A white rectangular text box with a thin border, containing text. The background behind the box is orange with a faint gear pattern.

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

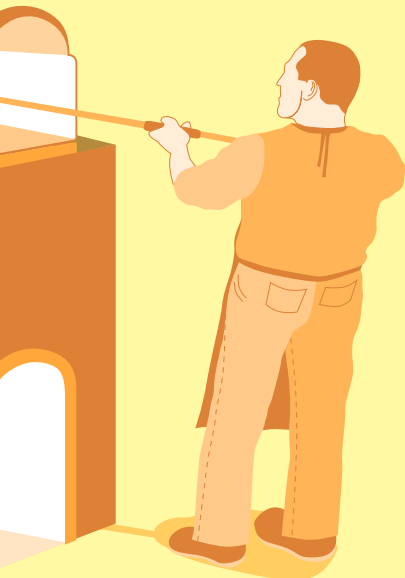
The title text 'PIZZAIOLO e aiuto PIZZAIOLO' is positioned in the lower right quadrant. The background features a large gear and a cluster of circles in the bottom left corner.

PIZZAIOLO
e aiuto PIZZAIOLO



mansione

PIZZAIOLO e aiuto PIZZAIOLO



Rischi Connessi:

- 1) Cadute accidentali per pavimenti scivolosi.
- 2) Pericolo di tagli.
- 3) Pericolo durante l'uso dei macchinari.
- 4) Movimentazione legname. Intensità termica ed ustioni.
- 5) Intensità termica ed ustioni.
- 6) Cadute su pavimenti scivolosi, contatto con detergenti e disinfettanti per la manutenzione igienica e quindi dermatiti.
- 7) Malattie dell'apparato respiratorio e altri inconvenienti dovuti a sbalzi violenti di temperatura.
- 8) Lesioni dell'apparato muscolo scheletrico per sollevamento pesi e movimenti errati, scivolamenti, tagli e insudiciamenti pericolosi.



Misure di Prevenzione e Protezione:

- 1) Idonee calzature antiscivolo, impiego di attrezzature per il sollevamento o trasporto di materiali (si consiglia l'uso quando si superano i 30 Kg. di prodotti da manovrare).
- 2) Corretto uso delle affettatrici e tritatutto, nonché appropriato maneggiamento utensileria tagliente.
- 3) Corretto uso delle attrezzature e rispetto dei dispositivi di sicurezza.
- 4) Protezione del tronco, e delle mani (D.P.I.).
- 5) Protezione del tronco, viso e delle mani.
- 6) Scarpe antiscivolo, guanti, materiali idonei, impiego delle spugne con distanziatore per la pulizia delle affettatrici. Conoscenza – attraverso le schede di sicurezza – dei prodotti impiegati. Prestare attenzione agli impianti ed apparecchiature elettriche.



Mansioni Principali:

- 1) Rifornimento e controllo delle materie prime con conseguente immagazzinamento.
- 2) Preparazione degli ingredienti.
- 3) Preparazione impasti.
- 4) Uso forni a legna.
- 5) Uso forni elettrici.
- 6) Pulizia e riassetto degli ambienti.
- 7) Pulizia e messa a punto degli strumenti.
- 8) Riassetto e smaltimento dei rifiuti dalle zone di lavorazione all'esterno