura
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere l'attività, spegnere il fuoco e avvertire il preposto Non utilizzare fiamme libere (es. accendini, pezzi di carta infiammati, ecc.) per verificare la presenza di gas

INFORMAZIONI SULLE TUBAZIONI

Le tubazioni del gas sono di colore giallo.

I tubi flessibili hanno una data di scadenza stampigliata: entro tale data devono essere sostituiti

Per chiudere le valvole per l'intercettazione del gas presenti sulle tubazioni si deve posizionarle in modo che siano trasversali alla tubazione (la posizione parallela indica che la valvola è aperta)

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

	Prima di iniziare la pulizia, spegnere l'apparecchiatura, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica e chiudere la valvola del gas
--	--

DIVIETI

	Non rimuovere parti dell'apparecchiatura, né apportare modifiche all'apparecchiatura
	Non lasciare fuochi accesi scoperti. In caso di inutilizzo, anche momentaneo, spegnerli

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

	Il passaggio di corrente nel corpo umano può provocare:			
	ARRESTO RESPIRATORIO	USTIONI	ARRESTO CARDIACO	
AVVERTENZE PER L'USO				
Prima dell'uso delle apparecchiature elettriche verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • i cavi elettrici e le spine siano in buone condizioni; • la tensione dell'apparecchiatura sia uguale a quella della presa; • la presa sia senza tensione (interruttore su "0"), prima di inserire la spina; • le spine siano ben inserite nelle apposite prese; • eventuali prolunghe non siano attorcigliate; • i cavi non siano di intralcio e non siano esposti a pericoli di rottura 				
	Non avvicinare le dita alle prese di corrente. Durante l'inserzione della spina, mantenere le dita sul corpo isolante della presa, non toccando parti metalliche.			
	Collega l'apparecchio alla presa più vicina evitando il più possibile l'uso di prolunghe. Non sovraccaricare le prese di corrente con troppi utilizzatori elettrici (adattatori o spine multiple).			
	Le spine devono essere inserite in prese adatte ad accoglierle. Non forzare l'inserzione della spina se questa fatica ad entrare nella presa.			
	Non effettuare nessuna operazione su apparecchiature elettriche quando si hanno le mani bagnate o umide.			
	Segnala subito la presenza di cavi danneggiati o con parti conduttrici a vista Segnala l'odore di gomma bruciata, la sensazione di pizzichio a contatto con un utensile elettrico o una macchina, il crepitio all'interno di un apparecchio elettrico			
	In caso di anomalie di funzionamento, spegnere l'interruttore e avvertire il preposto.			
AVVERTENZE PER LA PULIZIA DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE				
	Prima di effettuare operazioni pulizia e manutenzione, spegnere l'attrezzatura, staccare la corrente e scollegare la spina dalla presa di corrente.			
	Verificare che dove si accumula acqua sul pavimento non siano presenti cavi, prese o altri componenti dell'impianto.			
	Durante la pulizia con acqua, evitare di dirigere getti d'acqua direttamente su apparecchiature, cavi, prese, spine e ogni parte dell'impianto elettrico.			
DIVIETI				
	Non lasciare gli adattatori inseriti, se non utilizzati. Non estrarre le spine dalle prese di corrente tirando il cavo			
	Non manomettere prese, spine, apparecchi e/o impianti elettrici Non intervenire mai in caso di guasto su quadri o armadi elettrici			
	Non aprire lo sportello di servizio dei quadri elettrici			
	In caso di incendio, non utilizzare acqua per spegnere il fuoco. Prima di utilizzare un estintore su apparecchiature elettriche, verificare che sia utilizzabile su apparecchiature in tensione			
	Non depositare materiale infiammabile vicino alle apparecchiature elettriche			

MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI



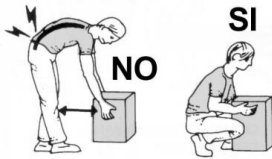
Il sollevamento e il trasporto di pesi eseguito in modo non corretto possono provocare danni dorso-lombari e infortuni



Prima di manipolare un oggetto verificare che:

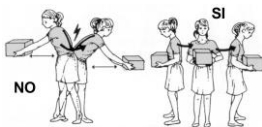
- il peso non sia eccessivo;
- la presa sia sicura;
- la superficie non presenti parti taglienti o spigoli vivi;
- la superficie non sia troppo calda o troppo fredda;
- l'eventuale contenuto sia stabile;
- il pavimento e il percorso da seguire siano liberi e sicuri, non scivolosi.

MODO CORRETTO DI MOVIMENTAZIONE



SE SI DEVE SOLLEVARE UN CARICO DA TERRA

Non piegare la schiena; portare l'oggetto vicino al corpo e piegare le ginocchia. Tenere un piede più avanti dell'altro per avere più equilibrio.



SE SI DEVONO SPOSTARE OGGETTI

Evitare di ruotare solo il tronco, ma girare tutto il corpo, usando le gambe. Fare in modo che la zona di prelievo e quella di deposito siano angolate tra loro al massimo di 90°.



SE SI DEVE PRELEVARE O RIPORRE UN OGGETTO IN ALTO

Evitare di inarcare troppo la schiena. Non lanciare il carico. Usare uno sgabello o una scaletta



SE SI DEVE VERSARE UN LIQUIDO DA UN CONTENITORE

Non travasare liquidi con la schiena piegata: appoggiare il contenitore (ad esempio su un piano alzato da terra). Non tenere completamente sollevato il contenitore, soprattutto se è lontano dal corpo; appoggiarlo al piano di carico e svuotarlo; solo alla fine, quando è mezzo vuoto, sollevarlo completamente.

AVVERTENZE



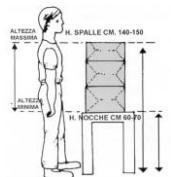
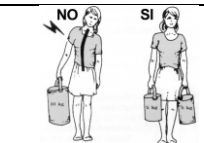
Evitare sollevamenti non occasionali di carichi con peso stimato e ripartito per singolo addetto superiore ai 25 kg per gli uomini o 15 kg per le donne.



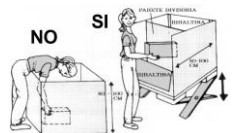
Non eseguire movimenti bruschi, in particolare di piegamento della schiena e torsione del busto.



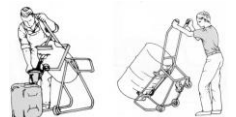
In caso di carichi pesanti, farsi aiutare da un collega. Evitare di portare un grosso peso con una mano.



Evitare di prelevare o depositare oggetti a terra o sopra le spalle. È preferibile spostare oggetti nella zona compresa tra l'altezza delle nocche (mani a pugno lungo i fianchi) e le spalle. Se possibile, posizionare il pallet o il contenitore da cui si deve prelevare il carico ad un'altezza che consenta di evitare di piegare o inarcare la schiena.



Ogni volta che è possibile, fare uso degli ausili meccanici a disposizione (transpallet, carrelli, portafusti).



COLTELLI E FORBICI



Uno scorretto uso di coltelli e forbici può provocare ferite da taglio a chi li usa e alle persone vicine



AVVERTENZE PER L'USO

Prima di utilizzare un coltello o delle forbici verificare che:

- le lame siano affilate (una lama affilata consente di tagliare con uno sforzo minore e senza strappi ed è pertanto più sicura);
- il manico sia integro e adeguatamente fissato alla lama (per le forbici verificare che la vite di accoppiamento delle due lame sia ben fissata);
- il coltello o la forbice scelti siano quello più adatti all'operazione che si deve eseguire

MODO CORRETTO DI MOVIMENTAZIONE E UTILIZZO

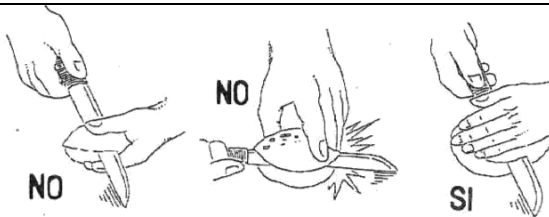


- Non sollevare mai i coltelli per la lama ma afferrarli fermamente e con sicurezza per il manico;
- quando si trasporta un coltello la lama va tenuta verso il basso;
- quando si consegna ad altre persone rivolgere verso di loro il manico.

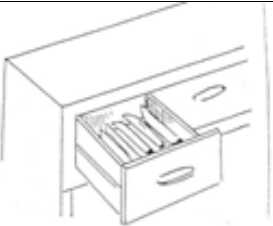


Quando si deve tagliare un prodotto:

- appoggiarlo sempre su un tagliere;
- tenere le proprie parti del corpo, in particolare le dita, a debita distanza dalla lama;
- impugnare in modo sicuro il manico e tagliare con una pressione decisa (per le forbici infilando le dita negli anelli);
- giunti quasi alla fine, ribaltarli in modo da ottenere di nuovo una superficie di taglio più ampia



Se si devono tagliare dei panini: non tenerli in mano, non inciderli con la punta e non tenere le dita della mano sulla traiettoria della lama. Dopo avere collocato il panino sul tagliere, tenerlo fermo con il palmo della mano, appoggiandolo sulla sommità, e tenere le dita al di sopra della traiettoria della lama, quindi, far scorrere la lama all'interno del pane, senza premere.



A fine utilizzo del coltello provvedere al lavaggio, alla sanificazione e successivamente riporlo nell'apposito contenitore di reparto
I coltelli e le forbici non vanno lasciati in giro, né si ripongono alla rinfusa nei cassetti dato che, aprendo ed infilandovi una mano, si corre il rischio di tagliarsi. Quindi, terminati l'uso e la pulizia, riporre forbici e coltelli in appositi contenitori in modo ordinato. Per le forbici: riporle a lame chiuse.
Dopo averli lavati riporli subito negli appositi contenitori e conservarli in ordine, con i manici rivolti verso l'operatore che li deve prelevare.

AVVERTENZE



Le operazioni di taglio mediante l'utilizzo di utensili a lama devono essere effettuate utilizzando il DPI "guanto di protezione antitaglio". Il DPI deve essere indossato nella mano utilizzata per trattenere l'oggetto da tagliare.



Se un coltello scivola, rimanere indietro e lasciarlo cadere; non provare mai a prenderlo prima che sia caduto.



Utilizzare esclusivamente forbici e coltelli in dotazione. In caso di dubbi rivolgersi al preposto



Non usare coltelli impropriamente (esempio per aprire barattoli, girare viti, su apparecchi o cavi elettrici, ecc.).



Non correre o eseguire movimenti bruschi con coltelli o forbici in mano, né riporli nelle tasche.



Non eseguire operazioni di taglio dove esiste il transito di persone

IMPIEGO PRODOTTI CHIMICI

- Ogni prodotto chimico deve essere etichettato, chiuso e conservato negli appositi luoghi di stoccaggio (armadio chiuso o locale dedicato)
- Prima di utilizzare il prodotto chimico leggere attentamente l'etichetta. Seguire le istruzioni riportate ponendo particolare attenzione ai pericoli ed alle precauzioni da adottare durante la fase di utilizzazione
- Accertarsi che le schede di sicurezza siano presenti per ogni prodotto chimico e conservate in luogo facilmente accessibile

Simboli di pericolo



DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI

Indossare i DPI appropriati (guanti, mascherina, calzature, occhiali, divisa) in relazione al prodotto utilizzato verificandone preventivamente l'integrità e/o lo stato di efficienza



DIVIETI





1. **Non miscelare tra loro i prodotti chimici;**
2. **Non travasare i prodotti chimici in contenitori anonimi;**
3. **Non travasare nella maniera più assoluta prodotti chimici in bottiglie vuote dell'acqua o di qualsiasi altra bevanda;**
4. **Non utilizzare prodotti privi di etichettatura.**
5. **Non fumare, mangiare e bere durante l'utilizzo di prodotti chimici.**

AVVERTENZE




1. **Gli addetti, durante le attività di lavoro, devono eseguire unicamente quanto previsto nelle procedure di pulizia e sanificazione;**
2. **Per qualsiasi anomalia o imprevisto (contatto accidentale, sversamento) avvisare il proprio preposto.**
3. **Dopo i turni di lavoro ed all'inizio delle pause previste, lavarsi accuratamente le mani**




PULIZIA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO

	Nell'attività di pulizia porre la massima attenzione, perché si può incorrere in:				
	Caduta / Scivolamento	Caduta di oggetti	Tagli/ Escoriazioni	Contatti con sostanze chimiche	

AVVERTENZE

- Usare vestiti pratici, con le maniche strette ai polsi e privi di parti che si possono impigliare facilmente
- Coprire con cerotti, garze eventuali parti lese della cute
- Indossare i DPI appropriati (guanti, scarpe, stivali, mascherine)
- Nell'uso dei prodotti chimici, seguire le istruzioni riportate sulla etichetta del prodotto ponendo particolare attenzione ai pericoli e alle precauzioni da adottare durante la fase di utilizzazione
- Porre la massima attenzione alle attrezzature in uso; qualora si dovessero riscontrare delle anomalie relative al funzionamento e all'usura interrompere immediatamente l'attività e avvisare il preposto.

	PAVIMENTO SCIVOLOSO	<ul style="list-style-type: none"> - segnalare la presenza di parti bagnate del pavimento con apposito cartello - muoversi lentamente e con accortezza
---	----------------------------	--




	Prestare attenzione ai residui presenti sul pavimento e provvedere ad una loro tempestiva rimozione
	Prestare attenzione alle parti affilate e alle superfici calde.
	Il contenuto dei cestini va svuotato senza inserirvi la mano; durante il trasporto tenere il sacco dei rifiuti lontano dal corpo.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI




Indossare sempre gli appositi DPI previsti: scarpe, stivali, guanti, divisa, mascherina.
Verificare preventivamente l'integrità e/o lo stato di efficienza







PULIZIA DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

	Prima di effettuare operazioni di pulizia su apparecchiature elettriche spegnere la attrezzatura, staccare la corrente e scollegare la spina dalla presa di corrente
	Verificare che dove si accumula acqua sul pavimento non siano presenti cavi, prese o altre componenti dell'impianto
	Evitare di dirigere getti d'acqua direttamente su apparecchiature elettriche, cavi, prese, spine e ogni altro parte dell'impianto elettrico.



PULIZIA CHE COMPORTA LO SPOSTAMENTO DI OGGETTI

	Attenzione a trasportare a mano carichi troppo pesanti (indicativamente 25 kg. per gli uomini e 15 kg. per le donne) o che, per vari motivi, si presentano pericolosi da movimentare senza ausili meccanici
	Attenzione a trasportare dei carichi voluminosi che non consentono la visibilità
	Attenzione a non trasportare secchi con peso superiore a 8 Kg

DIVIETI

	Non ostacolare l'accesso alle uscite di emergenza, ai quadri elettrici, alle attrezzature di soccorso (estintori, idranti, ecc..)
	Divieto assoluto di travasi di prodotti detergenti / disinfettanti / disincrostanti
	Divieto assoluto di miscelare tra loro i prodotti chimici diversi
	Non salire su sgabelli, sedie, parti di arredo; non sedere sulle soglie delle finestre

PULIZIA CON ACQUA


	Nell'attività di pulizia l'acqua deve essere utilizzata con attenzione perché può provocare:			
	SCIVOLAMENTO	DANNI ALLE APPARECCHIATURE (in particolare quelle elettriche)	FOLGORAZIONE	


Prima di cominciare l'attività, verificare che:

- la canna dell'acqua sia in buone condizioni e che sia ben collegata
- le apparecchiature da pulire o in posizione tale che possono essere bagnate durante le operazioni siano spente e scollegate dalla rete elettrica

- impugnare la canna vicino all'estremità prima di aprire il rubinetto;
- aprire il rubinetto e regolare la quantità d'acqua necessaria;
- dirigere il getto verso il punto da pulire;
- chiudere il rubinetto dell'acqua;
- riporre la canna nel luogo apposito;
- asciugare le parti bagnate.


 PAVIMENTO SCIVOLOSO	<ul style="list-style-type: none"> • segnalare la presenza di parti bagnate del pavimento con apposito cartello; • muoversi lentamente e con accortezza;
--	--

 **Prima di spostare la canna, controllare che non compia movimenti pericolosi, che non si avvicini a elementi instabili, che non sia di intralcio per altri lavoratori.**


 **Regolare la quantità di acqua necessaria per l'attività
In caso di pause, chiudere i rubinetti dell'acqua**


 **Evitare la formazione di pozzanghere**


 **Al termine dell'attività, chiudere i rubinetti dell'acqua e riporre la canna nel luogo apposito**

 **In caso di anomalie, interrompere l'attività e avvertire il preposto.**

PULIZIA DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE

 **Prima di effettuare operazioni di pulizia su apparecchiature elettriche spegnere la attrezzatura, staccare la corrente e scollegare la spina dalla presa di corrente**

 **Verificare che dove si accumula acqua sul pavimento non siano presenti cavi, prese o altre componenti dell'impianto**



 **Evitare di dirigere getti d'acqua direttamente su apparecchiature elettriche, cavi, prese, spine e ogni altro parte dell'impianto elettrico.**

DIVIETI

 **Non lasciare la canna dell'acqua libera
In caso ci si debba allontanare si deve provvedere a chiudere il rubinetto**

PULIZIE EXTRA ORDINARIE (cappa – finestre, deragnatura, ecc..)

L'attività di pulizia extra ordinaria può provocare:

	SCIVOLAMENTO	DANNI ALLE APPARECCHIATURE, IN PARTICOLARE QUELLE ELETTRICHE E FOLGORAZIONE	CADUTA DALL'ALTO	URTI E SCHIACCIAMENTI	
---	---------------------	--	-------------------------	------------------------------	---

PROCEDURA GENERALE DI LAVORO SICURO

<p>Fase 1 - Prima di iniziare l'attività, il lavoratore ed il preposto si assicurano che:</p>	<ul style="list-style-type: none"> l'attività possa essere eseguita dal lavoratore da terra, anche con l'ausilio di attrezzi con prolunga estraibile telescopica; le attrezzature oggetto della pulizia e/o nei pressi dell'area di lavoro siano spente e quando possibile le spine scollegate dai punti presa; non siano presenti superfici di lavoro o macchine calde; l'area di lavoro sia sgombra da contenitori, pentolame o altro tipo di ingombro che possano ostacolare l'attività di pulizia.
<p>Fase 2 – Nel caso in cui l'attività non possa essere effettuata da terra, il preposto autorizza il lavoratore all'uso della scala doppia in dotazione alla sede di lavoro (secondo le procedure e le modalità operative riportate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il lavoratore richiede il permesso di lavoro al preposto per lo svolgimento di attività di pulizie extra ordinarie che prevedono l'uso della scala per impossibilità accertata di operare a terra; L'uso della scala portatile doppia deve essere garantito conformemente alle modalità previste dalla scheda "Scale portatili doppie".
<p>Fase 3 – Nel caso in cui l'attività non possa essere effettuata con scala portatile doppia (quindi in difformità alle procedure e modalità operative di seguito riportate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il preposto accertata l'impossibilità di effettuare l'attività di pulizia extra ordinaria da terra e con l'uso di scala portatile doppia, vieta il lavoro, ed interroga il responsabile manutenzioni attrezzature con il supporto del RSPP per definire una specifica procedura di lavoro che possa comprendere anche l'uso di eventuali attrezzature diverse dalla scala portatile doppia; Il lavoro potrà essere autorizzato solo a fronte della definizione della specifica procedura di lavoro, la dotazione della eventuale attrezzatura aggiuntiva necessaria, l'avvenuta formazione, informazione e addestramento dei lavoratori sui contenuti previsti dalla procedura e sulle modalità d'uso dell'attrezzatura prevista; Eventuale dotazione ai lavoratori e formazione sull'uso dei DPI aggiuntivi se previsti dalla procedura specifica di lavoro.


PROCEDURA SPECIFICA PER PULIZIA CAPPE CON USO DI SCALA PORTATILE DOPPIA

Oltre alle prescrizioni imposte connesse con l'uso di scala portatile doppia (si veda specifica scheda), la specifica attività di pulizia della cappa deve essere effettuata da due operatori, utilizzando scale portatili a 5 o a 3 gradini.

Queste le fasi:

- Un operatore deve mantenere la scala saldamente ancorata a terra al fine di evitare sbandamenti, slittamenti e rovesciamenti, mentre l'altro operatore sale sulla scala portatile doppia nei casi autorizzati, svolge l'attività di pulizia secondo le prescrizioni riportate nella specifica scheda uso scale portatili doppie e mantenendosi sempre attaccato alla scala con una mano.
- Per l'attività di pulizia della parte interna delle cappe, che prevede tra l'altro la rimozione di filtri, può accadere che la scala debba essere posta sui bordi laterali della griglia di scolo liquidi nel pavimento. In particolare, in questi casi i piedini della scala devono essere posizionati sopra i bordi esterni della griglia (vedi foto 1) o sopra il pavimento.
- Non andare oltre l'altezza consentita dal manuale d'uso e manutenzione della scala. L'utente deve mantenere il proprio bacino entro il termine dei montanti e durante lo svolgimento del lavoro entrambi i piedi devono essere posizionati sullo stesso gradino.
- Si ricorda che per lo svolgimento di questa operazione è obbligatoria la presenza di un collega a terra che mantenga stabile la scala come sopra descritto.

DIVIETI

	<ul style="list-style-type: none"> Divieto di operare in difformità alle modalità operative di lavoro previste dalla presente scheda Divieto di svolgere attività di pulizia extra ordinarie in assenza di specifico permesso di lavoro redatto dal preposto referente
---	--

**MODALITA' OPERATIVA PER OPERAZIONI EXTRA ORDINARIE TIPOLOGICHE
CON USO DI SCALA PORTATILE DOPPIA**



Foto 1- posizionamento della scala parallela alla zona di lavoro e posizionamento dei piedini della scala su superficie complanare omogenea.



Foto 2- attività di pulizia stazione di rigenerazione altezza massima prevista 3° gradino, una mano di presa sulla scala, seconda mano con uso di manico telescopico allungabile.



Foto 3- attività di pulizia finestre: altezza massima prevista 3° gradino, una mano di presa sulla scala, seconda mano con uso di manico telescopico allungabile.



Foto 4- attività pulizia e sistemazione in dispensa.





Foto 5- rappresentazione manico telescopico allungabile.



Foto 6- attività di pulizia superficie esterna e/o superiore cappa aspirante: altezza massima prevista 4° gradino, una mano di presa alla scala, seconda mano con uso di manico telescopico allungabile con presenza di secondo operatore a terra.

SCALA PORTATILE DOPPIA E IN APPOGGIO

 Rischi connessi	Le scale devono essere utilizzate con attenzione; l'uso scorretto può provocare				 Rischi connessi
	CADUTA DURANTE LE FASI DI SALITA E DI DISCESA	ROTTURA DEI MONTANTI DEI PIOLI O DEI GRADINI	RIBALTAMENTO DELLA SCALA FRONTALE E LATERALE	SLITTAMENTO DEI MONTANTI INFERIORI SU APPOGGIO SDRUCCIOLEVOLE	

AVVERTENZE PER L'USO DELLA SCALA PORTATILE

- Poiché il rischio è elevato e le conseguenze di una caduta dall'alto, anche da altezza non elevata, possono essere molto gravi, i lavoratori nell'usare le scale portatili dovranno attenersi in modo rigoroso alle indicazioni fornite nel seguito.
- Non utilizzare in caso di vertigini, capogiri, pressione bassa, dolori muscolari ed ossei, se si è stanchi o si hanno problemi alla vista, se si sono assunti medicinali e se ci si trova in condizioni tali da non sentirsi idonei al lavoro su scala portatile.
- Utilizzare esclusivamente scale conformi alla Norma UNI EN 131- D.Lgs.81/08.
- Utilizzare la scala secondo le indicazioni riportate nella seguente scheda e secondo il manuale d'uso e manutenzione.
- Utilizzare le attrezzature solo per l'uso previsto.



- Muoversi lentamente e con accortezza, tenere entrambe le mani sui montanti della scala.
- Non sporgersi dalla scala.
- Non salire su una scala portando attrezzi od oggetti pesanti o ingombranti che pregiudichino la presa sicura; se necessario richiedere la collaborazione di un operatore a terra.

SCALE PORTATILI DOPPIE – ISTRUZIONI OPERATIVE

Prima di INIZIARE l'attività con scala portatile doppia, verificare che:

- le scale siano provviste di dispositivi antiscivolo alla base dei montanti (cuffie o gommini);
- i pioli siano robusti, integri e debitamente incastrati ai montanti;
- le scale siano provviste di idonei dispositivi di bloccaggio nella posizione di massima apertura (catenelle, agganci, fasce, e/o incastri del pianerottolo di sommità).
- la scala sia completamente aperta;
- i dispositivi di limitazione dell'apertura della scala siano nella giusta posizione (già in tiro) onde evitare bruschi assestamenti durante il lavoro;
- la stabilità e la portata della scala prima di salirci sopra;
- se la scala è prevista di pianale di appoggio, questo sia ben ancorato nell'apposito alloggiamento;
- gli scalini siano puliti, asciutti e non siano bagnati da acqua, olii grassi o altri liquidi utilizzati per le pulizie;
- lo spazio davanti ed ai lati della scala sia libero da ostacoli che rendano difficoltosa la salita e/o la discesa;
- le scale doppie non superino i 2 metri di altezza e siano provviste di catena o di altro dispositivo di sicurezza che ne impedisca l'apertura oltre il limite di sicurezza prestabilito;
- controllare le condizioni della scala prima di ogni uso, non utilizzare le scale che non si presentino in perfetto stato e condizioni di esercizio.

Durante l'USO della scala portatile doppia:

- salire e scendere dalla scala con la fronte rivolta sempre verso la scala;
- salire o scendere un gradino per volta con le mani aggrappate ai montanti;
- poiché la stabilità laterale della scala si riduce man mano che si sale verso l'alto, non sporgersi lateralmente per raggiungere "zone distanti";
- se non riuscite a raggiungere la zona di intervento con la scala che avete in dotazione, desistere e rivolgersi al preposto;
- è assolutamente vietato sporgersi dalla scala in quanto è alto il rischio di "perdere" l'equilibrio; spostare la scala oppure utilizzare pulitori ad asta per i punti più inaccessibili o, in alternativa, rivolgersi al preposto;
- il lavoro sulla scala, per la pericolosità nell'uso di questa attrezzatura, è comunque bene sia sorvegliato da terra; prima di iniziare un'attività in quota richiedere l'aiuto di un collega per tenere la scala;
- non salire sulle scale con abbigliamento inadatto (indumenti o lacci che possono impigliarsi o finire sotto i piedi);
- evitare di appoggiare sul ripiano di sommità della scala portatile secchi o contenitori pesanti;
- evitare di salire sul ripiano più alto di una scala portatile senza aver preso accorgimenti per garantire una sicura stabilità laterale della stessa, richiedere ad un collega di tenere la scala impugnando saldamente i montanti;
- se vi cade un oggetto mentre siete sulla scala, non cercare di afferrarlo, lasciatelo cadere;
- non applicare sforzi eccessivi con gli attrezzi da lavoro in quota: la scala potrebbe scivolare o ribaltarsi; uno sforzo eccessivo mal coordinato potrebbe inoltre far perdere l'equilibrio;
- sulla scala non devono salire, scendere o stazionare più lavoratori contemporaneamente;

- non salire mai su una scala doppia che non sia completamente aperta (i dispositivi di bloccaggio per l'apertura dei montanti in tale configurazione non funzionano);
- non andare oltre l'altezza consentita dal manuale d'uso e manutenzione della scala. L'utente deve mantenere il proprio bacino entro il termine dei montanti e durante lo svolgimento del lavoro entrambi i piedi devono essere posizionati sullo stesso gradino;
- l'utilizzatore deve tenersi sempre ben saldo sulla scala assicurandosi con i due piedi ed almeno una mano;
- evitare ogni equilibrio.

Nello svolgimento di attività con uso di scala portatile rispettare le seguenti prescrizioni:

- la scala deve essere posizionata in modo che l'operazione sia svolta stazionando di fronte alla zona di intervento. Nella situazione in cui sia necessario posizionare la scala a fianco della zona di intervento l'operazione deve essere svolta senza sporgersi lateralmente dalla scala con il busto o parte di esso, mantenendo una mano fissa sulla scala stessa che deve essere posizionata in modo stabile al fine di evitare slittamento, scivolamenti, sbandamenti, rovesciamenti della scala. Non esporsi lateralmente per effettuare il lavoro, la fibbia della cintura (ombelico) deve trovarsi all'interno dei montanti ed entrambi i piedi sullo stesso gradino durante tutta l'operazione. Divieto di lasciare la scala per accedere ad un altro luogo in quota, divieto di salire sopra le attrezzature.
- La scala deve essere posizionata su superfici non bagnate e regolari
- La scala deve essere utilizzata completamente aperta
- Devono essere utilizzati i Dispositivi di Protezione Individuale previsti quali calzature con suola antiscivolo e puntale rinforzato

SCALE PORTATILI IN APPOGGIO – ISTRUZIONI OPERATIVE AGGIUNTIVE

In aggiunta a quanto indicato per l'uso in sicurezza delle scale doppie portatili, di seguito si riportano le misure aggiuntive per le scale portatili in appoggio:

- E' importante che le scale a mano siano di dimensioni appropriate all'uso che se ne deve fare, verificando che non siano né troppo lunghe né troppo corte.
- Verificare il posizionamento della scala in modo che sia stabile.
- Nel posizionamento della scala si deve evitare di inclinarla eccessivamente (cercare di mantenere un'inclinazione di circa 75°).
- Se la scala serve a raggiungere un piano superiore, i montanti della scala devono sporgere almeno di 1 m oltre il piano di arrivo. Sia nella salita che nella discesa bisogna stare sempre sulla linea mediana con il viso rivolto verso le scale e afferrare i pioli (non i montanti).
- Non collocare le scale contro o vicino a porte quando l'apertura delle stesse può provocare urti e instabilità della scala.
- Non andare oltre l'altezza consentita. L'utente deve mantenere il proprio bacino entro il termine dei montanti e durante lo svolgimento del lavoro entrambi i piedi devono essere posizionati sullo stesso gradino.
- Non utilizzare pietre, mattoni o altri oggetti per livellare l'appoggio dei piedi, ma utilizzare esclusivamente gli zoccoli regolabili (se presenti).



AVVERTENZE PER LA VERIFICA DELLO STATO DI EFFICIENZA DELLA SCALA PORTATILE



Sostituzione delle scale non idonee: nel caso siano presenti sul luogo di lavoro scale non rispondenti alle verifiche precedenti si dovrà in ogni caso impedire l'uso e provvedere affinché l'attrezzatura venga allontanata dal luogo di lavoro e sostituita con una conforme alla norma EN 131 e al D.Lgs. 81/08.

Pulizia: se necessario, pulire accuratamente la scala da eventuali incrostazioni al fine di verificare che questa non abbia subito danni dovuti all'uso.

Riparazioni: è vietato riparare autonomamente la scala non più idonea.

DIVIETI



In mancanza di scale non utilizzare mai mezzi provvisori di fortuna (sedie, tavoli, contenitori vuoti e/o pieni, cassette, scatole, ecc.) per raggiungere ripiani di scaffali o armadi posti ad altezza fuori portate dell'operatore;



Divieto di passare dalla scala ad altro appoggio esterno alla scala, anche con un solo piede



E' vietato spostare e/o movimentare la scala quando sopra la stessa si trovi un lavoratore e/o materiali;



Se si usa una scala a libro priva di pianerottolo è vietato spostarsi usando la scala come mezzo per lo spostamento;



E' vietato manomettere la scala;



E' vietato usare la scala vicino a dispositivi mobili o a porte e/o finestre non chiuse a chiave o bloccate;



Vietato l'uso della scala portatile alle donne gestanti.

SCAFFALATURE / SOPPALCHI

	Lo scorretto stoccaggio dei materiali sulle scaffalature può provocare:		
	CEDIMENTO STRUTTURALE	CADUTA DI CARICHI DALL'ALTO	

AVVERTENZE

<p>Prima del carico delle scaffalature verificare che:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sia indicata la portata massima consentita sui ripiani; • la scaffalatura sia stabile e/o fissata al suolo o alle pareti • i carichi siano distribuiti in modo omogeneo sui ripiani; • non siano presenti persone in prossimità della zona di carico, in particolare dietro la scaffalatura.
	Nella fase di carico, i pesi devono essere distribuiti in modo omogeneo sui ripiani, rispettando la portata massima indicata nell'apposita targhetta
	Le bottiglie, i bidoni, le scatole metalliche, e tutti i carichi più pesanti devono essere posizionati sui ripiani più bassi.
	Nel carico di materiali nei ripiani più alti, si deve aver cura di posizionarli in modo stabile, per evitare che possano cadere.
	Sia nella fase di carico che in quella di scarico, prima di effettuare l'operazione si deve valutare se il deposito o l'asporto del carico può ridurre la stabilità della scaffalatura.
	Durante l'attività di carico, far allontanare eventuali persone presenti in prossimità della zona di carico, in particolare dietro la scaffalatura
	E' vietato arrampicarsi sulle scaffalature, arredi materiali o manufatti

SOPPALCHI

	Nella fase di carico, i pesi devono essere distribuiti in maniera omogenea sul soppalco, rispettando la portata massima indicata nella apposita tabella
	L'accesso ai soppalchi è consentito solo al personale autorizzato dal preposto

ASCENSORE/MONTACARICHI




	Il montacarichi può essere causa di gravi situazioni di pericolo			
	CADUTA DI PERSONE o cose nel vano vuoto, nel caso il montacarichi non sia al piano	INTRAPPOLAMENTO in caso di blocco del montacarichi	IMPIGLIAMENTO di persone o cose sulle pareti del vano, nel caso di montacarichi a parete libera	

AVVERTENZE



Prima dell'uso verificare che:

- il montacarichi che si vuole utilizzare sia quello che si è autorizzati ad utilizzare dal preposto;
- il montacarichi sia destinato al sollevamento di cose e persone (altrimenti si deve caricare il carrello e l'operatore non può salire);
- la portata del montacarichi sia superiore al carico che si deve trasportare, tenendo conto anche del peso dell'operatore;
- la porta del montacarichi sia apribile solo se questo è al piano.







In caso di dubbi, rivolgersi al preposto

 <small>PERICOLO DI CADUTA</small>	All'apertura della porta di accesso, porre la massima cautela e prima di muoversi in avanti, verificare che l'ascensore/montacarichi sia effettivamente arrivato al piano
 <small>PERICOLO D'INCIAMPO</small>	Entrando e uscendo dal montacarichi, fare attenzione al possibile dislivello tra montacarichi e piano di calpestio.
 <small>SCHIACCIAMENTO PIEDI</small>	Durante la movimentazione dei carrelli, tenere lontani i piedi dalle ruote, in particolare mentre si entra o esce dal montacarichi in presenza di dislivelli.

MONTACARICHI A PARETE LIBERA

	Una volta entrati, mantenersi a distanza di sicurezza dalla parete libera e attendere l'arrivo al piano desiderato dalla parte opposta
	Posizionare il carrello (o ciò che si sta trasportando) lontano dalla parete libera, in modo che non possa venire a contatto con elementi della stessa, provocando l'impigliamento o il ribaltamento del carrello

DIVIETI

	Non rimuovere parti dell'apparecchiatura, né apportare modifiche.	 IN CASO DI INCENDIO  NON USARE L'ASCENSORE  USARE LE SCALE
	In caso di blocco, non forzare l'apertura delle porte o il movimento del montacarichi	
	Non montare su montacarichi destinati al sollevamento esclusivo di cose e non di persone.	

TRITACARNE		
	Destinazione d'uso	Triturazione carne
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto
		La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione
Energie presenti	Energia elettrica	
USO CORRETTO ED AVVERTENZE		
	Prima dell'uso verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi; • l'asportazione della tramoggia (1) comporti l'arresto della macchina (se il piatto è mobile); • gli organi di lavoro (3) siano correttamente montati e fissati; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare l'arresto di emergenza (2). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere la piastra forata adatta al prodotto da tritare e montare correttamente coclea e coltello; • Introdurre il prodotto gradualmente utilizzando l'apposito pestello; • Avviare la macchina premendo il pulsante di marcia; • Terminata l'operazione premere il pulsante di arresto. 		
	Non introdurre le mani, né utensili o altri oggetti, nella bocca di carico (4)	
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto	
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.	
PULIZIA ORDINARIA		
	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica	
	L'estrazione e la pulizia della lama devono essere eseguite dopo aver indossato guanti antitaglio	
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica. 		
DIVIETI		
	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina	
	Per premere l'alimento da tritare, utilizzare esclusivamente l'apposito pestello in dotazione. Non utilizzare le mani o altri oggetti	
	Non tritare prodotti non alimentari. In caso di dubbio rivolgersi al preposto	

AFFETTATRICE



Destinazione d'uso	Taglio prodotti alimentari	
Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto	
	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • tutti i componenti della macchina siano montati correttamente, in particolare il paralama (1); • le manopole di serraggio (3) siano correttamente serrate; • i comandi (2) della macchina siano correttamente funzionanti.
	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre la manopola graduata (4) in posizione "0" e a motore fermo; • Caricare il prodotto da tagliare sul piatto in modo che appoggi sulla vela; • Bloccare il prodotto da tagliare con l'apposito braccio dentato; • Regolare lo spessore da tagliare tramite la manopola graduata; • Azionare la macchina premendo il pulsante di marcia; • Spingere il carrello dolcemente verso la lama senza premere il pezzo da tagliare; • Fermare la macchina premendo il pulsante di arresto; • Al termine del taglio, portare in posizione "0" la manopola graduata.
	Non avvicinare mai le mani alla lama
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.
	Non usare le mani per tenere il pezzo durante il taglio
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto

PULIZIA ORDINARIA

	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
	L'estrazione e la pulizia della lama devono essere eseguite dopo aver indossato guanti antitaglio
	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre la manopola graduata in posizione "0"; • Asportare il carrello; • Asportare le parti da lavare; • Effettuare la pulizia secondo quanto previsto dall'apposita procedura; • Rimontare le parti lavate e verificarne il corretto posizionamento e fissaggio.

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non tagliare prodotti surgelati, carni, pesci con osso o prodotti non alimentari

MIXER ROBOT		
	Destinazione d'uso	Taglio verdura e frutta
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto
		La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione
Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi; • l'apertura del coperchio comporti l'arresto della macchina (il coperchio è interbloccato mediante microinterruttore); • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti
	<ul style="list-style-type: none"> • Montare il disco adatto per la lavorazione da effettuare e bloccarlo al perno motore; • Introdurre il prodotto da lavorare nella tramoggia; • Chiudere il coperchio; • Avviare la macchina azionando l'apposito comando di marcia; • Eseguire il taglio del prodotto; al termine premere il pulsante di stop • Prima di aprire il coperchio, attendere l'arresto della rotazione della lama; • Rimuovere il prodotto tagliato.
	Attendere l'arresto del perno motore prima di aprire il coperchio
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA

	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
	L'estrazione e la pulizia dei dischi devono essere eseguite dopo aver indossato guanti antitaglio
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica.

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non tagliare prodotti diversi da verdura e frutta. In caso di dubbi rivolgersi al preposto

FORNO TRIVALENTE



Destinazione d'uso	Cottura di prodotti alimentari		
Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto		
Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione		
Energie presenti	Energia elettrica Gas		

USO CORRETTO ED AVVERTENZE



Prima dell'uso verificare che:

- la macchina sia posizionata in modo stabile;
- i comandi della macchina siano correttamente funzionanti (1);
- l'apertura dello sportello inibisca il funzionamento del bruciatore (la macchina è dotata di microinterruttore di sicurezza per l'interblocco dello sportello).

- Accendere la macchina operando sull'apposito comando;
- Impostare temperatura e tempi di cottura;
- Aprire lo sportello (2) e inserire il prodotto, avendo cura di verificarne la stabilità dell'appoggio;
- Inserire la sonda nel pezzo campione più grande;
- Estrarre il prodotto quando il segnale acustico e la spia segnalano la fine del trattamento;
- Al termine delle operazioni spegnere la macchina.



Non avvicinare le mani alle resistenze (nelle versioni elettriche), né alle pareti interne. Prima di toccare parti calde della macchina, indossare i guanti



Tenere il viso lontano al momento dell'apertura del forno dopo la cottura



In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto

PULIZIA ORDINARIA



Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica.
Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione

- Preparare il prodotto detergente;
- Smontare e rimuovere le parti da pulire;
- Pulire le attrezzature;
- Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite;
- Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica.

DIVIETI



Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina



Non abbandonare la macchina accesa incustodita

ELEMENTO A FUOCHI (CUCINA)

	Destinazione d'uso	Cottura di prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica Gas	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti (1); • non siano presenti materiali estranei appoggiati sulle griglie (2); • Non siano presenti materiali infiammabili in prossimità dell'elemento a fuochi.
<ul style="list-style-type: none"> • Depositare i contenitori (pentole, tegami, ecc.) avendo cura di metterli in posizione stabile e non sporgente dal piano fuochi; • Accendere la macchina operando sull'apposito comando. Per la versione a gas ruotare la manopola sulla posizione pilota, premere manopola e pulsante per qualche secondo (la macchina è dotata di termocoppia di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas senza fiamma); • Rimuovere il prodotto a fine cottura; • Al termine delle operazioni spegnere la macchina. 	

	<p>Non avvicinare le mani alle griglie. Per movimentare pentole e tegami utilizzare le apposite presine</p>
--	--

	<p>In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto</p>
--	---

PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica. Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica. 	

DIVIETI

	<p>Non depositare materiali infiammabili in prossimità dell'elemento a fuochi</p>
	<p>Non appoggiare griglie materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina</p>
	<p>Non abbandonare la macchina accesa incustodita</p>

CUOCIPASTA A CESTELLO

	Destinazione d'uso	Cottura pasta.	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica Gas	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	Prima dell'uso verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti (1 e 2). Per i cuocipasta a gas si faccia riferimento alla scheda apparecchiature a gas
	<ul style="list-style-type: none"> • Caricare l'acqua mediante l'apposito comando (1); • Impostare la temperatura di cottura mediante l'apposito comando (2); • Attivare la cottura e versare la pasta nei cestelli colapasta; • Al termine della cottura, scolare la pasta sollevando manualmente i cestelli colapasta per le apposite maniglie (3); • Al termine della scolatura, versare la pasta in apposito contenitore.
	Non avvicinare le mani, né il viso all'acqua. Prima di toccare parti calde della macchina, indossare i guanti
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA

	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica. Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione
	L'estrazione delle parti da pulire e la pulizia devono essere eseguite con la massima attenzione <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica.
	Non pulire le parti elettriche con acqua

DIVIETI

	Non apportare modifiche alla macchina
	Non introdurre nel cestello prodotti non alimentari. In caso di dubbio rivolgersi al preposto
	Non abbandonare la macchina accesa incustodita

BOLLITORE			
	Destinazione d'uso	Cottura di prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica Gas	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti (1); • Il rubinetto di scarico dell'acqua sia chiuso e sia presente il dispositivo contro l'apertura accidentale (2).
	<ul style="list-style-type: none"> • Aprire lo sportello (3) e riempire la vasca di acqua fino al livello stabilito, evitandone la fuoriuscita; • Chiudere lo sportello; • Accendere la macchina operando sull'apposito comando. Per la versione a gas ruotare la manopola sulla posizione pilota, premere manopola e pulsante per qualche secondo (la macchina è dotata di termocoppia di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas senza fiamma); • Rilasciare la manopola e verificare che la fiamma resti accesa; • Terminato l'utilizzo del bollitore, spegnere e vuotare tramite l'apposito rubinetto di scarico; • Al termine delle operazioni spegnere la macchina.
	Non avvicinare le mani nude alle parti calde del bollitore. Prima di toccarle, indossare i guanti
	Tenere il viso lontano al momento dell'apertura dello sportello. Fare attenzione all'apertura del rubinetto di scarico, in particolare tenere lontani i piedi dal getto di acqua
	L'operazione di estrazione del cestello deve essere effettuata da due persone
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto.

PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica. Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica.
--	---





DIVIETI

	Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina
	Non accendere il bollitore se non dopo aver riempito la pentola



FRY TOP			
	Destinazione d'uso	Cottura di prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica Gas	
USO CORRETTO ED AVVERTENZE			
	Prima dell'uso verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • La macchina sia posizionata in modo stabile; • I carter di protezione siano montati e fissi; • I comandi della macchina siano correttamente funzionanti (1). Per i fry top a gas si faccia riferimento alla scheda apparecchiatura a gas.		
<ul style="list-style-type: none"> • Accendere la macchina operando sull'apposito comando • Impostare la temperatura • Appoggiare il prodotto da trattare sulla piastra • Girare il prodotto a seconda della necessità della cottura, utilizzando gli appositi strumenti • Rimuovere il prodotto a fine cottura • Al termine delle operazioni spegnere la macchina. 			
	Non avvicinare le mani alla piastra Prima di toccare parti calde della macchina indossare i guanti		
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto		
PULIZIA ORDINARIA			
	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica. Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione		
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica. 			
DIVIETI			
	Per girare il prodotto sulla piastra, non utilizzare le mani ma gli appositi strumenti		
	Non appoggiare sulla piastra materiali diversi da prodotti alimentari		
	Non apportare modifiche alla macchina		
	Non abbandonare la macchina accesa incustodita		

FRIGGITRICE			
	Destinazione d'uso	Frittura di prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica Gas	




USO CORRETTO ED AVVERTENZE










	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i carter di protezione siano montati e fissi; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti • sulla macchina non vi siano attrezzi e/o altro diverso da prodotti di cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> • Per svuotare la friggitrice, spegnere la apparecchiatura e lasciare raffreddare l'olio sotto i 40°C • Pulire subito eventuali spargimenti di olio, assicurarsi che il pavimento sia asciutto e pulito • Non versare mai acqua sull'olio bollente • Fare attenzione quando si aggiunge del cibo sulla friggitrice; se l'olio è troppo caldo o se ci sono delle sacche di liquido nel cibo preparato, l'olio si vaporizza e si spande ovunque
	<p>Non avvicinare le mani, né il viso all'olio. Prima di toccare parti calde della macchina, indossare i guanti</p>
	<p>In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto</p>
	<p>Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.</p>

PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica. Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione</p>
	<p>Per svuotare la friggitrice, spegnere la apparecchiatura e lasciare raffreddare l'olio sotto i 40°C Pulire subito eventuali spargimenti di olio, assicurarsi che il pavimento sia asciutto e pulito</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica.

DIVIETI

	<p>Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina</p>
	<p>Non abbandonare la macchina accesa incustodita</p>
	<p>In caso di incendio non usare acqua</p>

FRULLATORE AD IMMERSIONE			
	Destinazione d'uso	Preparazione frullati, frappè	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	
USO CORRETTO ED AVVERTENZE			
	Prima dell'uso (ad apparecchio scollegato dalla presa elettrica) verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • gli accessori frullatore e/o frusta (2) siano correttamente montati; • il cavo elettrico non presenti difetti (tagli bruciature ecc.); • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti (1). 		
<ul style="list-style-type: none"> • Montare l'utensile adatto per la lavorazione da effettuare e bloccare il dado di fissaggio; • Introdurre il prodotto da lavorare nel contenitore; • Non fare mai funzionare il frullatore a vuoto fuori da un recipiente, ma solo dopo averlo immerso per un massimo di 2/3; • Attendere il tempo necessario per la frullatura; • Spegnerlo e poi togliere il frullatore dal contenitore e versare il prodotto frullato in apposito contenitore. 			
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto		
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.		
PULIZIA ORDINARIA			
	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica		
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Immergere il frullatore per 2/3 senza smontare gli accessori in un contenitore d'acqua con detergente, accendere per qualche minuto il frullatore; • Smontare e rimuovere le parti da pulire (ad apparecchio scollegato dalla presa elettrica); • Pulire con un panno umido i comandi e (ad apparecchio scollegato dalla presa elettrica) e la parte plastica che protegge il motore 			
DIVIETI			
	Non introdurre le mani, né utensili o altri oggetti, nel contenitore		
	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza, né apportare modifiche alla macchina		
	Non fare mai funzionare il frullatore a vuoto fuori da recipiente, ma solo dopo averlo immerso per un massimo di 2/3. In caso di dubbi rivolgersi al preposto		

LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA

	Destinazione d'uso	Lavaggio pentole / stoviglie	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • non vi siano corpi estranei nella macchina; • non vi siano residui di cibo nelle stoviglie da inserire; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti.
<ul style="list-style-type: none"> • Accendere la macchina operando sull'apposito comando; • Attivare il riempimento della macchina mediante l'apposito comando ed attendere che le temperature siano visualizzate dagli indicatori; • Dare inizio al lavaggio e attenderne il completamento; • Terminato il lavaggio, comandare lo svuotamento dell'acqua; • Al termine delle operazioni, spegnere la macchina; • Pulire i filtri e rimuovere eventuali corpi estranei. 	
	<p>Non avvicinare le mani alle parti interne subito dopo il lavaggio. Tenere il viso lontano al momento dell'apertura della macchina.</p>
	<p>In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto</p>

PULIZIA ORDINARIA





	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica. <p>Per la disincrostazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riempire di acqua la macchina; • Aggiungere il detersivo disincrostante nella vasca; • Comandare un ciclo di lavaggio per 10 minuti; • Svuotare la macchina; • Risciacquare e lasciare asciugare. 	

DIVIETI


	<p>Non introdurre elementi od oggetti diversi da pentole o stoviglie, né apportare modifiche</p>
--	---

CARRELLO TERMICO DI MANTENIMENTO			
	Destinazione d'uso	Mantenimento in temperatura di prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	





USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • che il cavo di alimentazione e la presa siano integri; • che il carrello sia stabile; • non ci siano bordi / parti taglienti; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti.
	<p>Precauzioni generali di sicurezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • disconnettere sempre il carrello dalla rete elettrica prima di spostarlo dalla sua posizione o prima di effettuare qualsivoglia manutenzione; • utilizzare sempre la spina e non il cavo quando si connette o disconnette il carrello; • prima di movimentare il carrello, accertarsi che le ruote siano in asse con il senso di marcia diversamente posizionarle su tale verso; • durante l'utilizzo disporre le ruote rivolte verso l'interno del carrello.
<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi che le resistenze elettriche poste nel fondo della vasca siano sempre immerse nell'acqua; • Ripristinare periodicamente il livello dell'acqua mancante; • Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'attrezzatura operando nell'apposito comando; • Impostare la corretta temperatura di mantenimento; • Inserire i gastronorm con i prodotti da servire, avendo cura di verificare la stabilità dell'appoggio; • Trasportare il carrello nel luogo di consegna dei pasti con la massima attenzione; • Alla fine dell'utilizzo giornaliero spegnere l'interruttore generale; 	
	Non avvicinare le mani alle parti calde
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto



PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica.
---	---




DIVIETI

	Non usare il carrello se ha parti elettriche danneggiate, logorate o consumate
	Non mettere il cavo di alimentazione in contatto con superfici calde ed evitare che si agganci ad oggetti appuntiti
	Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina
	Non abbandonare la macchina accesa incustodita


TERMOSALDATRICE MANUALE

	Destinazione d'uso	Confezionamento dei prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	



USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile; • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti.
<ul style="list-style-type: none"> • Accendere la macchina operando sull'apposito comando; • Attendere che la resistenza raggiunga la temperatura di esercizio, indicata dalla spia luminosa; • Inserire nell'apposito stampo il contenitore; • Ricoprire il contenitore con la pellicola termoretraibile; • Abbassare il braccio mobile e attendere il tempo necessario alla saldatura; • Sollevare il braccio mobile; • Al termine delle operazioni, spegnere la macchina; 	
	<p>Non avvicinare le mani alla resistenza. Prima di toccare parti calde della macchina indossare i guanti</p>
	<p>In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto</p>

PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente, scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente; • Smontare e rimuovere le parti da pulire; • Pulire le attrezzature; • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite; • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica. 	

DIVIETI

	<p>Non utilizzare per operazioni diverse dal confezionamento di alimenti</p>
	<p>Non abbandonare la macchina accesa incustodita</p>

CELLA FRIGORIFERA A TEMPERATURA POSITIVA / NEGATIVA



Destinazione d'uso	Conservazione di prodotti alimentari	
Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE


	Prima di accedere alla cella, verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • la maniglia di sicurezza interna (1) sia funzionante; • l'illuminazione interna sia funzionante; • la temperatura indicata sul display sia quella prevista dal normale funzionamento della cella.
	Essendo un luogo isolato con difficoltà di comunicazione all'esterno, prima di iniziare una sequenza di operazioni che richiedono l'accesso all'interno della cella, avvisare un collega.
	L'accensione e la regolazione della temperatura della cella sono a cura esclusiva del personale preposto
	Prima di entrare nella cella, anche per soste brevi, si devono indossare gli indumenti di protezione contro il freddo.
	In caso di anomalie di funzionamento (rumori anomali, temperature anomale indicate sul display, ecc.), interrompere la lavorazione e avvertire il preposto.

PULIZIA ORDINARIA

	La pulizia generale della cella deve essere eseguita arrestando la ventilazione interna
--	--

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (griglie di protezione dei ventilatori, maniglia interna della porta), né apportare modifiche alla macchina.
	Non depositare prodotti diversi da quelli alimentari all'interno della cella.
	Non sostare all'interno della cella se non per il tempo strettamente necessario alle operazioni di carico e/o scarico.

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 41

Informazione ai lavoratori sul rischio “coronavirus”

Sintomi

I sintomi più comuni di un'infezione da coronavirus nell'uomo includono febbre, tosse, difficoltà respiratorie. Nei casi più gravi, l'infezione può causare polmonite, sindrome respiratoria acuta grave, insufficienza renale e persino la morte.

Trasmissione e trattamento

Il nuovo coronavirus è un virus respiratorio che si diffonde principalmente attraverso il contatto con le goccioline del respiro delle persone infette, ad esempio tramite:

- la saliva, tossendo e starnutando;
- contatti diretti personali;
- le mani, ad esempio toccando con le mani contaminate (non ancora lavate) bocca, naso o occhi.

Normalmente le malattie respiratorie non si tramettono con gli alimenti, che comunque devono essere manipolati rispettando le buone pratiche igieniche ed evitando il contatto fra alimenti crudi e cotti. Il periodo di incubazione varia tra 2 e 12 giorni; 14 giorni rappresentano il limite massimo di precauzione. La via di trasmissione da temere è soprattutto quella respiratoria. È comunque sempre utile ricordare l'importanza di una corretta igiene delle superfici e delle mani. Anche l'uso di detergenti a base di alcol è sufficiente a uccidere il virus.

Termini utili e definizioni

Caso sospetto: persona con infezione respiratoria acuta (insorgenza improvvisa di almeno uno dei seguenti segni e sintomi: febbre, tosse e difficoltà respiratoria) che richiede o meno il ricovero ospedaliero e che nei 14 giorni precedenti l'insorgenza della sintomatologia ha soddisfatto almeno una delle seguenti condizioni:

- contatto stretto con un caso probabile o confermato di COVID-19
- essere stato in zone con presunta trasmissione diffusa o locale

Caso probabile: un caso sospetto il cui risultato del test per SARS-CoV-2 è dubbio o inconcludente utilizzando protocolli specifici di Real Time PCR per SARS-CoV-2 presso i laboratori di Riferimento Regionali individuati o è positivo utilizzando un test pan-coronavirus

Caso confermato: un caso con una conferma di laboratorio effettuata presso il laboratorio di riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità per infezione da SARS-CoV-2, indipendentemente dai segni o dai sintomi clinici.

Contatto stretto:

- una persona che vive nella stessa casa di un caso di COVID-19;
- una persona che ha avuto un contatto fisico diretto con un caso di COVID-19 (per esempio la stretta di mano);
- una persona che ha avuto un contatto diretto non protetto con le secrezioni di un caso di COVID-19 (ad esempio toccare a mani nude fazzoletti di carta usati);
- una persona che ha avuto un contatto diretto (faccia a faccia) con un caso di COVID-19, a distanza minore di 2 metri e di durata maggiore a 15 minuti;
- una persona che si è trovata in un ambiente chiuso (ad esempio aula, sala riunioni, sala d'attesa dell'ospedale) con un caso di COVID-19 per almeno 15 minuti, a distanza minore di 2 metri;
- un operatore sanitario od altra persona che fornisce assistenza diretta ad un caso di COVID-19 oppure personale di laboratorio addetto alla manipolazione di campioni di un caso di COVID-19 senza l'impiego dei DPI raccomandati o mediante l'utilizzo di DPI non idonei;
- una persona che abbia viaggiato seduta in aereo nei due posti adiacenti, in qualsiasi direzione, di un caso di COVID-19, i compagni di viaggio o le persone addette all'assistenza e i membri dell'equipaggio addetti alla sezione dell'aereo dove il caso indice era seduto (qualora il caso indice abbia una sintomatologia grave od abbia effettuato spostamenti all'interno dell'aereo, determinando una maggiore esposizione dei passeggeri, considerare come contatti stretti tutti i passeggeri seduti nella stessa sezione dell'aereo o in tutto l'aereo).

Il collegamento epidemiologico può essere avvenuto entro un periodo di 14 giorni prima o dopo la manifestazione della malattia nel caso in esame.

Protocollo Anticontagio Aziendale

È stato istituito in Azienda un documento il **Protocollo Anti-Contagio** che ha come obiettivo quello di riassumere quanto l'azienda ha adottato per “fornire indicazioni operative finalizzate ad incrementare, negli **ambienti di lavoro non sanitari**, l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia” secondo il Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del Covid-19 negli ambienti di lavoro. Lo stesso Protocollo identifica il COVID-19 come un **rischio biologico generico** (negli ambienti di lavoro non sanitari), per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione.

Istituzione dell'unità di crisi – TASK FORCE

In azienda Serenissima Ristorazione S.p.A., capogruppo che controlla anche l'azienda Euroristorazione srl, è stata istituita fin dall'inizio dell'emergenza l'Unità di Crisi.

Il gruppo è volto ad analizzare l'evoluzione della situazione, anche sulla base dell'evoluzione normativa, al fine di valutare le misure da mettere in atto. Ogni membro del gruppo porta le proprie istanze alla discussione al fine di garantire un approccio sistemico al problema.

A seguito delle riunioni con l'Unità di Crisi potranno o meno essere emanate/aggiornate **informative/procedure** da applicare alle sedi di lavoro aziendali.

Dispositivi di protezione delle vie respiratorie

I dispositivi per la protezione delle vie respiratorie utili per la protezione dei lavoratori dal coronavirus SARS-CoV-2 negli ambienti di lavoro sono costituiti da **mascherine chirurgiche** e **mascherine con protezione FFP2-FFP3**

- Le mascherine chirurgiche sono considerate **dispositivi di protezione individuale** ai sensi dell'articolo 74, comma 1, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n.81, **per quanto riguarda la protezione da SARS-CoV-2**, come previsto dall'articolo 16, comma 1, del decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, e possono essere utilizzate negli ambienti di lavoro dove non sia prevista una specifica protezione individuale delle vie respiratorie per altri rischi lavorativi.
- Le mascherine con protezione FFP2 o FFP3 **sono dispositivi di protezione individuale** ai sensi dell'articolo 74, comma 1, del decreto legislativo 9 aprile 2008.

INDOSSARE LA MASCHERINA CHIRURGICA:

Pulisciti le mani

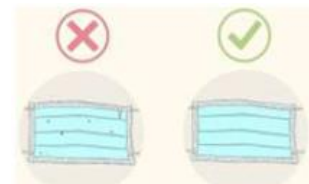
Prima di toccare la mascherina, lava con cura le mani con acqua e sapone o una soluzione alcolica.

Segui le indicazioni di lavaggio già divulgate in azienda.



Controlla a mascherina

Verifica che non ci siano difetti e che non siano presenti buchi o strappi nel materiale. Se la mascherina è difettosa buttila via e prendine una nuova



Orienta la mascherina nella maniera corretta

Affinché possa aderire per bene alla tua pelle, la parte superiore della mascherina deve essere flessibile, ma comunque rigida: i bordi devono potersi modellare intorno al tuo naso. Assicurati che questo lato flessibile sia rivolto verso l'alto prima di applicare la mascherina sul tuo viso



Assicurati che il lato coretto della mascherina sia rivolto verso l'esterno

Il lato interno è solitamente bianco; il lato esterno ha invece un colore diverso. Prima di applicare la mascherina, assicurati che il lato bianco sia rivolto verso il tuo viso



Mettere la mascherina sul viso

Prendere la mascherina dagli anelli elastici posizionati uno per lato, mettine uno intorno ad un orecchio e poi metti il secondo sull'altro orecchio



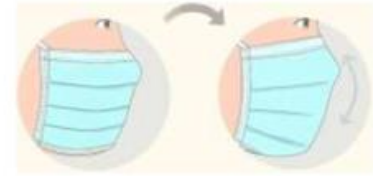
Sistema la parte sul naso

Una volta messa in posizione sulla testa e sul viso, usa indice e pollice per stringere la porzione flessibile del bordo superiore della mascherina intorno al ponte del naso



Sistema la mascherina sul viso e sotto il mento.

Una volta stabilizzata, sistemala per assicurarti che copra viso, bocca e anche il bordo inferiore sia sotto il mento



RIMUOVERE LA MASCHERINA CHIRURGICA:

Pulisciti le mani

Lava con cura le mani con acqua e sapone o una soluzione alcolica

Segui le indicazioni di lavaggio già divulgate in azienda



Rimuovi la mascherina con cautela

Togli la mascherina toccando solo gli anelli, evita di toccare la parte anteriore della mascherina.

Usa le mani per tenere gli anelli e rimuovili da ciascun orecchio.



ULTERIORI INDICAZIONI AI LAVORATORI

Non è consentito l'accesso ai luoghi di lavoro al personale con **temperatura corporea superiore ai 37.5°C**

È assolutamente vietato l'ingresso in azienda alle persone in **malattia o in quarantena**. L'azienda si riserva di procedere alle più opportune verifiche secondo le modalità indicate nel Protocollo condiviso stipulato dal Governo e dalle Parti Sociali.

Come comportarsi

Si raccomanda di attenersi sempre alle indicazioni fornite dal proprio capo centro/preposto. Si ricorda di:

- **Lavare** frequentemente le **mani** o con soluzione alcolica (30 sec) o con acqua e sapone (60 sec).
- **Incrementare la pulizia** delle superfici, delle attrezzature (comprese tastiere, schermi touch, mouse), dei locali, dei distributori, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago con disinfettanti a base di alcol al 75% o a base di cloro all'1% (candeggina).
- Effettuare operazioni di **pulizia e disinfezione dell'abitacolo di guida** con cadenza correlabile alla tipologia dell'attività svolta ed almeno una volta al giorno
- **Dichiarare** tempestivamente al **preposto** laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo: **sintomi** di influenza, temperatura, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti.
- Rispettare l'obbligo di distanza in ogni contatto interpersonale di **ALMENO 1 METRO** (salvo diversa disposizione regionale) tra tutti i lavoratori e/o utenti in tutte le aree quali cucine, dispense, bar, aree lavaggio, aree confezionamento al nastro, spogliatoi, aree fumatori, aree comuni e promiscue. Qualora l'ambiente di lavoro non permetta il rispetto della distanza minima, indossare idonea mascherina protettiva.
- Evitare strette di mano, abbracci e contatti fisici diretti con ogni persona e **limitare** al minimo gli **spostamenti** all'interno dell'azienda.

A chi rivolgersi

In caso di sintomi o dubbi, **non recarti al pronto soccorso** o presso gli studi medici ma **chiama** al telefono il tuo **medico di famiglia**, il tuo pediatra o la guardia medica.

Si raccomanda di attenersi strettamente alle ordinanze emanate e future del Ministero della Salute, dalle rispettive Regioni e comuni. Per ulteriori chiarimenti in merito **il vostro riferimento sarà il Preposto/Capo Centro**, il quale si interfacerà con la relativa segreteria di Divisione

DEPLIANTS INFORMATIVI DEL MINISTERO DELLA SALUTE



[SALUTE.GOV.IT/NUOVOCORONAVIRUS](https://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus)





Ministero della Salute


MANUALE DI SICUREZZA AZIENDALE

PARTE 3 –

**Schede di sicurezza apparecchiature, macchinari
per lavoratori dei centri cottura**

HAMBURGATRICE			
	Destinazione d'uso	Preparazione hamburger e polpette	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto	
		La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
Energie presenti	Energia elettrica		

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • l'asportazione del coperchio della coppa di carico (1) comporti l'arresto della macchina (è presente un microinterruttore di sicurezza sul retro della coppa) • gli organi di lavoro siano correttamente montati e fissati e siano protetti dal coperchio (2) • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare l'arresto di emergenza (3)
---	--


- Sollevare il coperchio e introdurre il prodotto nella coppa di carico
- Riposizionare il coperchio
- Avviare la macchina premendo il pulsante di marcia
- Terminata l'operazione premere il pulsante di arresto


	Non avvicinare mai le mani, né utensili o altri oggetti a elementi in movimento
---	--

	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
---	--

	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.
---	---


PULIZIA ORDINARIA

	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
---	--

	L'estrazione delle parti da pulire e la pulizia devono essere eseguite con la massima attenzione
---	---

- Preparare il prodotto detergente
- Smontare e rimuovere le parti da pulire
- Pulire le attrezzature
- Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite
- Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica





DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
---	---



	Non introdurre nella coppa di carico prodotti non alimentari In caso di dubbio rivolgersi al preposto
---	--

CUTTER			
	Destinazione d'uso	Tagliare, tritare, sminuzzare e grattugiare prodotti alimentari	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	



USO CORRETTO ED AVVERTENZE



	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • l'apertura dello sportello (1) comporti l'arresto della macchina (la macchina è dotata di freno motore per le lame) • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti (2)
	<ul style="list-style-type: none"> • Introdurre il prodotto da lavorare • Chiudere il coperchio • Avviare la macchina mediante gli appositi comandi • Al termine della lavorazione, arrestare la macchina • Atteso l'arresto della macchina, aprire il coperchio e scaricare il prodotto
	Nello scaricare il prodotto fare la massima attenzione alle lame
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA





	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
	L'estrazione e la pulizia dei dischi devono essere eseguite dopo aver indossato guanti antitaglio
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica

DIVIETI



	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non tagliare prodotti surgelati, carni, pesci con osso o prodotti non alimentari

TAGLIAVERDURE			
	Destinazione d'uso	Taglio verdura e frutta	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	



USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • l'apertura degli sportelli o protezioni mobili (3) comporti l'arresto della macchina (lo sportello è interbloccato mediante microinterruttore) • l'estrazione del pressamerce dalla tramoggia (2) comporti l'arresto della macchina (il braccio del pressamerce è interbloccato mediante microinterruttore) • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare l'arresto di emergenza (1)
	<ul style="list-style-type: none"> • Montare il disco adatto per la lavorazione da effettuare e bloccarlo al perno motore • Introdurre il prodotto da lavorare nella tramoggia • Portare il pressamerce all'interno della tramoggia • Avviare la macchina azionando l'apposito comando di marcia • Eseguire il taglio del prodotto premendo il pressamerce tramite l'apposita leva • Rimuovere il prodotto tagliato
	Non introdurre le mani, né utensili o altri oggetti, nella bocca di uscita del prodotto
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.



PULIZIA ORDINARIA

	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
	L'estrazione e la pulizia dei dischi devono essere eseguite dopo aver indossato guanti antitaglio
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica




DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non tagliare prodotti diversi da verdura e frutta. In caso di dubbi rivolgersi al preposto



ASCIUGAVERDURE CENTRIFUGA

	Destinazione d'uso	Asciugare verdure	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	



USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • l'apertura del coperchio comporti l'arresto della macchina (la macchina è dotata di microinterruttore di sicurezza per il blocco del funzionamento senza coperchio) • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti
<ul style="list-style-type: none"> • Introdurre il prodotto da asciugare • Chiudere il coperchio • Avviare la macchina mediante gli appositi comandi • Al termine della lavorazione, arrestare la macchina • Atteso l'arresto della macchina, aprire il coperchio e scaricare il prodotto 	
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA


	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
	L'estrazione delle parti da pulire e la pulizia devono essere eseguite con la massima attenzione
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica 	

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non introdurre nella macchina prodotti non alimentari

PELAPATATE			
	Destinazione d'uso	Pelatura patate	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE


	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • l'apertura del coperchio comporti l'arresto della macchina (la macchina è dotata di microinterruttore di sicurezza per il blocco del funzionamento senza coperchio)
---	--

- Introdurre il prodotto
- Chiudere il coperchio
- Avviare la macchina mediante gli appositi comandi
- Al termine della lavorazione, arrestare la macchina
- Atteso l'arresto della macchina, aprire il coperchio e scaricare il prodotto

	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
---	--

	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.
---	---


PULIZIA ORDINARIA


	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
---	--

	L'estrazione delle parti da pulire e la pulizia devono essere eseguite con la massima attenzione
---	---

- Preparare il prodotto detergente
- Pulire le attrezzature
- Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite
- Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
---	---

	Non introdurre nella macchina prodotti non alimentari
---	--

LAVAVERDURE

	Destinazione d'uso	Lavaggio verdure	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto	
		La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
Energie presenti	Energia elettrica		

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare l'arresto di emergenza • i coperchi e i carter di protezione siano correttamente posizionati
--	---

- Riempire la vasca di acqua fino a raggiungere il livello prestabilito
- Introdurre la verdura nella vasca
- Accendere la macchina (attivare l'alimentazione elettrica)
- Premere il pulsante di inizio del ciclo di lavaggio
- Al termine del ciclo di lavaggio, posizionare un apposito contenitore in corrispondenza del cestello, e riversare la verdura nel contenitore azionando l'apposito comando.
- Al termine delle operazioni spegnere la macchina

	Fare attenzione durante il ribaltamento della vasca
--	--

	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione ed avvisare il preposto
--	--

PULIZIA ORDINARIA

	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
--	--

- Preparare il prodotto detergente
- Smontare e rimuovere le parti da pulire
- Pulire l'attrezzatura
- Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite
- Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza, né apportare modifiche alla macchina
--	---

	Non utilizzare per usi diversi dal lavaggio di verdura
--	---

CONFEZIONATRICE AUTOMATICA



Destinazione d'uso	Confezionamento di prodotti alimentari	
Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE



Prima dell'uso verificare che:

- la macchina sia posizionata in modo stabile;
- i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare gli arresti di emergenza (1);
- l'apertura degli sportelli comporti l'arresto della macchina (la macchina è dotata di microinterruttori di sicurezza per il blocco del funzionamento a sportelli aperto (2)).

- Accendere la macchina operando sull'apposito comando
- Attendere che la resistenza raggiunga la temperatura di esercizio, indicata da spia luminosa
- Rifornire il caricatore delle vaschette
- Verificare la disponibilità della pellicola
- Attivare il movimento della linea
- Riempire le vaschette che scorrono lungo la linea
- Al termine delle operazioni spegnere la macchina



Non avvicinare le mani alla resistenza.
Prima di toccare parti calde della macchina, indossare i guanti



In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto



Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA



Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente, scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento

- Preparare il prodotto detergente
- Smontare e rimuovere le parti da pulire
- Pulire le attrezzature
- Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite
- Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica

DIVIETI



Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina







Non utilizzare per usi diversi dal confezionamento di prodotti alimentari





Non abbandonare la macchina accesa incustodita

SEGAOSSA			
	Destinazione d'uso	Taglio carne e pesce	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	




USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi, in particolare lo sportello interbloccato (1) • l'apertura dello sportello (1) comporti l'arresto della macchina • siano presenti e funzionanti la protezione regolabile della lama (2) e lo spintore (3) • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti
	<ul style="list-style-type: none"> • accendere la macchina premendo l'apposito pulsante di marcia • posizionare la protezione regolabile della lama in funzione delle dimensioni del prodotto da tagliare • posizionare in prossimità della lama il prodotto da tagliare • spingere il prodotto da tagliare verso la lama, facendo uso dell'apposito spintore • ottenuta la quantità voluta, spegnere la macchina premendo l'apposito pulsante di arresto • prelevare il prodotto
	<p>Non avvicinare le mani, né utensili o altri oggetti alla lama Utilizzare l'apposito spintore per il taglio del prodotto</p>
	<p>In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto</p>
	<p>Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.</p>

PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica</p>
	<p>L'estrazione e la pulizia della lama e le altre operazioni di manutenzione devono essere eseguite dopo aver indossato guanti antitaglio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Lasciare in ammollo le parti smontate e pulirle • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica

DIVIETI

	<p>Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina Non far funzionare a vuoto la macchina</p>
	<p>Non utilizzare i guanti durante la lavorazione</p>
	<p>Non tagliare prodotti diversi da carne e pesce. In caso di dubbi rivolgersi al preposto</p>

CUOCIPASTA



Destinazione d'uso	Cottura pasta	
Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
Energie presenti	Energia elettrica Gas	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare l'arresto di emergenza (3) <p>Per i cuocipasta a gas si faccia riferimento alla scheda apparecchiature a gas</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Caricare l'acqua mediante l'apposito comando • Impostare il tempo di cottura • Attivare la cottura e versare la pasta • Al termine della cottura, il cesto colapasta si solleva scolando automaticamente la pasta • Posizionare un apposito contenitore in corrispondenza del cestello, e riversare la pasta nel contenitore
	<p>Non avvicinare le mani, né il viso all'acqua. Prima di toccare parti calde della macchina, indossare i guanti.</p>
	<p>In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto.</p>
	<p>Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.</p>




PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica
--	---





DIVIETI

	<p>Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina</p>
	<p>Non introdurre nel cestello prodotti non alimentari. In caso di dubbio rivolgersi al preposto</p>
	<p>Non abbandonare la macchina accesa incustodita</p>


BRASIERA			
	Destinazione d'uso	Brasatura, cottura, carni, salse, contorni	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica Gas	
USO CORRETTO ED AVVERTENZE			
	Prima dell'uso verificare che: <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione siano montati e fissi • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti • il ribaltamento della pentola sia consentito solo premendo l'apposito pulsante ad azione mantenuta • nella pentola non vi siano attrezzi e/o altro diverso da prodotti di cottura 		
<ul style="list-style-type: none"> • Aprire il coperchio e introdurre il prodotto da cucinare nella pentola • Richiudere il coperchio e impostare i parametri di cottura • Al termine della cottura, posizionato un apposito contenitore, comandare il ribaltamento della pentola e scaricare il prodotto 			
	Tenere il viso lontano al momento dell'apertura dello sportello Fare attenzione durante la fase di ribaltamento della pentola		
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto		
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.		
PULIZIA ORDINARIA			
	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica. Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione		
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica 			
DIVIETI			
	Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina		
	Non abbandonare la macchina accesa incustodita		

BRASIERA ROTANTE				
	Destinazione d'uso	Brasatura, cottura, carni, salse, contorni		
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto		
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione		
	Energie presenti	Energia elettrica Gas		

USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> la macchina sia posizionata in modo stabile i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi i comandi della macchina siano correttamente funzionanti, in particolare l'arresto di emergenza (1) il ribaltamento della pentola sia consentito solo premendo l'apposito pulsante ad azione mantenuta (1) nella pentola (2) non vi siano attrezzi e/o altro diverso da prodotti di cottura
	<ul style="list-style-type: none"> Aprire il coperchio e introdurre il prodotto da cucinare nella pentola Richiudere il coperchio e impostare i parametri di cottura Al termine della cottura, posizionato un apposito contenitore, comandare il ribaltamento della pentola e scaricare il prodotto
	Tenere il viso lontano al momento dell'apertura dello sportello Fare attenzione durante la fase di ribaltamento della pentola
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.



PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica</p> <p>Per la versione a gas, chiudere la valvola di alimentazione</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Preparare il prodotto detergente Smontare e rimuovere le parti da pulire Pulire le attrezzature Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica





DIVIETI

	Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina
---	--



TURBOFRANTUMATORE

	Destinazione d'uso	Omogeneizzazione prodotti alimentari (purè di patate, passato di verdure, ecc.)	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	




USO CORRETTO ED AVVERTENZE


	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • sia presente la maniglia per il bloccaggio della macchina alla pentola • la griglia di protezione (1) delle lame sia montata e fissa • il funzionamento della macchina sia consentito solo in posizione di lavoro (è presente un microinterruttore di sicurezza (2) sulla cerniera del braccio mobile) • il cavo elettrico non sia di intralcio e non sia esposto a pericoli di rottura • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti
<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare il turbofrantumatore all'interno della pentola e bloccarlo con l'apposita maniglia • Collegare la spina alla presa di alimentazione, assicurandosi che il cavo elettrico sia correttamente posizionato e non sia di intralcio • Accendere la macchina premendo l'apposito pulsante di marcia • Terminato l'uso, spegnere la macchina premendo l'apposito pulsante di arresto • Scollegare la spina dalla presa elettrica e rimuovere la macchina 	
	Non avvicinare le mani, né utensili o altri oggetti all'utensile frantumatore
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA





	Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica
	<p>L'estrazione delle parti da pulire e la pulizia devono essere eseguite con la massima attenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica

DIVIETI


	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non far funzionare la macchina a vuoto, ma solo dopo aver immerso l'estremità del braccio nella pentola o contenitore
	Non utilizzare la macchina su prodotti non alimentari

PLANETARIA		
	Destinazione d'uso	Preparazione impasto
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	Addetti autorizzati dal preposto
		La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione
Energie presenti	Energia elettrica	


USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • i carter di protezione degli elementi mobili siano montati e fissi • l'apertura della griglia comporti l'arresto della macchina (la griglia è interbloccata mediante microinterruttore) • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti
	<ul style="list-style-type: none"> • Introdurre il prodotto da lavorare nella vasca • Chiudere la griglia di protezione • Avviare la macchina azionando l'apposito comando di marcia • Eseguire la lavorazione del prodotto; al termine premere il pulsante di stop • Prima di aprire la griglia, attendere l'arresto della rotazione dell'attrezzo mescolatore • Rimuovere il prodotto
	Attendere l'arresto del perno motore prima di aprire la griglia di protezione
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.

PULIZIA ORDINARIA



	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica
---	--

DIVIETI


	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
---	---

NASTRI TRASPORTATORI				
	I nastri trasportatori possono provocare:			
	IMPIGLIAMENTO / TRASCINAMENTO	SCHIACCIAMENTO / CESOIAMENTO		
AVVERTENZE				
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti, quali braccialetti, anelli, ecc.			
	Prima dell'uso, verificare il corretto funzionamento dell'arresto di emergenza del nastro			
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto			
	Nell'utilizzo dei nastri, l'operatore è tenuto a rispettare quanto indicato nella segnaletica			
	In caso di guasti o anomalie di funzionamento, l'operatore deve: <ul style="list-style-type: none"> • interrompere le operazioni • mettere in sicurezza la postazione, premendo l'arresto di emergenza • segnalare l'anomalia al preposto 			
PULIZIA ORDINARIA				
	Prima di iniziare la pulizia del nastro, spegnerlo, staccare la corrente, scollegare la spina dalla rete elettrica.			
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere il nastro all'alimentazione elettrica 			
DIVIETI				
	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza, né apportare modifiche alla macchina			
	Non versare liquidi sui nastri trasportatori			
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere le operazioni, mettere in sicurezza la postazione, segnalare l'anomalia al preposto, non prendere iniziative che siano di propria competenza			
	Qualsiasi operazione di manutenzione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato dal preposto			
	Durante l'orario di lavoro l'operatore è responsabile delle attrezzature e non deve consentire che vengano utilizzate da persone non autorizzate			









TRANSPALLET (SOLLEVATORE A TIMONE)

	Destinazione d'uso	Trasporto e sollevamento bancali e altri carichi	
	Personale autorizzato all'uso	Personale adeguatamente formato ed addestrato, autorizzato dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale tecnico autorizzato	
	Energie presenti	Energia elettrica	



USO CORRETTO ED AVVERTENZE

	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non vi siano macchie d'olio dove il carrello è posteggiato • le ruote siano in buono stato • i freni di servizio e stazionamento siano funzionanti • il bordo del telaio dell'attrezzatura sia integro (al fine di evitare danni ai piedi) e che la catena del montante (catena ed eventuali perni) sia integra • le forche siano ben fissate alla piastra e compatibili con il tipo di carico da movimentare; • il peso del carico sia compatibile con la portata massima, tenendo conto anche del baricentro e dell'altezza del sollevamento (controllare con la targhetta fissata sul transpallet) • il percorso da seguire sia libero e non vi siano persone
---	--



- Avvicinarsi lentamente al carico da movimentare e infilare le forche
- A transpallet fermo, sollevare il carico (a circa 20 cm da terra)
- Trasportare il carico a destinazione e fermare il carrello in prossimità del punto dove depositare il carico
- A transpallet fermo, sollevare il carico all'altezza del punto di deposito
- Avanzare molto lentamente infilando il carico nel punto di deposito
- Abbassare le forche fino a che il carico si appoggia e si stabilizza nel punto di deposito
- Arretrare il transpallet fino a sfilare le forche e abbassarle a terra

	Non avvicinare le mani, né utensili o altri oggetti a elementi in movimento
	Allontanare eventuali persone presenti nell'area di lavoro
	I movimenti di sollevamento e abbassamento del carico devono essere eseguiti a carrello fermo
	Durante il movimento dei transpallet, le forche devono restare abbassate (con o senza carico)
	In condizioni di scarsa visibilità, procedere in retromarcia o farsi guidare da una seconda persona a terra, a distanza di sicurezza
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Al termine dell'utilizzo, parcheggiare l'attrezzatura nella zona prestabilita, tirare il freno di stazionamento, rimuovere le chiavi e depositarle nel luogo apposito
	Non indossare elementi che possano provocare impigliamenti quali braccialetti, anelli, ecc.

DIVIETI

	Non rimuovere i dispositivi di sicurezza (vedi figura), né apportare modifiche alla macchina
	Non utilizzare il transpallet per il sollevamento di persone, né trasportare persone sulle forche o su altre parti del transpallet

CARRELLO PER CASSE TERMICHE

	Destinazione d'uso	Il carrello viene usato per alimentare contemporaneamente n. 8 contenitori termici	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

- Il carrello può venir frenato premendo le leve che si trovano sulle ruote
- Interruttore magnetotermico situato nella centralina elettrica

FUNZIONAMENTO




- Collegare il cavo ignifugo con spina blu al quadro elettrico avente tensione 220V
- Chiudere l'interruttore magnetotermico situato nella centralina elettrica. La spia rossa si illuminerà per indicare la presenza di tensione sulle prese dei piani
- Inserire un contenitore, verificando che si riscaldi dopo pochi secondi
- Verificato che si può utilizzare il carrello, attaccare gli altri contenitori, fino a un massimo di 8

Le prese del carrello e la spina del contenitore devono essere perfettamente prive di acqua e/o scorie di qualsiasi genere

Utilizzare il carrello in un luogo adibito a mensa o cucina e collocarlo in una zona protetto da urti o eccessiva umidità

Il cavo di alimentazione non deve venire a contatto con il pavimento ma deve essere sospeso in aria (tramite tiranti provenienti dal soffitto) o fissato a parete.

DIVIETI

	Non lavare il carrello con lance d'acqua
	Non bagnare le prese. Se per caso dovesse accadere, asciugare perfettamente le prese prima di alimentare il carrello
	Non utilizzare il carrello se presenta parti danneggiate

AVVERTENZE NELLE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE, RIPARAZIONE E PULIZIA

Le operazioni di pulizia, manutenzione, riparazione e pulizia devono essere eseguite solamente a macchina ferma e resa inattiva.

LAVAGGIO:








E' possibile effettuare un lavaggio della struttura metallica del carrello mediante una spugna morbida con un prodotto sgrassante che non attacchi la vernice

MANUTENZIONE:


Il carrello va tenuto pulito e protetto da urti








LAVASTOVIGLIE A TUNNEL			
	Destinazione d'uso	Lavaggio di stoviglie	
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto	
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione	
	Energie presenti	Energia elettrica	

USO CORRETTO ED AVVERTENZE


	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la macchina sia posizionata in modo stabile • le porte di ispezione (1) siano chiuse • non vi siano corpi estranei nella macchina • non vi siano residui di cibo nelle stoviglie da inserire • controllare il livello del detersivo ed eventualmente ripristinarlo • i comandi della macchina siano correttamente funzionanti
	<ul style="list-style-type: none"> • accendere la macchina operando sull'apposito comando • attivare il riempimento della macchina mediante l'apposito comando ed attendere che le temperature siano visualizzate dagli indicatori • dare inizio al lavaggio e attenderne il completamento • terminato il lavaggio, comandare lo svuotamento dell'acqua • al termine delle operazioni, spegnere la macchina • pulire i filtri e rimuovere eventuali corpi estranei
	Verificare che la vasca sia stata riempita per evitare il surriscaldamento delle resistenze
	Provvedere al reintegro del detersivo non appena la carenza dello stesso è segnalata dalla centralina di controllo
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto
	Obbligo dell'utilizzo dei DPI guanti manica lunga da lavoro per le attività di carico del detersivo
	Obbligo dell'utilizzo dei DPI visore occhiali protettivi per le attività di carico del detersivo
	Obbligo dell'utilizzo dei DPI respiratore mascherina facciale filtrante per le attività di carico del detersivo

PULIZIA ORDINARIA



	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente, scollegare la spina dalla rete elettrica e attendere il raffreddamento</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite • Riconnettere la macchina all'alimentazione elettrica <p>Per la disincrostazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riempire di acqua la macchina • Aggiungere il detersivo disincrostante nella vasca • Comandare un ciclo di lavaggio per 10 minuti • Svuotare la macchina • Risciacquare e lasciare asciugare



DIVIETI	
	Non aprire le porte di ispezione durante il funzionamento della macchina
	Non introdurre elementi oggetti diversi da pentole o stoviglie, né apportare modifiche alla macchina
ATTENZIONI DA PRESTARE NELLA MANIPOLAZIONE DEL DETERSIVO	
	PRODOTTO CAUSTICO
	<ul style="list-style-type: none"> • Indossare i DPI previsti dalla scheda di sicurezza del prodotto • Non versare il detersivo con la macchina in funzione • Non inserire le mani all'interno del dosatore • Accertarsi prima del carico che la valvola dell'acqua sia chiusa • Sollevare il sacco facendo riempire di prodotto il dosatore • Accertarsi che il coperchio sia chiuso durante il funzionamento della macchina
	
	
DIVIETI	
	Divieto di manipolare i detersivi senza i dpi previsti dalle schede di sicurezza del prodotto

CARRELLO TERMICO DI MANTENIMENTO


	Destinazione d'uso	Mantenimento in temperatura di prodotti alimentari
	Personale autorizzato all'uso	Addetti alla lavorazione autorizzati dal preposto
	Personale autorizzato alla pulizia e manutenzione ordinaria	La manutenzione straordinaria è a cura esclusiva del personale addetto alla manutenzione
	Energie presenti	Energia elettrica

USO CORRETTO ED AVVERTENZE






	<p>Prima dell'uso verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il cavo di alimentazione e la presa siano integri • la macchina sia posizionata in modo stabile • non ci siano bordi / parti taglienti • i comandi della macchina siano perfettamente funzionanti
	<p>Precauzioni generali di sicurezza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • disconnettere sempre il carrello dalla rete elettrica prima di spostarlo dalla sua posizione o prima di effettuare qualsivoglia manutenzione • utilizzare sempre la spina e non il cavo quando si connette o disconnette il carrello • pulire sempre la sonda esterna opzionale con panno sterile prima di ogni uso e dopo ogni uso <p>Prima di movimentare il carrello, accertarsi che le ruote siano in asse con il senso di marcia diversamente posizionarle su tale verso</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Accendere la macchina operando sull'apposito comando posto sul pannello di controllo • Impostare temperatura e/o tempi • Aprire lo sportello e inserire il prodotto da trasportare, avendo cura di verificarne la stabilità dell'appoggio • Trasportare il carrello nel luogo di consegna dei pasti • A fine trasporto estrarre il prodotto • Al termine delle operazioni spegnere la macchina 	

	Non avvicinare le mani alle parti calde
	In caso di anomalie di funzionamento, interrompere la lavorazione e avvertire il preposto


PULIZIA ORDINARIA

	<p>Prima di iniziare la pulizia della macchina, spegnerla, staccare la corrente e scollegare la spina dalla rete elettrica</p> <p>Non pulire parti elettriche con acqua</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Preparare il prodotto detergente • Smontare e rimuovere le parti da pulire • Pulire le attrezzature • Risciacquare, asciugare e rimontare le parti pulite 	

DIVIETI

	Non usare il carrello se ha parti elettriche danneggiate, logorate o consumate
	Non mettere il cavo di alimentazione in contatto con superfici calde ed evitare che si agganci ad oggetti appuntiti
	Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina
	Non abbandonare la macchina accesa incustodita
	Divieto di spingere/tirare due o più carrelli contemporaneamente, E' ammesso spingere/tirare un solo carrello per volta

SCALE MOVIBILI E CON PIATTAFORMA

	Destinazione d'uso	La scala viene utilizzata per vari scopi, principalmente per attività di pulizia
	Personale autorizzato all'uso, alla pulizia e al ripristino	Addetti alla lavorazione autorizzati e formati
	Personale autorizzato alla manutenzione	La manutenzione è a cura esclusiva del personale addetto al servizio manutenzione

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- I dispositivi di ritenuta, se previsti, devono essere completamente bloccati prima dell'uso
- Frenare le ruote, se previste, prima di salire sulla scala (valido per alcuni modelli)
- Sistema frenante: è automatico ed è attivo quando la scala è in opera in posizione di lavoro. Non appena la scala viene sollevata tramite le apposite maniglie per la movimentazione, i tamponi di fermo si sollevano permettendo alle ruote in pvc di scorrere sul terreno. La scala non deve comunque essere movimentata con persone, oggetti e/o materiali a bordo

FUNZIONAMENTO

Prima dell'uso:

1. Assicurarsi di essere in condizioni fisiche che consentano l'uso della scala. Alcune condizioni mediche, assunzione di farmaci, o abuso di alcool o droghe potrebbero rendere l'uso della scala non sicuro
2. Se si trasporta la scala su un portapacchi o in un autocarro, assicurarsi che sia correttamente posizionata per evitare danni
3. Ispezionare la scala dopo la consegna e prima del primo utilizzo per verificare le condizioni e il funzionamento di ogni sua parte
4. Controllare visivamente che la scala non sia danneggiata e che possa essere utilizzata in modo sicuro all'inizio di ogni giornata di lavoro
5. Assicurarsi che la scala sia adatta all'impiego specifico e portare sulla scala attrezzi leggeri e maneggevoli;
6. Utilizzare calzature adatte
7. Verificare, prima di salire, che tutti i lati della scala siano sgombri da ostacoli
8. Rimuovere dalla scala ogni traccia di sporcizia, come vernice fresca, fango, olio
9. Utilizzare per lo sbarco, scale strutturate appositamente a tale scopo

Al momento dell'uso:

1. Usare la scala solo nei metodi previsti e da un operatore alla volta
2. Salire e scendere rivolgendo il viso alla scala, sulla linea mediana, aggrappandosi con le mani ai montanti o quando ci sono ai corrimani; è possibile scendere rivolgendo le spalle alla scala solo se l'inclinazione della rampa di salita è uguale o inferiore a 45°, in questo caso è obbligatorio scendere attaccandosi ai corrimani in dotazione. Se l'inclinazione è maggiore non bisogna portare carichi. Eventuali attrezzi devono essere riposti in un contenitore porta attrezzi agganciato alla scala o alla vita
3. Mantenere una presa sicura. Se l'uso della scala comporta rischi di sbandamento, deve essere vincolata o trattenuta da un'altra persona
4. Fare attenzione a non schiacciarsi le mani quando si apre, si usa o si chiude la scala
5. Ogni spostamento deve essere effettuato a scala scarica di persone

Istruzione operativa per le operazioni di veicolazione delle merci

La presente procedura trova applicazione nelle attività che prevedono operazioni di carico, trasporto e scarico dai mezzi dei prodotti alimentari preparati nei centri cottura o nelle cucine e successivamente trasferiti presso centri esterni.

L'attività si può descrivere nelle seguenti fasi:

- 1) Manovra di posizionamento del mezzo;
- 2) Fase di carico del mezzo;
- 3) Veicolazione per raggiungere il posto di consegna;
- 4) Arrivo e manovra di posizionamento per lo scarico;
- 5) Scarico della merce;
- 6) Partenza per successiva destinazione o rientro.

Manovra per il posizionamento del mezzo

- Avvisare gli operatori della cucina ed eventuali persone presenti che si sta per posizionare il mezzo per il carico della merce;
- Accertarsi che non vi siano persone nel raggio dell'area di manovra, se necessario farsi coadiuvare da un operatore del centro.

Carico del mezzo

- Se vi sono i carrelli elevatori, iniziare il carico della merce da parte del personale autorizzato all'utilizzo dei carrelli elevatori attendendo la fine dell'operazione in una zona sicura;
- Se il carico viene fatto manualmente dall'autista, procedere secondo le prescrizioni indicate per la corretta movimentazione manuale dei carichi;
- Assicurarsi sulla corretta disposizione e stabilità del carico nel mezzo;
- Chiudere in sicurezza gli sportelli o altro del mezzo di trasporto;
- Avvisare gli operatori della cucina ed eventuali persone presenti che si sta per partire con il mezzo;
- Partire con il mezzo a velocità moderata, assicurandosi che non vi siano persone in prossimità.

Veicolazione per raggiungere il posto di consegna

- Durante il tragitto l'operatore deve rispettare quanto previsto dal Codice della Strada e prestare la massima attenzione e diligenza nella guida;
- In caso di avaria del mezzo, non compiere interventi che esulino dalle proprie competenze, fermarsi e avvisare il proprio superiore.


Arrivo e posizionamento per lo scarico

All'arrivo presso il luogo di destinazione per lo scarico:

- Posizionare il mezzo in sicurezza;
- se necessario, scendere dal veicolo per farsi annunciare prestando la massima attenzione durante i percorsi a piedi e la salita/discesa dagli automezzi, al fine di evitare, scivolamenti cadute e investimenti;
- Dopo essere stati autorizzati dall'ente ad entrare, procedere a velocità moderata e con cautela verso il punto di scarico della merce;
- Durante il percorso all'interno degli enti/aziende rispettare le segnaletiche orizzontali, verticali, divieti ed obblighi presenti nella sede di lavoro;
- Attenersi scrupolosamente al percorso stabilito per arrivare al punto di scarico della merce.
- Se il percorso stabilito è ostruito o impossibilitato da percorrere, contattare l'ente per richiedere un percorso alternativo e una volta ricevuto farsi autorizzare la manovra dal proprio superiore;
- Nel caso di scuole se si dovesse riscontrare la presenza di studenti nel percorso di transito del mezzo o in prossimità dello stesso, arrestare il veicolo e avvisare gli insegnanti (o tutori) del pericolo in maniera da ripristinare una situazione di completa sicurezza.

Manovra per il posizionamento del mezzo

- Avvisare che si sta per posizionare il mezzo per lo scarico della merce;
- Accertarsi che non vi siano persone in prossimità dell'area di manovra, se necessario farsi coadiuvare dal personale dell'ente.

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 67

Discesa e salita dal mezzo

Comportamenti scorretti, specialmente nel discendere dalla cabina di guida, possono provocare danni principalmente agli arti inferiori (distorsioni, fratture) e al rachide (schiacciamenti vertebrali). La corretta procedura di sicurezza per scendere dalla cabina di guida prevede l'utilizzo delle apposite maniglie e poggiapiedi, scendendo con il viso rivolto sempre verso la cabina. Sono da evitare assolutamente le discese a terra con un balzo o con la faccia rivolta verso l'esterno, tali manovre scorrette, effettuate dopo lungo periodo di immobilità a bordo comportano grave rischio per le articolazioni degli arti inferiori. Nella salita/discesa dal cassone per eventuali operazioni di controllo e/o ancoraggio del carico vanno utilizzate apposite scale.

Scarico della merce

- Durante lo scarico della merce il mezzo va tenuto frenato, a motore spento e posto in sicurezza;
- Prestare la massima attenzione durante i percorsi a piedi e la salita/discesa dagli automezzi, al fine di evitare, scivolamenti cadute e investimenti;
- Impedire che persone non addette alle operazioni, si avvicinino all'area di carico - scarico e nel caso di scuole avvisare gli insegnanti se vi è la presenza di studenti in prossimità dell'area di scarico;
- Scaricare solo quando si è sicuri che non vi sono presenze di persone nel raggio di azione.

Divieto di assunzione di alcool

- Si ricorda, inoltre, il divieto assoluto di assunzione di bevande alcoliche durante lo svolgimento dell'attività lavorativa.


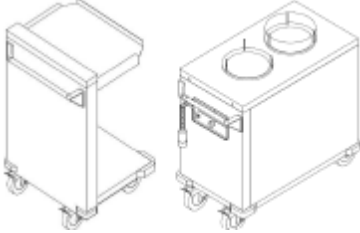



Tesserino di riconoscimento – obbligo di esposizione

Nell'ambito dello svolgimento delle attività (consegna, carico, scarico, ecc.) assegnate, l'autista ha l'obbligo di esporre il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26 comma 8 D. Lgs. 81/2008).

Procedura per la movimentazione dei carrelli


Il presente documento si applica per quelle attività che prevedono la movimentazione dei carrelli, quali ad esempio quelli riportati nella tabella sottostante.

È vietato utilizzare i carrelli senza presa visione della scheda di sicurezza e di queste istruzioni operative e senza aver ricevuto idonea formazione.

	<p>Carrelli portavassoi; Carrelli di servizio; Carrelli Roll</p>
	<p>Carrelli elevatori per vassoi e per piatti</p>
	<p>Carrelli elevatori di cestelli</p>
	<p>Carrelli termici a bagnomaria</p>
	<p>Carrelli di mantenimento, riscaldanti o refrigeranti</p>

Prima della movimentazione dei carrelli

- Valutare il percorso più idoneo, controllando se:
 - sono presenti buche o disconnessioni e in caso comunicare con l'area manutenzione o la segreteria di divisione della committenza per richiederne la sistemazione;
 - è bagnato;
- Tutti i percorsi devono essere liberi da oggetti che possano bloccare il carrello o essere pericolosi per il personale;
- Evitare di spostare il carrello vicino a soglie di porte, su gradini o piani sconnessi;
- Non sganciare i freni dei carrelli su pavimenti sconnessi, bagnati o inclinati;
- Sbloccare il freno con il piede senza porre eccessiva forza e con attenzione;
- Accertarsi che le ruote siano in asse con il senso di marcia, diversamente posizionarle su tale verso;
- Bilanciare il carico per evitare il rovesciamento del carrello;
- Non sovraccaricare il carrello.

	EURORISTORAZIONE SRL – MANUALE DI SICUREZZA			MDS
	Documento di Valutazione del Rischio – ALL. 6	rev. 01	Data: 01.05.2022	Pag. 69

Prima della movimentazione carrelli di mantenimento e carrelli termici a bagnomaria

- Controllare che la presa e il cavo di alimentazione siano integri e non utilizzare mai se ci sono segni di danneggiamento o di logoramento del cavo di alimentazione;
- Scollegare il cavo di alimentazione;
- Ricordarsi di bloccare sempre il ciclo prima di staccare il carrello dalla presa;
- Controllare che le porte del carrello siano chiuse.

Movimentazione corretta dei carrelli

- Non posizionare le mani troppo in alto per evitare il ribaltamento del carrello;
- Se durante l'azione di traino o spinta il carrello si blocca o presenta difficoltà nel procedere controllare il percorso e qualora si dovesse presentare un problema chiamare il preposto e farsi aiutare;
- Durante la movimentazione dei carrelli, tenere lontani i piedi dalle ruote, in particolare mentre si entra o esce dall'ascensore e/o dalle celle deposito;
- Nel percorrere i tragitti stare distante dalle pareti per evitare urti;
- Posizionare il carrello lontano dalle pareti dell'ascensore o del montacarichi, in modo tale da non impigliare o ribaltare il carrello o provocare lo schiacciamento di mani o dita;
- Entrare nell'ascensore o nella cella prestando particolare attenzione;
- Non correre con i carrelli;
- Rallentare quando si devono affrontare angoli e piani inclinati;
- In caso si debba aprire una porta, farsela tenere aperta da un'altra persona e/o collocare un fermo;
- In caso i percorsi non siano particolarmente larghi, o si debba entrare o uscire da ascensori o celle frigorifere o montacarichi, spingere e/o trainare i carrelli, posizionando le mani verso l'interno e con i gomiti rivolti verso l'esterno;
- Spostare un carrello alla volta;
- Prestare particolare attenzione se lungo il percorso si incontra qualche persona e dare la precedenza.

Regole a carrelli fermi

- Ricordarsi di bloccare le ruote dei carrelli e di chiudere le porte dei carrelli;
- Non ostacolare l'accesso alle uscite di emergenza, ai pannelli elettrici e alle attrezzature di soccorso;
- Non lasciare incustoditi i carrelli in luoghi non prestabiliti;
- Nel posizionare il carrello, spingerlo lentamente verso il muro, mantenendo le mani nel lato non rivolto al muro;
- Posizionare i carrelli a debita distanza l'uno dall'altro su pavimenti piani e in luoghi prestabiliti.

Regole di sicurezza specifiche per carrelli di mantenimento e carrelli termici a bagnomaria

- Non rovesciare liquidi sulla superficie esterna del carrello, soprattutto sul pannello dei comandi;
- Non movimentare il carrello con le mani bagnate;
- Non ostacolare i pannelli di ventilazione, nel caso specifico del carrello refrigerato;
- Non accendere il carrello termico a bagnomaria con vasche prive di acqua;
- Non movimentare il carrello termico a bagnomaria riscaldato senza copertura;
- Mantenere la faccia a debita distanza, quando si apre il carrello per evitare di rimanere scottati dal calore del vapore;
- Fare attenzione nell'inserire o nel prelevare i vassoi nei carrelli di mantenimento per evitare scottature da caldo o da freddo;
- Togliere dal carrello un prodotto alla volta (ad esempio vassoi), partendo dall'alto e in modo bilanciato;
- Non forzare mai i vassoi negli scaffali in modo tale da evitare che le porte non si chiudano correttamente e il vassoio cada;
- Inserire i vassoi sempre fino in fondo allo scaffale, spingendoli, una volta appoggiati su di esso, in modo tale da non entrare con il braccio;
- Porre attenzione nella chiusura del coperchio o della porta per evitare lo schiacciamento delle mani e/o delle dita;
- Non usare il carrello se ha parti elettriche danneggiate, logorate o consumate;
- Non mettere il cavo di alimentazione in contatto con superfici calde e/o bagnate;
- Evitare che il cavo di alimentazione si agganci ad oggetti appuntiti;
- Non introdurre materiali diversi da prodotti alimentari, né apportare modifiche alla macchina;
- Non lasciare gli adattatori inseriti, se non utilizzati;

- Non estrarre le spine dalle prese di corrente, tirando il cavo;
- Non utilizzare prolunghe;
- Controllare che le prese e i cavi siano asciutti.

Controlli visivi del carrello

- Controllare che le ruote siano perfettamente mantenute e lubrificate;
- Controllare che l'involucro dei carrelli sia in condizioni ottimali: non devono presentare rotture, sfilamenti, lamiere sporgenti o altre anomalie;
- Controllare lo stato delle porte e delle giunzioni delle porte dei carrelli;

In caso di anomalie di funzionamento o di danni al carrello

- Interrompere l'uso e avvertire il preposto;
- Il preposto deve avvertire il manutentore di competenza

Prima di iniziare l'attività di pulizia

- Usare vestiti pratici, con le maniche strette ai polsi e privi di parti che si possano impigliare facilmente;
- Usare i DPI appropriati (guanti, scarpe, mascherine) verificandone preventivamente l'integrità e/o lo stato di efficienza

Pulizia dei carrelli collegati alla corrente elettrica

- Prima di iniziare la pulizia della macchina disconnettere sempre il carrello dalla rete elettrica ed aspettare affinché le ventole si fermino;
- Durante la pulizia con acqua, evitare di dirigere getti d'acqua direttamente su apparecchiature, cavi, prese, spine, e ogni parte dell'impianto elettrico;
- Non entrare con la testa nel carrello per pulirlo, entrare solo con il braccio

DPI

- Scarpe antinfortunistica;
- Per la pulizia: guanti, mascherina e scarpe.