



MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA

MRS

MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA

Rev.	Data	Descrizione modifiche	Emesso	Approvato
0	27/04/17	Prima emissione	Responsabile SGSL Monica Ruvinetti	Rappresentante Alta Direzione Adriano Turrini

0	INTRODUZIONE	4
1	MANUALE PARTI COMUNI.....	5
1.1	PREMESSA	5
1.2	OPERAZIONI PRELIMINARI, CONTROLLI COSTANTI	5
1.3	DPI PER REPARTO E PRINCIPALI ISTRUZIONI D'USO.....	7
1.4	RICEVIMENTO E SCARICO DELLA MERCE	19
1.4.1	<i>Ricevimento e scarico merce.....</i>	<i>19</i>
1.4.2	<i>Carico e scarico merci per i punti vendita di Venezia.....</i>	<i>20</i>
1.4.3	<i>Movimentazione manuale dei carichi.....</i>	<i>21</i>
1.5	STOCCAGGIO E ACCATASTAMENTO DELLA MERCE	22
1.5.1	<i>Stoccaggio e accatastamento merci.....</i>	<i>22</i>
1.5.2	<i>Utilizzo delle scaffalature leggere (reparti) e commerciali (area vendita).....</i>	<i>23</i>
1.5.3	<i>Utilizzo delle scaffalature da magazzino (rack).....</i>	<i>24</i>
1.5.4	<i>Stoccaggio e prelievo di merci in celle e locali con pavimentazione rialzata.....</i>	<i>26</i>
1.6	SPALLETTIZZAZIONE	26
1.7	CHIUSURA CASSE RICHIUDIBILI CPR.....	27
1.8	PREINCARTO	27
1.9	ALLESTIMENTO AREA VENDITA	27
1.9.1	<i>Prodotti chimici e sostanze pericolose.....</i>	<i>28</i>
1.10	ALLESTIMENTI PUBBLICITARI IN AREA DI VENDITA.....	29
1.11	UTILIZZO DI ATTREZZATURE COMUNI	30
1.11.1	<i>Utilizzo scale.....</i>	<i>30</i>
1.11.2	<i>Utilizzo dei carrelli elettrici.....</i>	<i>34</i>
1.12	UTILIZZO DI ATTREZZATURE REPARTI FRESCHI	37
1.12.1	<i>Utilizzo e pulizia dei coltelli.....</i>	<i>37</i>
1.12.2	<i>Utilizzo e pulizia dell'affettatrice.....</i>	<i>37</i>
1.12.3	<i>Utilizzo e pulizia di forni, girarrosti, friggitrici, cappe e piastre elettriche.....</i>	<i>38</i>
1.13	GESTIONE DEGLI SVERSAMENTI	40
1.13.1	<i>Sversamenti accidentali di acido da batteria.....</i>	<i>40</i>
1.13.2	<i>Sversamenti accidentali di farine.....</i>	<i>40</i>
1.13.3	<i>Sversamenti accidentali di olio, liquidi o sostanze varie.....</i>	<i>41</i>
1.14	SANIFICAZIONE DEI REPARTI	41
1.15	SMALTIMENTO RIFIUTI.....	42
1.16	GESTIONE DEGLI ATTRAVERSAMENTI SU STRADA PUBBLICA.....	43
1.17	RAPINA, SABOTAGGI E ATTENTATI	43
1.18	CHIUSURA SERALE	44
1.19	GESTIONE DELL'EVACUAZIONE DEL PUNTO VENDITA	44
2	REPARTO MACELLERIA	45
3	REPARTO PESCHERIA.....	50
4	REPARTO PANE E PASTICCERIA.....	53
5	REPARTO GASTRONOMIA – CUCINA – MOZZARELLA – PASTA FRESCA	56
6	REPARTO BAR/PUNTO RISTORO.....	62
7	REPARTO ORTOFRUTTA.....	64
8	REPARTO LIBERO SERVIZIO - SURGELATI	68



MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA
INDICE

MRS

9	REPARTO GENERI VARI.....	69
10	REPARTO CORNER SALUTE	71
11	REPARTO NON FOOD/EXTRALIMENTARE	72
12	REPARTO CASSE	74
13	REPARTO CORNER OTTICO	77

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA INTRODUZIONE	MRS
---	--	------------

0 INTRODUZIONE

Il presente documento “Manuali di Reparto della sicurezza” (MRS), costituisce un particolare tipo di Istruzione Operativa del Sistema di Gestione della Sicurezza e come tale rappresenta una guida sui comportamenti corretti e sicuri da adottare durante lo svolgimento dell’attività lavorativa nei punti vendita di Coop Alleanza 3.0.

Tutti gli ambienti di lavoro, all’interno dei punti vendita, sono fortemente standardizzati sia per caratteristiche progettuali costruttive sia per impianti ed attrezzature presenti poiché a supporto di processi lavorativi a loro volta standardizzati.

Le attività prevalenti dei punti vendita sono inerenti al ricevimento, stoccaggio, eventuale manipolazione e/o lavorazione e vendita delle merci, conseguentemente nelle diverse unità lavorative sono presenti sempre: uffici, magazzini, sala di vendita, casse, gastronomia, ortofrutta, libero servizio latticini salumi, locali tecnici e servizi al personale.

A seconda poi del format possono essere presenti anche reparto carni, pesce, panetteria/pasticceria, reparti non alimentari, parafarmacia e/o Corner salute, postazioni/punti multibusiness, ottico, bar e punto ristoro.

In coerenza con quanto sopra riportato, all’interno del primo capitolo “PARTI COMUNI” del presente documento vengono raccolte e descritte le attività comuni a tutti o a più reparti ed esplicitato l’elenco dei DPI adottati con evidenza dei reparti interessati, le disposizioni di utilizzo e le istruzioni per la conservazione.

Negli altri capitoli sono descritte le modalità di svolgimento in sicurezza delle attività specifiche di ciascun REPARTO e le singole attività che prevedono l’uso dei DPI, ad integrazione di quanto riportato nel capitolo delle “PARTI COMUNI”.

Le indicazioni e le istruzioni inserite hanno carattere prescrittivo, ovvero tutti i Lavoratori devono rispettarle perché costituiscono le regole che l’Azienda ha definito per tutelare la salute e la sicurezza dei propri lavoratori nello svolgimento delle attività lavorative. I lavoratori devono sempre rispettare le indicazioni, gli obblighi ed i divieti contenuti nelle prescrizioni, nei manuali operativi e nelle istruzioni operative e i Preposti devono vigilare l’osservanza delle stesse.

In tale ottica il documento in oggetto costituisce uno degli strumenti a supporto dell’addestramento in affiancamento.

1 MANUALE PARTI COMUNI

1.1 PREMESSA

Nel presente manuale vengono descritte le attività comuni ai vari reparti ovvero le attività di ricevimento, trasporto e accatastamento delle merci nel locale di riserva, area vendita o in cella, smistamento, spallettizzazione, allestimento degli scaffali in area di vendita e in magazzino (comprese le celle), allestimenti pubblicitari in area vendita, utilizzo dei carrelli elettrici e ricarica degli stessi, sanificazione dei reparti, smaltimento dei rifiuti, elenco dei DPI per reparto e principali istruzioni d'uso, chiusura serale, gestione delle emergenze.

1.2 OPERAZIONI PRELIMINARI, CONTROLLI COSTANTI

- L'utilizzo delle attrezzature e delle macchine di lavoro di reparto è consentito solo al personale formato ed addestrato all'uso delle stesse.
- Prima di iniziare l'attività:
 - ✓ controllare le attrezzature e le macchine da utilizzare nelle lavorazioni affinché siano funzionanti e non presentino difettosità tali da provocare rischi per i lavoratori (es bordi taglienti, strutture instabili, microinterruttori e pulsanti di arresto di emergenza non funzionanti, ecc.); nell'utilizzo di macchine/attrezzature di reparto è vietato rimuovere o eludere i dispositivi di sicurezza; in caso di non conformità il lavoratore dovrà astenersi dall'utilizzarle e segnalare al Direttore di punto vendita/ Capo Reparto il problema il quale invierà la segnalazione tramite il portale Hypernova. Il lavoratore provvederà a mettere l'attrezzatura o la macchina fuori servizio staccando l'eventuale tensione elettrica e apponendo un cartello con riportato: "MACCHINA FUORI SERVIZIO – NON UTILIZZARE";
 - ✓ verificare di avere a disposizione i DPI previsti come esplicitato nel paragrafo 1.3 del presente manuale e nel manuale del reparto di appartenenza;
 - ✓ non indossare anelli, orologi, gioielli, orecchini pendenti, catenelle e tutto ciò che possa impigliarsi nelle attrezzature di lavoro o imprigionarsi nelle parti in movimento delle macchine.
- Controlli costanti:
 - ✓ eventuali danneggiamenti delle pavimentazioni, delle strutture (es porte REI, zone di passaggio, scaffalature, ecc.) devono essere segnalati al Direttore di punto vendita/ Capo Reparto che dovrà effettuare la segnalazione alla manutenzione tramite il portale Hypernova e nel caso il danneggiamento sia tale da comportare un rischio individuare misure preventive aggiuntive ad esempio segnalare/delimitare la zona interessata;
 - ✓ in caso di rottura di confezioni con spargimento di prodotti a terra attivarsi immediatamente per ripulire la zona e assicurarsi che nessuno (persone o mezzi) transiti nella zona interessata dallo spargimento inibendo il passaggio fino a pulizia ultimata e segnalandolo con apposita segnaletica; in caso di pulizia del pavimento, utilizzare l'apposita segnaletica per avvertire del pericolo;





	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PARTI COMUNI	MRS
---	---	------------

- ✓ qualora i pallet, le gabbie e i roll presentino ruote non funzionanti o siano in cattivo stato di manutenzione, segnalare la non conformità al Direttore di punto vendita/ Capo Reparto, che dovrà formalizzare la non conformità stessa secondo le modalità correnti;
- ✓ qualunque tipo di condizione che possa provocare incidenti o infortuni deve essere tempestivamente comunicata al Direttore di punto vendita/ Capo Reparto;
- ✓ non ostruire in nessun modo le uscite di sicurezza, le vie di fuga e l'accesso ai presidi antincendio (estintori, naspi e idranti);
- ✓ assicurare che tutti i quadri elettrici siano sempre chiusi a chiave sgombri e accessibili compresi quelli di reparto.





1.3 DPI PER REPARTO E PRINCIPALI ISTRUZIONI D'USO



DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Scarpe di sicurezza antischiacciamento/antiscivolo</p> <p>Calzatura atta a proteggere il piede durante il lavoro dal rischio di schiacciamento (puntale rinforzato) e di scivolamento (suola antiscivolo)</p> 	<p>Tutti i reparti</p>	<p>Da indossare permanentemente durante l'orario di lavoro per diminuire le probabilità di scivolamento e per evitare lo schiacciamento da parte di gravi e lesioni da caduta di coltelli. Nei reparti freschi sono di colore bianco. Devono essere pulite con detergente ed acqua calda e comunque seguendo le indicazioni presenti nella scheda dalla calzatura.</p> 
<p>Stivali di sicurezza antischiacciamento/antiscivolo (per pulizie e al bisogno)</p> <p>Calzatura atta a proteggere il piede durante il lavoro dal rischio di schiacciamento (puntale rinforzato) e di scivolamento (suola antiscivolo)</p> 	<p>Macelleria Pescheria Gastronomia (mozzarelle)</p>	<p>Da indossare durante le operazioni di pulizia o altre attività che prevedono l'uso di acqua per diminuire le probabilità di scivolamento e per evitare lo schiacciamento da parte di gravi, lesioni da caduta di coltelli e per evitare di bagnarsi i piedi, Devono essere pulite con detergente ed acqua calda e comunque seguendo le indicazioni presenti nella scheda dalla calzatura.</p> 



DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p align="center">Zoccoli antischiumamento/antiscivolo</p> <p>Calzatura atta a proteggere il piede durante il lavoro dal rischio di schiacciamento (puntale rinforzato) e di scivolamento (suola antiscivolo) su richiesta ed esclusivamente per i reparti indicati</p> 	<p align="center">Gastronomia* Macelleria Pane/pasticceria Bar/Punto ristoro Punto ristoro Corner salute Corner ottico</p>	<p>Da indossare permanentemente durante l'orario di lavoro per diminuire le probabilità di scivolamento e per evitare lo schiacciamento da parte di gravi e lesioni da caduta di coltelli. È vietato manomettere il cinturino antisfilamento. Devono essere puliti con detergente ed acqua calda e comunque seguendo le indicazioni presenti nella scheda dalla calzatura.</p> 
<p align="center">Giacca o gilet leggeri</p> <p>Indumento, che fa parte integrante della divisa, atto a proteggere dal rischio microclima, e dalle escursioni termiche nelle celle TN</p> 	<p align="center">Tutti i reparti</p>	<p>Da indossare durante brevi attività nelle celle TN e al bisogno durante il lavoro per evitare stress termici. Facoltativo in esterno per attività di carico scarico.</p> 



DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Giacche termiche con cappuccio</p> <p>Indumento atto a proteggere dal rischio microclima da basse temperature e dalle escursioni termiche nelle celle BT</p> 	<p>Libero Servizio/Surgelati Macelleria Pescheria Gastronomia* Pane/pasticceria Bar/Punto ristoro Ortofrutta Manutenzione Ricevimento merci** Magazziniere</p>	<p>Da indossare durante il lavoro protratto nelle celle frigorifere TN e per l'ingresso e lavoro protratto nelle celle surgelati BT. Indossare in tutte le condizioni di lavoro all'esterno che richiedono alta protezione dagli agenti atmosferici.</p> 
<p>Giubbotti ad alta visibilità</p> <p>Indumento atto a proteggere dal rischio di investimento</p> 	<p>Tutti i reparti**</p>	<p>Da indossare al bisogno durante le attività in area esterna (piazze su suolo pubblico, parcheggi, e in tutte le aree a scarsa illuminazione/visibilità nonché attraversamenti di strade) che espongono al rischio di investimento.</p> 





DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p align="center">Giubbotti o mantelle impermeabili</p> <p>Indumento anti pioggia atto a proteggere dal rischio di esposizione alle intemperie</p> 	<p align="center">Tutti i reparti**</p>	<p>Da indossare al bisogno durante le attività in area esterna (es. piazzale, parcheggio, ecc.) che comportano un rischio di esposizione alle intemperie.</p> 
<p align="center">Pettorina a maglia metallica</p> <p>Indumento atto a proteggere il busto dal rischio di tagli e perforazioni</p> 	<p align="center">Macelleria Pescheria Gastronomia*</p>	<p>Da indossare in tutte le operazioni di disosso o di taglio di carne e pesci di grosse dimensioni che comportino grande forza d'urto o l'uso del coltello in direzione del corpo nonché durante le fasi di sezionamento che richiedono l'uso del falchetto o mannaia, per evitare ferite da perforamento all'addome. Controllarne l'integrità prima di indossarlo. Indossare correttamente regolandolo alle spalle ed alla vita; deve aderire bene al corpo. Sanificare con detergente ed acqua calda, e lasciare asciugare in luogo ventilato.</p> 



DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Guanti anti abrasione</p> <p>Guanti atti a proteggere le mani da escoriazioni e piccole lesioni in genere</p> 	<p>Tutti i reparti</p>	<p>Da indossare durante la movimentazione dei colli e per l'attività di apertura cartoni, nonché per i lavori di manutenzione e l'uso della mola del corner ottica, per evitare di procurarsi abrasioni e piccole ferite. Offrono altresì una migliore presa dai prodotti essendo antiscivolo e sono pertanto consigliati per il rifornimento scaffali. Verificare l'integrità del guanto.</p> 
<p>Guanti termoresistenti a basse temperature</p> <p>Guanti atti a proteggere le mani dal rischio di esposizione alle basse temperature</p> 	<p>Libero Servizio/Surgelati Gastronomia* Pane/pasticceria Bar/Punto ristoro Pescheria Manutenzione</p>	<p>Da indossare durante l'allestimento dei surgelati e lavorazioni in genere nelle celle surgelati. A richiesta per le attività nel reparto pescheria. Verificare l'integrità del guanto.</p> 





DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Guanti termoresistenti ad alte temperature con avambraccio</p> <p>Guanti atti a proteggere mani e avambracci dal rischio di ustione</p> 	<p>Pane/pasticceria</p> <p>Bar/Punto ristoro</p> <p>Gastronomia*</p> <p>Macelleria</p> <p>Punto ristoro</p>	<p>Da indossare quando si eseguono operazioni in prossimità di fonti di calore (es. forni-girarrosti) Verificare l'integrità del guanto. Detergere seguendo le indicazioni della scheda tecnica.</p> 





DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Guanto in maglia metallica con avambraccio</p> <p>Guanto atto a proteggere gli arti superiori dal rischio di tagli e perforazione</p> 	<p>Macelleria</p> <p>Pescheria</p> <p>Gastronomia*</p>	<p>Da indossare nella mano che non impugna il coltello in tutte le operazioni di disosso o di taglio di carne e pesci di grosse dimensioni che comportino grande forza d'urto o l'uso del coltello in direzione del corpo nonché durante le fasi di sezionamento che richiedono l'uso del falchetto o mannaia, per evitare perforamento e ferite da taglio alla mano e all'avambraccio. Non indossare nell'uso delle segaossi e spellatrice od in prossimità delle macchine con organi in moto (pericolo di presa del guanto). Verificare la corrispondenza della misura e controllare l'integrità del guanto prima di indossarlo; allacciare il cinturino di fermo. Il guanto può essere sanificato con detergente ed acqua calda, e lasciato asciugare in luogo ventilato.</p> 

DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Guanto antitaglio leggero in tecnofibra</p> <p>Guanto atto a proteggere la mano dal rischio di tagli accidentali per contatto con lame e taglienti in genere</p> 	<p>Macelleria</p> <p>Ortofrutta</p> <p>Pescheria</p> <p>Gastronomia*</p> <p>Pane/pasticceria</p> <p>Bar/Punto ristoro</p> <p>Punto ristoro</p>	<p>Da indossare in tutte le operazioni che comportano l'uso del coltello nella mano opposta a quella che lo impugna nonché su entrambe le mani durante la pulizia di affettatrici, coltelli e taglienti in genere. Non indossare per il disosso e durante l'uso delle segaossi e spellatrice od in prossimità di macchine con organi in movimento con pericolo di presa del guanto. Controllarne l'integrità prima di indossarli.</p> <p>Per la sanificazione procedere nel seguente modo: lavarsi le mani con il detergente (mani o stoviglie a mano) ed acqua calda indossando il guanto, successivamente togliersi il guanto e risciacquarlo infilandolo nel rubinetto. Appendere il guanto in luogo areato. Non candeggiare o lavare ad alte temperature (superiori a 40°).</p> 



DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Guanti in nitrile (rischio biologico)</p> <p>Guanto atto ad evitare il contatto oculare diretto</p> 	<p>Corner ottico</p>	<p>Indossare su entrambe le mani durante il contatto oculare diretto nell'assistenza al cliente (es. prove lenti a contatto) nel caso in cui non sia possibile lavarsi frequentemente le mani o disinfettarsele.</p> 
<p>Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)</p> <p>Guanto atto a proteggere la mano dal rischio chimico</p> 	<p>Tutti i reparti</p>	<p>Indossare nelle operazioni che comportano il contatto o la manipolazione di sostanze chimiche (compreso la sostituzione delle taniche dei sanificanti nei dosatori automatici, il rabbocco delle batterie e in caso di rottura di una confezione o di spandimento di un prodotto chimico e/o di sostanze pericolose).</p> 

DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Guanto per manipolazione pesce</p> <p>Guanto atto a proteggere dal contatto continuo con prodotti bagnati e freddi</p> 	<p>Pescheria</p>	<p>Indossare su entrambe le mani durante la manipolazione del pesce. Su richiesta è possibile ottenere sottoguanti a protezione termica.</p> 
<p>Occhiali di protezione</p> <p>Dispositivo per la protezione degli occhi</p> 	<p>Tutti i reparti</p>	<p>Da indossare durante le seguenti attività di pulizia e sanificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia girarrosti - Utilizzo idropulitrice con sanificante - Cambio taniche <p>Durante le operazioni di rabbocco delle batterie e in tutte le occasioni in cui si producono spruzzi o vapori che possono entrare in contatto con gli occhi.</p> <p>Durante l'utilizzo dell'aria compressa e nell'affilatura coltelli con macchina affilatrice.</p> <p>Durante l'uso delle macchine per la preparazione delle lenti non corner ottico.</p> <p>Fare comunque sempre riferimento alle schede di sicurezza presenti a punto vendita. Prima di indossarli lavarli con acqua corrente e sanificante mani e asciugarli bene con un panno carta.</p> 

DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p align="center">Mascherina</p> <p>Dispositivo per la protezione delle vie respiratorie</p> 	<p align="center">Macelleria Pescheria Gastronomia* Manutenzione Magazziniere</p>	<p>Da indossare durante le seguenti attività di pulizia e sanificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulizia girarrosti - Utilizzo idropulitrice con sanificante <p>Fare comunque sempre riferimento alle schede di sicurezza presenti a punto vendita.</p> <p>Da indossare a richiesta per le occasionali attività con produzione di polveri.</p> 
<p align="center">Cinture di sicurezza e kit anticaduta</p> <p>Dispositivi di sicurezza atto a proteggere dal rischio di caduta dall'alto</p> 	<p align="center">Manutenzione Decorazione/Pubblicità</p>	<p>Durante le attività di lavoro in quota (interventi su corpi illuminanti, impianti, cartellonistica, ecc.) che comportano l'uso di piattaforme aeree.</p> 

DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p>Giubbotto salvagente</p> <p>Indumento atto a proteggere dal rischio di annegamento</p> 	<p>Tutti i reparti della laguna di Venezia</p>	<p>Durante le attività di carico/scarico merce per i punti vendita della laguna di Venezia quando avvengono in prossimità dei corsi d'acqua.</p> 
<p>Elmetto protettivo</p> <p>Dispositivo di sicurezza atto a proteggere il capo dalla caduta/proiezione di materiale dall'alto</p> 	<p>Manutenzione Macelleria Decorazione/Pubblicità</p>	<p>Durante le attività che comportano il rischio di urto del capo con parti sporgenti (es. uso di piattaforme aeree) o il rischio di caduta di materiale dall'alto. In caso eccezionale di utilizzo della guidovia, durante le fasi di aggancio e sgancio delle carrucole alla guidovia.</p> 

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PARTI COMUNI	MRS
---	---	------------

DPI adottato e sua descrizione	Reparti interessati	Disposizioni di utilizzo e istruzioni per la conservazione
<p style="text-align: center;">Otoprotettori</p> <p>Dispositivo atto a proteggere dall'esposizione al rumore</p> <div style="text-align: center;">  </div>	Manutenzione	<p>Da indossare durante le attività di manutenzione interna che occasionalmente potrebbero comportare la produzione di rumore e nel caso di accessi prolungati nei locali tecnici che lo richiedono.</p> <div style="text-align: center;">  </div>

* Per "gastronomia" si intende "gastronomia-cucina-mozzarella-pasta fresca".

** Nei reparti in cui non siano esplicitamente riportati i DPI in oggetto, tutti i lavoratori hanno a disposizione il giubbotto ad alta visibilità, la giacca termica con cappuccio e il giubbotto o mantella impermeabile da indossare nei casi eccezionali di attività all'aperto.

1.4 RICEVIMENTO E SCARICO DELLA MERCE

1.4.1 Ricevimento e scarico merce

- La merce è consegnata dal fornitore su pallet, roll, isoroll, bins, gabbie, ecc. franco banchina o franco sponda, a terra e dove possibile al coperto.
- Il fornitore esegue le operazioni di scarico autonomamente e con attrezzatura propria (ad eccezione di chi è in possesso di autorizzazione scritta di Coop Alleanza 3.0).
- È vietato prestare mezzi per la movimentazione meccanica delle merci (transpallet, ecc.) agli autotrasportatori se privi di autorizzazione scritta di Coop Alleanza 3.0.
- Se si concede in uso il transpallet all'autotrasportatore autorizzato è vietato sollevare il transpallet stesso con un carrello elevatore al fine di caricarlo sul camion sprovvisto di pedana idraulica.
- Nessun trasportatore è autorizzato ad utilizzare i dispositivi atti alla preparazione delle operazioni di scarico in ribalta quali le pulsantiere delle pedane regolabili.

- Qualora giunga un carico scomposto tale da costituire pericolo per i lavoratori del punto vendita, il Direttore di punto vendita/ Capo Reparto deve respingere la fornitura come non conforme e segnalare tale anomalia al fornitore.
- La merce deve essere prelevata franco banchina, franco sponda o da terra e trasportata in reparto per l'eventuale stoccaggio o in area vendita per l'allestimento con l'ausilio di mezzi di movimentazione meccanica; qualora lo scarico merci non sia coperto ed i lavoratori interessati alle operazioni di ricevimento debbano uscire, in caso di pioggia dovranno indossare i cappotti impermeabili.
- I pallet devono essere in condizioni tali da non pregiudicare la sicurezza dei lavoratori nelle operazioni di trasporto, accatastamento e prelevamento delle merci.
- È assolutamente vietato:
 - ✓ entrare nei camion, furgoni e mezzi di trasporto in genere per prelevare la merce da scaricare o utilizzare funi, ganci o altri mezzi di fortuna per avvicinare il pallet a filo sponda del camion;
 - ✓ sostare sopra o in prossimità della pedana idraulica dei camion durante lo scarico delle merci a terra, mantenendo una distanza di sicurezza di almeno 5 m dalla sponda;
 - ✓ scendere nella buca di posizionamento dei camion in presenza dei mezzi in movimento o in sosta;
 - ✓ sostare in prossimità dei mezzi di movimentazione meccanica (transpallet, muletti, ecc.) durante il carico, il trasporto e lo scarico delle merci.
- Per il rifornimento dei silos della farina, ove presenti, attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella locandina "RIEMPIMENTO SILOS FARINA" affisse in prossimità dell'attacco del silos.

1.4.2 Carico e scarico merci per i punti vendita di Venezia

La merce arriva al punto vendita tramite movimentazione da parte degli addetti di Coop Alleanza 3.0 che la prelevano dalla fondamenta in cui la scarica il fornitore.

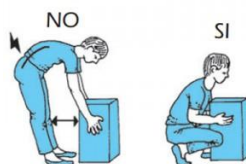
- In generale vale che:
 - ✓ gli addetti che assistono allo scarico della merce da parte del fornitore e che la movimentano dal punto di scarico, prima di portarla all'interno del punto vendita, devono sostare a una distanza di sicurezza tale da garantire di non sostare nel raggio d'azione della gru durante la movimentazione della merce da parte del fornitore e devono posizionare la stessa facendo attenzione che non intralci i percorsi pedonali posti in area pubblica;
 - ✓ la merce viene consegnata in roll, pallet, viene scaricata dai fornitori autonomamente e con attrezzatura propria sulla banchina in alcuni casi anche a circa 100/110 metri dal punto vendita;
 - ✓ il personale addetto preleva la merce generalmente con transpallet e, solo occasionalmente, la movimentata a mano (nel caso dei roll);
 - ✓ in alcuni casi, la merce può essere posta a ridosso del pianerottolo antistante all'ingresso del punto vendita, trasferita in quota con il transpallet elettrico elevatore e portata all'interno con transpallet manuale e, solo occasionalmente, spinta lungo l'eventuale

scivolo della pedana per superare il dislivello fra la strada e l'ingresso del punto vendita e quindi portata all'interno del punto vendita stesso;

- ✓ qualora l'altezza del carico sia tale da ostruire la visibilità, lo stesso dovrà essere trainato e non spinto, ed eventualmente le parti eccedenti la visibilità poste su altro pallets e trasportate in un secondo momento;
- ✓ in caso di condizioni meteorologiche avverse, manto stradale bagnato, ecc, è necessario transitare con velocità ancor più moderata e "a passo d'uomo", evitando brusche frenate;
- ✓ per garantire una maggior aderenza del mezzo al suolo, il Preposto effettuerà con particolare attenzione un controllo visivo dell'usura delle "ruote di carico del carrello"; qualora ne evidenzi un'usura, procederà con l'apertura della chiamata per l'assistenza, tramite il Referente di Area della Manutenzione, il quale a sua volta si adopererà per la risoluzione della problematica;
- ✓ la maggior parte dei carichi viene portata all'interno in orario di chiusura al pubblico; qualora ciò non sia possibile e sia necessario utilizzare l'ingresso clienti, si procederà con l'interdizione dell'accesso al punto vendita, un dipendente si occuperà di segnalare ai clienti che transitano dall'ingresso il passaggio del mezzo e li inviterà a fermarsi in attesa che il transito sia ultimato;
- ✓ una volta arrivati in area vendita, i roll, i bins e i pallet vengono posti nelle corsie e svuotati. I prodotti eccedenti sono trasportati nel magazzino, nel retro banco o nelle celle frigorifere di scorta;
- ✓ l'area esterna utilizzabile per il deposito temporaneo delle merci è esclusivamente quella autorizzata dal Comune. Le merci non dovranno essere pertanto posizionate in spazi diversi da quelli indicati.

1.4.3 Movimentazione manuale dei carichi

- La movimentazione manuale dei carichi deve essere strettamente limitata alle operazioni che non possono essere effettuate con ausili meccanici, e in particolare:
 - ✓ prima di sollevare un carico, assicurarsi di avere assunto una posizione stabile;
 - ✓ afferrare i carichi in modo sicuro utilizzando sempre entrambe le mani;
 - ✓ adeguare la presa all'impugnatura consentita dal carico;
 - ✓ utilizzare i guanti, soprattutto in caso di carichi con punto di presa a margini irregolari o sottili;
 - ✓ nel sollevare o abbassare il carico, tenere la schiena dritta piegando le ginocchia e mantenendo i piedi leggermente divaricati per evitare di sovraccaricare la schiena;



- ✓ mantenere il più possibile vicino al corpo gli oggetti da spostare o trasportare;

- ✓ spostare i piedi per ruotare la posizione del proprio corpo, evitando di ruotare il tronco tenendo fermi i piedi;
- ✓ per sollevare pesi o prelevare oltre l'altezza delle spalle usare idonee attrezzature in dotazione (scalette, ecc.);
- ✓ bilanciare i carichi da trasportare su entrambi gli arti superiori se possibile;
- ✓ non sollevare a strattoni i carichi;
- ✓ per spostare orizzontalmente i carichi (es. pianette, roll, ecc.) occorre spingerli e non tirarli salvo i casi in cui l'ingombro del carico non consente una buona visibilità, inoltre usare entrambe le mani, assicurarsi di avere visibilità, spazi sufficienti di manovra e di transito;
- ✓ quando presenti a punti vendita utilizzare sempre mezzi di sollevamento per il sollevamento del punto di prelievo del carico.

1.5 STOCCAGGIO E ACCATASTAMENTO DELLA MERCE

1.5.1 Stoccaggio e accatastamento merci

- Non accatastare materiale a ridosso di pareti vetrate e apparecchiature elettriche, nonché davanti agli estintori, agli idranti ed alle uscite di sicurezza.
- Non movimentare carichi instabili; procedere alla loro movimentazione solo dopo aver consultato il preposto ed aver proceduto a metterli in sicurezza.
- È consentita la sovrapposizione di non più di due pallet a terra purché stabili e con i carichi più pesanti collocati al livello inferiore. Non sovrapporre bancali con merce fragile.
- Disporre i materiali sulle scaffalature in modo ordinato e stabile posizionando i colli più pesanti in basso (es. acque minerali) e quelli più leggeri in alto.
- In caso di urto accidentale alle scaffalature, anche se il danno possa sembrare di modesta entità, avvisare tempestivamente il preposto affinché si verifichi la stabilità delle strutture. In attesa della verifica scaricare lo scaffale danneggiato e segnalare la sezione compromessa affinché non sia utilizzata.
- L'accatastamento provvisorio a terra è consentito purché siano garantiti gli spazi minimi di percorribilità delle corsie di transito per mezzi e persone, che devono essere pari ad almeno m 2,10 per le corsie principali e m 1,50 per le corsie ricavate fra le scaffalature.
- La merce su pallet sollevata da terra deve essere opportunamente legata o filmata, in modo tale da impedire la caduta di colli in essi contenuti.
- Assicurarsi che le operazioni di stoccaggio, eseguite con attrezzature di trasporto e sollevamento meccaniche, siano condotte a velocità ridotta tenendo conto delle condizioni ambientali e della presenza di persone.
- Prestare molta attenzione durante le operazioni di carico/scarico e non distrarsi, per evitare di urtare accidentalmente le scaffalature.
- Nell'accatastamento fare attenzione alla natura dei prodotti accatastati, allo stato di integrità del carico, alla correttezza dell'impilaggio e al limite di sovrapposibilità.

- In particolare, prima della collocazione delle merci infiammabili deve essere verificata l'integrità dei contenitori.
- Non collocare materiali e merci nel raggio di 1 metro dai vari impianti tecnici, quali plafoniere di illuminazione, impianti sprinkler, apparecchi di climatizzazione, condutture tecniche, ecc..
- Non depositare materiali su ripiani di appoggio di fortuna non previsti allo scopo.
- Eseguire tutte le operazioni di disfacimento delle cataste dall'alto verso il basso, togliendo uno strato dopo l'altro.
- Assicurarsi della stabilità del carico prima di trasportarlo o riporlo in altezza su scaffali o accatastarlo in pile.
- Nel caso di ricevimento a magazzino di merce su bancale con pedana di legno danneggiata, o in cui la merce non sia stata posizionata in modo da assicurarne la stabilità, avvisare il diretto superiore e provvedere alla ricomposizione del pallet in modo da rendere sicuro il carico da movimentare.
- L'impilamento dei pallet vuoti è consentito fino ad un'altezza di m 5,00 se appoggiati a muri perimetrali e ad altezze inferiori negli altri casi es. nel mezzo dei piazzali, vicino alle recinzioni ecc..
- I pallet vuoti accatastati vanno movimentati con altezze non superiori al montante del carrello elettrico (altezza di riferimento m 2,00).
- Evitare l'eccessivo accatastamento di pallet vuoti, specie nelle vicinanze di sorgenti d'innesco d'incendio.
- È consentita la sovrapposizione di n. 2 bins di plastica grandi oppure di n. 6 mini bins di plastica purché i carichi più pesanti e più stabili siano collocati al livello inferiore ed in ogni caso non si rischi la caduta accidentale di merce.
- L'impilamento dei bins vuoti è consentito fino ad un'altezza di m 4,00 fatte salve situazioni particolari più limitative in relazione al punto di stoccaggio (es. vicino alle recinzioni).
- È consentito lo stoccaggio di merce sui soppalchi solo se presente il cartello di portata massima, rispettandone le indicazioni, e in presenza di idonee scale e protezioni anticaduta (cancellotti, parapetti, ...).
- In prossimità delle zone ATEX (a rischio di esplosioni, come ad esempio panetterie, aree ricarica batterie, ecc.) è rigorosamente vietato depositare materiali infiammabili, fumare, usare fiamme libere o apparecchiature di saldatura.

1.5.2 Utilizzo delle scaffalature leggere (reparti) e commerciali (area vendita)

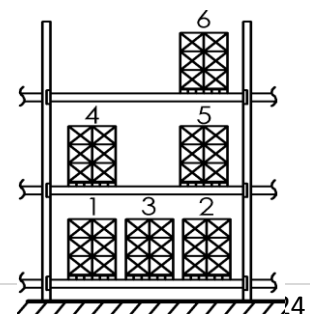
- Assicurarsi che la superficie dei pavimenti adiacente l'area di lavoro non presenti pericolo di scivolamento.
- Prima dell'utilizzo, assicurarsi che le mensole risultino inserite ed incastrate correttamente nelle asole dei montanti e che i ripiani risultino appoggiati correttamente sulle mensole reggi piano.

- Le dimensioni del carico ed il suo peso devono essere sempre compatibili con le caratteristiche di portata della scaffalatura, segnalare tutte le situazioni in cui il cartello con l'indicazione di portata risulti assente o non leggibile.
- Lo stoccaggio manuale dei prodotti di peso superiore a 10 kg deve essere effettuato su ripiani ad altezza comprese tra 40 e 150 cm da terra.
- Mantenere sempre in ordine gli spazi adiacenti le scaffalature.
- Non appoggiare alla scaffalatura i carrelli o altri mezzi.
- Disporre i carichi in modo uniforme sui ripiani evitando concentrazioni di carichi.
- Assicurarci che i ripiani eventualmente lasciati scarichi siano sempre quelli nella parte superiore della scaffalatura.

1.5.3 Utilizzo delle scaffalature da magazzino (rack)

- Tutte le scaffalature devono essere saldamente assicurate al suolo per evitare il rischio di ribaltamento; tutte le scaffalature devono essere autoportanti.
- Il danneggiamento di uno qualsiasi degli elementi strutturali di una scaffalatura può causare danni a cose e a persone derivanti dal crollo.
- Prima di caricare il pallet sulla scaffalatura verificare l'altezza, la portata, la dimensione del rack, la stabilità del carico e la portata del muletto utilizzato.
- Posizionare sulle scaffalature i pallet con merce più pesante sotto a quelli con merce più leggera.
- Il lay-out delle scaffalature deve essere tale per cui i pallet più pesanti siano collocati in basso.
- I pallet collocati nella parte più bassa dei racks devono essere posizionati in modo da non sporgere oltre cm. 10 dal perimetro della scaffalatura.
- Non stoccare bancali di merce se più alti della sponda di contenimento della scaffalatura nell'ultimo piano in alto.
- Non arrampicarsi sulle scaffalature e non provocarne volontariamente oscillazioni.
- Non allocare nelle scaffalature i carichi con pallet deteriorati.
- Depositare e prelevare il carico dalle scaffalature lentamente, senza esercitare azioni di trascinamento sulle strutture.
- Mantenere sempre in ordine i corridoi dei magazzini, le zone di ingresso/uscita e gli spazi di manovra.
- Durante le operazioni di carico e scarico, non strisciare i pallet sulle travi di appoggio o contro le fiancate.

Iniziare a caricare lo scaffale partendo dai livelli più bassi e viceversa, iniziare lo scarico partendo dall'alto e scaricare per primi i carichi al centro.

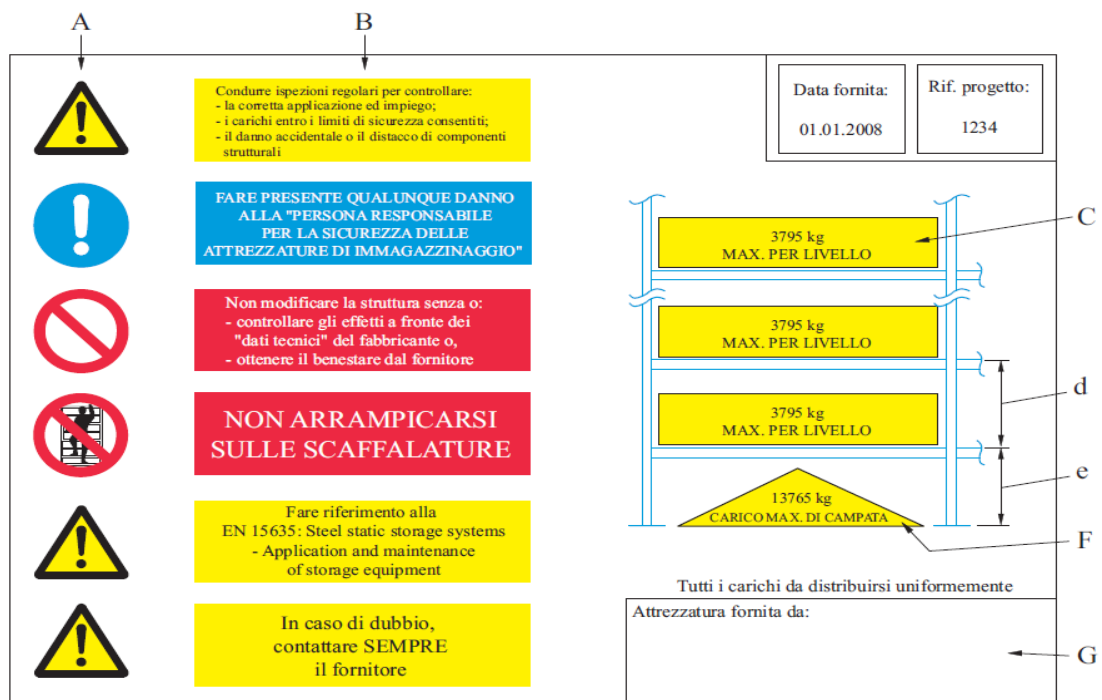


- Verificare presenza e visibilità delle tabelle di portata massima; se non fossero presenti richiedere il ripristino all'Ufficio Manutenzione. Si riportano a titolo di esempio alcuni dei pittogrammi normalmente presenti sulle scaffalature:

figura B.1 **Composizione di un cartello di carico**

Legenda

- A Simboli (forme e colori) in conformità ai regolamenti sulla segnaletica per la sicurezza
- B Breve commento illustrativo
- C Carico massimo per livello di corrente
- d Passo del corrente
- e Altezza fino al primo corrente
- F Carico massimo di tutta la campata
- G Spazio per le informazioni sul fornitore, per esempio nome, logo ecc.



1.5.4 Stoccaggio e prelievo di merci in celle e locali con pavimentazione rialzata

Di seguito si indicano le modalità di stoccaggio e di prelievo delle merci da celle e locali con pavimento interno più alto di quello esterno raccordato con rampa di raccordo fissa o mobile.

a) Stoccaggio:

- Per stoccare pallet con mezzi meccanici avere cura di sollevare il pallet quanto basta per non urtare la soglia della cella o del locale (per evitare che cunei di legno si piantino sotto ai profilati metallici). In caso di utilizzo di mezzi elettrici usare la massima cautela e non entrare con l'intero mezzo all'interno della cella o del locale, ma utilizzarlo solo per superare il tratto della rampa. Durante la fase di posizionamento col mezzo meccanico non vi deve essere nessuno all'interno della cella o del locale davanti al mezzo in manovra.
- Il trasporto manuale di roll pesanti lungo la rampa va effettuato a spinta da due addetti evitando che qualcuno si trovi davanti al roll in posizione di traino.
- Verificare giornalmente che:
 - ✓ non vi siano punti che possano bloccare le ruote dei roll e dei mezzi meccanici;
 - ✓ la rampa sia integra e non presenti ostacoli alle ruote dei roll e dei mezzi meccanici;
 - ✓ i raccordi fra pavimento esterno, rampa, pavimento interno siano minimi ed integri;
 - ✓ non vi siano schegge di legno infisse nella soglia della porta della cella o del locale.

b) Prelievo dei roll e dei bancali:

- Prelevare manualmente i roll dall'interno della cella o del locale e spingerli all'esterno (non trainarli).
- Per assicurare una migliore manovrabilità spingere i roll dal lato dotato di ruote piroettanti.
- Per prelevare i roll più pesanti, anche se movimentati da due addetti, operare anche in questo caso spingendo e non trainando il roll.
- Quando si scende dalla rampa accertarsi che non vi sia nessuno di fronte.
- La merce su bancale deve essere sbancalata e prelevata con pianette; il bancale vuoto deve essere spinto fuori dalla cella manualmente. Qualora sia necessario prelevare dall'interno della cella un bancale contenente merce, è necessario posizionarlo sulla soglia della cella utilizzando un transpallet manuale e prelevarlo dall'esterno con un transpallet elettrico.

1.6 SPALLETTIZZAZIONE

- I carichi con altezza superiore a m 1,70, compresi quelli formati da pile di casse, è opportuno siano scolmati utilizzando due addetti, uno sulla scaletta da allestimento e l'altro a terra. In questi casi segnalare SEMPRE la non conformità nella consegna delle merci secondo le modalità correnti.
- Quando occorre movimentare manualmente carichi al di sotto dei 70 cm di altezza da terra, si raccomanda di sollevare il bancale con ausili meccanici e nei casi in cui ciò non fosse possibile è necessario operare flettendo le gambe, tenendo il più possibile il carico vicino al corpo ed evitando di piegare la schiena come da formazione ricevuta.
- I carichi su pallet devono essere composti in modo che risultino stabili, evitando colli sporgenti, posizionando le merci più pesanti in basso.

- In caso di consegna di merci su pallet, bins e mini bins sovrapposti, quando le colonne superano i 170 cm devono essere sdoppiate per il loro trasporto.
- I colli di peso superiore a 18 Kg dovranno essere movimentati in due.
- La spallettizzazione va eseguita in un posto sicuro, togliendo uno strato dopo l'altro.
- L'apertura delle confezioni deve essere effettuata utilizzando solo cutter a lama retrattile automatica.
- Qualora si veda che le file delle casse, accatastate all'interno di gabbie roll e pallet, sono instabili e possono cadere, la spallettizzazione deve essere fatta da due addetti.

1.7 CHIUSURA CASSE RICHIUDIBILI CPR

Per le cassette che devono essere riconsegnate chiuse, occorre seguire le seguenti modalità per la chiusura:

- utilizzare sempre ed esclusivamente gli ausili in dotazione (ove presenti) e negli altri casi tenere la cassa verticalmente abbattendo le due sponde corte su un punto di appoggio ad altezza adatta per ogni addetto;
- eseguire tale attività ripartendola fra tutti i componenti del reparto e in diversi momenti del turno di lavoro;
- è vietato richiudere le cassette colpendole a mani nude o con i piedi.

1.8 PREINCARTO

- Non avvicinare alla filmatrice a caldo (automatica o manuale) e non abbandonare nei pressi della stessa sostanze infiammabili e combustibili.
- Spegnerne la filmatrice a caldo al termine di ogni utilizzo.
- La sostituzione del rullo deve essere effettuata a macchina spenta.
- Proteggere la resistenza di taglio con apposita striscia di teflon, ove previsto.
- Regolare la temperatura di taglio di saldatura al minimo necessario.
- Non toccare con le mani nude parti calde della macchina.
- Pulire la striscia di teflon alla fine della giornata passando con un tampone di carta e/o film dopo aver spento la macchina e prima che la resistenza sia completamente fredda.
- Nell'utilizzo di filmatrici manuali tirare il film con ambedue le mani spingendolo sulla lama verso il basso per tagliare il pezzo che serve, tenendolo sempre tra le mani e assicurarsi che la lama venga sempre protetta dal coprilama quando l'attrezzatura non è in uso.

1.9 ALLESTIMENTO AREA VENDITA

- Per l'allestimento degli scaffali di vendita privilegiare i transpallet con montante e le pianette con il ripiano alto così da garantire la complanarità tra il piano di prelievo e quello di appoggio, soprattutto per le referenze più pesanti (acque minerali, multi confezioni di bibite, detersivi, ecc.).
- Per l'allestimento nella parte più alta delle scaffalature (oltre 150/170 cm da terra) utilizzare le apposite scalette a tre gradini e per le referenze più pesanti servirsi degli ausili meccanici atti a sollevare il piano di prelievo (es. acqua minerale).

- I prodotti in vendita devono sempre essere posizionati in modo sicuro, prevenendo il rischio di ribaltamenti, cadute incidentali, urti, inciampi, ecc..
- In caso di movimentazione di carichi superiori o uguali ai 18 Kg è necessario effettuare l'operazione in due addetti.
- Per l'allestimento nel reparto ortofrutta nella parte più alta degli espositori, per raggiungere meglio le ultime file di casse, spostare gli espositori ove è possibile o, se si rende necessario, inserire la cassa vuota e riempirla successivamente a mano.
- Per il trasposto delle casse in area di vendita a negozio aperto al pubblico adottare di volta in volta l'ausilio meccanico più idoneo tenendo conto del peso da movimentare e dell'affollamento del punto vendita.
- Per l'allestimento mediante la tecnica della "semina", un operatore deve prelevare in magazzino il materiale da allestire, portarlo in area vendita mediante un transpallet e/o pianetta e depositare, in corrispondenza della referenza da allestire, le scatole contenenti le merci. L'allestitore deve prelevare le singole referenze dalle scatole e allestirle sul posto. Per la semina a terra, seguire una logica di stratificazione a seconda del posizionamento sullo scaffale del prodotto, in modo da permettere una minor movimentazione dei colli, meno impatto fisico e maggior efficacia dell'allestimento.
- Per ridurre la possibilità che scoppino bottiglie, o che il trasporto di oggetti di vetro o che hanno parti in vetro (es. tavoli, vasi, lampade, ecc.) possa rappresentare un rischio (ferite da taglio se tali oggetti si dovessero rompere), occorre adottare le seguenti misure:
 - ✓ evitare prolungate soste al sole delle bottiglie e degli oggetti in vetro nel periodo estivo;
 - ✓ evitare il contatto diretto delle bottiglie e delle parti in vetro con strumenti metallici a punta o a lama come i cutter; se presente, utilizzare sempre l'apertura a strappo;
 - ✓ prestare molta attenzione durante la manipolazione;
 - ✓ in caso di scoppio di bottiglie è necessario raccogliere possibilmente tutti i frammenti, consegnarli al Direttore di punto vendita/Capo Reparto e attenersi alle indicazioni specifiche riportate nel Manuale di Reparto Generale della Sicurezza Alimentare.

1.9.1 Prodotti chimici e sostanze pericolose

- La collocazione in scaffale dei prodotti chimici va fatta con attenzione (verificare i pittogrammi riportati sulla etichetta delle confezioni). Si riportano a titolo di esempio alcuni simboli che è possibile trovare sulle etichette delle confezioni:



- I prodotti destinati alla vendita per uso in ambiente domestico identificati con i pittogrammi di cui sopra sono in generale poco pericolosi; tuttavia è necessario maneggiarli con cura, disporli in modo che non sporgano oltre al piano degli scaffali per limitarne il rischio di caduta a terra.
- Fare particolare attenzione alle referenze come ad es. acido muriatico, alcool puro e denaturato, ammoniaca e batterie auto per le quali vanno adottate le seguenti precauzioni:
 - ✓ possibilmente sul display di vendita posizionarli negli scaffali più bassi vicini a terra;
 - ✓ ammoniaca e varichina devono essere tenuti separati per evitare che, in caso di rottura delle confezioni, possano mescolarsi provocando vapori nocivi.
- In caso di rottura di una confezione e di spandimento di uno dei prodotti di cui al punto precedente:
 - ✓ tamponare i pavimenti interessati dallo spandimento delle sostanze sopracitate con materiali assorbenti (panno carta), raccoglierlo e smaltirlo; per le batterie si veda l'apposito paragrafo;
 - ✓ accertarsi che l'ambiente sia voluminoso (area vendita) oppure aerare l'ambiente per evitare concentrazioni di vapori;
 - ✓ lavare con acqua i pavimenti interessati, e non utilizzare mai detersivi/detergenti o prodotti chimici in genere;
 - ✓ eseguire l'operazione proteggendo il corpo con la divisa di dotazione, le mani con guanti di gomma e, se occorre, gli occhi con occhiali di protezione.

1.10 ALLESTIMENTI PUBBLICITARI IN AREA DI VENDITA

- Realizzare gli allestimenti utilizzando, se necessario, le scale portatili in dotazione nel punto vendita.
- Se l'attività è svolta a negozio aperto occorre prestare la massima attenzione alle persone in transito nell'area. Se l'operazione può comportare qualche rischio per chi sta a terra (clienti o colleghi) occorre impedire momentaneamente il passaggio nelle vicinanze della zona di intervento.

- Se si ritiene necessario farsi aiutare da un collega a terra.
- Non usare la piattaforma elevabile (PLE) se non si è in possesso di attestato di formazione specifica e relativa idoneità sanitaria. Gli addetti devono essere opportunamente formati e addestrati.

1.11 UTILIZZO DI ATTREZZATURE COMUNI

1.11.1 Utilizzo scale

1.11.1.1 Norme comportamentali generali per tutti i tipi di scale

- Prima di utilizzare la scala, verificare l'integrità della scala/sgabello e, in particolare, che non siano presenti incrinature o difetti evidenti come ad esempio gradini rotti, gioco fra gli incastri, fessurazioni, carenza dei dispositivi antiscivolo e di arresto. Nel caso in cui, durante le suddette verifiche, si dovessero riscontrare malfunzionamenti e/o anomalie, dovrà essere immediatamente informato il Direttore di punto vendita/ Capo Reparto.
- Nel caso si noti la mancanza (o il deterioramento) di uno dei dispositivi di sicurezza è obbligatorio comunicarlo tempestivamente al proprio responsabile. La scala non deve essere utilizzata.
- Non saltare a terra dalle scale.
- Nessuna persona deve trovarsi sulla scala quando questa viene spostata.
- Mai salire in due sulle scale; la scala/sgabello deve essere utilizzata da una sola persona limitando il peso dei carichi che gravano su di essa.
- Non spostarsi all'indietro.
- Non sporgersi lateralmente.
- Non fare manovre brusche.
- Nel maneggiare scale metalliche, fare molta attenzione ad evitare contatti con apparecchiature e linee elettriche.
- Nel trasporto delle scale a mano, fare attenzione a non urtare persone o oggetti, tenere la scala inclinata e procedere con cura, soprattutto con visibilità scarsa.
- Le scale/sgabelli devono avere tutti i gradini integri e antiscivolo e i piedini antisdrucchiolo.
- Dopo l'uso, ogni scala va riportata al suo posto. Se posizionata male può causare infortuni e può deteriorarsi.

1.11.1.2 Scale portatili doppie

		<p>Per scale doppie si intendono le scale portatili con gradini da una sola parte o da entrambe le parti chiudibili a libro per il loro trasporto.</p> <p>Le scale portatili doppie sono utilizzate per svolgere attività che necessitano di piano di appoggio dei piedi ad altezza superiore a mt. 1,50.</p> <p>L'altezza massima che può essere raggiunta è quella in cui il proprio bacino è circa all'altezza della sommità della scala, in modo da potersi afferrare saldamente con le mani ai montanti della scala stessa ed al traverso superiore.</p>
---	---	---

Caratteristiche di sicurezza:

- Devono essere provviste di catena o dispositivo analogo che impedisca l'apertura della scala oltre il limite prestabilito di sicurezza.
- Devono essere riposte chiuse.
- Se riposte verticali devono essere appoggiate a pareti e non a finestre e scaffalature con merci in deposito che possano cadere, se urtate.

Prima dell'uso:

- Il sito dove viene installata la scala deve essere sgombro da eventuali materiali.
- Nella movimentazione e nel trasporto della scala accertarsi che sia ben chiusa e tenerla senza inserire le dita fra le aste.
- Prima di salire, accertarsi che il dispositivo antiapertura sia già in tiro.

Durante l'uso:

- La salita e la discesa vanno effettuate con il viso rivolto verso la scala.
- La scala va utilizzata di fronte alla superficie sulla quale si deve intervenire e non lateralmente, oppure collocandosi verticalmente sotto al punto che si deve raggiungere.
- Il predellino serve per appoggiarvi eventuali attrezzi, non per salirvi coi piedi.
- Non usare la scala doppia come scala semplice (chiusa ed appoggiata).
- Non stare a cavalcioni sulla scala. È vietato trasportare sulla scala oggetti ingombranti che precludono la stabilità.
- Qualora la scala debba essere usata parallelamente alla superficie sulla quale si deve intervenire un altro operatore deve trattenerla in modo da evitarne lo sbilanciamento dovuto a spinte laterali.

Dopo l'uso:

- Nel chiudere la scala fare attenzione a non inserire le dita fra le aste.

1.11.1.3 Scale castello (cimiteriali)



Per scale cimiteriali si intendono le scale costituite da una struttura prefabbricata mobile dotata di due ruote ed impugnature per la movimentazione, con rampa a gradini per la salita e la discesa ad inclinazione fissa e provviste di mancorrenti, piano di calpestio superiore costituente un pianerottolo completo di parapetto e fascia fermapiede.

Caratteristiche di sicurezza:

- Devono essere provviste di corrimano lungo la rampa e di parapetti sul perimetro del pianerottolo.
- Devono essere provviste di impugnature per la movimentazione.
- Devono essere provviste di ruote sui soli due montanti opposti alle impugnature di movimentazione e di tamponi antiscivolo sui due montanti a piede fisso.

Prima dell'uso:

- Il sito dove viene installata la scala deve essere sgombro da eventuali materiali.
- Le scale non devono mai servire ad usi diversi da quelli per cui sono state costruite e tanto meno essere poste in posizione orizzontale per congiungere due piani.

Durante l'uso:

- La salita e la discesa vanno effettuate con il viso rivolto verso la scala.
- Se vengono usati utensili durante il lavoro sulle scale, questi vanno portati in borsa a tracolla o fissati alla cintura.

Dopo l'uso:

- Le scale non utilizzate devono essere conservate in luogo riparato dalle intemperie e asciutto, lontane da sorgenti di calore e, possibilmente, sospese ad appositi ganci.

1.11.1.4 Scale semplici



Le scale semplici sono utilizzate quando gli spazi sono ridotti e si deve accedere a postazioni abbastanza elevate.

Le scale portatili "semplici" vanno usate solo quando non ci sono altri mezzi più sicuri per svolgere l'operazione.

Caratteristiche di sicurezza:

- Dispositivi antidrucciolevoli alla base dei montanti.

- Appoggi antidrucciolevoli o ganci di trattenuta alle estremità superiori: se non ci sono, la scala deve essere trattenuta al piede da una persona.
- Rivestimento pioli antidrucciolevole.

Prima dell'uso:

- Una scala troppo inclinata può scivolare, se è troppo dritta può ribaltarsi. L'angolo deve essere circa di 75° (piede circa 1/4 del piano di appoggio o, se la scala è contro una parete, circa 1/4 della lunghezza della scala stessa).
- Controllare che i punti di appoggio (inferiore e superiore) della scala siano piani, non scivolosi, e allo stesso livello. Se i livelli della base sono diversi, è vietato usare appoggi di fortuna (mattoni, ecc.).

Durante l'uso:

- Utilizzare scale di altezza adeguata al punto che si vuole raggiungere. Per raggiungere un piano superiore, i montanti devono sporgere almeno 1 metro oltre il piano di arrivo.
- Se vengono usati utensili, durante il lavoro sulle scale, portarli in una borsa a tracolla oppure fissati alla cintura.
- È sempre necessario che un'altra persona trattenga la scala al piede.

Dopo l'uso:

- Riporre la scala dopo l'uso in posizione di sicurezza.

1.11.1.5 Scalette da allestimento a due o tre gradini



Le scalette da allestimento a due o tre gradini sono utilizzate prevalentemente per svolgere attività di allestimento in area vendita.

Caratteristiche di sicurezza

Prima dell'uso:

- Verificare la presenza e il buono stato dei piedini antidrucciolo.
- Il sito dove viene posizionato lo sgabello deve essere sgombro da eventuali materiali.
- Prima di salire accertarsi che lo sgabello sia completamente aperto.

Durante l'uso:

- Quando ci si posiziona sullo sgabello, avere sempre una presa sicura a cui sostenersi con una mano.
- Non superare il peso massimo consentito sullo sgabello.
- Posizionare sempre entrambi i piedi su di un gradino.
- Non salire con materiali pesanti o ingombranti.

Dopo l'uso:

- Richiudere lo sgabello correttamente

1.11.1.6 Sgabelli tondi a ruote (da libreria)



Gli sgabelli tondi a ruote (vedi foto) sono utilizzati per svolgere attività di allestimento presso i punti salute.

Caratteristiche di sicurezza:

- Gli sgabelli tondi debbono essere mantenuti integri.
- Il piano di appoggio deve essere antiscivolo.

Prima dell'uso:

- Il sito dove viene posizionato lo sgabello deve essere sgombro da eventuali materiali.

Durante l'uso:

- Quando ci si posiziona sullo sgabello, avere sempre una presa sicura a cui sostenersi con una mano.
- Non superare il peso massimo consentito sullo sgabello.
- Non salire con materiali pesanti o ingombranti.

1.11.2 Utilizzo dei carrelli elettrici

- Prima dell'utilizzo il conducente deve controllare e verificare la funzionalità del mezzo accertandosi che le sicurezze siano efficienti. In particolare occorre verificare:
 - ✓ che il carrello sia libero da qualsiasi oggetto non essenziale;
 - ✓ che le forche siano integre e ben salde;
 - ✓ le ruote del carrello, che in caso di danneggiamenti potrebbero rendere instabile il mezzo fino a provocarne anche il rovesciamento o ribaltamento;
 - ✓ il funzionamento del segnalatore acustico (utile per le movimentazioni in retromarcia), della luce lampeggiante (se installata) e del sistema frenante;
 - ✓ il sollevamento, lo spostamento, il movimento del montante, poi provare se il sistema frenante funziona correttamente durante la marcia.
- Per l'uomo a bordo seduto è necessario avere allacciate le cinture di sicurezza durante l'utilizzo del mezzo.
- Non utilizzare i carrelli elevatori (muletto con uomo a bordo seduto) se non si è in possesso di attestato di formazione specifica e relativa idoneità sanitaria.
- Non mettere fuori uso i segnalatori acustici dei carrelli elevatori e segnalarne prontamente l'eventuale anomalia.

- Per utilizzare i mezzi per la movimentazione attenersi alle istruzioni fornite con il materiale informativo, durante la formazione e l'addestramento.
- I carichi trasportati con i mezzi di movimentazione non devono superare un'altezza tale da impedire la normale visibilità al conducente del mezzo.
- Durante il tragitto i transpallet devono essere trainati e non spinti.
- Per la movimentazione dei mezzi elettrici occorre:
 - ✓ regolare la velocità adeguandola allo spazio a disposizione e/o alla presenza di personale,
 - ✓ non effettuare partenze e fermate improvvise,
 - ✓ mettere le forche al centro del pallet,
 - ✓ non spostare carichi instabili,
 - ✓ alzare ed abbassare lentamente i carichi,
 - ✓ tenere le forche ad un'altezza massima di 10/15 cm da terra durante il movimento del mezzo.
- Assicurarci che ci sia sufficiente spazio di manovra e di passaggio prima di iniziare la movimentazione del carico.
- Segnalare la presenza del proprio mezzo in occasione di incroci o di passaggi dove non vi è sufficiente visibilità.
- Quando si parcheggia il mezzo di movimentazione dei carichi bisogna aver cura di posizionarlo in modo tale che non crei intralcio, pericolo o rischio per se, i colleghi e i clienti, abbassare le forche a terra, e spegnere l'alimentazione elettrica, oltre a togliere le chiavi, soprattutto qualora si parcheggi in area vendita.
- Non muovere il mezzo durante le operazioni di sollevamento/abbassamento dei carichi.
- Il passaggio attraverso le porte deve essere effettuato a passo d'uomo, attivando se necessario il segnalatore acustico e facendo attenzione a colleghi che potrebbero non essere scorti per la scarsa visibilità in quei punti ed evitare di sbattere contro gli stipiti e le porte tagliafuoco.
- Il personale a piedi non deve mai sostare davanti alle porte di accesso al reparto.
- Se si deve operare su area pubblica vanno rispettate le norme del codice della strada e indossare il giubbotto ad alta visibilità.
- In area vendita si possono utilizzare transpallet elettrici elevatori, in orari di apertura al pubblico, con la funzione di elevazione solo per il rifornimento degli scaffali più alti con le referenze pesanti.
- In area vendita si può salire sulla pedana dei transpallet elettrici dotati di tale accessorio solo al di fuori dell'orario di apertura.
- Nei casi di un carico voluminoso che impedisca la visibilità si deve procedere a marcia indietro, così come sui tratti in pendenza. Si deve inoltre viaggiare sempre con il montante di sollevamento inclinato all'indietro.
- Segnalare sempre al proprio responsabile di reparto eventuali minimi difetti del mezzo e non effettuare personalmente alcuna riparazione.

- Se un eventuale guasto può rendere rischioso l'uso del carrello, fermarlo in una posizione di sicurezza togliendo le chiavi ed applicare allo stesso una segnaletica ben chiara e precisa, che ne vieta l'utilizzo (si eviterà così di far utilizzare il "carrello inadeguato" ad un'altra persona).
- Per l'utilizzo del transpallet elettrico e del carrello elevatore (muletto con uomo a bordo seduto) è vietato:
 - ✓ guidare un veicolo senza adeguata formazione o senza autorizzazione;
 - ✓ toccare gli organi mobili di un carrello (pistoni, forche, catene, ecc.);
 - ✓ sollevare carichi con una forca sola;
 - ✓ prendere le curve a velocità sostenuta;
 - ✓ viaggiare con il carico sollevato;
 - ✓ stare sotto il carico sollevato;
 - ✓ salire sulle forche;
 - ✓ caricare pesi superiori a quanto prescritto;
 - ✓ effettuare manovre brusche;
 - ✓ trasportare persone o trasportare se stessi con mezzi non predisposti alla presenza di uomo a bordo;
 - ✓ sporgere braccia o gambe durante la marcia oltre la sagoma del veicolo;
 - ✓ appoggiare oggetti sul vano batterie;
 - ✓ utilizzare il telefono mentre si è in movimento.

1.11.2.1 Ricarica delle batterie

- La ricarica delle batterie deve avvenire solo nelle aree individuate e destinate a questo scopo.
- Evitare l'accumulo di materiale infiammabile nelle immediate vicinanze della zona di ricarica delle batterie.
- È rigorosamente vietato fumare, usare fiamme libere o apparecchiature di saldatura che possano provocare inneschi nei pressi dell'area adibita alla ricarica delle batterie, in quanto i gas che si sviluppano durante la fase di ricarica presentano pericolo di esplosione; è compito dei preposti fare rispettare tale divieto per il personale interno ed esterno.
- La ricarica delle attrezzature elettriche deve essere effettuata seguendo scrupolosamente le indicazioni del fornitore (generalmente riportate sull'apparecchiatura di ricarica o sul libretto d'uso) e dell'apposita cartellonistica.
- Parcheggiare il carrello elettrico nelle aree dedicate con le forche rivolte verso il carica-batterie allo scopo di mantenere una distanza di sicurezza dallo stesso; il coperchio del vano batterie o del cassone devono rimanere aperti o rimossi per permettere alle piccole quantità di gas che si evolvono durante la fase di ricarica di disperdersi.
- Evitare che i cavi di collegamento dal mezzo al carica-batterie siano tesi e creino sollecitazioni meccaniche alle prese di alimentazione elettrica.
- Per la ricarica usare correttamente le prese disponibili e mai in nessun caso inserire spine triple per aumentare la possibilità di utenza: evitare che più mezzi vengano collegati ad una unica presa elettrica tramite multiprese (doppie o triple, ecc.).

- Se si notassero perdite di acido dalle batterie durante la ricarica, procedere alla gestione degli sversamenti accidentali come da paragrafo 1.11.1.
- Non interrompere la ricarica della batteria fino a completamento del ciclo di ricarica. Il carica-batteria dopo un certo numero di ore si disattiva automaticamente non erogando più corrente alla batteria. Attendere almeno un'ora dopo la ricarica, che la batteria si raffreddi. In ogni caso, prima di staccare il cavo di ricarica della batteria provvedere a togliere l'alimentazione elettrica al carica batterie per evitare scintillamenti.
- Non utilizzare mai l'intera carica elettrica della batteria: è importante effettuare la ricarica con una capacità residua del 20-30%.
- Per quanto riguarda in particolare le batterie ad acido, oltre alle indicazioni di cui sopra occorre:
 - ✓ controllare che le batterie siano pulite e asciutte, che l'elettrolito sia mantenuto ai livelli raccomandati, ovvero sempre sopra alle piastre degli elementi, mai al di sotto del segno "minimo" dell'indicatore di livello;
 - ✓ aggiungere, quando necessario, acqua distillata dopo la fase di ricarica per portare il livello dell'elettrolito fino al segno di riferimento superiore, proteggendosi con gli appositi DPI e chiudere saldamente i tappi onde evitare la fuoriuscita di acido.

1.12 UTILIZZO DI ATTREZZATURE REPARTI FRESCHI

1.12.1 Utilizzo e pulizia dei coltelli

- Accertarsi che i coltelli siano ben affilati.
- Dopo l'uso, riporre i coltelli negli appositi portacoltelli e non lasciarli mai abbandonati sui piani di lavoro, lavandini, ecc..
- Prestare sempre molta attenzione e rimanere concentrati durante l'utilizzo dei coltelli.
- Vietato tagliare generi alimentari diversi da quelli specifici di reparto (es. carta, plastica, ecc.).
- Prestare sempre molta attenzione e rimanere concentrati durante l'attività di lavaggio dei coltelli; utilizzare su entrambe le mani guanti antitaglio in tecnofibra indossati sotto il guanto monouso durante il lavaggio dei coltelli; per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo specifico.
- Vietato utilizzare i coltelli in modo improprio (ad es. leva, apriscatole, ecc.).

1.12.2 Utilizzo e pulizia dell'affettatrice

- Vietato l'uso per tagliare alimenti diversi da quelli previsti dal libretto d'uso e manutenzione.
- Vietato l'uso per tagliare carne con osso.
- Le affettatrici vanno sempre spente immediatamente dopo l'utilizzo e va riportato sempre il piano spessimetro sullo "0" mediante l'apposita manopola.
- Mantenere in funzione la lama per il tempo necessario al taglio. Non lasciare la macchina in funzione in assenza dell'operatore.

- La rimozione e/o sostituzione dei prodotti da affettare deve avvenire sempre con macchina spenta e lama ferma; non sostituire mai un prodotto da affettare con la lama in movimento e il piano spessimetro aperto.
- È assolutamente vietato tenere fermo un pezzo con le mani; è sempre obbligatorio utilizzare il ferma pezzo.
- Per i pezzi di piccole dimensioni, nel caso in cui lo spingi pezzo non riesca a tenerli fermi, effettuare il taglio manualmente indossando il guanto antitaglio in tecnofibra.
- Per la pulizia delle affettatrici eseguire le seguenti operazioni in sequenza: togliere l'alimentazione elettrica della macchina, staccando la presa o mettendo sullo "0" il sezionatore a monte, indossare i DPI previsti (vedi paragrafo 1.3), smontare il carrello e il coperchio coprilama, con un panno/carta rimuovere i detriti di lavorazione dal proteggi lama, pulire energicamente l'affettatrice con gli ausili in dotazione, detergere con apposito prodotto tutta l'affettatrice, poi risciacquare con un panno/carta, rimontare il tutto e sanificare. È vietata la pulizia con idropulitrice e/o lavastoviglie per evitare il danneggiamento degli impianti elettrici e gli accessori.

1.12.3 Utilizzo e pulizia di forni, girarrosti, friggitrici, cappe e piastre elettriche

- Nell'utilizzo delle attrezzature attenersi a quanto appreso in fase di formazione e addestramento e a quanto previsto dai libretti d'uso e manutenzione degli stessi.
- L'apertura dei **forni** deve avvenire gradualmente onde evitare improvvise vampate di calore.
- Pulizia dei **forni** non autopulenti: staccare l'alimentazione elettrica, scaricare l'olio, aprire il portello, estrarre il carrello ove presente e le griglie, spruzzare il detergente sul forno tiepido, attendere che il detergente agisca, e quindi procedere alla pulizia.
- Nell'utilizzo dei **girarrosti** le operazioni di inserimento e prelievo spiedi vanno effettuate a rotore spento facendolo ripartire tra uno spiedo e l'altro.
- Prestare la massima attenzione alla pulizia dei **girarrosti** e delle **cappe** poiché i depositi di grasso possono provocare incendi.
- Pulizia **girarrosti**: scaricare l'olio, smontare le parti mobili (vetri e carterino sopra al vetro) preriscaldare la camera (max. 50C°) togliere corrente spruzzare il detergente, e quindi procedere alla pulizia.
- Pulizia **spiedi**: ad ogni fine cottura immergerli in acqua calda per 5/10' poi passarli con una spugna abrasiva e risciacquarli, il tutto per consentire un più agevole e sicuro caricamento dei polli. Per il caricamento dei polli mai rivolgere la punta dello **spiedo** verso il corpo. Dove è presente la lavastoviglie effettuare la sanificazione almeno una volta al giorno.
- Tutti i forni e girarrosti che prevedono la cottura di prodotti che rilasciano olio e/o sostanze grasse devono essere accuratamente puliti secondo le modalità e la periodicità previste dal libretto di uso e manutenzione. Il mancato rispetto di tali modalità aumenta il rischio di incendio del forno. In caso di incendio all'interno del forno, non aprire lo sportello.
- Staccare l'alimentazione elettrica durante la pulizia delle **friggitrici** e delle piastre **elettriche**.

- Nell'utilizzo delle **piastre elettriche** non toccare a mani nude gli elementi caldi della **piastra elettrica/griglia**; non avvicinare, poggiare e lasciare incustodite sostanze infiammabili e/o materiale combustibile (es. carta stracci, ecc.) in prossimità delle **piastre**.
- Pulizia della **piastra elettrica**: attendere che la stessa diventi tiepida e utilizzare un apposito raschietto/spazzola per la rimozione dei residui.
- Durante la frittura utilizzare l'apposita **cappa** di aspirazione e gli appositi utensili per evitare il contatto delle mani con l'olio bollente. All'accensione verificare il livello dell'olio, togliere i residui o in alternativa sostituire spesso l'olio, attenersi alle temperature indicate per evitare la propagazione di fumi.
- Non accendere la friggitrice a vasca vuota per evitare surriscaldamento. Riempire la vasca con l'olio, prima dell'accensione, fino al limite indicato nella stessa.
- Per evitare surriscaldamento e rischio di incendio non far scendere mai l'olio sotto il livello minimo indicato nella vasca.
- Evitare assolutamente la caduta di acqua nell'olio sia caldo che freddo.
- Introdurre i prodotti utilizzando l'apposito cestello, calandolo lentamente nella vasca per evitare traboccamenti di olio e formazione di schiuma.
- Poiché l'olio diventa infiammabile dopo un uso prolungato esso va subito sostituito quando produce fumo a schiuma o quando assume colore rossastro / bruno.
- Prima di effettuare il cambio dell'olio la **friggitrice** deve essere spenta.
- L'operazione del cambio olio va eseguita con cautela e nella massima sicurezza.
- Ad ogni cambio olio: asportare i residui solidi e pulire accuratamente con un panno carta.
- L'olio esausto va depositato nell'apposito contenitore che a sua volta sarà ritirato da aziende specializzate.
- Svuotare le vasche di olio esausto, quando questo si sia raffreddato, organizzando l'attività in modo da percorrere il minore tragitto possibile.
- Evitare tassativamente la pratica della ricolmatura (aggiunta di olio fresco all'olio usato): l'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato.
- **IN CASO DI INCENDIO DELLA FRIGGITRICE:**
 - ✓ STACCARE LA CORRENTE nella presa a monte se la situazione lo permette;
 - ✓ NON USARE ACQUA per tentare di spegnere l'incendio;
 - ✓ l'acqua a contatto con l'olio bollente provoca schizzi in ogni direzione con il rischio di ustionare te o chiunque ti sia vicino e l'incendio si propagherà nell'ambiente;
 - ✓ USARE PREFERIBILMENTE la coperta antifiama in dotazione;
 - ✓ per l'utilizzo è necessario avvicinarsi lentamente alla fiamma proteggendosi dal calore con la coperta stessa, stendere con cura la coperta sopra al fuoco, evitando l'effetto "tovaglia al vento" per non avere la fiamma che, per effetto dello spostamento d'aria, si volge verso di te. Se vi sono persone con abiti in fiamme avvolgili con la coperta, in questo modo si garantisce un rapido spegnimento delle stesse senza rischi per la loro incolumità;

- ✓ se a prendere fuoco è la vasca È POSSIBILE USARE anche il coperchio ponendolo lentamente sulla vasca stessa possibilmente dal lato;
- ✓ soffocandolo dall'alto c'è il rischio che le fiamme, fuoriuscendo dal bordo del coperchio, ti coinvolgano.



- ✓ in caso di utilizzo di estintore TENERSI A DEBITA DISTANZA (2 metri circa) e fare molta attenzione a non provocare schizzi di olio bollente. Ricordarsi che l'utilizzo di estintori a polvere e di estintori a CO₂ può risultare pericoloso.

1.13 GESTIONE DEGLI SVERSAMENTI

1.13.1 Sversamenti accidentali di acido da batteria

- Le batterie dei mezzi elettrici in uso nel punto vendita e quelle destinate alla vendita potrebbero perdere accidentalmente l'acido contenuto provocando sversamenti sui quali è necessario che l'operatore presente al momento dell'evento intervenga immediatamente seguendo le disposizioni riportate di seguito:
 - ✓ utilizzare l'apposito materiale assorbente/neutralizzante stoccato nei pressi dei carica-batterie, spargendolo in modo uniforme ed abbondante così da garantire il completo assorbimento del liquido da neutralizzare;
 - ✓ evitare l'accesso nelle zone immediatamente limitrofe allo sversamento vigilando personalmente o utilizzando barriere provvisorie (nastri, coni delineatori in plastica, ecc.) finché il problema non sia stato risolto;
 - ✓ dopo aver utilizzato la sostanza assorbente, attendere che il residuo si raffreddi e, dopo alcuni minuti, raccoglierlo e provvedere allo smaltimento dello stesso; relazionarsi con l'ufficio preposto di Sede per le corrette modalità di smaltimento;
 - ✓ richiudere bene le confezioni dopo l'uso per proteggere il prodotto dall'umidità;
 - ✓ nel portale aziendale è disponibile la scheda di sicurezza del materiale assorbente;
 - ✓ segnalare l'episodio e l'utilizzo del materiale al Preposto che si attiverà per il ripristino.

1.13.2 Sversamenti accidentali di farine

- Le polveri di farina possono produrre atmosfere pericolose. Una semplice scintilla può causare un'esplosione. Occorre pertanto evitare che si formino nubi di polvere e soprattutto sorgenti di innesco. A tale scopo:
 - ✓ per il riempimento del silo della farina attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nella locandina "RIEMPIMENTO SILOS FARINA" affissa sul silo stesso;

- ✓ scaricare la farina nell'impastatrice a macchina spenta utilizzando l'aspiratore o con il coperchio chiuso (alcuni coperchi hanno un'apposita apertura per introdurvi la manica di scarico farina);
- ✓ non indossare indumenti in materiale sintetico ma soltanto in cotone per evitare cariche elettrostatiche;
- ✓ tenere il più possibile puliti i locali da residui di farina, sia a terra che sulle attrezzature.

1.13.3 Sversamenti accidentali di olio, liquidi o sostanze varie

- Nel caso in cui si verifichi lo sversamento anche di piccole quantità di olio o liquidi vari, l'operatore deve provvedere a rimuoverli immediatamente e attivarsi per ripulire la zona e assicurare che nessuno (persone o mezzi) transiti dallo spargimento inibendo il passaggio fino a pulizia ultimata.

1.14 SANIFICAZIONE DEI REPARTI

- Effettuare le necessarie operazioni di pulizia e sanificazione delle zone di lavorazione una volta terminate le preparazioni. La frequenza e le modalità con cui vengono effettuate le attività di sanificazione devono corrispondere con quanto indicato sul "Manuale di sanificazione" e/o "Prospetto di sanificazione".
- La sanificazione del reparto se/quando è effettuata con prodotti pericolosi per il contatto con la pelle (verificare i pittogrammi riportati sulla etichetta delle confezioni) deve essere eseguita con apposito dosatore automatico e utilizzando i DPI indicati; nel caso eccezionale di diluizione manuale effettuare correttamente la diluizione e utilizzare i DPI indicati.
- La pulizia dei macchinari deve essere effettuata dopo avere interrotto l'alimentazione elettrica, utilizzando il sezionatore a monte o staccando la spina di corrente: staccare l'alimentazione elettrica; lavare le superfici in acciaio inox, quindi risciacquare accuratamente ed asciugare (evitare lavaggio della macchina con getto d'acqua).
- L'utilizzo dell'idropulitrice può essere effettuato solo da personale appositamente addestrato e seguendo le istruzioni ricevute; in ogni caso il getto dell'acqua non va mai rivolto verso le persone o verso apparecchi e/o impianti elettrici anche se staccati dalla corrente.
- Al termine delle operazioni di sanificazione i prodotti utilizzati devono essere riposti negli appositi armadi.
- Osservare tutte le misure precauzionali indicate su etichetta e scheda di sicurezza del prodotto detergente utilizzato per l'esecuzione dei lavaggi delle stoviglie (a mano e con lavastoviglie).
- Obbligatorio indossare gli occhiali ed i guanti in dotazione durante l'utilizzo di detergenti e materiale disincrostante per la pulizia di forni non autopulenti e lavastoviglie e durante la sostituzione delle taniche di detergente e/o sanificante.
- Nelle operazioni di sanificazione attenersi alle disposizioni del piano di autocontrollo, nell'utilizzo dei prodotti seguire le istruzioni impartite e utilizzare i DPI qualora le schede dei prodotti ne indichino la necessità.

1.15 SMALTIMENTO RIFIUTI

- I rifiuti vanno smaltiti secondo le disposizioni impartite dall'Ufficio competente. Si riportano di seguito ulteriori indicazioni per la sicurezza dei lavoratori:
- a) Smaltimento cartoni:
- ✓ i cartoni di risulta dall'attività di allestimento delle merci vengono compattati a mano per ridurre il volume, raccolti in roll, trasportati in zona scarico merci e lasciati nei roll oppure inseriti nei cassoni o nei compattatori all'uopo predisposti;
 - ✓ in nessun caso è ammessa la compattazione dei cartoni all'interno dei roll entrando all'interno degli stessi;
 - ✓ per inserire il cartone nei cassoni va usata se necessario una scala a norma in dotazione del PV;
 - ✓ per inserire il cartone nei compattatori/pressacartoni, aprire le portelle, inserire il cartone se necessario usando la scaletta in dotazione del PV, richiudere le portelle e attivare il compattatore.
- b) Smaltimento plastica:
- ✓ ove si effettua la raccolta differenziata, procedere come per i cartoni.
- c) Smaltimento legno:
- ✓ ove si effettua la raccolta differenziata, il legno di risulta dagli imballaggi delle merci viene raccolto, trasportato in zona scarico merci e lasciato a disposizione dello smaltitore oppure inserito nei contenitori dedicati.
- d) Smaltimento rifiuti solidi urbani:
- ✓ se occorre spostare i cassonetti, l'attività deve essere svolta da un numero di persone tale da mitigare i rischi da Movimentazione Manuale dei Carichi, quando si deve operare su area pubblica o di uso pubblico attenersi al Codice della strada, utilizzando il giubbotto ad alta visibilità, per inserire i rifiuti nei compattatori, procedendo come per i cartoni.
- e) Smaltimento oli esausti:
- ✓ le taniche per la raccolta dell'olio esausto non devono superare il peso di 18 Kg e non vanno movimentate completamente piene; in caso di posizioni disagiate, è necessario operare in coppia;
 - ✓ il punto vendita è dotato di piccole taniche/secchi per la raccolta dell'olio esausto;
 - ✓ le taniche/secchi vengono posizionate su dolly o pianette a fianco delle attrezzature di cottura;
 - ✓ taniche/secchi vanno trasportate con dolly o pianette e versate nel contenitore o lasciate in banchina nello scarico merci per la raccolta;
 - ✓ le taniche devono essere svuotate spesso;
 - ✓ lo smaltimento dell'olio deve avvenire quando l'olio è freddo;
 - ✓ forni, girarrosti e friggitorici generalmente sono dotati di scarico diretto che fa confluire l'olio direttamente nelle taniche. Tale operazione, per friggitorici e girarrosti, deve avvenire a macchina spenta. Dove si utilizzano i girarrosti con vasche non dotate di rubinetto per lo scarico alla tanica di raccolta, le vasche di olio prodotto dovranno essere svuotate solo

quando questo è raffreddato organizzando l'attività in modo da percorrere il minore tragitto possibile. In entrambi i casi, prestare attenzione a non far cadere olio sul pavimento; altrimenti, provvedere all'immediata rimozione. In caso di sversamenti abbondanti, attenersi alle indicazioni riportate al paragrafo 1.11 (gestione degli sversamenti).

f) Smaltimento scarti di origine animale:

- ✓ per la consegna degli scarti di lavorazione se i contenitori sono eccessivamente pesanti vanno spostati da due addetti su pianette o tramite transpallet;
- ✓ normalmente la merce viene caricata da fornitore. In caso contrario occorre seguire le indicazioni del Preposto.

1.16 GESTIONE DEGLI ATTRAVERSAMENTI SU STRADA PUBBLICA

- In caso sia previsto l'attraversamento di strada pubblica per spostarsi all'interno di diversi luoghi di lavoro (es. area vendita e magazzino, situati ai due lati opposti di una strada) oppure, scarico merce su suolo pubblico o conferimento rifiuti, con mezzi di trasporto merci (es. carrelli, transpallet, roll, gabbie, ecc.), oltre alle modalità operative da rispettare all'interno del punto vendita, occorre considerare la possibile presenza di veicoli e pedoni e rispettare i seguenti accorgimenti:
 - ✓ occorre circolare sulle strade pubbliche sul margine della carreggiata opposto al senso di marcia dei veicoli;
 - ✓ per attraversare la carreggiata, servirsi degli attraversamenti pedonali (ove presenti), se assenti i pedoni possono attraversare solo in senso perpendicolare con l'attenzione necessaria ad evitare situazioni di pericolo per sé o per altri;
 - ✓ è vietato ai pedoni attraversare diagonalmente gli incroci è inoltre vietato attraversare le piazze e i larghi, al di fuori degli attraversamenti pedonali;
 - ✓ in caso di attraversamento della carreggiata in zona sprovvista di attraversamenti pedonali si deve dare la precedenza ai conducenti dei veicoli;
 - ✓ se l'ingombro del materiale riduca la visibilità dell'operatore eseguire l'attività sempre in coppia e preferibilmente in fasce orarie diurne;
 - ✓ è vietato ai pedoni effettuare l'attraversamento stradale passando anteriormente agli autobus in sosta alle fermate.

1.17 RAPINA, SABOTAGGI E ATTENTATI

Regole generali da seguire in caso di rapina

Considerato il tipo di attività che viene svolta dal personale dipendente presso i vari punti vendita, uno dei rischi per il personale stesso è quello di rapina.

- Per ridurre il più possibile il rischio per le persone presenti nella struttura in caso di rapina l'azienda ha dato disposizioni sulle norme comportamentali da tenere così riassunte:
 - ✓ mantenere la massima calma;
 - ✓ non opporre resistenza;
 - ✓ consegnare quanto richiesto;

- ✓ assecondare i malviventi in modo da rendere la rapina più breve possibile;
- ✓ evitare movimenti bruschi o troppo lenti, senza fare nulla di più di quanto richiesto;
- ✓ se è necessario spostarsi per fare quanto richiesto, preavvisare il malvivente;
- ✓ dare l'allarme solo quando la rapina è terminata;
- ✓ tenere in deposito alle casse e ai box soci solo quantità di denaro minime indispensabili;
- ✓ fare attenzione, se possibile, ad alcuni particolari che possono essere successivamente utili al riconoscimento ed alla cattura del criminale da parte delle Forze dell'Ordine.

Regole generali da seguire in caso di sabotaggio e minaccia di attentati

Nella maggior parte dei casi non è necessaria l'evacuazione dei luoghi di lavoro. In ogni caso occorre attenersi alle disposizioni impartite dai superiori.

- I comportamenti da adottare in questo caso sono i seguenti:
 - ✓ non abbandonare il proprio posto di lavoro e non affacciarsi alle finestre per curiosare;
 - ✓ spostarsi dalle porzioni del locale prospicienti le porte e le finestre esterne, raggruppandosi in zone più sicure quali, ad esempio, in prossimità della parete delimitata da due finestre o della parete del locale opposta a quella esterna;
 - ✓ mantenere la calma e non condizionare i comportamenti altrui con isterismi e urla;
 - ✓ rincuorare ed assistere i colleghi in evidente stato di maggior agitazione;
 - ✓ attendere le istruzioni che verranno fornite dagli addetti alla gestione della emergenza.

1.18 CHIUSURA SERALE

- Assicurarsi di non lasciare situazioni di pericolo (nylon a terra sulle vie di transito, bancali o merce che precludono la chiusura delle porte tagliafuoco, ecc.).

1.19 GESTIONE DELL'EVACUAZIONE DEL PUNTO VENDITA

- L'eventuale evacuazione è decisa e coordinata dal Responsabile / Coordinatore dell'Emergenza o da chi lo sostituisce che si avvale della squadra di emergenza.
- I nominativi della squadra di emergenza e la planimetria di emergenza sono esposti nella bacheca della sicurezza.
- In caso di evacuazione è richiesta la collaborazione di tutto il personale come indicato nel Piano di Emergenza esposto in bacheca e come da istruzioni impartite ad ogni prova di evacuazione (almeno una volta all'anno).

2 REPARTO MACELLERIA

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto macelleria e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento e trasporto delle merci fresche, stoccaggio nelle celle frigorifere, smistamento, lavorazione in reparto, eventuale cottura, allestimento delle merci in area di vendita nei banchi a libero servizio e vendita assistita (ove presenti).

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza o zoccoli antischiacciamento/antiscivolo	Tutte le attività
Stivali di sicurezza antischiacciamento/antiscivolo	Per le pulizie e al bisogno
Giacca o gilet leggeri	Attività di breve durata nelle celle TN e nei reparti a temperatura "controllata"
Giacche termiche con cappuccio	Attività protratte nelle celle TN e per ricevimento merci in esterna
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono al rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Pettorina a maglia metallica	Attività di disosso e uso falcetto/mannaia
Guanto a maglia metallica con avambraccio	Attività di disosso e uso falcetto/mannaia
Guanti antiabrasione	A richiesta per l'attività di movimentazione colli e il rifornimento dei banchi

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA MACELLERIA	MRS
---	---	------------

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Guanto antitaglio leggero in tecnofibra	Tutte le operazioni in cui si utilizza il coltello (taglio, tolettatura, rifilatura, ecc.) compreso il servizio al banco assistito Pulizia delle attrezzature con lame (affettatrice, segaossi, ecc.) e dei taglienti in genere.
Guanti termoresistenti alte temperature con avambraccio	Immissione e prelevamento dei prodotti nei forni (dove presenti)
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione
Occhiali di protezione	Attività di pulizia e sanificazione con uso della lancia, sostituzione taniche e pulizia forni/girarrosti, utilizzo dell'aria compressa e affilatura coltelli con macchina affilatrice
Mascherina	Attività di sanificazione con uso di prodotti chimici erogati con lance e pulizia girarrosti
Elmetto protettivo	Durante le fasi di aggancio e sgancio delle carrucole alla guidovia (dove presente)



UTILIZZO SEGAOSSI

Il reparto è dotato di “segaossi”, attrezzatura pericolosa in quanto durante l’utilizzo espone l’operatore al rischio di contatto con la lama in movimento; la segaossi è una macchina pericolosa per cui va utilizzata esclusivamente da personale formato, prestando la massima attenzione e seguendo le indicazioni riportate.

- Per l’utilizzo della segaossi attenersi alle disposizioni contenute nel libretto d’uso e manutenzione della macchina e a quanto mostrato nel filmato presente nell’intranet aziendale.
- Utilizzare solo per i tagli previsti: impiego esclusivo per operazioni di taglio ossa con carne.
- Il taglio delle fiorentine può essere fatto col metodo tradizionale (a mano) oppure utilizzando lo spingitore seguendo le indicazioni descritte nel filmato.
- Durante l’utilizzo della segaossi va utilizzato l’apposito spingitore e/o il carrello mobile, dove ciò non sia possibile per l’esecuzione di tagli particolari su pezzi grandi (taglio a metà di ovino), procedere prestando la massima attenzione seguendo le indicazioni descritte nel filmato presente nell’intranet aziendale.
- Utilizzare il dispositivo spingioso con la mano di fronte alla sega, per far scorrere la parte da segare e utilizzare l’altra mano distante dalla lama per tenere il pezzo in asse.
- In ogni caso le mani dell’operatore devono essere mantenute sempre a debita distanza dalla lama per evitare che, durante l’operazione di taglio, le mani rischino di essere trascinate verso la lama.
- Se durante la fase di taglio un pezzo blocca il nastro avere cura di spegnere la macchina prima di rimuovere i residui. Ad ogni modo lasciare accesa la macchina limitatamente al tempo necessario di utilizzo.
- Nelle segaossi di piccole dimensioni, effettuare solo tagli anatomici di piccole dimensioni, che siano proporzionati alla macchina stessa.
- Interventi di riparazione e/o manutenzione sono consentiti solo ed esclusivamente a manutentori qualificati e autorizzati.
- È vietato pulire la macchina con l’ausilio dell’idropulitrice se non precedentemente staccata dalla corrente.
- Prima di usare la macchina accertarsi che qualunque condizione potenzialmente pericolosa per la sicurezza sia stata eliminata.
- Prima di procedere all’uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento, funzionamento e dell’integrità di protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Regolare protezioni e dispositivi di sicurezza della macchina preventivamente all’azionamento della stessa in funzione del tipo di taglio.
- Accertarsi del rispetto delle condizioni ambientali e di illuminamento assolutamente necessarie per l’utilizzo della macchina.
- Non appoggiare oggetti estranei sul piano di lavoro della segaossi; liberare il piano di lavoro da oggetti e residui di lavorazione prima dell’azionamento della macchina.
- Verificare sempre l’integrità ed il tensionamento della lama.
- Verificare che la macchina sia posizionata in zona lontana da altre interferenze, passaggio di personale, ecc..
- Assicurarci che il pavimento sia pulito.

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA MACELLERIA	MRS
---	---	------------

- Non indossare anelli, orologi, gioielli, vestiario pendente e slacciato che possa imprigionarsi nelle parti in movimento.
- Terminato l'uso, spegnere immediatamente il motore con gli appositi pulsanti e lasciare la macchina in posizione di sicurezza con lo spingitore a copertura della lama.

Pulizia:

- Ogni intervento di pulizia deve essere eseguito solamente a macchina ferma, spenta e scollegata dalla rete elettrica.
- Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica mediante l'interruttore a monte di cui la stessa è provvista; non limitarsi al solo spegnimento.
- Qualora per la rimozione dei residui venisse utilizzata aria compressa, occorre limitare la pressione.
- Non inserire corpo, arti e dita in aperture articolate, potenzialmente trancianti e/o taglienti.

Cambio lama:

La lama affilata rappresenta una condizione di sicurezza nell'uso della segaossa, infatti meno la lama è tagliente e più forza l'operatore dovrà applicare sullo spingi pezzo. Questo fa aumentare fortemente l'emissione di rumore durante il taglio dell'osso oltre ad aumentare i rischi di scivolamento della mani dal supporto. Per queste ragioni la lama deve essere sostituita ciclicamente.

La sostituzione della lama deve avvenire in condizioni di sicurezza, pertanto:

- ✓ prima di eseguire qualsiasi operazione di sostituzione è necessario scollegare la spina dell'alimentazione elettrica della rete e indossare un paio di guanti idonei;
- ✓ riporre la lama negli armadietti di reparto appositamente protette dal contatto accidentale (dentro scatole o adeguatamente avvolte in carta o cellophane o con i denti rivolti verso la parte interna degli armadi);
- ✓ è vietato lasciare la lama presso tavoli o appese in laboratorio a ganci o ad altro.


SPALLETTIZZAZIONE

CARNI BOVINE CONSEGNATE IN CASSE CON APERTURA LATERALE

Le carni bovine che giungono a punto vendita in tagli sottovuoto sono collocate in casse aperte lateralmente poste su un carrello con ruote in due file. L'altezza complessiva, di norma, non supera i 170 cm circa da terra alla presa. In alcuni casi possono esserci tagli di dimensione tali da non potere essere sfilati dall'apertura laterale (sottospalla o lombata); il peso non supera i 15 Kg per singolo pezzo.

Per la gestione di questa tipologia di casse attenersi a quanto di seguito disposto:

- ✓ evitare la movimentazione delle casse intere alleggerendole il più possibile estraendo sempre i singoli pezzi dall'apertura laterale;

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA MACELLERIA	MRS
---	---	------------

- ✓ per estrarre il sottospalla e la lombata svuotare le casse che si trovano sopra, togliere i vuoti e prelevare il pezzo;
- ✓ quando dalle casse è stato prelevato un certo quantitativo di pezzi (circa la metà) può risultare più funzionale svuotarle tutte prelevando i singoli pezzi per collocarli sugli appositi carrelli o ricompattarli nelle casse stesse;
- ✓ quando sopra la settima fila si trova una cassa priva dell'apertura laterale (ad esempio di suino) oppure contenente la lombata di vitellone, scolare utilizzando la scaletta a tre gradini, prestando molta attenzione ed operando in due;
- ✓ se eccezionalmente giungessero a punto vendita carrelli anomali con più di otto casse in altezza occorrerebbe operare come al punto precedente ovvero scolare la pila utilizzando la scaletta a tre gradini, prestando molta attenzione ed operando in due;
- ✓ se vi fossero casse non filmate sopra l'ottava, presumibilmente collocate in quella posizione dall'autotrasportatore, chiedere al camionista di toglierle;
- ✓ segnalare comunque sempre le anomalie al preposto;
- ✓ in caso di utilizzo della guidovia le carni in osso vengono appese alla guidovia e trasportate fino al reparto.

ALLESTIMENTO E SVUOTAMENTO DEL BANCO ASSISTITO

- Nella composizione del display del banco assistito e nelle operazioni di svuotamento e pulizia dello stesso, disporre nella parte vicino all'operatore le referenze più pesanti e a più alta rotazione ed utilizzare la parte più lontana per i prodotti a più bassa rotazione e/o in esposizione per ridurre il numero e l'intensità delle flessioni-estensioni del rachide.
- Nelle operazioni di allestimento e pulizia dei banchi per la vendita assistita, che si effettuano a negozio chiuso, effettuare il lavoro da ambedue i lati (lato operatore e lato cliente aprendo il cristallo di protezione) onde evitare di sbracciarsi eccessivamente (flessione estensione).
- Nell'allestimento con i vassoi più pesanti, quando la tipologia del prodotto lo consente, procedere con il posizionamento dei vassoi vuoti e successivamente aggiungere le referenze, evitando la movimentazione dei vassoi pieni. Ove ciò non risultasse possibile, i vassoi pesanti o ingombranti andranno posizionati con l'aiuto di un secondo operatore.

MANIPOLAZIONE E LAVORAZIONE

- Nell'utilizzo delle macchine/attrezzature di reparto attenersi a quanto appreso in fase di formazione e addestramento e a quanto previsto dai libretti d'uso e manutenzione delle stesse.
- Durante l'utilizzo dei tritacarne usare esclusivamente l'apposito pestello per spingere la carne.

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PESCHERIA	MRS
---	--	------------

3 REPARTO PESCHERIA

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto pescheria e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Alcune attività di seguito riportate non sono presenti in tutti i punti vendita.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento e trasporto delle merci fresche e surgelate, stoccaggio nelle celle frigorifere, smistamento, lavorazione, eventuale cottura, allestimento dei banchi in area di vendita nei banchi a libero servizio e vendita assistita (ove presenti).

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza antischiacciamento/antiscivolamento	Tutte le attività
Stivali di sicurezza antischiacciamento/antiscivolamento	Per le pulizie e al bisogno
Giacca o gilet leggeri	Attività di breve durata nelle celle TN
Giacche termiche con cappuccio	Attività protratte nelle celle TN e per l'ingresso nelle celle surgelati (BT) e per ricevimento merci in esterna
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono la rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Guanto a maglia metallica con avambraccio	Attività taglio e pulizia del pesce di grosse dimensioni (es. spada)

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PESCHERIA	MRS
---	--	------------

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Pettorina a maglia metallica	Attività di taglio e pulizia del pesce di grosse dimensioni (es. spada)
Guanto antitaglio leggero in tecnofibra	Sfilettatura di tutti i tipi di pesce Pulizia del pesce (toelettatura, tranciatura) Pulizia delle lame e dei taglienti in genere
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione Utilizzo dell'idropulitrice
Guanto termoresistente alle basse temperature	Attività nelle celle surgelati e a richiesta per il caricamento o ripristino del ghiaccio
Guanto per manipolazione del pesce	Attività di manipolazione pesce
Guanti antiabrasione	A richiesta per le attività di movimentazione colli e il rifornimento dei banchi
Occhiali di protezione	Attività di pulizia e sanificazione con uso della lancia, sostituzione taniche, utilizzo di aria compressa.
Mascherina	Attività di sanificazione con uso di prodotti chimici erogati con lance

- Per la pulizia del banco refrigerato spegnere il banco in tempo utile per lo scioglimento del ghiaccio aiutandosi con acqua corrente.

ALLESTIMENTO DEL BANCO ASSISTITO

- Caricamento o ripristino del ghiaccio nel banco per la vendita assistita:
 - ✓ con macchina del ghiaccio con carrelli a ruote sottostanti: il riempimento dei carrelli avviene per caduta automatica, l'operatore deve smuovere il ghiaccio con la pala per agevolarne la discesa, portare il carrello a fianco del banco, svuotare manualmente mediante pala (paletta per il ripristino del ghiaccio) per riempire il banco della vendita assistita;

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PESCHERIA	MRS
---	--	------------

- ✓ con bocchettone del ghiaccio in cella: sotto il bocchettone viene posta una vasca carrellata che si riempie per caduta. La vasca viene successivamente spinta dall'operatore a fianco del banco della vendita assistita e viene svuotata manualmente mediante apposita pala (paletta per il ripristino del ghiaccio) pala in plastica e/o i secchielli in dotazione per riempire il banco;
- ✓ il tutto viene omogeneamente distribuito mediante spatola;
- ✓ lo smistamento del ghiaccio per il banco di vendita deve essere svolto con attenzione in riferimento alla movimentazione dei carichi, in particolare le vasche capienti devono essere spinte e non tirate;
- ✓ nella movimentazione del pesce spada fare attenzione alla spada per evitare di ferirsi in caso di scivolamento o caduta accidentale;
- ✓ nelle operazioni di allestimento, svuotamento e pulizia dei banchi, che si effettuano a negozio chiuso, effettuare il lavoro da ambedue i lati (lato operatore e lato cliente) onde evitare di sbracciarsi eccessivamente (flesso estensione).

LAVORAZIONI DI REPARTO

- Nell'utilizzo delle macchine/attrezzature di reparto attenersi a quanto appreso in fase di formazione e addestramento e a quanto previsto dai libretti d'uso e manutenzione delle stesse.
- La sostituzione delle lame nell'asportatrice di membrane (comunemente detta "pelasogliole") deve essere eseguita dal manutentore.

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PANE E PASTICCERIA	MRS
---	---	------------

4 REPARTO PANE E PASTICCERIA

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto panetteria/pasticceria e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento, stoccaggio e trasporto delle merci fresche e surgelate nel reparto, nelle celle/armadi frigoriferi, e di stoccaggio delle farine nei silos. Si svolgono inoltre nel reparto attività di smistamento, lavorazione, produzione, cottura e allestimento dei banchi in area di vendita assistiti e a libero servizio.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza o zoccoli antischiacciamento/antiscivolo	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	Attività di breve durata nelle celle TN
Giacche termiche con cappuccio	Attività protratte nelle celle TN e per l'ingresso nelle celle surgelati (BT)
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono al rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Guanti termoresistenti alte temperature con avambraccio	Immissione e prelievo dei prodotti nei forni
Guanto antitaglio leggero in tecnofibra	Tutte le operazioni in cui si utilizza il coltello compreso il servizio al banco assistito. Pulizia dei taglienti in genere
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA PANE E PASTICCERIA	MRS
---	---	------------

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Guanto termoresistente alle basse temperature	Attività nelle celle surgelati (BT)
Guanti antiabrasione	Attività di movimentazione colli e il rifornimento dei banchi e degli scaffali
Occhiali di protezione	Attività di sostituzione taniche e pulizia forni e cappe.

MANIPOLAZIONE E LAVORAZIONE

- Prima di pulire impastatrici e macchinari in genere, staccare la linea elettrica dal quadro.
- Prestare particolare attenzione alla presenza di farina e briciole sul pavimento e rimuoverle quanto prima per evitare scivolamenti. Per la pulizia del reparto utilizzare quanto più possibile l'aspiratore. E' vietato utilizzare l'aria compressa nel laboratorio e negli eventuali vani che contengono i silos della farina.
- Alcuni tipi di farina e di altre materie prime vengono consegnati in sacchi da 20/25 Kg o cartoni posizionati su pallet o su roll mentre la maggior parte di farina viene scaricata sfusa direttamente nei silos esterni. Per la movimentazione dei sacchi di peso uguale o superiore ai 20 kg è necessaria la presenza di due operatori.
- Le polveri di farina possono produrre atmosfere esplosive. Una semplice scintilla può causare un'esplosione. Occorre pertanto evitare che si formino nubi di polvere e soprattutto sorgenti di innesco. A tale scopo:
 - ✓ scaricare la farina nell'impastatrice a macchina spenta utilizzando l'aspiratore o, ove presente, con il coperchio chiuso (alcuni coperchi in plexiglas delle impastatrici presentano un foro appositamente studiato per immettere la farina a coperchio chiuso; in tal caso utilizzarli correttamente). Durante lo scarico della farina nell'impastatrice assicurarsi che gli aspiratori con braccio mobile posizionati al di sopra siano in modalità di aspirazione. Durante l'espulsione dell'impasto non sostare sotto il raggio d'azione dell'impastatrice ribaltante;
 - ✓ non indossare indumenti in materiale sintetico ma soltanto in cotone per evitare cariche elettrostatiche;
 - ✓ tenere il più possibile puliti i locali da residui di farina, sia a terra che sulle attrezzature;
 - ✓ durante il carico delle farine nel silo possono originarsi scariche a scintilla sull'autocarro e sulla relativa tubazione flessibile, pertanto il camionista deve essere autorizzato a scaricare dal preposto di reparto soltanto dopo che la tubazione flessibile (in materiale dissipativo) e l'autocarro siano stati collegati a terra con pinza su cavo flessibile o altro analogo dispositivo;
 - ✓ controllare l'assenza di guasti o rotture nella flangia di carico o nella tubazione flessibile che possano determinare perdite e formazione di nubi di polvere e arrestare immediatamente le operazioni in caso di formazione di nubi di polvere;
 - ✓ ripulire la zona da eventuali residui di farina;

- ✓ non stoccare i sacchi di farina in prossimità di prese di corrente, quadri elettrici o apparecchiature elettriche in genere.
- Per la tiratura/formatura nelle macchine con teli (sfogliatrice, raffinatrice, gruppo Bravo, ecc.) non toccare i teli in movimento per evitare rischi di schiacciamento/taglio da trascinamento.
- Per l'impastatura dei prodotti di pasticceria sollevare i sacchi delle farine desiderate (oltre i 18 kg) in due persone. Utilizzare l'impastatrice con coperchio abbassato. Nell'uso della planetaria non introdurre le mani nella feritoia della protezione. Eseguire il cambio delle fruste/ganci/foglie a carrello abbassato e macchine spente. Assicurarsi che le macchine (impastatrice, planetarie) siano posizionate sulla velocità minima prima dell'avviamento.
- Per la gelatinatura/glassatura utilizzare la gelatinatrice con particolare attenzione alla corretta tenuta dell'erogatore a spruzzo. Dirigere il getto sempre verso il basso e lontano dalla pelle (rischio di ustione su occhi, viso, mani).
- Per l'incisione del pane utilizzare un coltello affilato a lama corta (es. "spelucchino") con le dovute precauzioni, da conservare dopo l'uso in apposito contenitore dedicato.
- Quando si spennellano prodotti con olio, prestare attenzione che non finisca sul pavimento per evitare scivolamenti.
- Per la cottura delle piadine utilizzare gli appositi utensili.
- Pulire frequentemente il pavimento del reparto usando gli aspirapolvere in dotazione e facendo in modo che la farina non rimanga per l'intero turno di lavoro e venga raccolta.

ALLESTIMENTO DEL BANCO ASSISTITO e TAKE AWAY

- Nella composizione del display del banco assistito disporre nella parte vicino all'operatore le referenze più pesanti e a più alta rotazione ed utilizzare la parte più lontana per i prodotti a più bassa rotazione e/o in esposizione per ridurre il numero e l'intensità delle flessi-estensioni del rachide.
- Nelle operazioni di allestimento e pulizia dei banchi per la vendita assistita effettuare il lavoro da ambedue i lati (lato operatore e lato cliente aprendo il cristallo di protezione) onde evitare di sbracciarsi eccessivamente (flesso estensione).
- Nell'allestimento procedere con il posizionamento dei vassoi vuoti e successivamente dei singoli pezzi evitando la movimentazione dei vassoi pieni, soprattutto di quelli più pesanti.
- Nell'allestimento del banco take away attenersi alle disposizioni in materia di movimentazione manuale dei carichi (formazione e addestramento).

5 REPARTO GASTRONOMIA – CUCINA – MOZZARELLA – PASTA FRESCA

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto gastronomia-cucina-mozzarella-pasta fresca e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

- Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento e trasporto delle merci fresche e surgelate nel reparto, stoccaggio nelle celle frigorifere, smistamento, lavorazione in reparto, eventuale cottura, allestimento dei banchi in area di vendita nei banchi a libero servizio e vendita assistita.
- Il reparto produce, quale residuo dell'attività svolta in presenza di girarrosto e friggitrice, oli esausti di origine animale conservati in appositi contenitori all'interno del punto vendita e consegnati allo smaltitore a terra nello scarico merci.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza o zoccoli antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Stivali di sicurezza (mozzarelle) (antiscivolo/antiscivolo)	Per le pulizie e al bisogno
Giacca o gilet leggeri	Attività di breve durata nelle celle TN.
Giacche termiche con cappuccio	Attività protratte nelle celle TN, per ingresso nelle celle surgelate (BT) e per ricevimento merci in esterna
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono al rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Pettorina a maglia metallica	Attività di disosso prosciutti crudi

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Guanti termoresistenti alte temperature con avambraccio	Immissione e prelevamento dei prodotti nei forni Manipolazione di contenitori caldi (pentole, casseruole, ...)
Guanto a maglia metallica con avambraccio	Attività di disosso prosciutti crudi
Guanto antitaglio leggero in tecnofibra	Tutte le operazioni in cui si utilizza il coltello (taglio, tolettatura, rifilatura, ecc.) compreso il servizio al banco assistito Pulizia delle attrezzature con lame (affettatrice, segaossi, ecc.) e dei taglienti in genere.
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione
Guanto termoresistente alle basse temperature	Manipolazione dei surgelati
Guanti antiabrasione	Attività di movimentazione colli e il rifornimento dei banchi
Occhiali di protezione	Attività di -sostituzione taniche e pulizia forni/girarrosti, utilizzo di aria compressa
Mascherina	Attività di sanificazione dei girarrosti

- Per forniture straordinarie promozionali di mortadelle giganti e forme intere di formaggio operare come segue:

Mortadelle giganti:

- ✓ inforcare il pallet con il carrello l'elevatore, posizionarsi all'altezza del tavolo adibito alla vendita e in più persone far scivolare/rotolare la mortadella sullo stesso. Se l'attività si rende necessaria a negozio aperto confinare l'area di lavoro rendendola inaccessibile.

Forme intere di formaggio tipo parmigiano, grana, ecc. (attività occasionale):

- ✓ prima della movimentazione asciugare con panno carta;
- ✓ predisporre un panno carta su dolly;
- ✓ movimentare le forme in due persone caricandole su dolly;
- ✓ possono essere caricate tre forme separate da panno carta su un unico dolly;
- ✓ trasportarle in cella o comunque in area di stoccaggi;
- ✓ all'occorrenza trasferire il dolly alla base del tagliaforma;
- ✓ sollevarne una per volta in due addetti collocandola sul tagliaforma per la porzionatura.

UTILIZZO SEGAOSSI

Qualora il reparto, per il taglio del gambetto del prosciutto crudo, fosse dotato di “segaossi”, questa dovrà essere utilizzata esclusivamente da personale adeguatamente formato in quanto si tratta di una attrezzatura pericolosa che espone l’operatore al rischio di contatto con la lama in movimento. Pertanto si dovrà prestare la massima attenzione seguendo le indicazioni riportate:

- Per l’utilizzo della segaossi attenersi alle disposizioni contenute nel libretto d’uso e manutenzione della macchina e a quanto mostrato nel filmato presente nell’intranet aziendale.
- Utilizzare solo per i tagli previsti: impiego esclusivo per operazioni di taglio ossa con carne.
- Durante l’utilizzo della segaossi va utilizzato l’apposito spingitore e/o il carrello mobile.
- Utilizzare il dispositivo spingioso con la mano di fronte alla sega, per far scorrere la parte da segare e utilizzare l’altra mano distante dalla lama per tenere il pezzo in asse.
- In ogni caso le mani dell’operatore devono essere mantenute sempre a debita distanza dalla lama per evitare che, durante l’operazione di taglio, le mani rischino di essere trascinate verso la lama.
- Se durante la fase di taglio un pezzo blocca il nastro avere cura di spegnere la macchina prima di rimuovere i residui. Ad ogni modo lasciare accesa la macchina limitatamente al tempo necessario di utilizzo.
- Interventi di riparazione e/o manutenzione sono consentiti solo ed esclusivamente a manutentori qualificati e autorizzati.
- È vietato pulire la macchina con l’ausilio dell’idropulitrice se non precedentemente staccata dalla corrente.
- Prima di usare la macchina accertarsi che qualunque condizione potenzialmente pericolosa per la sicurezza sia stata eliminata.
- Prima di procedere all’uso della macchina accertarsi del corretto posizionamento, funzionamento e dell’integrità di protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Regolare protezioni e dispositivi di sicurezza della macchina preventivamente all’azionamento della stessa in funzione del tipo di taglio.
- Accertarsi del rispetto delle condizioni ambientali e di illuminamento assolutamente necessarie per l’utilizzo della macchina.
- Non appoggiare oggetti estranei sul piano di lavoro della segaossi; liberare il piano di lavoro da oggetti e residui di lavorazione prima dell’azionamento della macchina.
- Verificare sempre l’integrità ed il tensionamento della lama.
- Verificare che la macchina sia posizionata in zona lontana da altre interferenze, passaggio di personale, ecc..
- Assicurarci che il pavimento sia pulito.
- Non indossare anelli, orologi, gioielli, vestiario pendente e slacciato che possa imprigionarsi nelle parti in movimento.
- Terminato l’uso, spegnere immediatamente il motore con gli appositi pulsanti e lasciare la macchina in posizione di sicurezza con lo spingitore a copertura della lama.

Pulizia:

- Ogni intervento di pulizia deve essere eseguito solamente a macchina ferma, spenta e scollegata dalla rete elettrica.
- Scollegare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica mediante l'interruttore a monte di cui la stessa è provvista; non limitarsi al solo spegnimento.
- Qualora per la rimozione dei residui venisse utilizzata aria compressa, occorre limitare la pressione.
- Non inserire corpo, arti e dita in aperture articolate, potenzialmente trancianti e/o taglienti.

Cambio lama:

La lama affilata rappresenta una condizione di sicurezza nell'uso della segaossa, infatti meno la lama è tagliente e più forza l'operatore dovrà applicare sullo spingi pezzo. Questo fa aumentare fortemente l'emissione di rumore durante il taglio dell'osso oltre ad aumentare i rischi di scivolamento della mani dal supporto. Per queste ragioni la lama deve essere sostituita ciclicamente.

La sostituzione della lama deve avvenire in condizioni di sicurezza, pertanto:

- ✓ prima di eseguire qualsiasi operazione di sostituzione è necessario scollegare la spina dell'alimentazione elettrica della rete e indossare un paio di guanti idonei;
- ✓ riporre la lama negli armadietti di reparto appositamente protette dal contatto accidentale (dentro scatole o adeguatamente avvolte in carta o cellophane o con i denti rivolti verso la parte interna degli armadi);
- ✓ è vietato lasciare la lama presso tavoli o appese in laboratorio a ganci o ad altro.

CUCINA

- I rischi sono fondamentalmente legati allo svolgimento delle seguenti attività:
 - ✓ le attività che implicano la manipolazione di contenitori caldi (pentole, casseruole, ...) devono essere effettuate prestando particolare attenzione a non ribaltare i contenitori stessi;
 - ✓ utilizzando la pastorizzatrice cuocicrema non sollevare il coperchio e non introdurre le mani in fase di riscaldamento e movimento del braccio meccanico. Non aprire lo stantuffo inferiore fino a completamento del programma e raggiungimento della temperatura di abbattimento (rischio di ustione).

PRODUZIONE MOZZARELLE

I rischi sono fondamentalmente legati al microclima caldo-umido ed alla presenza di pavimentazioni scivolose (rischio scivolamento). I fermenti utilizzati per la caseificazione comprendono una flora microbica altamente selezionata che non rappresenta un rischio infettivo per l'uomo.

- Non inalare direttamente fumi della mozzarella affumicata, rispettare i dosaggi da scheda tecnica.

PRODUZIONE PASTA FRESCA

- Utilizzo di impastatrici, macchine per gnocchi e passatelli, sfogliatrice, ecc.:
 - ✓ non tentare di introdurre una mano o un utensile all'interno della macchina;
 - ✓ verificare il corretto funzionamento di coperchi o sportelli, la cui apertura deve provocare l'arresto della macchina;
 - ✓ le macchine devono essere utilizzate unicamente da addetti specificamente formati; per ogni macchina/attrezzatura deve essere disponibile il manuale di uso e manutenzione;
 - ✓ nella fase di inserimento di ingredienti in polvere (es. farina) nelle impastatrici e nelle sfogliatrici evitare di provocare l'eccessiva produzione di polvere in sospensione, ad esempio versando la farina in modo graduale ed in modo il più possibile vicino al fondo del contenitore.

MANIPOLAZIONE E LAVORAZIONE

- Durante i cicli di lavaggio della lavastoviglie non aprire il portello di caricamento.
- Le attività che implicano la manipolazione di contenitori caldi (pentole, casseruole, ...) devono essere effettuate prestando particolare attenzione a non ribaltare i contenitori stessi.
- Utilizzando **la pastorizzatrice cuocicrema** non introdurre le mani (rischio di ustione) fino a completamento del programma e raggiungimento della temperatura di abbattimento. Qualora presente la finestrella degli ingredienti non introdurre mani e utensili vari con la macchina in moto (rischio schiacciamento/cesoiamento). Non aprire lo stantuffo/rubinetto inferiore fino a completamento del programma e raggiungimento della temperatura di abbattimento; per rimozione residui e pulizia dal condotto di fuoriuscita del prodotto non introdurre mani e utensili vari se non a macchina spenta e scollegata dalla corrente elettrica.
- All'accensione della friggitrice, verificare il livello dell'olio e togliere i residui (come alternativa, sostituire spesso l'olio). Attenersi alle indicazioni specifiche riportate nei Manuali di Reparto della Sicurezza Alimentare.
- Durante la friggitura l'apposita cappa di aspirazione deve sempre essere accesa; utilizzare gli appositi utensili per evitare il contatto delle mani con l'olio bollente. Prestare sempre molta attenzione agli schizzi, soprattutto in presenza di prodotto bagnato e/o ancora congelato.
- Durante l'operazione di rifilatura, prestare attenzione alla caduta di eventuali scarti sul pavimento che potrebbero costituire un serio rischio di scivolamento. In tal caso, provvedere all'immediata rimozione degli scarti e se ciò non fosse possibile interdire l'accesso all'area interessata.
- Qualora presenti gancere (giostre) per prosciutti crudi, prestare attenzione, nell'appendere o staccare i pezzi, a mantenere equilibrato il peso su ognuno dei due lati dell'appenderia.
- Nel disosso dei prosciutti crudi prestare la massima attenzione a rendere ben saldo il prosciutto con l'apposita morsa ed utilizzare i coltelli adatti allo scopo come da addestramento ricevuto.

ALLESTIMENTO DEL BANCO ASSISTITO (FREDDO E CALDO)

- Nella composizione del display disporre nella parte vicino all'operatore le referenze più pesanti e a più alta rotazione ed utilizzare la parte più lontana per i prodotti a più bassa rotazione e/o in esposizione per ridurre il numero e l'intensità delle flessioni-estensioni del rachide.
- Nell'eventualità che anche i salumi e i formaggi siano gestiti all'interno del banco, si raccomanda, oltre a quanto sopra riportato e per le stesse ragioni, di posizionare i salumi e i formaggi iniziati sopra a quelli interi di scorta.
- Nelle operazioni di allestimento e pulizia effettuare il lavoro da ambedue i lati (lato operatore e lato cliente aprendo il cristallo di protezione) onde evitare di sbracciarsi eccessivamente (flessione estensione).
- Nell'allestimento con i vassoi più pesanti, quando la tipologia del prodotto lo consente, procedere con il posizionamento dei vassoi vuoti e successivamente aggiungere le referenze, evitando la movimentazione dei vassoi pieni. Ove ciò non risultasse possibile, i vassoi pesanti o ingombranti andranno posizionati con l'aiuto di un secondo operatore.
- Laddove siano disponibili posaterie a manico lungo, utilizzarle per raggiungere le parti più distanti del banco.
- L'allestimento del murale gastronomia deve avvenire tenendo conto di posizionare i pezzi più pesanti sui ripiani ad altezza del busto e i pezzi più leggeri nei ripiani più alti.

ALLESTIMENTO CELLE

- All'interno delle celle di stoccaggio collocare i pezzi più pesanti (es. prosciutti e mortadelle) nel ripiano intermedio degli scaffali per movimentarli ad altezza ottimale (tra il bacino e le spalle).

6 REPARTO BAR/PUNTO RISTORO

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità dell'area bar/punto ristoro e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro.

- Nell'area in questione si svolgono le attività di servizio alla clientela, preparazione, cottura e riscaldamento cibi, allestimento banchi, gestione e chiusura casse, pulizia e sanificazione.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza o zoccoli antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	Attività di breve durata nelle celle TN
Giacche termiche con cappuccio	Attività protratte nelle celle TN e per l'accesso alle celle surgelati (BT)
Guanto antitaglio leggero in tecnofibra	Tutte le operazioni in cui si utilizza il coltello (taglio, tolettatura, rifilatura, porzionamento, ecc.) compreso il servizio al banco. Pulizia delle attrezzature con lame (affettatrice, ecc.) e dei taglienti in genere.
Guanti termoresistenti alte temperature con avambraccio	Immissione e prelievo dei prodotti nei forni
Guanto termoresistente alle basse temperature	Attività nelle celle surgelati
Guanti antiabrasione	A richiesta per l'attività di movimentazione colli e il rifornimento dei banchi
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione

	MANUALI DI REPARTO PER LA SICUREZZA BAR/PUNTO RISTORO	MRS
---	--	------------

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Occhiali di protezione	Attività di pulizia e sanificazione e sostituzione taniche

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'utilizzo della lavastoviglie, della macchina del caffè e dei forni non utilizzare in maniera impropria, dirigendoli su se stessi e/o su altro personale, getti di vapore per evitare il rischio di ustioni.
- Prestare molta attenzione nella movimentazione di contenitori contenenti liquidi caldi, con particolare riferimento alla presenza di personale nelle zone interessate e seguendo i percorsi delle piattaforme/rampe antiscivolo.
- Utilizzare contenitori idonei e non eccessivamente carichi per la movimentazione di prodotti caldi.
- Per prevenire il rischio di taglio osservare in maniera rigorosa le seguenti indicazioni:
 - ✓ non lasciare attrezzature sparse sui banchi di lavoro;
 - ✓ riporre i coltelli in appositi contenitori;
 - ✓ non lanciare e/o lasciare cadere bicchieri, tazze, tazzine, utensili e stoviglie in genere;
 - ✓ per procedere all'attività di lavaggio riporre le stoviglie nelle apposite vasche senza provocarne danneggiamenti;
 - ✓ sostituire tutte le stoviglie danneggiate;
 - ✓ raccogliere eventuali cocci taglienti e presenti per danneggiamenti di stoviglie in appositi contenitori e non nei comuni sacchi di immondizia da movimentare;
 - ✓ indossare guanti antitaglio per il recupero manuale di stoviglie danneggiate o cocci.
- Pulizia stoviglie:
 - ✓ osservare tutte le misure precauzionali indicate su etichetta e scheda di sicurezza del prodotto detergente utilizzato per l'esecuzione dei lavaggi delle stoviglie (a mano e con lavastoviglie).

7 REPARTO ORTOFRUTTA

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto ortofrutta e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento e trasporto delle merci, stoccaggio in reparto e in cella frigo, smistamento, lavorazione in reparto, allestimento in area vendita, nei banchi a libero servizio e assistiti e nelle scaffalature.

La maggior parte dei prodotti viene consegnata in cassette in PVC richiudibili (CPR).

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	Attività nelle celle TN
Guanto antitaglio leggero in tecnofibra	Tutte le operazioni in cui si utilizza il coltello e per la pulizia delle lame e dei taglienti in genere
Giacche termiche con cappuccio	Attività di ricevimento merci in esterna
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono il rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Guanti antiabrasione	Attività di movimentazione colli e il rifornimento dei banchi e degli scaffali
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione
Occhiali di protezione	Attività di pulizia e sanificazione e sostituzione taniche

- Per la pulizia degli scarti della verdura utilizzare solamente coltelli in dotazione.

MOVIMENTAZIONE CASSE ORTOFRUTTA

- Nell'impilare le cassette di frutta e verdura prestare la massima attenzione all'altezza delle pile. Le pile di cassette, soprattutto quelle più pesanti, non devono superare l'altezza delle spalle degli operatori di reparto al fine di evitare il sovraccarico di braccia e spalle.



- Per lo stoccaggio delle casse in cella frigo e/o in reparto utilizzare i transpallet elettrici e manuali e le apposite "biciclette".

Uso della "bicicletta" (ove presente) per il trasporto delle casse



- Le operazioni di scarico con le "biciclette" devono essere eseguite correttamente:
 - ✓ la lama deve essere inserita completamente fino all'appoggio del montante;
 - ✓ la pila di casse trasportata non deve superare l'altezza del montante della bicicletta;
 - ✓ l'operatore deve tirare a sé le casse affinché restino in appoggio al montante;
 - ✓ durante l'operazione di scarico l'operatore, tenendo una mano sulla colonna delle casse e l'altra su una impugnatura della bicicletta, dovrà tirare a sé l'attrezzatura, così caricata, in modo continuo e determinato;
 - ✓ nel punto di scarico la bicicletta va sfilata dalla colonna delle casse;
 - ✓ se si spostano poche casse che costituiscano circa 1/3 del carico la ruota posteriore della bicicletta tende a sollevarsi per cui l'operatore dovrà contrastare manualmente lo sbilanciamento del carico.

SPALLETTIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DEGLI SCAFFALI

- Per le cassette che devono essere riconsegnate chiuse, occorre utilizzare per la chiusura sempre ed esclusivamente gli ausili in dotazione (ove presenti) e negli altri casi tenere la cassa verticalmente abbattendo le due sponde corte su un punto di appoggio ad altezza adatta per ogni addetto. Eseguire tale attività ripartendola fra tutti i componenti del reparto e in diversi momenti del turno di lavoro. È vietato richiudere le cassette colpendole a mani nude o con i piedi.
- Per l'allestimento della terza cassa con referenze pesanti nell'esposizione per il libero servizio spostare gli espositori ove possibile in modo da ridurre la flessione estensione del rachide o inserire la cassa vuota e riempirla successivamente a mano facendo attenzione a mantenere le informazioni relative IGP, DOP e tracciabilità.

MOVIMENTAZIONE COCOMERI

- I bins, posti direttamente in area di vendita, devono essere trasportati con il transpallet elettrico.
- Quando rimane uno scarso numero di cocomeri sul fondo è necessario procedere al suo svuotamento posizionando i cocomeri rimasti su un bins pieno da esporre in sostituzione a quello vuoto o su un tavolo di lavoro per la porzionatura.



Procedere nel seguente modo:

PORZIONATURA

- I cocomeri da porzionare devono essere prelevati dal bins pieno o prelevati da bins semivuoti come di seguito riportato.
- Posizionare il bins il più vicino possibile al piano di lavoro.

TRASFERIMENTO

Se l'operazione è eseguita da due persone:

Operatore 1

- Entra all'interno del bins, si piega sulle ginocchia, afferra il cocomero e lo passa al secondo addetto.

Operatore 2

- Preleva il cocomero dalle mani del collega e lo ripone nel bins già pieno, su un carrellino, su un roll con ripiano intermedio o su un piano di lavoro posizionato in prossimità della zona di trasferimento.

Questa attività deve essere preferibilmente svolta in area di riserva.

Nel caso in cui il trasferimento debba essere eseguito da un solo addetto:

Operatore 1

- Prima di iniziare il trasferimento, predisporre un piano di lavoro o un carrello su cui appoggiare i cocomeri prelevati; successivamente entra all'interno del bins, si piega sulle ginocchia, afferra il cocomero e lo posiziona sul piano di appoggio.

Attenzione:

- Posizionare i carrelli / bins / piani di lavoro in modo tale che il punto di prelievo e il punto di appoggio siano il più possibile "in asse" in modo da non rendere necessaria la torsione del busto.
- Durante la movimentazione occorre comunque muoversi sulle gambe e non torcere il busto.
- L'operatore deve porsi preferibilmente sul lato del bins più vicino al cocomero da prelevare.
- Durante la movimentazione in due persone i due operatori devono lavorare il più possibile vicini.

8 REPARTO LIBERO SERVIZIO - SURGELATI

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto libero servizio-surgelati e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

- Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento, trasporto e accatastamento delle merci in magazzino, smistamento, spallettizzazione, allestimento delle merci in area di vendita.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	Attività di breve durata nelle celle TN
Giacche termiche con cappuccio	Attività protratte nelle celle TN e per l'ingresso nelle celle surgelati (BT)
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono al rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Guanto termoresistente alle basse temperature	Attività nelle celle surgelati (BT) e allestimento surgelati
Guanti anti abrasione	Attività di movimentazione dei colli e di rifornimento dei banchi e degli scaffali
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di pulizia e sanificazione

- Per l'allestimento dei banchi murali refrigerati munirsi delle apposite scalette a 3 gradini evitando di salire coi piedi sul batticarrello o su altre parti del frigorifero.

9 REPARTO GENERI VARI

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto generi vari e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento, trasporto e accatastamento delle merci in magazzino, smistamento, spallettizzazione, allestimento degli scaffali in area di vendita.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza antischiacciamento/antiscivolamento	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	A richiesta per attività in esterna
Giacche termiche con cappuccio	Attività di ricevimento merci in esterna
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono al rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Guanti anti abrasione	Attività di movimentazione dei colli e di rifornimento degli scaffali
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose in caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto
Occhiali di protezione	In tutte le occasioni in cui si producono spruzzi o vapori che possono entrare in contatto con gli occhi durante l'attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose nel caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto

- Per l'allestimento dei prodotti chimici (ad es. acido muriatico, candeggina/varechina, ecc.), prima di movimentarli singolarmente e accertarsi che non siano danneggiati o difettosi (ad es. con tappi aperti). In caso di fuoriuscita di prodotto e nell'eventualità che entri in contatto con le mani o con altre parti del corpo, procedere immediatamente lavando con abbondante acqua corrente fredda e avvisare il responsabile della squadra di emergenza.
- Per quanto riguarda l'appenderia verificare visivamente la corretta agganciatura della merce e utilizzare la scaletta a 3 gradini per allestire oltre la linea delle spalle.

10 REPARTO CORNER SALUTE

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del corner salute e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento, trasporto, accatastamento, smistamento, spallettizzo e allestimento in area vendita di prodotti farmaceutici e parafarmaceutici nonché attività di assistenza ai clienti ed emissione di scontrini.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza o zoccoli antischiacciamento/antiscivolamento	Tutte le attività
Guanti anti abrasione	Attività di movimentazione dei colli e di rifornimento degli scaffali
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose in caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto
Occhiali di protezione	In tutte le occasioni in cui si producono spruzzi o vapori che possono entrare in contatto con gli occhi durante l'attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose nel caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto

11 REPARTO NON FOOD/EXTRALIMENTARE

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del reparto non-food e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

- Nel reparto in questione si svolgono le attività di ricevimento, trasporto e accatastamento delle merci in magazzino, smistamento, spallettizzazione, allestimento degli scaffali in area di vendita e consegna della merce ai clienti.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	A richiesta per attività in zona esterna
Giacche termiche con cappuccio	Attività di ricevimento merci in esterna
Giubbotto alta visibilità	Per le attività in esterna che espongono al rischio investimento
Giubbotto o mantella impermeabile	A richiesta per attività in esterna durante intemperie
Guanti anti abrasione	Attività di movimentazione dei colli e di rifornimento degli scaffali
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose in caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Occhiali di protezione	In tutte le occasioni in cui si producono spruzzi o vapori che possono entrare in contatto con gli occhi durante l'attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose nel caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto

- Per l'allestimento delle batterie per auto, prima di movimentarle singolarmente accertarsi che non siano danneggiate o difettose (ad es. con tappi aperti); maneggiarle con cura e prestare attenzione a non capovolgerle. In caso di fuoriuscita di acido e nell'eventualità che il prodotto sversato entri in contatto con le mani o con altre parti del corpo, procedere immediatamente lavando con abbondante acqua corrente fredda e avvisare il responsabile della squadra di emergenza.
- I carichi sugli stender devono essere collocati in modo equilibrato per evitare il rischio di ribaltamento; prestare attenzione alle barre poste agli estremi dello stender.
- Per quanto riguarda l'appenderia verificare visivamente la corretta agganciatura della merce e utilizzare la scaletta a 3 gradini per allestire oltre la linea delle spalle.
- Nei reparti che trattano abbigliamento provvisti di magazzino tessile dinamico (guidovia trasporta-abiti) è necessario prima dell'azionamento della guidovia accertarsi che non vi sia nessuno in prossimità o sotto la stessa.
- Per la consegna di merci imballate ai clienti sui mezzi di loro proprietà utilizzare il carrello elettrico elevatore nella funzione in elevazione fino al piano di caricamento del mezzo ricevente e quindi spingere il carico su tale mezzo, oppure operare in due addetti.
- Per la movimentazione dei grandi elettrodomestici utilizzare gli ausili in dotazione e al bisogno operare in coppia.

12 REPARTO CASSE

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità dell'area casse e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro.

- Nell'area in questione si svolgono le attività di presidio della barriera casse, informazioni ai clienti e fatturazione presso il punto d'ascolto, pagamento merci alle casse, supporto alle cassiere per informazioni e cambio danaro presso la cassa centrale, gestione prestito sociale, consegna premi ai clienti, attività amministrative varie.
- Generalmente la merce è posizionata dal cliente sul nastro trasportatore fatta eccezione per le casse salvatempo e casse self check out (SCO) e per la merce ingombrante e/o pesante.
- L'operatore di cassa preleva i prodotti dal nastro trasportatore per la lettura a scanner del codice a barre e accompagna il prodotto stesso nella vasca di raccolta; alla fine di tali operazioni l'operatore di cassa provvede alle operazioni di riscossione importo dai clienti.
- L'operatore di cassa SCO assiste i clienti durante le operazioni di autolettura dei codici EAN o di chiusura della spesa effettuata con il salvatempo e di pagamento muovendosi costantemente da una postazione all'altra. Nei momenti di minor afflusso di clientela, sono effettuate le necessarie operazioni propedeutiche come riposizionare i terminali salvatempo, riportare i cestini all'ingresso, sistemare le borsine, ecc..

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Giacca o gilet leggeri	A richiesta in caso di disagio termico
Guanti di protezione (gomma, nitrile o vinile)	Attività di rimozione di prodotti chimici e sostanze pericolose in caso di rottura di una confezione o di spargimento di un prodotto

- Si ricorda che:
 - ✓ il personale addetto alle casse, per raggiungere le zone in cui opera, deve transitare in aree nelle quali gli arti inferiori sono esposti al rischio di scivolamento e di schiacciamento; pertanto, durante gli spostamenti all'interno dei diversi locali del punto vendita, fare attenzione alle pavimentazioni scivolose, alle attività di movimentazione con mezzi elettrici ed in particolare non sostare davanti alle porte dei magazzini;
 - ✓ in caso di rottura di confezioni con spargimento di prodotti a terra attivarsi immediatamente per ripulire la zona come da indicazioni riportate nel Manuale Parti Comuni (paragrafo 1.11, gestione degli sversamenti).

ATTIVITÀ DI CASSA

- L'attività alle casse deve essere svolta tenendo conto delle seguenti note:
 - ✓ all'inizio del proprio turno di lavoro, bisogna regolare sempre la sedia in dotazione in relazione alla propria altezza per ottimizzare l'ergonomia della postazione e verificare che i nastri trasportatori, il piano del banco e la vasca di raccolta prodotti del banco cassa siano puliti e liberi da oggetti di qualunque tipo e che il piano dello scanner non presenti dislivelli con il piano cassa;
 - ✓ durante il turno di lavoro si consiglia di alternare la postura seduta con quella in piedi;
 - ✓ ruotare la sedia girevole per agevolare ergonomicamente il prelievo dello scontrino;
 - ✓ impugnare ove possibile i prodotti con la mano (presa palmare), evitando la presa a dita strette (presa a pinza o pinch);
 - ✓ non sporgersi dalla cassa per prelevare articoli pesanti dal carrello dei clienti ed ove possibile usare la pistola con lettore laser, in alternativa farsi dettare il codice EAN dal cliente;
 - ✓ ove vi siano le casse doppie a specchio (destra e sinistra) alternare l'attività settimanale nei due tipi di cassa;
 - ✓ la merce deve essere prelevata dal nastro trasportatore, passata sullo scanner e accompagnata sul nastro inclinato della vasca di raccolta;
 - ✓ durante la manipolazione dei prodotti chimici (ad es. acido muriatico, ammoniaca, candeggina/varechina,..) procedere con la massima attenzione.
- In caso di rottura di una confezione e di spandimento dei prodotti sopracitati procedere nel seguente modo:
 - ✓ attivarsi immediatamente avvisando (cassa centrale, punto d'ascolto, direttore punto vendita o caporeparto) affinché si proceda alla rapida rimozione dei prodotti sversati; nel caso l'operazione di pulizia richiedesse un tempo troppo prolungato procedere alla chiusura della postazione;
 - ✓ nel frattempo, al fine di delimitare e segnalare il problema alla clientela, ricoprire lo sversamento con panno-carta assorbente avendo cura di non toccare mai con le mani le sostanze sversate e il panno-carta intriso ed attendere l'intervento degli addetti alle pulizie.;

- ✓ nel caso in cui il prodotto sversato entrasse in contatto con le mani o con altre parti del corpo, procedere immediatamente lavando con abbondante acqua corrente fredda e avvisare il responsabile della squadra di emergenza.
- Procedere come sopra anche in caso di sversamento di prodotti non chimici, che possono comportare un rischio di scivolamento come ad esempio olio, farina, zucchero, vino, detersivi, passate di pomodoro, uova, ecc..
- Utilizzare sempre i codici veloci, i codici a barre o la pistola scanner a disposizione per le confezioni multiple, ingombranti e pesanti in modo da non rendere necessario il passaggio sul nastro ed evitarne di conseguenza la movimentazione dal carrello.
- Nelle operazioni di pulizia della cassa utilizzare unicamente i detersivi messi a disposizione per lo scopo.
- Nel trasporto delle confezioni di borsine, dei terminali salvatempo e nella ricollocazione dei cestini spesa servirsi degli appositi carrelli con ruote e suddividere sempre il carico se uguale o superiore a 18 Kg.
- Nella gestione del contante presso le casse SCO non estrarre mai per nessun motivo contemporaneamente entrambi i cassette portabanconote e portamonete per evitare il rischio ribaltamento.

13 REPARTO CORNER OTTICO

PREMESSA

Oltre a quanto già esplicitato nella sezione 1 (Manuale Parti Comuni), in questa sezione vengono riportate le specificità del corner ottico e le corrette modalità operative da mettere in atto in ambito sicurezza sul lavoro. Si precisa che alcune attività di seguito riportate possono non essere presenti in tutti i punti vendita.

Nel reparto in questione si svolgono le attività di controllo e sistemazione merce, allestimento degli espositori di vendita, preparazione lenti e montaggio occhiali, nonché attività di assistenza ai clienti ed emissione di scontrini.

ABBIGLIAMENTO, DPI E OPERAZIONI PRELIMINARI

Per le condizioni di utilizzo dei DPI si rimanda al paragrafo 1.3.

DPI adottato e sua descrizione	Attività di reparto
Scarpe di sicurezza o zoccoli antiscivolo/antiscivolo	Tutte le attività
Guanti anti abrasione	Attività di movimentazione dei colli e nell'utilizzo di ventiletta e molatrice
Guanti in nitrile (rischio biologico)	Durante il contatto oculare diretto nell'assistenza al cliente nel caso in cui non sia possibile lavarsi frequentemente le mani o disinfettarsele.
Occhiali di protezione	Durante l'utilizzo di ventiletta e molatrice