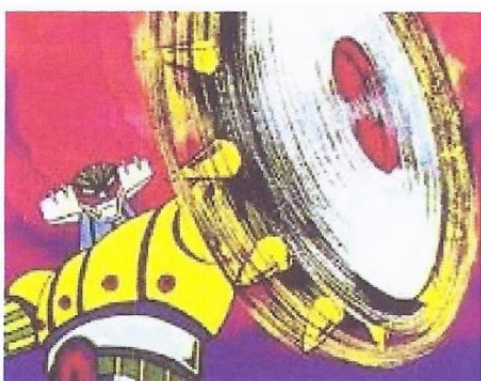


Non esiste un vaccino per limitare gli INFORTUNI

La professionalità, il buon senso possono comunque aiutarci ad evitare che si verifichino

LAME ROTANTI IN CUCINA



Che siano grattugie, trita carni, minipimer od altro..... è indispensabile proteggersi

Come?

Staccando la spina di corrente prima di pulirli.

Verificando che non siano manomessi/rotti o non presenti i dispositivi di protezione delle lame.

Nel caso segnalare al Preposto e non utilizzare.

Ustioni



Non scoperchiare una pentola in pieno bollore mettendoci sopra il naso, bensì alzare il coperchio in direzione opposta al vostro corpo.

Non versare acqua nelle sostanze grasse bollenti.

Verificare prima che il percorso da fare sia sgombro, ancor di più con del pentolame bollente in mano

Basta un attimo di distrazione per causare un incidente

Aggiungiamoci la sfortuna ed ecco l' infortunio

Nel 2013 circa 50 Giorni di assenza per tali eventi!!