PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA – LABORATORIO RISTORAZIONE

1. In laboratorio mantieni alta l'attenzione: basta un istante di distrazione per farti male!
2. Mantieni un comportamento corretto e una condotta prudente in ogni attività; non correre, evita scherzi o azioni che possano distrarre o danneggiare te stesso o chi ti è intorno.
3. Non usare attrezzature di lavoro o macchinari senza autorizzazione e rispetta le indicazioni ricevute dal formatore. Prima di utilizzare una macchina o attrezzatura assicurati di essere a conoscenza del suo corretto utilizzo, dei rischi a cui sei esposto e delle relative misure di sicurezza da adottare e DPI da usare.
4. Prima di iniziare verifica il corretto funzionamento del macchinario e delle sue protezioni, che vanno sempre utilizzate: è vietata la rimozione anche temporanea di protezioni e dispositivi di sicurezza.
5. Assicurati di avere spazio a sufficienza e di non rappresentare un pericolo per chi ti sta intorno. Avvisa prima di spostamenti di pentole con liquidi bollenti o pesanti.
6. Prima di allontanarti dalla postazione di lavoro assicurati di non aver lasciato situazioni di pericolo: accertati che tutti i macchinari siano spenti, il piano di lavoro e il pavimento devono essere puliti e ordinati, le attrezzature riposte al proprio posto.
7. Se noti o avverti una situazione di pericolo, o hai un dubbio, non farti scrupoli e avverti immediatamente il formatore! In caso di malfunzionamento o di guasto delle apparecchiature evita qualsiasi intervento o tentativo di riparazione e avvisa il formatore.
8. Non utilizzare apparecchiature elettroniche (cellulari, auricolari ...): possono distrarti e non farti sentire importanti avvisi o comunicazioni.
9. Non tenere in tasca oggetti taglienti o appuntiti.
10. Non posizionare contenitori o oggetti metallici nel forno a microonde.
11. In caso di spandimenti di liquidi, attivati subito per segnalare l'accaduto con apposito cartello e assorbi con mezzi adeguati secondo le indicazioni ricevute dal formatore, in modo da evitare il rischio di scivolamenti.
12. Mantieni sgombri i percorsi e le uscite di emergenza, non lasciare cavi a pavimento.
13. Attenzione a porte a vento tra sala e cucina.
14. Per movimentare i carichi, piega le ginocchia e non la schiena. In caso di carichi pesanti (> 10 kg) fatti aiutare da un compagno. Se possibile, utilizza carrelli per lo spostamento di carichi pesanti.
15. In scaffali posiziona in basso gli oggetti più pesanti, in alto quelli più leggeri. Massima attenzione durante l'uso di scale portatili: assicurati che siano idonee all'altezza da raggiungere e ben aperte.
16. Se si rompe un bicchiere o un piatto non recuperarne i cocci a mani nude e non buttarli nel sacco della spazzatura….un tuo compagno potrebbe tagliarsi schiacciando il contenuto.
17. Attenzione a come tieni le mani quando usi il coltello: è l'infortunio più frequente in cucina!
18. Lava sempre il coltello dopo che l'hai usato e riponilo in luogo sicuro.
19. Porgi sempre in maniera corretta coltelli e forbici, cioè non dalla parte tagliente. Se devi spostarti, fallo con la punta del coltello rivolta verso il basso.
20. Sotto al tagliere metti un panno antiscivolo in modo da prevenire tagli accidentali dovuti allo scivolamento dello stesso.
21. Non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua per lavare i piatti.

22. Per l’impiego dell’affettatrice assicurati di essere a conoscenza del suo corretto utilizzo: usa le protezioni previste e la pinza (e guanto in acciaio per la pulizia), nel rispetto delle istruzioni impartite dal formatore.
23. Controlla che le maniglie di pentole e padelle non sporgano fuori del ripiano della cucina: potrebbero essere urtate e ribaltarsi.
24. Usa guanti e manopole per maneggiare oggetti caldi. Non usare panni bagnati per sollevare i coperchi di pentole calde e rivolgi sempre l’apertura in direzione opposta al corpo.
25. Pentole a pressione e forni a vapore non devono essere aperti durante l’uso; se si devono aprire, lascia sfiatare prima della completa apertura.
26. Mai versare acqua su olio caldo.
27. Spegni fornelli e apparecchiature elettriche se non sono in uso.
28. Non aprire la lavastoviglie mentre è in funzione e non introdurre le mani mentre è ancora calda.
29. Assicurati sempre di avere il controllo del vassoio se stai servendo bevande calde o fredde.
30. Chiudi sempre cassetti, armadietti o lo sportello di forno o lavastoviglie, potrebbero far male a qualcuno che transita in quella zona.
31. Per scollegare un apparecchio elettrico tira la spina tenendo una mano sulla presa, non il filo. Assicurati di avere le mani ben asciutte. Tieni gli apparecchi e i cavi elettrici lontani dall’acqua, fonti di calore e olio e non utilizzarli se sono danneggiati.
32. Leggi sempre le etichette dei prodotti di pulizia che stai usando e utilizza quello adatto all’operazione che andrai a fare. Mai mescolare prodotti diversi.
33. Nessuno è meglio degli altri, quindi se vedi un compagno in difficoltà aiutalo, potresti far evitare infortuni come scottature o cadute accidentali.