

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

**CUOCO • aiuto CUOCO**  
**CHEF • CHEF de rang**  
**COMMISS di cucina**



mansione

**CUOCO · aiuto CUOCO**  
**CHEF · CHEF de rang**  
**COMMISS di cucina**



**Rischi Connessi:**

- 1) Lesioni dell'apparato muscolo scheletrico per movimenti errati; scivolamento su superfici bagnate o scivolose.
- 2) Ustioni per contatto con piastre calde di attrezzature, liquidi ad alte temperature, olii.
- 3) Ferite da taglio o da punta, schiacciamento, elettrocuzione.
- 5) Cadute accidentali per scivolamento su superfici bagnate od oleose, cadute dalle scale poste in errata posizione.
- 6) Ferite, lesioni alle mani come dermatiti da contatto, schiacciamenti.
- 7) Malattie dell'apparato respiratorio ed altri inconvenienti dovuti a sbalzi violenti di temperatura.



**Misure di Prevenzione e Protezione:**

- 1) Uso, per la movimentazione dei carichi, di attrezzature idonee per il sollevamento o trasporto.
- 2) Indossare scarpe idonee anatomiche antiscivolo in base agli ambienti ed al lavoro.
- 2) Usare guanti coibentati per spostare attrezzature calde, ed avere maniche lunghe sugli indumenti da lavoro, uso di grembiuli impermeabili e guanti in maglia di acciaio secondo il tipo di lavorazioni, coibentare le parti calde delle tubazioni.
- 3) Uso di guanti di gomma per il lavaggio dei vegetali.
- 4) Corretto uso delle attrezzature, e uso appropriato dell'utensileria.
- 5) Controllo del funzionamento elettrico e dei dispositivi di sicurezza; l'impianto deve essere realizzato in conformità di legge, evitare maniche larghe degli indumenti da lavoro o collane che possano impigliarsi nei macchinari
- 6) Indossare indumenti protettivi pesanti all'interno delle celle frigo ed assicurarsi che queste possano aprirsi anche dall'interno.



**Mansioni Principali:**

- 1) Movimentazione materiali per preparazione cibi, sollevamento pentole e stoviglie da piani diversi, trasferimento dal magazzino alla cucina delle materie prime.
- 2) Cottura dei cibi secondo modalità diverse su fuochi, forni, friggitorici, piastre.
- 3) Pulizia e Preparazione dei cibi attraverso particolari lavorazioni: taglio carni, disosso, apertura contenitori metallici, apertura crostacei e frutti di mare
- 4) Uso di attrezzature come: affettatrici, tritacarne, tritaverdure, etc.
- 5) Pulizia delle superfici, scaffali, mensole, frigoriferi. pentole, stoviglie, attrezzature.
- 7) Movimentazione materiali in celle frigorifere e particolari lavorazioni cibi all'interno di strutture con clima condizionato.