



Maneggiare i coltelli – Evitare i tagli

Utilizzare una tecnica di taglio corretta – presa ad artiglio.

Fissare sempre il materiale tagliato su un tagliere.

Pulire e conservare correttamente i coltelli.



Manipolazione di frese e seghe a nastro

La manipolazione deve essere istruita.

Eseguire il controllo di sicurezza prima dell'uso.

Utilizzare i corretti DPI durante la produzione, la pulizia e la manutenzione.

Seguire rigorosamente le regole!



Rumore

**In caso di livello di rumore elevato (>85dB(A))
proteggere l'udito!**

**Utilizzare protezioni acustiche adeguate al livello
di rumore.**

**Controllate regolarmente le condizioni e, se
necessario, fateli pulire e/o sostituire.**



Inciampare, scivolare, cadere

Identificare e segnalare chiaramente le vie di circolazione; rimuovere gli ostacoli; Contrassegnare le soglie.

Regolamentare chiaramente i passaggi, separare le direzioni dei percorsi di traffico.

Usare i corrimani sulle scale.



Sollevamento, trasporto e spostamento di carichi

**Utilizzare ausili adeguati al sollevamento
e il trasporto di carichi pesanti.**

**Assicurare una postura corretta durante
il lavoro.**



Progettazione ergonomica del posto di lavoro

**Design ergonomico della postazione di lavoro:
Regolare l'altezza di lavoro in base alle dimensioni
del corpo.**

**Disporre la postazione di lavoro in modo che gli
oggetti siano facilmente raggiungibili.**

**Alleggeriscono le mani e le braccia durante
i lavori ripetitivi.**



Ergonomia nelle vendite

Banco di servizio: evitare posture forzate.

Cambiare regolarmente attività e pianificare pause sufficienti.

(Insieme) Eseguire esercizi di compensazione.



Manipolazione dei detergenti

Conservare i prodotti in modo sicuro – con la scheda di sicurezza.

Conservare le sostanze solo nei contenitori originali, mai in quelli per alimenti.

**Utilizzare i dispositivi di protezione individuale:
Indossare occhiali di sicurezza, guanti protettivi,
grembiule e stivali se necessario.**



Protezione della pelle

Proteggere: Utilizzare guanti DPI della misura corretta.

Pulito: Non utilizzare solventi o prodotti abrasivi per la pulizia delle mani.

Cura: Mantenere regolarmente le mani con una crema adatta.



Catering, servizio feste

**Eventi che richiedono un'autorizzazione:
Utilizzare i barbecue a gas solo nel rispetto
delle norme di legge.**

**Etichettare i barbecue a gas con la vignetta
di un controllo del gas valido.**

Completare la lista di controllo in loco.



Ustioni, scottature

Misure immediate in caso di ustioni:

- 1. Mantenere la calma e rassicurare la persona colpita.**
- 2. Togliete il più possibile gli indumenti dalle parti del corpo colpite.**
- 3. Raffreddare fino ad alleviare il dolore, ma per un massimo di 20 minuti.**
- 4. Avvolgere l'infortunato in una coperta di salvataggio.**
- 5. Chiamare il numero di emergenza 144.**
- 6. Non somministrare bevande o cibo.**