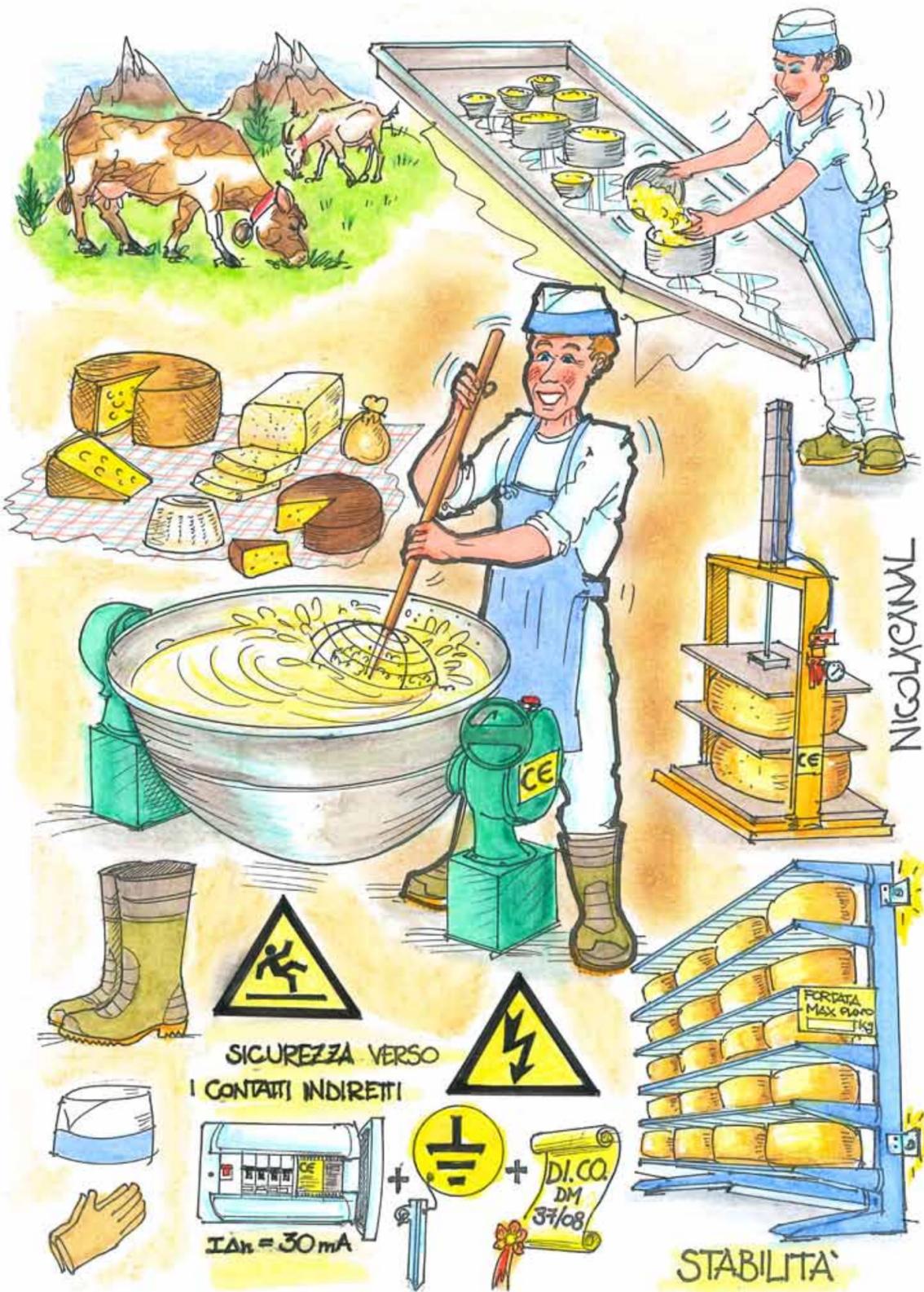


# Il Casaro



## Gennaio 2017

1	<b>DOMENICA</b>
2	LUNEDÌ
3	MARTEDÌ
4	MERCOLEDÌ
5	GIOVEDÌ
6	<b>VENERDÌ</b>
7	SABATO
8	<b>DOMENICA</b>
9	LUNEDÌ
10	MARTEDÌ
11	MERCOLEDÌ
12	GIOVEDÌ
13	VENERDÌ
14	SABATO
15	<b>DOMENICA</b>
16	LUNEDÌ
17	MARTEDÌ
18	MERCOLEDÌ
19	GIOVEDÌ
20	VENERDÌ
21	SABATO
22	<b>DOMENICA</b>
23	LUNEDÌ
24	MARTEDÌ
25	MERCOLEDÌ
26	GIOVEDÌ
27	VENERDÌ
28	SABATO
29	<b>DOMENICA</b>
30	LUNEDÌ
31	MARTEDÌ

Il casaro è addetto alla lavorazione di latte, burro, formaggi freschi e stagionati. Lavora il latte per ottenere il formaggio, nel rispetto delle antiche tradizioni o impiegando nuove tecnologie, utilizzando i fermenti lattici e il caglio. In alcuni casi i produttori si sono costituiti in associazioni e latterie sociali ponendosi come obiettivo la valorizzazione dei prodotti caseari del luogo. Si diventa casaro frequentando scuole idonee o corsi, alcuni finanziati dalle Regioni o dalla Comunità Europea.

### Fasi dell'attività

Approvvigionamento e trattamento del latte, preparazione di formaggi freschi e stagionati, confezionamento e distribuzione.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortuni per uso di utensili e macchine, rischi biologici e da scorretto utilizzo di apparecchi elettrici. Malattie professionali da movimentazione di carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di mano-braccio-spalla, da esposizione a temperature sfavorevoli e umidità, da lavoro notturno (più di 3 ore tra le 22.00 e le 7.00 del mattino per 80 notti l'anno).

### Prevenzione e protezione

- Uso di macchine a norma.
- Uso delle protezioni antinfortunistiche, di calzature e stivali di sicurezza con suola antiscivolo, di guanti, cuffie copricapo, maschere ed indumenti protettivi (per l'igiene del prodotto, per la sicurezza del lavoratore e del consumatore).
- Verifica sulla conformità dell'impianto elettrico e dell'integrità dei cavi.
- Uso di utensili ergonomici, mantenimento della pavimentazione quanto più possibile asciutta, rispetto della portata delle scaffalature, affissione di segnaletica di sicurezza e di emergenza.
- Controllare periodicamente lo stato di salute, sottoporsi alla vaccinazione antitetanica e alle vaccinazioni previste per la manipolazione degli alimenti.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività, per la pulizia dei locali e per l'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP.





# L'Agricoltore, l'Allevatore e il Boscaiolo



## Aprile 2017

1	SABATO
2	DOMENICA
3	LUNEDÌ
4	MARTEDÌ
5	MERCOLEDÌ
6	GIOVEDÌ
7	VENERDÌ
8	SABATO
9	DOMENICA
10	LUNEDÌ
11	MARTEDÌ
12	MERCOLEDÌ
13	GIOVEDÌ
14	VENERDÌ
15	SABATO
16	DOMENICA
17	LUNEDÌ
18	MARTEDÌ
19	MERCOLEDÌ
20	GIOVEDÌ
21	VENERDÌ
22	SABATO
23	DOMENICA
24	LUNEDÌ
25	MARTEDÌ
26	MERCOLEDÌ
27	GIOVEDÌ
28	VENERDÌ
29	SABATO
30	DOMENICA

In un'ampia definizione, l'agricoltore coltiva piante e raccoglie prodotti a scopo alimentare e non, alleva animali, coltiva e rinnova boschi e foreste per l'approvvigionamento del legname.

L'agricoltura d'oggi si caratterizza per l'impiego di innovativi sistemi di incremento della produzione alimentare e per l'uso di fitofarmaci, meccanizzazione avanzata, fertilizzanti e ingegneria genetica.

Oggi il lavoro manuale è quasi completamente sostituito dall'impiego delle macchine.

Per le attività di agricoltore, allevatore e boscaiolo è ormai necessario seguire specifici corsi scolastici e di formazione professionale, data l'elevata complessità dell'attività stessa e dei progressi tecnologici e gli elevati rischi per la salute e la sicurezza sia del lavoratore che dell'imprenditore agricolo.

### Fasi dell'attività

Coltivazione, allevamento, taglio dei boschi.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

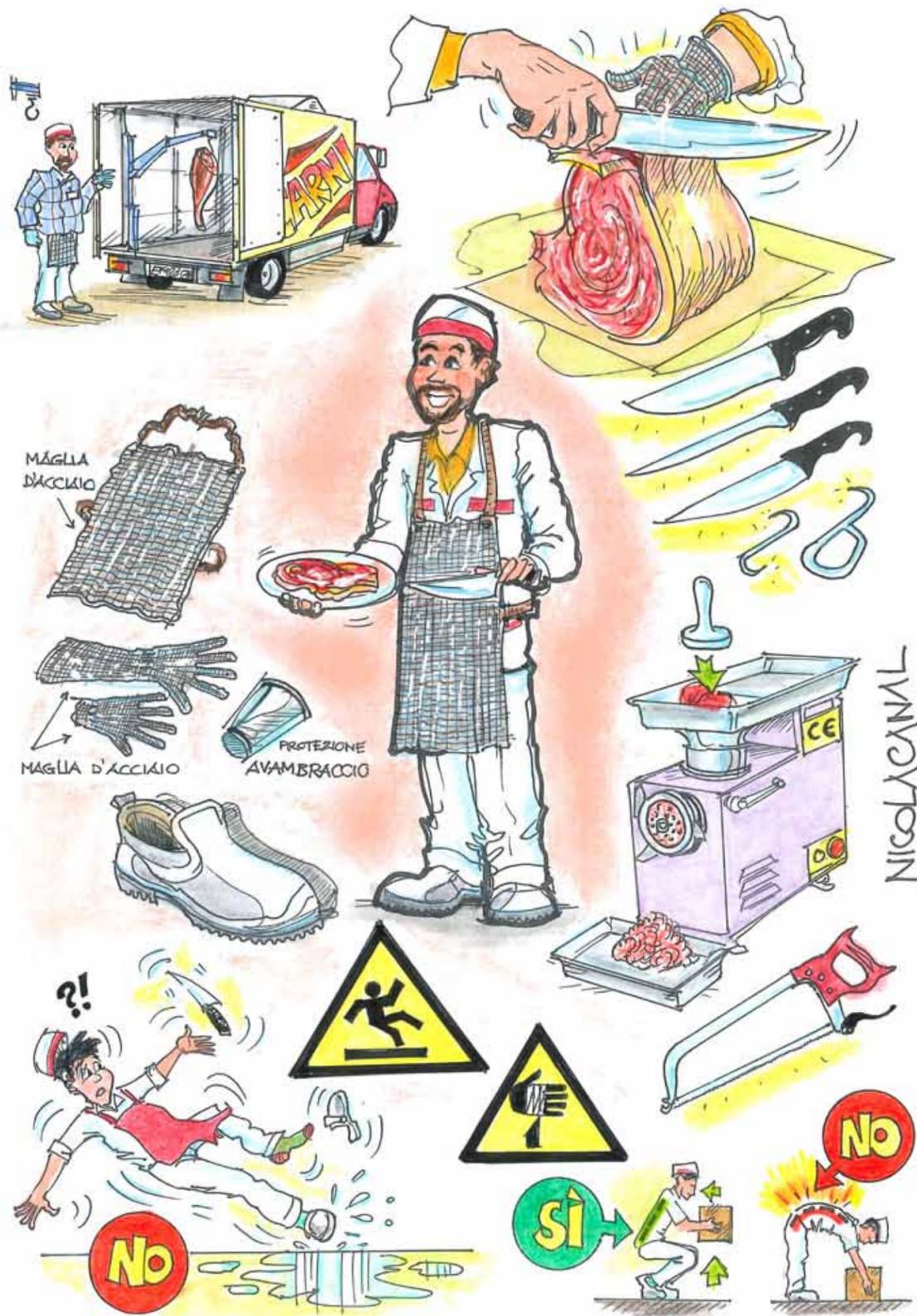
Infortuni da utilizzo di macchine ed attrezzature, da contatto con agenti chimici e biologici (zecche, imenotteri e altri insetti, vipere...).

Malattie professionali da movimentazione di carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di mano-braccio-spalla, da rumore e vibrazioni, da contatto con polveri derivanti da piante ed animali e con sostanze chimiche (fitofarmaci e fertilizzanti) e da esposizione a fattori climatici sfavorevoli.

### Prevenzione e protezione:

- Uso di mezzi e strumenti (trattori, motosega e altre macchine) a norma con uso di protezioni antinfortunistiche e di utensili ergonomici.
- Uso di calzature di sicurezza e di guanti, tuta e maschera durante l'uso di sostanze chimiche.
- Controllo periodico dello stato di salute, sottoporsi alla vaccinazione antitetanica e a quella contro gli agenti biologici.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

# Il Macellaio



## Maggio 2017

1	LUNEDÌ
2	MARTEDÌ
3	MERCOLEDÌ
4	GIOVEDÌ
5	VENERDÌ
6	SABATO
7	DOMENICA
8	LUNEDÌ
9	MARTEDÌ
10	MERCOLEDÌ
11	GIOVEDÌ
12	VENERDÌ
13	SABATO
14	DOMENICA
15	LUNEDÌ
16	MARTEDÌ
17	MERCOLEDÌ
18	GIOVEDÌ
19	VENERDÌ
20	SABATO
21	DOMENICA
22	LUNEDÌ
23	MARTEDÌ
24	MERCOLEDÌ
25	GIOVEDÌ
26	VENERDÌ
27	SABATO
28	DOMENICA
29	LUNEDÌ
30	MARTEDÌ
31	MERCOLEDÌ

Il macellaio lavora sia nella fase di macellazione che nella successiva attività di produzione di salumi e insaccati e di preparazione delle carni per il consumo.

La professionalità del macellaio è caratteristica indispensabile per valorizzare al meglio i tagli delle varie carni (sezionamento) e per garantire le corrette procedure di conservazione e igiene degli alimenti.

La formazione del macellaio è fondamentale sia nella preparazione delle carni che nella gestione dell'esercizio commerciale.

I numerosi corsi di formazione proposti da Regioni, Enti ed Associazioni assicurano una buona fase di partenza; è importante questi corsi (specialmente nelle materie più tecniche) si svolgano sotto la guida di veterinari con esperienza nel settore della macellazione, così come per l'esercizio commerciale sia aggiunta una valida preparazione in campo amministrativo, gestionale e di marketing.

### Fasi dell'attività

Nel macello: macellazione, sezionamento ed esame della sanità degli animali.

Nel salumificio: sezionamento, preparazione e salatura degli impasti, preparazione degli insaccati.

Nell'esercizio commerciale: sezionamento, porzionamento e vendita delle carni.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortunati da uso di utensili e macchine, da scivolamento su superfici bagnate, da rischio biologico e da scorretto utilizzo degli apparecchi elettrici.

Malattie professionali da movimentazione dei carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di manobraccio-spalla, da esposizione a temperature sfavorevoli e umidità, da lavoro notturno (più di 3 ore tra le 22.00 e le 7.00 del mattino per 80 notti l'anno).

### Prevenzione e protezione

- Uso di macchine a norma, verifica sulla conformità dell'impianto elettrico e sull'integrità dei cavi.
- Uso di protezioni antinfortunistiche, utensili ergonomici, calzature e stivali di sicurezza con suola antiscivolo, guanti e altre protezioni in maglia di acciaio (durante l'attività di sezionamento e di taglio delle carni), cuffie copricapo, maschere ed indumenti protettivi per garantire l'igiene del prodotto e la sicurezza del lavoratore e del consumatore.
- Mantenimento delle superfici quanto più possibile asciutte.
- Affissione di segnaletica di sicurezza e di emergenza.
- Controllo periodico sullo stato di salute, sottoporsi alla vaccinazione antitetanica e a quelle previste per la manipolazione degli alimenti.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività, per la pulizia dei locali e per l'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP.

Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività, formazione sulla pulizia dei locali e sull'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP.

# L'Impiegato



## Giugno 2017

1	GIOVEDÌ	●
2	VENERDÌ	
3	SABATO	
4	DOMENICA	
5	LUNEDÌ	
6	MARTEDÌ	
7	MERCOLEDÌ	
8	GIOVEDÌ	
9	VENERDÌ	○
10	SABATO	
11	DOMENICA	
12	LUNEDÌ	
13	MARTEDÌ	
14	MERCOLEDÌ	
15	GIOVEDÌ	
16	VENERDÌ	
17	SABATO	●
18	DOMENICA	
19	LUNEDÌ	
20	MARTEDÌ	
21	MERCOLEDÌ	
22	GIOVEDÌ	
23	VENERDÌ	
24	SABATO	●
25	DOMENICA	
26	LUNEDÌ	
27	MARTEDÌ	
28	MERCOLEDÌ	
29	GIOVEDÌ	
30	VENERDÌ	

L'impiegato svolge vari tipi di mansioni di fiducia all'interno di uffici, aziende ed enti, soprattutto dedicandosi alla stesura e alla gestione dei documenti. Negli ultimi anni le attività si svolgono soprattutto con l'utilizzo di tecnologia (computer e programmi informatici, fotocopiatrici, telefoni) su cui egli deve avere una specifica formazione. Inoltre deve avere buona conoscenza delle lingue e valide capacità comunicative oltreché doti organizzative e nozioni sul settore dell'azienda in cui opera.

### Fasi dell'attività

Stesura, gestione ed archiviazione dei documenti sia cartacei che elettronici, utilizzo di programmi informatici, interazione con il pubblico, fornitori e clienti.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortuni da scivolamento ed inciampo su pavimenti e scale, spesso a causa dell'uso di calzature non idonee. Stress da situazioni lavorative male organizzate e programmate; dolori osteo-articolari da posture incongrue, stanchezza visiva da uso eccessivo del videoterminale (soprattutto se mal orientato).

### Prevenzione e protezione

- Buon orientamento del computer e della tastiera, uso di sedie ergonomiche da ufficio, utilizzo di scarpe basse e chiuse.
- Buona conoscenza dei programmi informatici propri dell'attività e della gestione dell'ufficio.
- Impianto elettrico a norma, corretto utilizzo di impianti di condizionamento dell'aria (adeguata temperatura e umidità dell'aria, pulizia periodica dei filtri del condizionatore).
- Utilizzo corretto di scale e scalette.
- Controllo periodico dello stato di salute in qualità di videoterminalisti (più di 20 ore settimanali di utilizzo del computer).
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

# Il Lavoratore Edile

## Luglio 2017



Il settore edile include lavori di costruzione e ristrutturazione di edifici adibiti ad abitazione o lavoro e di realizzazione di grandi opere e infrastrutture stradali e ferroviarie. Prevede diverse mansioni e qualifiche professionali: muratore, manovale, carpentiere, lattoniere, ... geometra, architetto, ingegnere.

### Fasi dell'attività

Progettazione dell'opera, allestimento del cantiere, scavi e ponteggi, costruzione/ristrutturazione di edifici, strade, ponti, ... lavori in legno, pietra, ferro, installazione di impianti termoidraulici ed elettrici.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortunati da caduta dall'alto e da caduta di materiale, da investimento, rischio macchine, incidenti stradali, crolli, folgorazioni.

Malattie professionali da rumore, condizioni climatiche sfavorevoli, polveri miste. Rischio da contatto con amianto e prodotti bituminosi, da movimentazione dei carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di manobraccio-spalla.

### Prevenzione e protezione

- Recinzione completa del cantiere e utilizzo di apposita segnaletica di indicazione.
- Uso di macchine a norma con le protezioni antinfortunistiche, allestimento di ponteggi ed impalcature a norma, impianto elettrico e messa a terra a norma, uso di utensili ergonomici.
- Utilizzo di calzature di sicurezza, di casco ed imbracatura, di cuffie per la protezione dell'udito, uso di guanti, maschere e occhiali per l'esposizione a polveri e solventi, di tuta nel caso di esposizione professionale ad amianto.
- Affissione della segnaletica di sicurezza e di emergenza propria del settore edile.
- Controllo periodico dello stato di salute, sottoporsi ai controlli sull'assunzione di alcol (e droghe) durante l'attività lavorativa, sottoporsi alla vaccinazione antitetanica.
- Designazione e formazione di tutte le figure della sicurezza in cantiere (progettista, coordinatore per la sicurezza, datore di lavoro e lavoratore, addetto alle emergenze e al primo soccorso).
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

1	SABATO	●
2	DOMENICA	
3	LUNEDÌ	
4	MARTEDÌ	
5	MERCOLEDÌ	
6	GIOVEDÌ	
7	VENERDÌ	
8	SABATO	
9	DOMENICA	○
10	LUNEDÌ	
11	MARTEDÌ	
12	MERCOLEDÌ	
13	GIOVEDÌ	
14	VENERDÌ	
15	SABATO	
16	DOMENICA	●
17	LUNEDÌ	
18	MARTEDÌ	
19	MERCOLEDÌ	
20	GIOVEDÌ	
21	VENERDÌ	
22	SABATO	
23	DOMENICA	●
24	LUNEDÌ	
25	MARTEDÌ	
26	MERCOLEDÌ	
27	GIOVEDÌ	
28	VENERDÌ	
29	SABATO	
30	DOMENICA	●
31	LUNEDÌ	

# Il Medico, l'Infermiere, l'Assistente Sanitario, l'Operatore Socio-sanitario...



## Agosto 2017

1	MARTEDÌ
2	MERCOLEDÌ
3	GIOVEDÌ
4	VENERDÌ
5	SABATO
6	DOMENICA
7	LUNEDÌ
8	MARTEDÌ
9	MERCOLEDÌ
10	GIOVEDÌ
11	VENERDÌ
12	SABATO
13	DOMENICA
14	LUNEDÌ
15	MARTEDÌ
16	MERCOLEDÌ
17	GIOVEDÌ
18	VENERDÌ
19	SABATO
20	DOMENICA
21	LUNEDÌ
22	MARTEDÌ
23	MERCOLEDÌ
24	GIOVEDÌ
25	VENERDÌ
26	SABATO
27	DOMENICA
28	LUNEDÌ
29	MARTEDÌ
30	MERCOLEDÌ
31	GIOVEDÌ

È il personale addetto alla cura e all'assistenza del malato sia sul territorio che nelle strutture di degenza. Il personale sanitario deve essere in possesso di titoli di studio previsti dalla Legge a cui vanno aggiunte l'esperienza professionale e l'umanizzazione nei confronti del malato.

### Fasi dell'attività

Prevenzione e presa in carico della persona ancor prima di essere malata, successivamente diagnosi, terapie e trattamenti igienico-sanitari.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortuni da scivolamento e inciampo, da rischio biologico per punture con aghi e ferite da taglienti, da posture incongrue e movimentazione dei pazienti, in alcuni casi rischio radiologico. Elevato stress per le situazioni di malattia e sofferenza con cui si viene a contatto. Malattie professionali da movimentazione manuale dei pazienti.

### Prevenzione e protezione

- Utilizzo di apparecchiature e letti ergonomici.
- Corrette procedure per prevenire il rischio da punture da aghi, ferite da taglienti, per la movimentazione dei pazienti e per l'utilizzo degli ausili (letti, carrozzine, sollevatori e telini).
- Uso di dispositivi di protezione individuali (guanti, maschere, divisa da lavoro, calzature chiuse e con suola antiscivolo).
- Affissione della segnaletica di sicurezza e di emergenza propria delle strutture sanitarie.
- Controllare periodicamente lo stato di salute, sottoporsi alle vaccinazioni secondo esposizione ad agenti biologici.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

# Il Meccanico, il Gommista e il Carrozziere



## Settembre 2017

1	VENERDÌ
2	SABATO
3	DOMENICA
4	LUNEDÌ
5	MARTEDÌ
6	MERCOLEDÌ ○
7	GIOVEDÌ
8	VENERDÌ
9	SABATO
10	DOMENICA
11	LUNEDÌ
12	MARTEDÌ
13	MERCOLEDÌ ◐
14	GIOVEDÌ
15	VENERDÌ
16	SABATO
17	DOMENICA
18	LUNEDÌ
19	MARTEDÌ
20	MERCOLEDÌ ●
21	GIOVEDÌ
22	VENERDÌ
23	SABATO
24	DOMENICA
25	LUNEDÌ
26	MARTEDÌ
27	MERCOLEDÌ
28	GIOVEDÌ ◑
29	VENERDÌ
30	SABATO

Il meccanico è un artigiano che ripara ed esegue manutenzione di autoveicoli. Negli ultimi decenni l'attività è ancora manuale ma fortemente legata all'utilizzo di complesse apparecchiature meccaniche ed elettroniche (meccatronica).

Utilizza sia le tecniche tradizionali con uso di attrezzi manuali, sia macchine e moderne attrezzature meccaniche. Si diventa meccanici frequentando scuole idonee o corsi, anche finanziati dalle Regioni o dalla Comunità Europea.

### Fasi dell'attività

Riparazione e manutenzione di autoveicoli, sostituzione e riparazione delle gomme, rifacimento, sostituzione dei pezzi e verniciatura del veicolo incidentato.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortuni per uso di utensili e macchine.

Malattie professionali da rumore e vibrazioni, da vernici, oli minerali e diluenti, da movimentazione dei carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di mano-braccio-spalla.

### Prevenzione e protezione

- Uso di macchine e attrezzature a norma, e con le protezioni antinfortunistiche, uso di utensili ergonomici.
- Affissione di segnaletica di sicurezza e di emergenza.
- Utilizzo di calzature di sicurezza, di cuffie per la protezione dell'udito, guanti, maschere e occhiali per l'esposizione a polvere e solventi e di tuta nel caso di attività di verniciatura a spruzzo.
- Controllare periodicamente lo stato di salute e sottoporsi alla vaccinazione antitetanica.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

# Il Panettiere, il Pasticcere e il Pastaio

## Ottobre 2017



Il panettiere è addetto alla produzione e cottura di pane e di altri prodotti da forno.  
Il pasticcere provvede alla preparazione, lavorazione, cottura e decorazione di vari tipi di dolci.  
Il pastaio è addetto alle operazioni di impastamento, formatura ed essiccazione di paste alimentari.  
Si diventa panettiere, pasticcere, pastaio frequentando le scuole professionali e i corsi Regionali di formazione.

### Fasi dell'attività

Approvvigionamento, produzione di pane, pasta e prodotti dolciari, loro confezionamento, vendita e distribuzione.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortuni per uso di utensili e macchine e da scorretto utilizzo di apparecchi elettrici.  
Malattie professionali da movimentazione dei carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di mano-braccio-spalla, da lavoro notturno (più di 3 ore tra le 22.00 e le 7.00 del mattino per 80 notti l'anno), da inalazione di farine (asma allergico).

### Prevenzione e protezione

- Uso di macchine a norma e con uso di protezioni antinfortunistiche, verifica della conformità dell'impianto elettrico e dell'integrità dei cavi, uso di utensili ergonomici.
- affissione di segnaletica di sicurezza e di emergenza.
- Utilizzo di calzature di sicurezza con suola antiscivolo, uso di guanti anticalore, cuffie copricapo, maschere con filtro antipolvere, indumenti protettivi per l'igiene del prodotto, la sicurezza del lavoratore e del consumatore.
- Controllare periodicamente lo stato di salute, sottoporsi alla vaccinazione antitetanica e alle vaccinazioni previste per la manipolazione degli alimenti.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività, formazione sulla pulizia dei locali e sull'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP.

1	DOMENICA
2	LUNEDÌ
3	MARTEDÌ
4	MERCOLEDÌ
5	GIOVEDÌ ○
6	VENERDÌ
7	SABATO
8	DOMENICA
9	LUNEDÌ
10	MARTEDÌ
11	MERCOLEDÌ
12	GIOVEDÌ ◐
13	VENERDÌ
14	SABATO
15	DOMENICA
16	LUNEDÌ
17	MARTEDÌ
18	MERCOLEDÌ
19	GIOVEDÌ ●
20	VENERDÌ
21	SABATO
22	DOMENICA
23	LUNEDÌ
24	MARTEDÌ
25	MERCOLEDÌ
26	GIOVEDÌ
27	VENERDÌ
28	SABATO ◑
29	DOMENICA
30	LUNEDÌ
31	MARTEDÌ

# Il Biologo, il Chimico e il Tecnico di Laboratorio



È il personale che si occupa di ricerca, di misure e analisi su materiali e sostanze per produrre un referto che attesti le caratteristiche dell'oggetto analizzato. Ad esempio, nel laboratorio di analisi di un ospedale si analizzano campioni di materiale biologico, tra cui sangue, urine e tessuti.

Tutto il personale deve essere in possesso dei titoli di studio previsti dalla Legge e ottenuti seguendo i corsi scolastici e universitari.

#### Fasi dell'attività

Prelievo, trattamento e analisi dei campioni, gestione dei risultati.

#### Rischi lavorativi e danni alla salute

Infortuni da rischio biologico, da sostanze chimiche, da posture incongrue, in alcuni casi rischio radiologico.

Malattie professionali da rischio chimico.

#### Prevenzione e protezione

- Utilizzo di apparecchiature a norma e di cappe aspiranti.
- Uso di dispositivi di protezione individuali (guanti, maschere, divisa da lavoro, calzature chiuse e con suola antiscivolo).
- Affissione della segnaletica di sicurezza e di emergenza propria delle strutture sanitarie.
- Controllare periodicamente lo stato di salute e sottoporsi alle vaccinazioni secondo la valutazione dei rischi.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

## Novembre 2017

1	MERCOLEDÌ
2	GIOVEDÌ
3	VENERDÌ
4	SABATO
5	DOMENICA
6	LUNEDÌ
7	MARTEDÌ
8	MERCOLEDÌ
9	GIOVEDÌ
10	VENERDÌ
11	SABATO
12	DOMENICA
13	LUNEDÌ
14	MARTEDÌ
15	MERCOLEDÌ
16	GIOVEDÌ
17	VENERDÌ
18	SABATO
19	DOMENICA
20	LUNEDÌ
21	MARTEDÌ
22	MERCOLEDÌ
23	GIOVEDÌ
24	VENERDÌ
25	SABATO
26	DOMENICA
27	LUNEDÌ
28	MARTEDÌ
29	MERCOLEDÌ
30	GIOVEDÌ

# Il Metalmeccanico

## Dicembre 2017



Il metalmeccanico è un artigiano che lavora articoli in metallo sia finiti che in supporto ad altre attività di carpenteria.

Utilizza sia le tecniche tradizionali con uso di attrezzi manuali, sia macchine e moderne attrezzature meccaniche per la produzione industriale di manufatti. Tra le lavorazioni ci sono anche quelle altamente specializzate di saldatura, di tornitura sia per il campo della meccanica che della carpenteria.

Si diventa metalmeccanico frequentando scuole idonee o corsi anche finanziati dalle Regioni o dalla Comunità Europea.

### Fasi dell'attività

Taglio e piegatura metalli, tornitura, saldatura, trafilatura, finitura del pezzo.

### Rischi lavorativi e danni alla salute

- Infortuni per uso di utensili e macchine.
- Malattie professionali da esposizione a rumore e vibrazioni, da movimentazione dei carichi, da posture incongrue prolungate e sforzi ripetuti di mano-braccio-spalla.

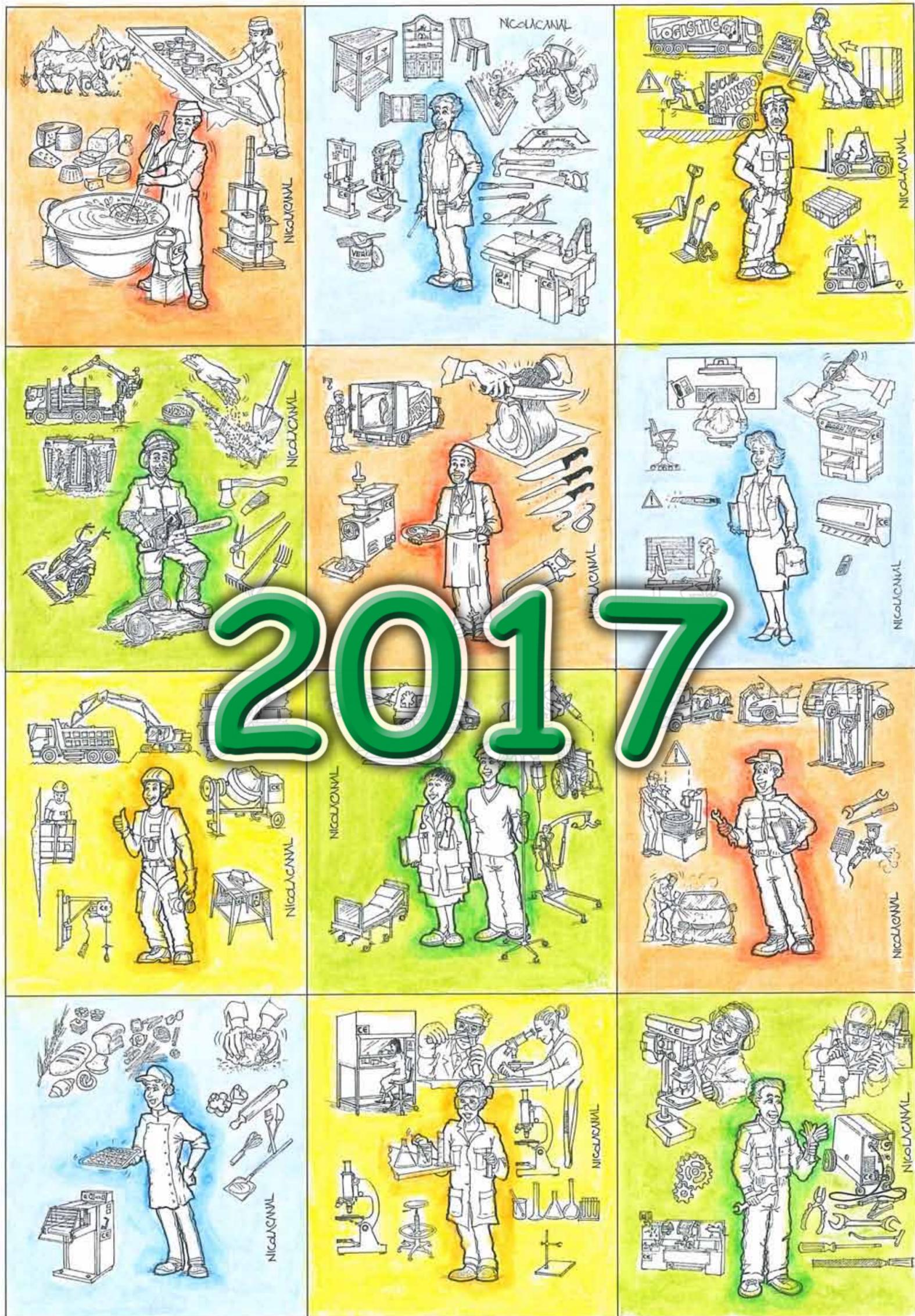
### Prevenzione e protezione

- Uso di macchine a norma (aspirate) con protezioni antinfortunistiche, uso di utensili ergonomici.
- Affissione di segnaletica di sicurezza e di emergenza.
- Utilizzo di calzature di sicurezza, cuffie per la protezione dell'udito, guanti, maschere e occhiali per l'esposizione a polvere e solventi.
- Controllare periodicamente lo stato di salute e sottoporsi alla vaccinazione antitetanica.
- Formazione generale e specifica per conoscere e prevenire i rischi dell'attività.

1	VENERDÌ
2	SABATO
3	DOMENICA ○
4	LUNEDÌ
5	MARTEDÌ
6	MERCOLEDÌ
7	GIOVEDÌ
8	VENERDÌ
9	SABATO
10	DOMENICA ◻
11	LUNEDÌ
12	MARTEDÌ
13	MERCOLEDÌ
14	GIOVEDÌ
15	VENERDÌ
16	SABATO
17	DOMENICA
18	LUNEDÌ ●
19	MARTEDÌ
20	MERCOLEDÌ
21	GIOVEDÌ
22	VENERDÌ
23	SABATO
24	DOMENICA
25	LUNEDÌ
26	MARTEDÌ ◻
27	MERCOLEDÌ
28	GIOVEDÌ
29	VENERDÌ
30	SABATO
31	DOMENICA

# La salute non è un hobby, è la vita

## Arti, Mestieri e Professioni



Calendario 2017

"La salute non è un hobby, è la vita: "Arti, Mestieri e Professioni".

Ho il piacere di presentare il calendario 2017 "La salute non è un hobby, è la vita: Arti, Mestieri e Professioni", realizzato dalla nostra Azienda nell'ambito di una campagna di sensibilizzazione per l'adozione di stili di lavoro corretti.

Il calendario 2017 tratta i principali fattori di rischio per la sicurezza e la salute in alcune delle attività caratteristiche del nostro territorio - attività edili, meccaniche, alimentari, sanitarie - e fornisce alcune indicazioni circa le misure di prevenzione e protezione necessarie a lavorare in sicurezza.

Lo sforzo congiunto di imprese, addetti e società è determinante per migliorare il benessere, la salute e la sicurezza non solo dei lavoratori dipendenti ma anche dei loro datori di lavoro e dei lavoratori autonomi. L'obiettivo di salute e sicurezza punta ad una riduzione degli infortuni e delle malattie correlate al lavoro, attraverso la combinazione di più elementi, quali il miglioramento dell'ambiente e dell'organizzazione del lavoro, la partecipazione attiva di tutti i lavoratori, l'incoraggiamento a sviluppare individualmente corretti stili di lavoro. In questi termini sono importanti l'acquisizione e lo sviluppo di competenze e professionalità mediante percorsi scolastici, universitari e professionali mirati.

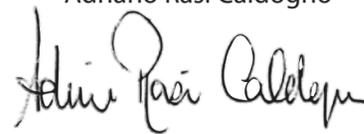
Con questo calendario aderiamo ai programmi di prevenzione nazionali, regionali e a "Guadagnare Salute" al fine di prevenire i rischi per la salute e migliorare la qualità di vita e il benessere sia dei singoli che della società.

Il presente calendario è stato realizzato con la collaborazione dell'ing. Nicola Canal, del personale dello SPISAL (Servizio di Prevenzione, Igiene e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro) dei Dipartimenti di Prevenzione dell'Azienda ULSS 1 Dolomiti.

L'occasione è gradita per augurare un buon 2017.

Dicembre 2016

Il Direttore Generale ULSS 1 Dolomiti  
Adriano Rasi Caldugno



Ulteriori copie, fino ad esaurimento potranno essere richieste al Dipartimento di Prevenzione di Feltre - Servizio SPISAL - responsabile dr.ssa Nicoletta De Marzo con sede in Via Borgo Ruga 30 a Feltre (Bl), anche tramite email ([spisal@ulssfeltre.veneto.it](mailto:spisal@ulssfeltre.veneto.it)).