

Lista di controllo **CFSL**

Economia della carne: vendita e catering



Qual è il livello di sicurezza dei reparti vendita e catering nella vostra azienda?

Potete ridurre notevolmente il rischio di infortuni causati dall'uso di coltelli istruendo adeguatamente il personale e facendo rispettare le regole di sicurezza.

Gli infortuni sono causati principalmente da:

- uso scorretto di affettatrici, confezionatrici e attrezzature di lavoro simili
- posture scorrette sul piano ergonomico
- movimentazione impropria di carichi pesanti

Questa lista di controllo vi aiuta a individuare i pericoli e ad adottare le misure necessarie per prevenire gli infortuni. La lista è stata realizzata in collaborazione con l'organo responsabile della soluzione settoriale per l'economia della carne.

Codice CFSL: 6812.i



Qui di seguito troverete una serie di domande importanti sul tema della presente lista di controllo. Tralasciate le domande che non interessano la vostra azienda.

Se rispondete a una domanda X «no» o X «in parte» occorre adottare una contromisura che poi annoterete sul retro.

Arredo ed ergonomia

| | |
|---|---|
| <p>1 I posti di lavoro sono allestiti secondo criteri ergonomici?</p> <ul style="list-style-type: none"> • I banconi di vendita sono disposti in modo da evitare posture scomode? • Contenere la profondità delle superfici espositive. (figura 1) • Disporre la merce in base alla frequenza di prelievo. • Agevolare la distanza di presa tanto per le persone alte quanto per quelle basse. | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>2 L'altezza di lavoro è ottimale? I tavoli da lavoro sono adattati alla corporatura delle persone?</p> <p>Avvertenza: se necessario, impiegare ausili adeguati per assicurare un'altezza di taglio ottimale!</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>3 Sono previste attività non ripetitive e pause di riposo?</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |



Figura 1: bancone di vendita allestito secondo criteri ergonomici

Macchine

| | |
|--|---|
| <p>4 Affettatrice (figura 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si presta attenzione a non rimuovere il carter coprilama e a manipolare il prodotto da affettare sempre con la protezione salvamano? | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>5 Tritacarne e/o sminuzzatrice::</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si presta attenzione a utilizzare il pestello, evitando di spingere la carne con le dita, in modo che queste non finiscano tra le lame rotanti? • Durante la manipolazione e la pulizia dell'albero portalamo, si indossano i dispositivi di protezione individuale? | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>6 Inteneritrice:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si evita di spingere la carne con le dita, in modo che queste non finiscano tra le lame rotanti? • Durante la manipolazione e la pulizia dell'albero portalamo, si indossano i dispositivi di protezione individuale? | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |



Figura 2: uso corretto dell'affettatrice

Catering e cucina

| | |
|--|---|
| <p>7 La vaporiera è usata in modo corretto? (figura 3)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fornire istruzioni sulla corretta apertura delle porte. • Utilizzare un dispositivo di blocco. • Indossare guanti di protezione per maneggiare oggetti caldi. • Prestare attenzione in fase di caricamento/prelievo di alimenti liquidi (traboccamento). • Adattare l'altezza di inserimento agli alimenti da cuocere (sotto il livello degli occhi). | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>8 I mantenitori caldi (bagnomaria) sono usati in modo corretto?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolare la giusta temperatura dell'acqua. • Posizionare gli alimenti nella vasca dell'acqua e prelevarli solo con una protezione contro il calore. • Maneggiare con cautela per evitare punti di schiacciamento. (figura 4) | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>9 Le friggitrici sono usate in modo corretto?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non superare il livello di riempimento. • Far raffreddare l'olio prima di eseguire rabbocchi/lavori di pulizia. Scaricare l'olio a una temperatura non superiore a 40°C. • Rimuovere subito i residui di grasso sul pavimento. • Collocare la friggitrice in un posto sicuro (non vicino al rubinetto dell'acqua o a una via di circolazione). • Non portare in giro né trasportare friggitrici calde. • Verificare regolarmente il termostato con opportune misurazioni. • Tenere a portata di mano una coperta antincendio (dimensioni minime: 1800 x 1200 mm). (figura 5) | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |



Figura 3: uso corretto della vaporiera



Figura 4: manipolazione prudente durante il riempimento a bagnomaria

| | |
|--|--|
| <p>10 Il personale sa come comportarsi in caso di incendio provocato da una friggitrice?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrompere l'alimentazione elettrica / azzerare il termostato, • 1. dare l'allarme, 2. salvare, 3. spegnere. • Non usare acqua per spegnere il fuoco! • Se non si riesce a spegnere l'incendio, abbandonare la zona di pericolo. | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>11 Le cappe di aspirazione sono usate in modo corretto?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire i lavori di pulizia secondo le indicazioni del fabbricante. • Per ridurre al minimo il pericolo di incendio, eseguire regolari controlli e, se necessario, richiedere l'intervento di uno spazzacamino per una pulizia approfondita dei camini di scarico. • Utilizzare solo ausili di salita idonei e sicuri. • Durante i lavori di pulizia (spesso eseguiti a un'altezza superiore alla testa), indossare occhiali e guanti di protezione. (figura 6) • Dopo la pulizia, rimontare accuratamente i filtri e fare in modo che non cadano. <p>Vedi anche lista di controllo CFSL 6807.i «Manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria».</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>12 Durante i lavori di pulizia, si indossano i dispositivi di protezione individuale previsti per l'uso dei vari detergenti e disinfettanti (guanti e occhiali di protezione ecc.)?</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>13 Avvolgicavo e prese elettriche sono usati in modo corretto?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostituire immediatamente prese, spine e cavi difettosi. • Non estrarre le spine dalle prese tirando i cavi. • Srotolare sempre completamente l'avvolgicavo (evitare accumuli di calore). • Dotare gli avvolgicavo di salvavita. • Posare i cavi in modo sicuro e protetto (ad es. fissandoli con nastro adesivo). • Segnalare in modo ben visibile le installazioni provvisorie (ad es. con nastro o triangolo di segnalazione). | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |

Uso del gas

| | |
|--|--|
| <p>14 Prima della messa in servizio, si esegue un controllo visivo del grill a gas per individuare difetti evidenti? (figura 7)</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>15 Per la messa in servizio di apparecchi alimentati a gas (grill, friggitrice, bruciatore ecc.), ci si attiene al manuale d'uso e alle istruzioni di sicurezza riportate sulla bombola di gas? Utilizzare gli apparecchi a gas solo all'aperto o in ambienti ben ventilati, mai in scantinati o cantine.</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>16 Gli intervalli di controllo per gli impianti a gas liquefatto sono rispettati (ad es. un anno per gli impianti impiegati in occasione di manifestazioni)?</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
| <p>17 Le bombole di gas sono stoccate in modo corretto? (figura 8)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bombole di gas vanno stoccate all'aperto o in ambienti ben ventilati. Nei locali interrati o negli ambienti chiusi occorre allestire un sistema di ventilazione artificiale adeguato e installare un rivelatore di gas, se necessario. • Fissare le bombole di gas contro il ribaltamento. | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |

Istruzione

| | |
|---|--|
| <p>18 Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito sui temi della vendita e del catering?</p> <p>Vedi anche SAFE AT WORK, tool di formazione, settore dell'economia.</p> | <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no |
|---|--|



Figura 5: tenere una coperta antincendio a portata di mano vicino alla friggitrice



Figura 6: eseguire i lavori di pulizia con appositi dispositivi di protezione

|  Circolo di lavoro GPL per la sicurezza di gas liquefatti | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Lista di controllo eventi | | | |
| 1. Informazioni generali | | | |
| Gli allacciamenti dei regolatori di pressione sono compatibili con gli allacciamenti presenti sulle bombole di gas? (No a regolatori di pressione tedeschi su bombole di gas svizzere & no a regolatori di pressione svizzeri su bombole di gas tedesche) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Sono presenti dispositivi di estinzione adeguati (ad es. estintore, coperta antincendio)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Tutti gli apparecchi a gas sono contrassegnati con un'etichetta? Le relative «attestazioni di controllo eventi» sono disponibili sul posto? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2. Istruzione dei collaboratori | | | |
| Prima della messa in funzione, tutti gli operatori sono stati istruiti su come utilizzare gli apparecchi a gas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| La sostituzione delle bombole di gas viene affidata solo a personale appositamente istruito? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Dopo ogni sostituzione, la tenuta della bombola viene controllata? (ad es. mediante spray rivelatore di fughe) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3. Installazione delle bombole di gas | | | |
| Le bombole di gas sono fissate per impedire il ribaltamento o lo scivolamento? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Le bombole di gas (sia quelle in uso sia quelle di riserva e vuote) sono installate alla distanza minima di 1 m da cavità quali scantinati, canali, pozzetti e fosse? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Nella zona di lavoro sono presenti solo bombole di gas allacciate? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Le bombole di riserva e quelle vuote vengono collocate all'esterno della zona di lavoro, a una distanza minima di 2 m dall'apparecchio utilizzatore? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Le bombole di gas e le tubature di mandata che possono subire un danno meccanico sono adeguatamente protette? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4. Tubi flessibili | | | |
| Vengono utilizzati solo tubi flessibili armati e autorizzati per il gas liquefatto (ad es. di colore arancione o nero)? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| I tubi flessibili sono privi di danni meccanici, termici, dovuti a usura o segni di riparazione? (ad es. fessurazioni, forte scolorimento, nastro adesivo) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| La data di scadenza (o la data di produzione + la durata di utilizzazione) dei tubi flessibili è rispettata? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| Espositore | | | |
| Evento / Località | | | |
| Stand n. | | | |
| Data | | | |
| Firma | | | |

Figura 7: supporti informativi di verifica: Lista di controllo «eventi» del Circolo di lavoro GPL e manuale d'uso



Figura 8: bombole di gas stoccate in modo corretto

È possibile che nella vostra azienda siano presenti altre fonti di pericolo riguardanti il tema di questa lista di controllo. In tal caso, occorre adottare le misure necessarie (vedi retro).

Pianificazione delle misure: economia della carne: vendita e catering

| N. | Misure da adottare | Termine | Incaricato | Liquidato | | Osservazione | Controllato | |
|----|--------------------|---------|------------|-----------|-------|--------------|-------------|-------|
| | | | | Data | Visto | | Data | Visto |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Prossimo controllo: _____ (min. 1 volta all'anno)

**In caso di domande contattare: per informazioni: Ispettorato cantonale del lavoro (www.cfsl.ch/indirizzi)
per ordinazioni: www.cfsl.ch/listediconrollo, oppure telefono 041 419 59 59**

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL, Alpenquai 28b, 6005 Lucerna, Internet: www.cfsl.ch