



CFSL «Non c'è infortunio senza causa!»

Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel
**settore della
panetteria-confetteria
artigianale**



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL**

Impressum

Editore:

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL
Casella postale, 6002 Lucerna
ekas@ekas.ch, www.cfsf.ch

«Non c'è infortunio senza causa!»
Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel settore della panetteria-confetteria artigianale

4ª edizione, maggio/2021
Codice CFSL 6207.i

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte.

Collaborazioni

Questo opuscolo si basa sulla precedente edizione dell'omonima pubblicazione ed è stato completamente rivisto in termini di contenuti nonché corredato di nuove immagini. Hanno collaborato a questa nuova stesura:

- Andrea Abt, Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria (asppp), Ermensee
- Roman Bongni, collaboratore scientifico, consulente settoriale dell'Associazione mastri panettieri-confettieri svizzeri (PCS), SECO, Berna
- Matthias Bieri, redattore, Segreteria della CFSL, Lucerna
- Daniel Jakob, responsabile del servizio specializzato MSSL, Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), Berna
- Renato Kissling, ispettore del lavoro, Amt für Wirtschaft und Arbeit (AWA), Zurigo
- Sébastien Knecht, esperto nell'ambito della sicurezza, Richemont – Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS), Yverdon-les-Bains
- Ramona Ronacher, Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria (asppp), Zell/ZH
- Markus Schnyder, ingegnere di sicurezza, consulente settoriale, Suva, Lucerna

Fonti fotografiche

Ringraziamo le seguenti aziende e istituzioni per la collaborazione e la gentile concessione delle foto:

- Café Koller AG, Sursee
- Bäckerei-Konditorei-Café, Kreuzmühle, Unterägeri
- Scuola Professionale Richemont, Lucerna
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie von Rotz GmbH, Cham



Avvertenze importanti

Nelle tabelle di questo opuscolo sono riassunti in modo chiaro i pericoli e le misure più importanti ai fini della sicurezza. Il presente opuscolo non ha alcuna pretesa di esaustività, ma è uno strumento pratico di informazione per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali nell'ambiente di lavoro quotidiano. In casi particolari e per approfondire determinati aspetti si rimanda alla consultazione di specialisti esterni e alle pubblicazioni citate. La soluzione settoriale MSSL per il settore della panetteria-confetteria artigianale è un'ulteriore strumento di lavoro, affinché i responsabili possano applicare concretamente le disposizioni indicate. In mancanza di conoscenze specialistiche si raccomanda di rivolgersi agli specialisti della sicurezza sul lavoro competenti in materia.

Il presente opuscolo è concepito come opera di consultazione con parti di indice, dunque è un sussidio didattico e non è pensato per documentare le istru-

zioni. Con l'aiuto dell'indice generale o di quello analitico, i lettori potranno cercare le informazioni desiderate. La suddivisione in capitoli è concepita in modo da trattare l'organizzazione del lavoro come argomento introduttivo. Seguono gli ambiti di lavoro che nel settore della panetteria-confetteria artigianale, inclusa la vendita, hanno particolare rilevanza. I temi più generali (pulizia, igiene, sostanze chimiche, smaltimento ed edifici, manutenzione, microclima), applicabili a vari settori di lavoro e attività, sono sintetizzati in capitoli a parte.

Per quanto riguarda la regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo, comprese le relative deroghe, questo opuscolo non sostituisce i testi ufficiali delle leggi e delle ordinanze, ma serve unicamente come guida di orientamento e spiegazione delle norme applicabili. Per eventuali chiarimenti sul piano giuridico, consultare le leggi e le ordinanze in vigore.

Nel presente opuscolo sono state adottate sia formulazioni neutre sia formulazioni rispettose della parità di genere. Per motivi stilistici (ad es. negli elenchi), abbiamo rinunciato alla specificità di genere. La forma maschile va quindi interpretata come forma generica, utilizzata per designare entrambi i sessi.

Inoltre, facciamo presente che questo opuscolo rimanda alla documentazione della soluzione settoriale MSSL del settore della panetteria-confetteria artigianale. A seguito di una decisione adottata durante un convegno PCS, da inizio 2020 l'adesione alla soluzione è diventata obbligatoria per i membri della PCS; ne consegue che questo documento è accessibile a gran parte delle aziende.

Sommario

Perché questo opuscolo?	6
Statistiche degli infortuni, cause e costi	8
Sistemi per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute	13
Malattie professionali	27
Organizzazione del lavoro	33
Produzione, catering, confezio- namento	63
Logistica	
Vie di circolazione/stoccaggio	105
Allestimento ordini/spedizioni/ consegne/trasporti	115
Vendita e ristorazione	126
Pulizia, igiene, sostanze chimiche, smaltimento	137
Edifici, manutenzione, microclima	145

Allegati

Allegato 1 Fondamenti giuridici	158
Allegato 2 Indirizzi e link utili	162
Allegato 3 Elenco delle abbreviazioni	165
Allegato 4 Indice analitico	167

Perché questo opuscolo?

Nel settore della panetteria-confetteria artigianale ogni anno si registrano in media tra i 1200 e i 1550 infortuni professionali riconosciuti (2009–2018), cui si aggiungono assenze per problemi di salute causati dal lavoro. Grazie a tecnologie sempre più sicure, misure di prevenzione mirate e istruzione regolare, in questo settore il numero di infortuni è diminuito negli ultimi dieci anni. Ciò nonostante, la prevenzione degli infortuni professionali e dei disturbi della salute correlati al lavoro è un compito permanente. I nuovi lavoratori, tra cui anche i lavoratori stranieri, devono familiarizzarsi con la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute. Il progresso tecnologico, l'acquisto di nuovi macchinari e impianti e l'acquisizione di tecniche e processi di lavoro sempre nuovi richiedono una continua ridefinizione dei pericoli sul lavoro. Pertanto, la Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL, in collaborazione con i rappresentanti del settore, ha elaborato questo opuscolo allo scopo di sensibilizzare i lavoratori riguardo i potenziali pericoli, mo-





strandano loro quali sono le misure giuste per migliorare la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. L'obiettivo ambizioso di questa nostra pubblicazione è ridurre il potenziale di infortuni e malattie ancora in essere nonché l'onere dei premi.

Il settore della panetteria-confetteria artigianale impiega attualmente oltre 23000 persone, con una leggera diminuzione dei posti di lavoro a tempo pieno registrata l'anno scorso. Da un punto di vista macroeconomico, quello della panetteria-confetteria artigianale rappresenta un importante comparto economico con 1350 aziende (2500 punti vendita), il quale contribuisce a garantire l'approvvigionamento alimentare di base della popolazione. Lo scopo è fare in modo che nelle aziende di questo importante settore si instauri in modo concreto la cultura della sicurezza e della salute.

Per i datori di lavoro, i lavoratori e gli specialisti della sicurezza sul lavoro

Questo opuscolo si rivolge principalmente alle aziende, ossia ai datori di lavoro e ai lavoratori del settore della panetteria-confetteria artigianale. Le tabelle qui contenute indicano

in modo chiaro luoghi e attività in cui si nascondono i pericoli per la salute dei lavoratori ed elencano le misure che consentono di affrontare tali pericoli. L'opuscolo rappresenta un utile supporto informativo non solo per gli addetti alla sicurezza (AdSic), ma anche per i dipendenti degli organi di esecuzione. Può essere utilizzato come opera di consultazione, supporto informativo per gli apprendisti, vademecum e anche come strumento di sensibilizzazione in materia di protezione dei lavoratori. La sicurezza e la tutela della salute sul lavoro si possono però implementare già in fase di progettazione. Siamo convinti che questo opuscolo sia uno strumento utile anche per gli architetti e i progettisti affinché possano ideare e allestire edifici e posti di lavoro sicuri ed ergonomici nel comparto economico della panetteria, pasticceria e confetteria.

La CFSL vi augura ottimi risultati nell'attuazione!

Felix Weber
Presidente della CFSL
e presidente della Direzione della Suva

Statistiche degli infortuni, cause e costi

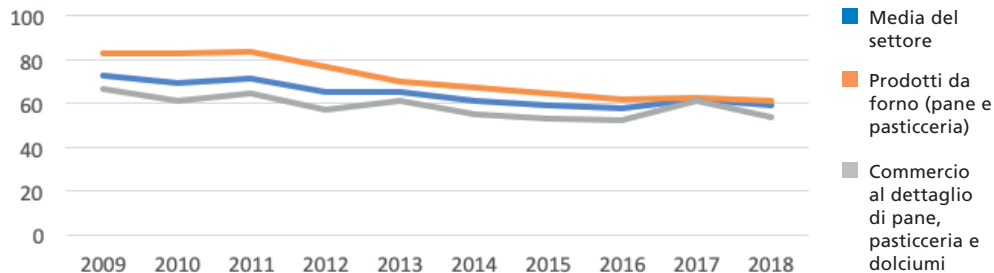
Nel settore della panetteria-confetteria artigianale il rischio di infortunio è leggermente diminuito negli ultimi dieci anni. Dal 2009 al 2018, per ogni 1000 occupati a tempo pieno, ha subito un infortunio sul lavoro un numero di persone compreso tra 60 e 73 all'anno (cfr. grafico 1). Nello stesso periodo, il numero di infortuni professionali riconosciuti è sceso da 1477 a 1367 all'anno, con un aumento contestuale del numero di occupati da 20239 (equivalenti a tempo pieno) a circa 23000.¹

Per quel che riguarda le malattie professionali, negli ultimi cinque anni il numero di decisioni di inidoneità è oscillato tra 38 e 48 all'anno.

Nel 2018 il rischio di infortunio era pari a 60 infortuni ogni 1000 occupati a tempo pieno, appena sotto la media di tutti gli altri settori e assicuratori contro gli infortuni (63 infortuni ogni 1000 occupati a tempo pieno). Nel 2009 il rischio di infortunio del settore era ancora pari a 73 infortuni ogni 1000 occupati a tempo pieno, dunque oltre la media del tempo, che era di 66 infortuni ogni 1000 occupati a tempo pieno.

Il rischio di infortunio è stato particolarmente

Panetterie: nuovi casi riconosciuti e registrati ogni 1000 occupati a tempo pieno dal 2009 al 2018



Fonte: Servizio centrale delle statistiche dell'assicurazione contro gli infortuni, SSAINF. Settori considerati secondo i codici NOGA: 1071 (produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi) e 4724 (commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci in esercizi specializzati).

ridotto nell'ambito della produzione, in cui si è passati dagli 83 infortuni ogni 1000 occupati a tempo pieno del 2009 ai 61 del 2018. Nel commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci, durante lo stesso periodo il rischio di infortunio si è ridotto da 67 a 54 infortuni ogni 1000 occupati a tempo pieno.

Le prestazioni assicurative LAINF fornite in media nel periodo 2009–2018 sono state di circa 6,5 milioni di franchi l'anno. Tuttavia, non meno importanti sono i costi indiretti per le aziende:

- assenze per infortunio o malattia (visite mediche, degenze ospedaliere, convalescenza)
- ore supplementari di altri lavoratori
- modifica dei piani di rotazione
- calo del rendimento
- impiego inefficiente delle risorse
- ripercussioni sul clima di lavoro
- ripercussioni sul contesto sociale
- pene convenzionali
- danni alle cose e ai prodotti

Cause principali

Sono diverse le cause che portano un lavoratore ad assentarsi per infortunio o malattia. In tale ambito, i seguenti fattori svolgono un ruolo importante:

1. Carenze tecniche e strutturali

Ad esempio attrezzature di lavoro e ausili assenti o difettosi, spazi ristretti, macchine e dispositivi non conformi o difettosi, pavimenti non idonei, tecnologie e infrastrutture obsolete.

2. Carenze organizzative

Ad esempio organizzazione del lavoro carente, procedure di lavoro non chiare, assenza di formazione e perfezionamento, carichi di lavoro eccessivi, ritmi serrati, fretta, clima di lavoro malsano, comunicazione insufficiente.

¹ Fonte: Servizio centrale delle statistiche dell'assicurazione contro gli infortuni, SSAINF. Andamento infortunistico nelle panetterie 2013 – 2018, Noga 2008: 1071 e 4724.

3. Fattori personali

Ad esempio disattenzione, malintesi, problemi di lingua, mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale quando richiesto, tensioni nei rapporti interpersonali, fretta, stanchezza.

Dinamiche di infortunio e cause di malattia

Il 35 per cento di tutti i casi di infortunio professionale che si verificano nel settore della panetteria-confetteria artigianale riguarda inciampi e cadute (vedi grafico 2). Partico-



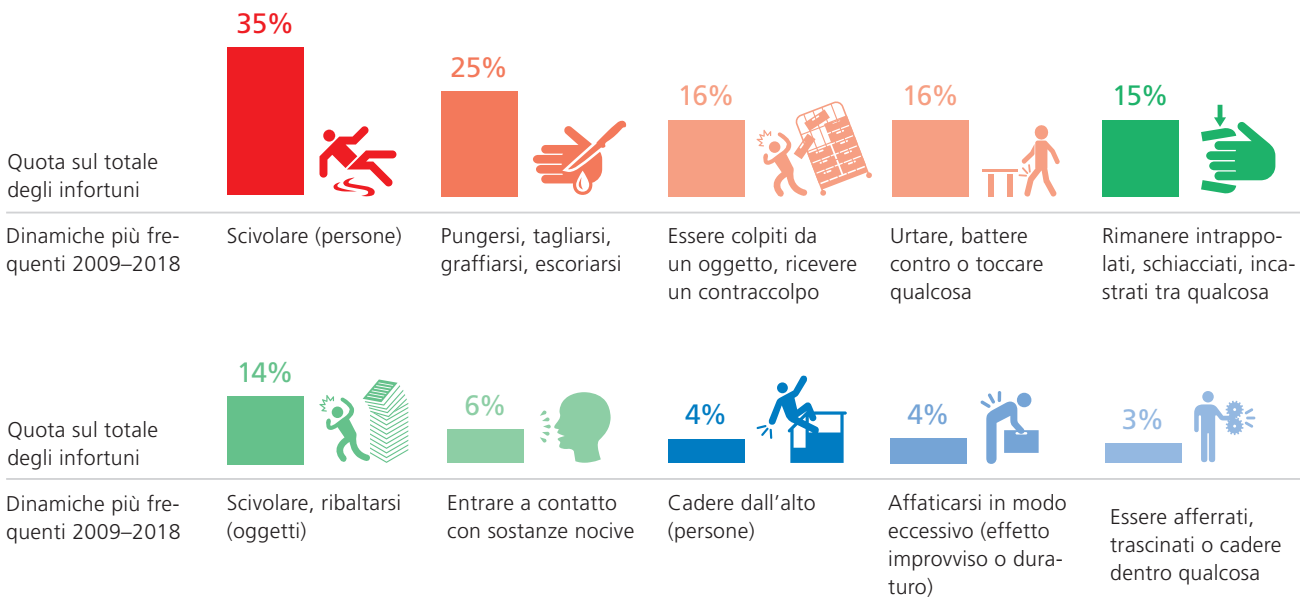
larmente frequenti sono le cadute sulle scale (un terzo di tutte le cadute nel commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci). Di conseguenza, occorre prestare particolare attenzione alla conformazione delle scale, a una buona illuminazione, all'impiego del corrimano, ai rivestimenti antiscivolo sui pavimenti e alle segnalazioni sui gradini. È sempre richiesta cautela anche quando si trasportano merci sulle scale.

È un settore professionale caratterizzato da lavorazioni di tipo artigianale, per cui le ferite da punta e da taglio nonché le escoriazioni sono frequenti, tanto che occupano il secondo posto tra le dinamiche di infortunio ricorrenti. Queste ferite si verificano soprattutto quando si utilizzano utensili e arnesi, si sostituiscono e si puliscono utensili da taglio come quando si puliscono macchine e impianti con spigoli vivi. Nell'ambito dei piani di sicurezza aziendali, la prevenzione delle ferite da taglio ha un ruolo importante anche ai fini della sicurezza alimentare, per cui è fon-

damentale saper usare correttamente coltelli e utensili da taglio. Indossare sempre idonei guanti antitaglio quando si eseguono lavori di pulizia contribuisce a ridurre il rischio di infortunio in maniera determinante.

Negli ultimi decenni, anche le malattie professionali hanno registrato un calo. Ciò nonostante, con una media di 51 decisioni di inidoneità all'anno (media degli ultimi dieci anni), il numero di casi continua a rimanere alto, generando inoltre costi per le aziende e le assicurazioni. Quando si accerta una malattia correlata al lavoro (asma da farina, irritazioni della pelle), quasi sempre si adotta una decisione di inidoneità, che in pratica equivale a un divieto di lavoro e comporta elevati costi di riqualificazione. Questa è anche la ragione per cui i panettieri-confettieri responsabili chiedono se si soffre di eventuali allergie ai pollini di graminacee (raffreddore da fieno) o di asma già nella fase di scelta professionale, ossia durante il tirocinio di prova.

Dinamiche di infortunio più frequenti nel settore della panetteria-confetteria artigianale



Fonte: Servizio centrale delle statistiche dell'assicurazione contro gli infortuni, SSAINF. Settori considerati secondo i codici NOGA: 1071 (produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi) e 4724 (commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolci in esercizi specializzati).

Sistemi per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute

Le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute sono state definite dal legislatore. Nel settore della sicurezza sul lavoro, le disposizioni più importanti sono contenute nella Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) e nella relativa Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (OPI). La tutela della salute è disciplinata dalla Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, LL) e dalle relative ordinanze, in particolare l'Ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro (OLL 3). Nell'allegato 1 (fondamenti giuridici) è riportato un elenco delle principali leggi e ordinanze.

Direttiva MSSL della CFSL

Sulla base delle disposizioni di legge sopra elencate, la CFSL ha pubblicato la direttiva concernente il ricorso ai **Medici del lavoro** e agli

altri **Specialisti della Sicurezza sul Lavoro** (Direttiva CFSL 6508, Direttiva MSSL, www.cfsl.ch > MSSL). La direttiva spiega gli obblighi del datore di lavoro in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Il sistema MSSL viene illustrato in dettaglio nelle pagine seguenti attraverso un programma articolato in 10 punti. Gli aspetti più importanti sono:

- un'organizzazione mirata delle competenze e dei processi in un sistema di sicurezza aziendale;
- il ricorso ai medici del lavoro e agli specialisti della sicurezza sul lavoro (specialisti MSSL);
- l'individuazione completa dei pericoli in azienda e la relativa pianificazione delle misure;
- la formazione e l'istruzione del personale nell'ambito delle sue attività, tenendo conto degli aspetti rilevanti ai fini della sicurezza e delle regole di sicurezza.

Con un approccio sistematico è possibile prevenire gli infortuni e i disturbi di salute correlati al lavoro nonché evitare conseguenze a livello personale, organizzativo e finanziario.

Il modo migliore per centrare questo obiettivo è istituire un sistema di sicurezza basato sulla realtà aziendale.

Ogni azienda deve disporre di un sistema di sicurezza elaborato in funzione dei pericoli e delle problematiche legate alla salute cui è esposta. La CFSL indica alle aziende come mettere a punto un sistema di sicurezza in base alle proprie esigenze. Le soluzioni individuali sono adatte per le aziende che sono in grado di gestire sistemi di sicurezza propri. Le soluzioni interaziendali sono indicate invece per le aziende che desiderano realizzare un sistema di sicurezza insieme ad altre imprese, avvalendosi anche di un supporto esterno. Rientrano tra le soluzioni interaziendali le cosiddette soluzioni settoriali, le soluzioni per gruppi di aziende e le soluzioni modello (soluzioni campione di una società di consulenza).

La soluzione settoriale MSSL come «via maestra»

In Svizzera, l'Associazione mastri panettieri-confettieri svizzeri (PCS) e l'Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria (asppp), che fa parte dell'organizzazione Hotel & Gastro Union, riuniscono circa

1350 aziende con oltre 23 000 occupati a tempo pieno. Rappresentano l'organismo responsabile della soluzione settoriale «Sicurezza sul lavoro e protezione della salute nel settore della panetteria-confetteria artigianale». Questa soluzione, certificata dalla CFSL, è stata elaborata in collaborazione con gli specialisti MSSL e la partecipazione delle parti sociali, e si basa su un'analisi completa del rischio estesa a tutto il settore. Da inizio 2020 la soluzione settoriale MSSL è obbligatoria per tutti i membri PCS e come tool online viene costantemente adattata alle esigenze del settore. Per le aziende del settore della panetteria-confetteria artigianale, la soluzione settoriale costituisce una sorta di via maestra verso la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute. In questo modo, le aziende possono accedere alle necessarie conoscenze specialistiche degli esperti MSSL in materia di individuazione dei pericoli, regole di sicurezza, piani di misure appropriate nonché di formazione e perfezionamento. Lo scambio di esperienze e informazioni, così come la documentazione e i supporti informativi sugli aspetti tecnico-organizzativi, consentono alle aziende aderenti di garantire l'attuazione della soluzione MSSL in modo professionale e mirato.

MSSL: come attuare la sicurezza in modo sistematico

La direttiva MSSL della CFSL prevede un sistema di sicurezza aziendale articolato in 10 punti il cui scopo è garantire luoghi di lavoro sicuri e salubri e promuovere la cultura della sicurezza nelle aziende.

1. Principi guida in materia di sicurezza, obiettivi di sicurezza



La direzione aziendale deve dichiarare esplicitamente la propria adesione ai principi guida in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Essa risponde infatti della sicurezza e della salute del personale sul posto di lavoro e deve pertanto assumersi i compiti direttivi legati a questa responsabilità. Tra questi rientra anche la formulazione di obiettivi vincolanti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute.

2. Organizzazione della sicurezza



In ogni sito dell'azienda bisogna designare una persona preposta alla sicurezza sul lavoro, i cui compiti comprendono il coordinamento aziendale interno, la verifica delle necessarie misure di sicurezza e l'istruzione del personale. Regole chiare per i compiti, le responsabilità e le competenze degli addetti alla sicurezza, dei superiori e dei lavoratori sono un must e possono, ad esempio, essere stabilite in un mansionario. Per esercitare al meglio la propria funzione gli addetti alla sicurezza devono avere a disposizione il tempo necessario all'interno del normale grado di occupazione. Se in azienda non si dispone di sufficienti conoscenze specialistiche in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute, occorre rivolgersi a specialisti esterni. Nella collaborazione con eventuali ditte esterne, bisogna accertarsi che queste conoscano e rispettino le regole di sicurezza e le direttive interne.

3. Formazione, istruzione, informazione



Tutti i lavoratori devono ricevere un'adeguata istruzione o formazione in base all'attività che sono chiamati a svolgere. È opportuno pianificare per tempo le attività di formazione interne ed esterne. Diverse associazioni di categoria, l'organismo responsabile della soluzione settoriale e la Suva offrono una vasta gamma di corsi per diversi settori (per gli indirizzi vedi allegato 2).

La formazione dei neoassunti e dei lavoratori temporanei è prioritaria, in quanto si tratta di due categorie di lavoratori particolarmente esposte agli infortuni. Per le attività rilevanti dal punto di vista della sicurezza, è opportuno programmare una formazione almeno una volta all'anno. Le informazioni, le istruzioni e le attività formative (anche esterne) importanti devono essere documentate.

La documentazione idonea per i corsi può essere costituita, ad esempio, da manuali d'uso di macchine, liste di controllo e opuscoli delle soluzioni settoriali MSSL e della Suva nonché dal presente opuscolo. Alcune attività richiedono una formazione specifica, ad esempio la guida di carrelli elevatori a forche.

4. Regole di sicurezza



In base ai pericoli, è necessario definire insieme ai lavoratori per quali attività occorre stabilire e rispettare particolari regole di sicurezza. Per attività e procedure critiche è necessario redigere chiare istruzioni di lavoro. Le regole da seguire sono definite nei manuali delle soluzioni MSSL, nelle liste di controllo e nelle regole vitali della Suva, nonché in opuscoli, istruzioni per l'uso, schede di sicurezza e brochure.

Esempi di segnali di sicurezza e di pericolo



Di particolare efficacia si sono rivelate le istruzioni di lavoro concise e univoche. Eventuali accordi vincolanti aumentano il livello di sicurezza. Un comportamento conforme alla sicurezza merita di essere riconosciuto mentre un comportamento a rischio deve essere immediatamente corretto, se necessario mediante opportune sanzioni. Dare per primi il buon esempio si è rivelata una ricetta vincente.

In azienda è opportuno applicare segnali di avvertimento, di divieto e di obbligo nelle zone degli edifici, sugli apparecchi e sulle macchine, accertandosi che tutti i lavoratori conoscano e comprendano realmente le regole di sicurezza.

5. Individuazione dei pericoli, valu- tazione dei rischi



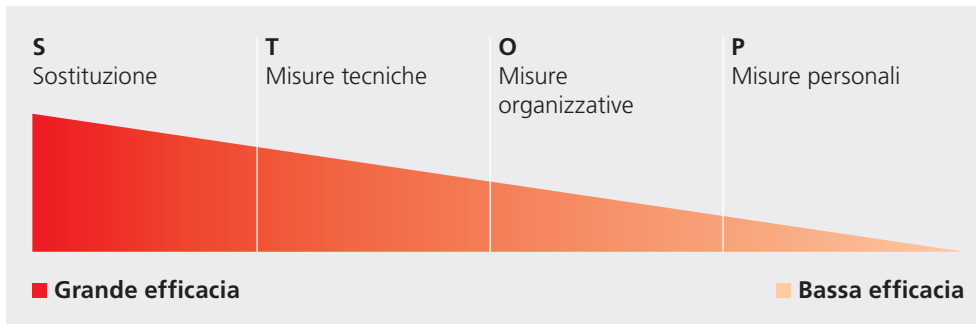
Soltanto se si conoscono i pericoli è possibile eliminarli. L'individuazione dei rischi legati alla sicurezza e alla salute in azienda è quindi uno dei principali compiti in materia di sicurezza. A facilitare questo compito vengono in aiuto le liste di controllo della soluzione settoriale, le pubblicazioni e i supporti informativi della Suva e della CFSL. Se in azienda mancano le conoscenze per valutare i pericoli specifici che comportano un rischio elevato e per definire le necessarie misure di sicurezza, bisogna rivolgersi agli specialisti della sicurezza sul lavoro (MSSL, ad es. medici del lavoro).

Pericoli principali:

- **pericoli di inciampo e caduta**, dovuti ad es. a pavimenti e scale scivolosi, dislivelli, ostacoli sulle vie di circolazione, calzature inadeguate;
- **ferite da punta e da taglio**, escoriazioni, dovute ad es. a utensili da taglio, macchine per il sezionamento, confezionatrici;
- **pericoli elettrici**, dovuti ad es. a scosse elettriche causate da cavi o spine difettosi;

- **pericoli termici**, dovuti ad es. a superfici, liquidi o vapori caldi, olio bollente per friggere;
- **pericoli di incendio ed esplosione**, dovuti ad es. a gas propano e butano, agenti lievitanti infiammabili in bombolette spray, bruciatori a gas portatili, alcol, polveri infiammabili;
- **pericoli per la salute**, dovuti ad es. all'inalazione di polveri sensibilizzanti (ad es. farine di cereali) o al contatto della pelle con sostanze sensibilizzanti, liscive, detergenti o disinfettanti;
- **sollecitazioni dell'apparato locomotore**, dovute ad es. a movimenti ripetitivi per tempi prolungati, posti di lavoro inadeguati dal punto di vista ergonomico, posture forzate (per guarnire, decorare) e frequente movimentazione di carichi;
- **sollecitazioni ambientali**, dovute ad es. a microclima, calore, umidità, correnti d'aria, freddo;
- **sollecitazioni fisiche**, dovute ad es. al rumore;
- **sollecitazioni psicosociali**, dovute ad es. a organizzazione carente del lavoro, ritmi di lavoro serrati, fretta, mancato rispetto dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo, lavoro notturno.

Riduzione dell'efficacia,
sequenza delle misure



6. Pianificazione e realizzazione delle misure



Le misure si basano direttamente sull'individuazione dei pericoli e vanno pianificate nonché realizzate in base al principio S-T-O-P:

- S **Sostituzione** (misure sostitutive), ossia sostituire attività, macchine o sostanze con altre che non presentano rischi.
- T **Tecnica** (misure tecniche), ad es. dispositivi di protezione, aspirazione alla fonte, ventilazione locali.

O **Organizzazione** (misure organizzative), ad es. corsi di formazione, istruzioni, regole, direttive, manutenzione, controllo.

P **Personale** (misure personali), ad es. uso dei dispositivi di protezione individuale.

È importante tenere presente che l'efficacia delle misure S-T-O-P diminuisce nella direzione indicata (vedi grafico). Per quanto riguarda la pianificazione delle misure, è opportuno valutare innanzitutto le misure sostitutive o quelle tecniche. Se non è possibile, occorre prevenire i rischi o quanto meno ridurli adottando misure organizzative o personali. Occorre documentare le misure adottate.

Acquisto di nuove attrezzature di lavoro

Le macchine e gli apparecchi devono essere conformi allo stato della tecnica in termini di sicurezza e progettazione ergonomica del lavoro nonché adatte alla loro destinazione d'uso (Legge federale sulla sicurezza dei prodotti, LSPro, e Ordinanza sulla sicurezza dei prodotti, OSPro). Le macchine usate messe in servizio per la prima volta prima del 1° gennaio 1997 devono essere conformi allo stato della tecnica in vigore al momento della prima immisione sul mercato e devono soddisfare come minimo i requisiti di cui agli artt. 25–32 e art. 34 cpv. 2 OPI. Il venditore deve rilasciare la relativa «prova di sicurezza» e un manuale d'uso nella lingua del paese del gestore. Per le macchine e gli apparecchi costruiti dopo il 1° gennaio 1997, la prova di sicurezza deve essere fornita mediante una di-

chiarazione di conformità CE. Prima della messa in servizio, il gestore deve accertarsi che la macchina non presenti difetti evidenti. Per eventuali domande sulla sicurezza delle attrezzature di lavoro o per la valutazione di attrezzature obsolete, è possibile rivolgersi a: ispettorati cantonali del lavoro (www.iva-ch.ch/it/), specialisti delle soluzioni interaziendali MSSL (www.swissbaker.ch), Suva (www.suva.ch), SECO (www.seco.admin.ch).

Maggiori informazioni

CFSL, 6512.i «Direttiva sulle attrezzature di lavoro»

Suva, opuscolo 66084.i «Attrezzature di lavoro: la sicurezza parte dall'acquisto»

Manutenzione

Le attrezzature di lavoro possono essere utilizzate solo se sono sicure. A tale scopo è necessario eseguire interventi periodici di ispezione, manutenzione e riparazione. Tutti i dispositivi e gli apparecchi devono essere sottoposti a una regolare manutenzione da parte di personale qualificato o adeguatamente istruito, attenendosi alle indicazioni del fabbricante. Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione (ingrassaggio, lubrificazione, pulizia, ripara-

zione) bisogna scollegare correttamente l'impianto dalla rete di alimentazione (ad es. tramite l'interruttore principale, l'interruttore di revisione o staccando la spina). Per escludere eventuali pericoli dovuti a energie residue, derivanti ad esempio dall'applicazione di supporti ecc., bisogna mettere in sicurezza l'intero impianto con un lucchetto personale per evitare che possa essere riavviato.



Messa in sicurezza contro l'avviamento accidentale

Maggiori informazioni

Suva, vademecum 88813.i «Otto regole vitali per i manutentori di macchine e impianti»



7. Organizzazione in caso di emergenza



In caso di infortunio o di gravi problemi di salute, i soccorsi devono essere tempestivi. Per risparmiare tempo nei casi di emergenza, è utile disporre di un piano di allarme con i numeri di telefono e gli indirizzi di medici e servizi di soccorso. Nell'organizzare i primi soccorsi, è particolarmente importante non dimenticare i posti di lavoro individuali (ad es. reparto pasta, cella frigorifera). Finché non arrivano i soccorsi, è necessario prestare le prime cure ai feriti. A tale scopo, occorre formare un adeguato numero di persone a prestare i primi soccorsi (vedi art. 36 OLL 3 e le relative indicazioni). La formazione va ripetuta a intervalli regolari.

Il materiale di primo soccorso deve essere sempre a portata di mano, completo e in perfette condizioni. Occorre prestare attenzione anche alla prevenzione incendi e alla lotta antincendio. In questo caso sono particolar-

mente utili l'addestramento e i corsi di formazione sull'uso degli estintori portatili.

È opportuno simulare periodicamente gli scenari di emergenza insieme ai lavoratori, in modo che tutti conoscano le vie di fuga e sappiano dove sono collocati i piani di allarme, il materiale di pronto soccorso, i mezzi antincendio e il punto di raccolta.

8. Partecipazione



Il diritto di partecipazione dei lavoratori o la loro rappresentanza nell'ambito della sicurezza sul lavoro e della tutela della salute sono disciplinati dalla legge (art. 6a OPI, art. 48 LL e Legge sulla partecipazione). Conviene avvalersi delle conoscenze dei lavoratori, dal momento che spesso sono loro a conoscere perfettamente i processi aziendali, dunque possono fornire un contributo prezioso per il miglioramento del sistema di sicurezza. Il regolare coinvolgimento

dei lavoratori crea una solida cultura della sicurezza, in particolare per quel che riguarda l'analisi dei rischi e delle sollecitazioni, la definizione delle misure di sicurezza, la loro attuazione e la verifica della loro efficacia. In questo modo, da soggetti passivi i lavoratori diventano parte attiva. Coinvolgere i lavoratori in modo adeguato è importante anche durante le visite aziendali degli organi di esecuzione.

9. Tutela della salute



La tutela della salute sul posto di lavoro è disciplinata dalla LL (art. 6) e dall'OLL 3. La tutela della salute è un campo molto vasto che comprende molteplici aspetti. Pertanto, nell'ambito dell'individuazione dei pericoli occorre considerarli tutti in misura proporzionale. Nel settore panetteria, pasticceria e confetteria sono particolarmente importanti i seguenti aspetti:

■ **Progettazione ergonomica del lavoro.**

Attività ripetitive, spesso svolte a ritmi elevati assumendo posture forzate e scorrette, possono causare disturbi all'apparato locomotore. Lo stesso vale per il trasporto di carichi pesanti eseguito senza ausili adeguati e con grande sforzo. Posti di lavoro ergonomici e adattati alla corporatura della persona, rotazione del lavoro in caso di movimenti ripetitivi e impiego di ausili per la movimentazione di carichi contribuiscono a ridurre queste sollecitazioni fisiche.

■ **Protezione della pelle.** In questo settore la pelle, in particolare quella delle mani, è esposta a continue sollecitazioni. Il contatto costante con varie farine per la panificazione, acqua, caldo, freddo, disinfettanti e detersivi rappresenta un forte stress per la pelle. Se la pelle è sana, fa presto a rigenerarsi, ma questo può avvenire solo se non viene esposta nuovamente agli effetti dannosi. Lavorare in ambienti umidi per periodi prolungati può trasformare una pelle sana in una pelle secca, tesa e irritata. Per prevenire o ridurre questi effetti negativi, la pelle richiede cure costanti.

- **Causticazioni.** Liscive, sgrassanti, decalcificanti ecc. non devono mai essere travasati in contenitori per alimenti o in bottiglie per bevande (pericolo di scambio), ma vanno sempre conservati nel loro contenitore originale! Inalare vapori corrosivi (sgrassatori e detergenti per forni su superfici calde) può causare seri danni alla salute. È necessario ventilare adeguatamente i locali e utilizzare i dispositivi di protezione individuale (ad es. occhiali di protezione, guanti ed eventuali maschere di protezione).
- **Rumore.** Bisogna ridurre il più possibile le fonti di rumore. Se possibile, è opportuno collocare le macchine più rumorose, quali stampatrici per impasti, pulitrici per teglie, macine per cereali ecc., in locali separati, nonché adottare misure di isolamento acustico. I livelli di rumore superiori a LEX 85 db(A) possono danneggiare l'udito in modo irreparabile. Per tutelarsi occorre quindi utilizzare adeguati protettori auricolari.
- **Microclima.** Nei mesi estivi, il microclima dei forni di panificazione può surriscaldarsi notevolmente, specie se durante la notte le temperature esterne sono rimaste elevate a lungo. Occorre limitare i disturbi provocati da umidità dell'aria e temperature troppo alte o troppo basse adottando misure organizzative e di condizionamento dell'aria.
- **Condizioni di illuminazione.** Occorre prestare particolare attenzione per far sì che i posti di lavoro abbiano una vista sull'esterno e siano illuminati in modo adeguato con luce naturale e artificiale.
- **Sostanze che creano dipendenza.** L'alcool e le droghe, anche se assunte in piccolissime quantità, pregiudicano la capacità di percezione e reazione. Per questo motivo vanno bandite dal luogo di lavoro.
- **Fumo.** Il fumo danneggia i polmoni e l'apparato circolatorio. Rispetto agli altri, i fumatori rischiano di più di contrarre vari tipi di malattie. Bisogna attenersi alle prescrizioni della Legge federale concernente la protezione contro il fumo passivo e della rispettiva ordinanza.
- **Rischi psicosociali.** Stress, burnout, mobbing e molestie sessuali possono avere conseguenze gravi e devono essere affrontati per tempo avvalendosi di un aiuto professionale. Inoltre, lo stress aumenta il rischio di infortunio. Un clima di lavoro malsano, un'organizzazione carente, posti di lavoro allestiti in modo inadeguato, ritmi serrati

e carichi eccessivi sono all'origine di disagi psicologici che incidono negativamente sul rendimento.

- **Disposizioni speciali di tutela in caso di maternità.** Per le donne in età fertile occorre prevedere una valutazione dei rischi legati alle attività da loro svolte, ad esempio riguardo alla movimentazione di carichi, al lavoro in piedi ecc. Le prescrizioni sono contenute nell'Ordinanza sulla protezione della maternità.
- **Disposizioni speciali di tutela per i giovani.** I giovani devono essere adeguatamente informati e istruiti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Rivestono particolare importanza la valutazione dei rischi connessi ai lavori da svolgere, le misure di protezione adeguate nonché il rispetto delle normative applicabili per la movimentazione di carichi. Ulteriori disposizioni sono contenute nell'Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori (OLL 5) nonché nell'allegato 2 «Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute» del piano di formazione per l'Ordinanza sulla formazione professionale di base.

Le seguenti tabelle forniscono ulteriori dati e misure riguardanti la maggior parte di queste tematiche. Per le disposizioni sulla prevenzione aggiornate allo stato della tecnica, occorre consultare le indicazioni concernenti la Legge sul lavoro e le relative ordinanze (per le fonti di riferimento vedi allegato).

10. Controllo, audit

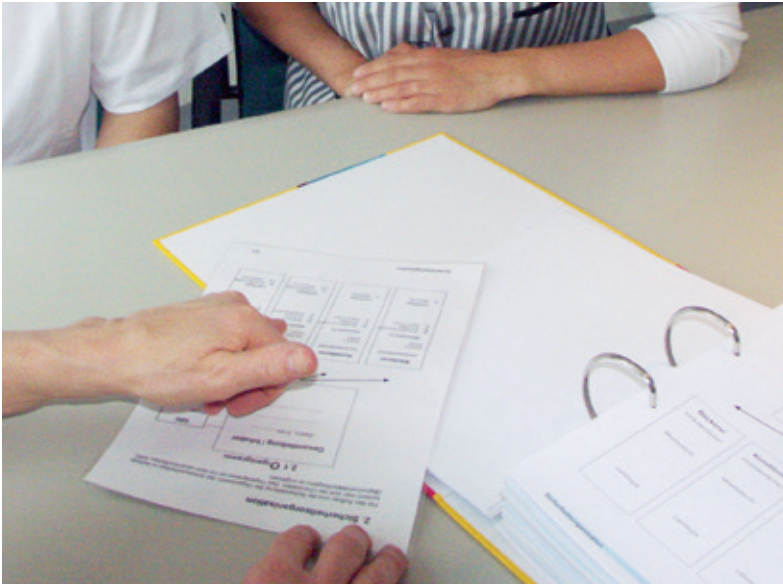


Un sistema di sicurezza è valido solo se viene anche controllato e migliorato con regolarità. Se l'azienda svolge periodicamente delle ispezioni di sicurezza allo scopo di accertare che le misure tecniche, organizzative e comportamentali adottate siano ancora efficaci, questo contribuisce alla qualità del sistema di sicurezza. Inserire e documentare i necessari interventi correttivi. A tale scopo, i supporti informativi (liste di controllo) sono disponibili presso la Suva e l'organismo responsabile della soluzione interaziendale MSSL (per gli

indirizzi vedi allegato). In caso di modifiche nelle procedure di lavoro, di acquisto di nuove macchine e attrezzature di lavoro come pure a seguito di infortuni o quasi-infortuni, è indispensabile verificare il sistema di sicurezza, adeguandolo mediante opportune misure.

Stabilire obiettivi annuali finalizzati al miglioramento della sicurezza e della tutela della salute sul lavoro rappresenta un metodo valido per misurare l'efficacia del sistema di sicurezza. I dati riguardanti il raggiungimento degli obiettivi a fine mese o a fine anno forniscono indicazioni preziose e consentono di continuare a migliorare il sistema.

A tale scopo, per garantire e migliorare la sicurezza sul lavoro, è necessario che il datore di lavoro prenda ogni disposizione e provvedimento di protezione che soddisfi le prescrizioni dell'OPI e le altre prescrizioni concernenti la sicurezza sul lavoro applicabili alla sua azienda, come anche le altre norme riconosciute in materia di tecnica della sicurezza e di medicina del lavoro.





Malattie professionali

Nel settore della panetteria-confetteria artigianale le malattie professionali hanno particolare rilevanza, considerato che le decisioni di inidoneità registrate ogni anno – da 40 a 60 – si attestano ben al di sopra della media in Svizzera. Ne sono responsabili le sostanze naturalmente presenti nelle farine di frumento e di segale, che possono causare allergie. Anche altre farine per la panificazione, così come determinati ingredienti, possono contenere sostanze allergizzanti. Le allergie riguardanti le vie respiratorie si manifestano prevalentemente inalando le polveri di queste farine. All'inizio si possono avere lievi disturbi, come un raffreddore, ma il contatto costante con le farine può portare fino a soffrire di dispnea (asma da farina). Una volta sviluppata l'allergia, anche un'esposizione minima può provocare disturbi, arrivando spesso alla necessità di cambiare lavoro.

Eventuali allergie preesistenti (ad es. raffreddore da fieno) o patologie ereditarie possono aumentare il rischio di contrarre patologie legate all'uso di farine. Pertanto, prima di iniziare la formazione professionale, è importante svolgere un esame accurato di idoneità. Il livello di polvere di farina nell'aria è un altro fattore che contribuisce all'insorgenza delle allergie, per cui è opportuno evitare grossi accumuli di polvere, anche per breve tempo. Per ridurre la formazione di polvere nei forni di panificazione, si sono rivelate particolarmente efficaci determinate misure, ad es. tecniche di lavorazione e farine speciali a bassa formazione di polvere nonché macchine e impianti chiusi. In questo modo è possibile anche ridurre i casi di malattie professionali causati da patologie cutanee.

A causa del contatto con farine per la panificazione, impasti, acqua, detersivi e disinfettanti, la pelle, specie quella delle mani, è esposta a sollecitazioni costanti. Pertanto, anche la cura regolare delle mani è importante per prevenire eventuali malattie professionali.

Malattie professionali

Situazione / pericolo

Lavorare con farine per la panificazione

Asma da farina

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire i lavoratori sul problema delle allergie e su come evitare la formazione di polvere.
- ▶ Evitare i picchi di esposizione adottando tecniche di lavorazione a bassa formazione di polvere.
- ▶ Utilizzare farine per spolvero che producano poca polvere.
- ▶ Ridurre l'altezza di caduta quando si pesano farine o ingredienti, svuotare con cautela i sacchi.
- ▶ Impiegare possibilmente ingredienti in forma liquida, pastosa o di granuli.
- ▶ Separare gli ambienti di lavoro in zone polverose e zone poco polverose.
- ▶ Impiegare possibilmente macchinari a ciclo chiuso (dotati di coperture). Evacuare all'esterno l'aria di trasporto degli impianti silo delle farine.
- ▶ Pulire le macchine con un aspirapolvere idoneo per polveri infiammabili e nocive per la salute (vedi indicazioni del fabbricante). Non usare aria compressa.
- ▶ Quando si eseguono lavori con formazione di polvere, indossare una maschera di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Mettere a disposizione guardaroba separati per gli abiti civili e quelli da lavoro.



Continua a pagina 29

Malattie professionali

Situazione / pericolo

Lavorare con farine per la panificazione

Malattie cutanee

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 28

- ▶ Utilizzare disinfettanti contenenti principi o ingredienti protettivi per la pelle e compatibili con la manipolazione di generi alimentari.
- ▶ Dopo il lavoro, detergere delicatamente la pelle e applicare poi uno strato di crema idratante e rigenerante.



Maggiori informazioni

- Suva, suva.ch/polvere-farina
- Suva, www.suva.ch/protezione-pelle

Malattie professionali

Situazione / pericolo

Produzione di impasti

Asma da farina

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Posizionare il tubo di riempimento nella bilancia della farina fino a poco sopra il fondo della vasca.
- ▶ Durante il riempimento, riposizionare eventualmente il tubo a mano.
- ▶ Chiudere la copertura e impastare alla velocità più bassa.
- ▶ Se l'impasto è troppo morbido, aggiungere la farina molto lentamente.
- ▶ Durante la pulizia dei sili e della bilancia per farina (sacchetti filtranti), indossare una maschera di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Per la rimozione manuale dell'impasto dall'impastatrice, inumidire mani e braccia con acqua, senza aggiunta di farina.
- ▶ Ungere leggermente il contenitore dell'impasto con olio vegetale.



Maggiori informazioni

– Suva, www.suva.ch/polvere-farina

Malattie professionali

Situazione / pericolo

Macine per cereali

Asma da farina

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare una maschera di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Eseguire i lavori di pulizia con un aspirapolvere idoneo per polveri infiammabili e nocive per la salute (vedi indicazioni del fabbricante).

Maggiori informazioni

– Suva, www.suva.ch/polvere-farina



Situazione / pericolo

Pressa spezzatrice, sfogliatrice

Asma da farina

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare farine per spolvero che producono poca polvere invece delle normali farine.
- ▶ Quando si eseguono lavori con formazione di polvere, indossare una maschera di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Pulire le macchine con un aspirapolvere idoneo per polveri infiammabili e nocive per la salute (vedi indicazioni del fabbricante).

Maggiori informazioni

– Suva, www.suva.ch/polvere-farina





Organizzazione del lavoro

L'organizzazione del lavoro influenza in modo determinante la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute in un'azienda. Competenze decisionali poco chiare, clima di lavoro malsano, pressione eccessiva e sovraccarico cronico possono provocare infortuni e problemi di salute.

È importante organizzare sempre il lavoro tenendo conto dell'ambiente e delle condizioni in cui lo si svolge. Se l'ambiente ostacola il lavoro in qualsiasi modo, occorre adottare misure mirate. Ad esempio, se le capacità aziendali vengono limitate da una grossa ondata di calore, l'organizzazione deve essere tale da poter garantire il rendimento richiesto, nonostante la canicola. Nel contempo, occorre però tenere conto che una maggiore predisposizione agli errori potrebbe causare nuovi pericoli.

Anche i contenuti del lavoro contribuiscono in modo sostanziale ad aumentare o ridurre i pericoli. Ecco i fattori che possono influire negativamente sul lavoro: qualifica inadeguata

del lavoratore rispetto al compito assegnato, mancata rotazione delle attività, carenza di informazioni o scarso margine di azione. A seconda dell'ambito di attività, questi fattori possono causare problemi di salute. Occorre prestare particolare attenzione all'impiego di lavoratori temporanei e ausiliari. Il profilo professionale richiesto dall'azienda e il profilo attitudinale del lavoratore in questione devono essere armonizzati nonché integrati attraverso le necessarie istruzioni.

Nel complesso, le aziende possono trarre grandi vantaggi da un'organizzazione accurata del lavoro al loro interno. Organizzare adeguatamente il lavoro, bilanciarne i contenuti, promuovere un clima di lavoro sano così come valorizzare i lavoratori contribuisce in modo determinante all'identificazione del lavoratore con l'azienda. A sua volta, questo genera una maggiore soddisfazione nonché una maggiore disponibilità a rispettare le regole comportamentali e di sicurezza. Infine, aumentano tanto il rendimento del singolo quanto la produttività dell'azienda, con una riduzione al contempo dei giorni di assenza.

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Organizzazione del lavoro

Carichi di lavoro eccessivi o troppo ridotti; stress; disagio psicologico; calo della motivazione o del rendimento; maggiore rischio di infortunio dovuto a carenze organizzative; disturbi della concentrazione; organizzazione in caso di emergenza non regolamentata

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Strutturare i compiti in modo da comprendere diverse attività, ad es. impiego a rotazione per attività diverse (rotazione del lavoro).
- ▶ Distribuire i carichi di lavoro in maniera appropriata.
- ▶ Stabilire le priorità.
- ▶ Predisporre un programma di inserimento documentato e affiancare i nuovi lavoratori.
- ▶ Assicurare il perfezionamento dei lavoratori.
- ▶ Adattare la capacità di personale al carico di lavoro.
- ▶ Consentire lo svolgimento indisturbato del lavoro. Se possibile, non interrompere inutilmente le procedure di lavoro.
- ▶ Discutere nel team le possibilità di miglioramento.
- ▶ Evitare la fretta con una pianificazione e un'organizzazione accurate.
- ▶ Garantire le necessarie misure di sicurezza per le persone tenute a lavorare da sole.
- ▶ Designare un addetto alla sicurezza e informare il personale al riguardo.
- ▶ Organizzare adeguatamente i piani dei turni (rotazione in avanti, distribuzione dei turni di notte ecc.) e renderli noti almeno 14 giorni prima.



Continua a pagina 35

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Organizzazione del lavoro

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 34

Maggiori informazioni

- SECO, volantino 710.236.i «Rischi psicosociali sul posto di lavoro»
- SECO, lista di controllo 710.401.i «Protezione dai rischi psicosociali sul posto di lavoro»
- SECO, opuscolo 710.238.i «Tutela dai rischi psicosociali sul posto di lavoro – Informazioni per i datori di lavoro»
- SECO, «Psychische Gesundheit am Arbeitsplatz, Psychische Belastungen – Checklisten für den Einstieg» (disponibile in tedesco e in francese)
- SECO, sito web «Rischi psicosociali sul posto di lavoro»
- Suva, lista di controllo 67019.i «Formazione dei nuovi collaboratori»
- Suva, lista di controllo 67010.i «Stress»
- Suva, opuscolo 44065.i «Stressato? Allora abbiamo qualcosa per Lei!»
- Suva, opuscolo 66112.i «Sono delle teste dure! – ma è proprio vero? Consigli per motivare al comportamento sicuro sul lavoro»
- www.stressnostress.ch/it
- Friendly Work Space, Job-Stress-Analysis, www.fws-jobstressanalysis.ch

Organizzazione
del lavoro

Situazione / pericolo

Procedure di lavoro e contenuti del lavoro

Stress psicologico; errori dovuti a mansioni poco chiare o inappropriate; problemi di comunicazione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere conto del carico individuale (fisico e mentale).
- ▶ Dare istruzioni comprensibili in funzione dei vari livelli dei destinatari e documentarle.
- ▶ Incoraggiare ad assumersi le responsabilità per ogni compito.
- ▶ Rispondere alle domande in tempi possibilmente brevi.
- ▶ Promuovere feedback e riconoscimenti da parte dei superiori e tra i colleghi.

Maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro



Organizzazione del lavoro

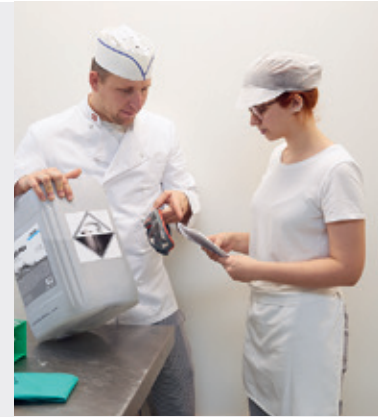
Situazione / pericolo

Condizione del personale

Stress; scarsa motivazione;
collaborazione difficile;
disagio psicologico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assumersi le proprie responsabilità come superiore, essere all'altezza dei propri compiti.
- ▶ Supportare e affiancare i dirigenti giovani o all'inizio della loro carriera.
- ▶ Assegnare ai lavoratori più anziani mansioni adeguate alle loro risorse e agli eventuali limiti.
- ▶ Regolamentare in modo chiaro le procedure di lavoro.
- ▶ Impartire istruzioni chiare, eventualmente redigere un regolamento aziendale. Affrontare e discutere i comportamenti scorretti.
- ▶ Fornire aiuto nelle situazioni di stress.
- ▶ Approfondire i problemi e cercare possibili soluzioni.
- ▶ Riconoscere ed elogiare il lavoro quando è ben fatto.
- ▶ Tenere conto delle differenze culturali dei lavoratori.



Maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Formazione dei lavoratori e istruzione

Maggiore rischio di infortunio legato a formazione/istruzione insufficiente

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Assicurarsi che la formazione del personale o dei lavoratori temporanei sia coerente con l'attività assegnata.
- ▶ Redigere un piano di formazione e istruzione basato sull'individuazione dei pericoli.
- ▶ Garantire che la formazione e l'istruzione siano adeguate alle attività da svolgere, alle attrezzature di lavoro, ai pericoli e alle regole di sicurezza.
- ▶ Verificare periodicamente che il piano di formazione e istruzione sia aggiornato.
- ▶ Documentare per iscritto la formazione e l'istruzione.



Organizzazione
del lavoro

Maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 66109.i «Formazione e addestramento in azienda. Fondamenti per la sicurezza sul lavoro»
- Suva, lista di controllo 67019.i «Formazione dei nuovi collaboratori»
- Suva, prospetto 84020.i «Nuovo posto di lavoro – nuovi pericoli. Come cominciare un nuovo lavoro evitando di infortunarsi»
- CFSL, 6060.i «Passaporto personale per la sicurezza»
www.cfsl.ch > Temi > Il personale a prestito (Mezzi ausiliari)

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Comunicazione interna

Tensioni; problemi interpersonali; stress psicologico; problemi dovuti a difficoltà di comprensione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Comunicare in modo chiaro e comprensibile in funzione dei vari livelli, approfondire le esigenze comunicative delle persone in formazione nonché dei lavoratori sensibili o sprovvisti di formazione.
- ▶ Promuovere un'autentica cultura del dialogo (tra lavoratori e superiori nonché tra i lavoratori stessi).
- ▶ Manifestare i problemi ed esprimere impressioni personali.
- ▶ Accertarsi che anche il personale di lingua straniera comprenda le istruzioni. Utilizzare immagini e pittogrammi. Per le spiegazioni e le istruzioni al personale di lingua straniera, coinvolgere i lavoratori in possesso di una conoscenza adeguata della lingua italiana.



Maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Partecipazione

Scarsa motivazione e calo del rendimento; collaborazione difficile; tensioni nei rapporti interpersonali; scarsa condivisione delle informazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Garantire il diritto di esprimersi ai lavoratori in tutte le questioni attinenti alla prevenzione degli infortuni professionali e alla tutela della salute.
- ▶ Avvalersi delle conoscenze dei lavoratori durante l'analisi dei rischi e dei fattori di stress per migliorare i processi aziendali.



Organizzazione
del lavoro

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alla legge sul lavoro e alle ordinanze 1 e 2», art. 48 LL
- SECO, «Indicazioni relative alla legge sul lavoro e alle ordinanze 3 e 4», art. 6 OLL 3
- Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF), art. 82 cpv. 2 (RS 832.20)
- Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (Legge sulla partecipazione, RS 822.14)
- Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni, OPI), art.6a (RS 832.30)

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Tensioni nei rapporti interpersonali / mobbing / molestie sessuali

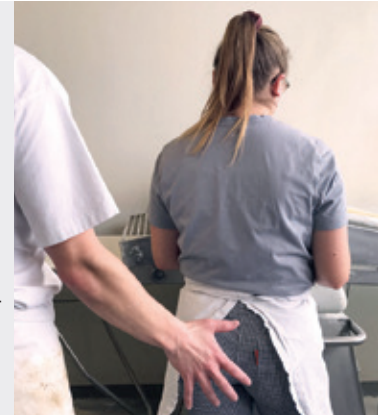
Clima di lavoro malsano e calo del rendimento; rap-presaglie contro singoli lavoratori; conflitti espliciti o latenti; stress psicologico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Stabilire principi di comportamento.
- ▶ Istituire un ufficio di contatto neutrale e informare per iscritto il personale.
- ▶ Assumersi le proprie responsabilità come superiore. Riconoscere i primi segnali di allarme, ad es. scarsa motivazione, irritabilità, assenze frequenti e intervenire di conseguenza.
- ▶ Affrontare l'argomento nelle riunioni di team e durante i corsi di formazione per i superiori e anche per i lavoratori.
- ▶ Introdurre un sistema di gestione dei conflitti a livello dirigenziale.
- ▶ Esternare i conflitti tramite una persona di fiducia interna o esterna all'azienda.
- ▶ Se necessario, coinvolgere tempestivamente degli specialisti.

Maggiori informazioni

- SECO, opuscolo 710.064.i «Mobbing e altri comportamenti molesti – Tutela dell'integrità personale sul posto di lavoro»
 - SECO, opuscolo 301.922.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro – Una guida per le lavoratrici e i lavoratori»
 - SECO, opuscolo 301.926.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro – Informazioni per le datrici e i datori di lavoro»
 - CSFO, promemoria 209 «Molestie sessuali»
 - Soluzione settoriale, capitolo 6.11 «Molestie sessuali»
- Altre pubblicazioni: vedi organizzazione del lavoro



Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Alcol / medicinali / droghe

Rischio di dipendenza; maggiore rischio di infortunio; danni alla salute; calo del rendimento; assenze dal lavoro

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Riconoscere i primi segnali di allarme, ad. es. calo della concentrazione, stanchezza, ritardi sul lavoro, dimenticanze, aggressività, assenze ripetute; affrontare la questione con un supporto interno o esterno.
- ▶ Definire regole chiare (con aggiunta di eventuali sanzioni) e renderle note.
- ▶ Imporre queste regole alle persone che si trovano sotto l'effetto di alcol, alcuni medicinali e/o droghe. In caso di maggiori rischi adottare misure preventive.
- ▶ Affrontare l'argomento nelle riunioni di team e durante i corsi di formazione per dare informazioni generali.
- ▶ Evitare di mettere il personale costantemente sotto pressione con le scadenze.
- ▶ Eliminare tensioni e scontri.



Maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 66095.i «Alcol e droghe sul lavoro: aspetti legali»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.9 «Alcol e altre sostanze che generano dipendenza sul posto di lavoro»
- www.alcolallavoro.ch

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo

Il mancato rispetto della regolamentazione dei periodi di riposo riduce la capacità di concentrazione e il rendimento; errori più frequenti; sovraccarico e stress; problemi di salute dovuti a sovraccarico; maggiore rischio di infortunio

Pause

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Rispettare gli orari di lavoro stabiliti per legge o concordati contrattualmente o le disposizioni del contratto collettivo di lavoro.
- ▶ Attenersi alla registrazione dell'orario di lavoro, anche semplificata, conformemente alle disposizioni di legge.
- ▶ Evitare, se possibile, ore supplementari e lavoro straordinario, limitandole ai casi eccezionali e compensandole il prima possibile con dei permessi. Non superare i tempi massimi di lavoro straordinario consentiti per legge (orario di lavoro superiore alla durata massima del lavoro fissata per legge).
- ▶ Stabilire chiaramente le regole per le ore supplementari in caso di lavoro a tempo parziale.
- ▶ Garantire un buon equilibrio tra vita privata e professionale.

- ▶ Rispettare la regolamentazione delle pause stabilita per legge. Le pause vanno inserite a metà circa dell'orario di lavoro.
- ▶ Fare in modo che le pause non avvengano sul luogo di lavoro, ma in ambienti separati con vista sull'esterno.

Continua a pagina 43



Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo Lavoro notturno e domenicale

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 42

- ▶ Per il lavoro notturno e domenicale è necessario il consenso dei lavoratori.
- ▶ Nei reparti di produzione, riservare il lavoro notturno a un massimo di due giornate di lavoro a settimana senza restrizioni, a partire dalle ore 1:00 negli altri giorni.
- ▶ Se una parte del lavoro notturno si svolge tra le 23:00 e le 06:00 o tra le 22:00 e le 05:00, limitare l'orario di lavoro a un massimo di 9 ore, prorogabile a 11 ore solo per determinate notti.
- ▶ Fare in modo che il lavoro notturno non superi sei notti consecutive su sette e questo solo se nel calendario annuale è concessa in media la settimana lavorativa di cinque giorni.
- ▶ Garantire ai lavoratori un minimo di 12 domeniche libere, escludendo dal calcolo quelle che rientrano nel numero minimo di giorni di vacanza stabilito per legge.
- ▶ Nelle settimane in cui il lavoro viene svolto di domenica, immediatamente dopo il periodo di riposo giornaliero, concedere un periodo di riposo settimanale di 36 ore (per un totale di 47 ore).

Continua a pagina 44



Le circostanze sono cambiate da quando questo opuscolo è stato preparato. Se necessario, consultare l'ultima versione della Legge sul lavoro e le relative ordinanze.

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo Lavoro notturno e domenicale

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 43

- ▶ Definire ulteriori regolamenti speciali in materia di lavoro notturno e domenicale (supplemento salariale, compensazione mediante congedo, riposo compensativo, visite mediche) e attenersi alle prescrizioni.
- ▶ La Legge sul lavoro prevede che i dipendenti che svolgono lavoro notturno per più di 25 notti all'anno vengano sottoposti a una verifica di idoneità.
- ▶ I lavoratori sono informati sulle possibilità di ristorazione durante il turno di notte.
- ▶ Le persone in formazione sono autorizzate a lavorare di notte come segue: a partire dai 16 anni compiuti per un massimo di cinque notti alla settimana a partire dalle 04:00 (di sabato e nei giorni prefestivi a partire dalle 03:00).
- ▶ A partire dai 17 anni compiuti per un massimo di cinque notti alla settimana a partire dalle 03:00 (di sabato e nei giorni prefestivi a partire dalle 02:00).
- ▶ Le persone in formazione sono autorizzate a lavorare di domenica come segue: a partire dai 16 anni compiuti per un massimo di una domenica al mese; a partire dai 17 anni compiuti per un massimo due domeniche al mese.
- ▶ Alle persone in formazione si applicano le misure di accompagnamento di cui all'allegato 2 del piano di formazione professionale.

Continua a pagina 45



Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo Lavoro notturno e domenicale

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 44

Maggiori informazioni

- Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, LL), Ordinanze 1 e 2 concernenti la LL
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 1 e 2 concernenti la legge sul lavoro», art. 18 OLL 1 (pause), art. 45 OLL 1 (lavoro notturno) e art. 27 OLL 2 (panetterie, pasticcerie e confetterie)
- SECO, volantino 710.224.i «Lavoro e salute. Ore di lavoro e di riposo»
- SECO, volantino 710.078.i «Lavoro notturno e lavoro a turni – Informazioni e consigli utili»
- SECO, opuscolo 710.234.i «Lavoro notturno e a turni – Raccomandazioni alimentari e consigli pratici»
- Ordinanza del DEFR sulle deroghe al divieto del lavoro notturno e domenicale durante la formazione professionale di base
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.2 «Idoneità al contatto con la farina»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.6 «Idoneità al lavoro notturno»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 8.12 piano di formazione professionale «Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute»
- CSFO, «Guida del tirocinio»

Organizzazione del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Posti di lavoro sorvegliati

Ingerenza nella sfera privata;
stress psicologico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assicurarsi che il comportamento dei lavoratori non venga registrato mediante sistemi di sorveglianza tecnologici.
- ▶ Non utilizzare i dati sul comportamento registrati per la valutazione del personale.
- ▶ Informare i lavoratori sul sistema di sorveglianza e sui loro diritti al riguardo.



Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 26 OLL 3
- SECO, opuscolo 710.239.i «Sorveglianza tecnica sul posto di lavoro»
- SECO, lista di controllo «Sorveglianza dei lavoratori sul posto di lavoro»

Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Disposizioni speciali di tutela per gravidanza e maternità

Pericoli e conseguenze negative per la madre e il bambino

Misure di prevenzione/ da osservare

- ▶ Verifica delle condizioni di lavoro
 - Effettuare una valutazione dei rischi connessi alle attività lavorative e all'esposizione a sostanze chimiche e biologiche, predisponendo misure e dispositivi di protezione appropriati.
 - Fornire informazioni alle donne in età fertile in merito ai possibili pericoli e ai loro diritti.
 - Prevedere una redistribuzione temporanea delle mansioni.
 - Prevedere compiti meno gravosi se le attività da svolgere implicano posture sfavorevoli, statiche o affaticanti (stiramenti/piegamenti intensi, posizione china, lavoro prolungato in piedi/seduti).
 - Il lavoro a cottimo o il lavoro cadenzato non sono autorizzati se il ritmo di lavoro è dettato da una macchina o da un dispositivo tecnico e non può essere regolato manualmente.
 - Fare in modo che le lavoratrici possano stendersi.
 - Sono vietati livelli di rumore ≥ 85 db(A).
 - A partire dal 6° mese di gravidanza limitare il lavoro in piedi a quattro ore.
 - Dal 7° mese di gravidanza, autorizzare lo spostamento occasionale di carichi fino a un massimo di 5 kg o evitarlo del tutto.



Organizzazione del lavoro

Continua a pagina 48

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Disposizioni speciali di tutela per gravidanza e maternità

Pericoli e conseguenze negative per la madre e il bambino

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 47

- Concedere alle madri il tempo necessario per l'allattamento e mettere a disposizione un apposito spazio protetto.
- ▶ Rispettare un orario di lavoro massimo di nove ore giornaliere durante tutta la gravidanza e i regolamenti speciali in materia di lavoro notturno e lavoro a turni.
- ▶ Rispettare il divieto di occupazione di otto settimane dopo il parto.

Maggiori informazioni

- Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi o gravosi durante la gravidanza e la maternità (RS 822.111.52)
- SECO, lista di controllo «Protezione della maternità al posto del lavoro»
- SECO, pieghevole 710.220.i «Lavoro e salute – Gravidanza, maternità, allattamento»
- SECO, opuscolo 710.229.i «La maternità in azienda – Guida per i datori di lavoro»
- SECO, opuscolo 710.233.i «Maternità - Protezione delle lavoratrici»
- SECO, tabella, «Pianificazione del tempo di lavoro e maternità»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 25 OLL 3
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.10 «Protezione della maternità»

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Disposizioni speciali di tutela per giovani e apprendisti

Maggiore rischio di infortunio; agenti nocivi; sovraccarico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Effettuare una valutazione dei rischi connessi ai lavori da svolgere e adottare misure di protezione adeguate.
- ▶ Ridurre al minimo la movimentazione di carichi. Mettere a disposizione ausili adeguati per carichi pesanti o poco maneggevoli. Attenersi ai valori indicativi dei carichi ammissibili.
- ▶ Garantire l'istruzione e l'assistenza ai giovani lavoratori.
- ▶ Assegnare attività adeguate all'età della persona e verificare il rispetto delle misure di protezione.
- ▶ Rispettare i regolamenti speciali per il lavoro notturno e domenicale (vedi il paragrafo dedicato alla regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo, pag. 43)

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative all'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro – Protezione dei giovani lavoratori»
- SECO, opuscolo 710.063.i «Protezione dei giovani lavoratori – Informazioni per i giovani fino a 18 anni»
- Ordinanza del DEFR sulle deroghe al divieto del lavoro notturno e domenicale durante la formazione professionale di base (RS 822.115.4), art. 3 (Panetterie, pasticcerie e confetterie)
- Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani (RS 822.115.2)
- Piano di formazione relativo all'Ordinanza sulla formazione professionale di base, allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute
- CSFO, «Guida del tirocinio»
- Suva, lista di controllo 67190.i «Tirocinio in sicurezza»



Estratto dall'art. 19 cpv. 1 + 2 OLL 5: «Il datore di lavoro deve provvedere affinché tutti i giovani impiegati nella sua azienda siano sufficientemente e adeguatamente informati e istruiti da una persona adulta qualificata, in particolare in merito alla sicurezza e alla protezione della salute sul lavoro. Una volta assunti, il datore di lavoro deve consegnare e spiegare loro le relative prescrizioni e raccomandazioni.

²Il datore di lavoro informa i genitori o le persone cui è affidata l'educazione in merito alle condizioni di lavoro, ai possibili pericoli e alle misure adottate per proteggere la sicurezza e la salute del giovane.»

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Comportamento sicuro

Lesioni di ogni tipo dovute al mancato rispetto delle regole di sicurezza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Documentare le regole di sicurezza e comunicarle ai lavoratori; in caso di mancato rispetto delle regole, applicare delle sanzioni, se necessario.
- ▶ Sensibilizzare i lavoratori mediante formazione sulle regole di sicurezza e sull'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Promuovere la cultura della sicurezza.
- ▶ Incrementare la motivazione per la sicurezza sul lavoro coinvolgendo i lavoratori:
 - nell'individuazione dei pericoli e nella determinazione delle regole di sicurezza (riconoscimento!);
 - nella definizione di obiettivi comuni.
- ▶ Dare il buon esempio al personale



Maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 66111.i «Promuovere i comportamenti sicuri»
- Suva, opuscolo 66112.i «Sono delle teste dure! – ma è proprio vero? Consigli per motivare al comportamento sicuro sul lavoro»

Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Locali comuni /spogliatoi/ mense

Scarso riposo, scarsa igiene; compromissione del benessere; alimentazione poco sana o non bilanciata; malattie da raffreddamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Garantire locali per le pause, locali mensa e spazi di soggiorno con abbondante luce naturale e vista sull'esterno.
- ▶ Separare gli ambienti di lavoro dagli spazi comuni: non consumare i pasti sul posto di lavoro e non svolgere lavori nei locali comuni.
- ▶ Rispettare le misure di protezione contro il fumo passivo previste dalla legge.
- ▶ Predisporre spogliatoi, toilette e bagni separati per donne e uomini (da 10 persone).
- ▶ Consentire di separare gli abiti civili dagli indumenti da lavoro e garantire una sufficiente ventilazione del locale.
- ▶ Pulire regolarmente i locali comuni, in particolare i bagni, le docce e le toilette (eventualmente creare un foglio di controllo per i turni di pulizia).

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 29-33 OLL 3
- SECO, opuscolo 710.234.i «Lavoro notturno e a turni - Raccomandazioni alimentari e consigli pratici»



Organizzazione
del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Allarme / organizzazione in caso di emergenza

Aiuto insufficiente in caso di emergenza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire un sistema di allarme/un piano di emergenza, in modo da garantire il rapido intervento delle squadre di soccorso.
- ▶ Istruire periodicamente il personale su come dare l'allarme.
- ▶ Appendere l'elenco delle postazioni di allarme e dei numeri di emergenza in modo leggibile e ben visibile in tutte le filiali, collocandolo anche in prossimità del telefono e della cassetta del pronto soccorso. Verificare periodicamente i numeri e aggiornarli.
- ▶ Stabilire il punto di raccolta e informare il personale.
- ▶ Garantire la formazione di primo soccorso e assistenza sanitaria a un livello adeguato.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67061.i «Piano di emergenza per posti di lavoro mobili»
- Suva, lista di controllo 67062.i «Piano di emergenza per posti di lavoro fissi»
- Suva, lista di controllo 67157.i «Vie di fuga»
- Suva, opuscolo 67062/1.i «Come comportarsi in caso di emergenza»
- Suva, cartolina 88217/1.i «Tessera per i casi di emergenza»
- Suva, manifesto 2806.i «Infortunio: cosa fare? Agire presto e nel modo giusto» (formato A3)
- Suva, manifestino 55212.i «Agire correttamente in caso d'emergenza» (formato A4)
- CFSL, Direttiva n. 6508
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2.2 «Primi soccorsi/organizzazione in caso di urgenze»



Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Lavorare da soli

Soccorso inadeguato in caso di emergenza

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Redigere un piano di emergenza per le persone che lavorano da sole. Garantire un contatto regolare con le persone che lavorano da sole e l'allarme, ad es. mediante dispositivi a uomo morto o sistemi/app di emergenza personale. Eseguire regolari controlli in tutti i settori dell'azienda (anche scantinato, cella frigorifera).
- ▶ Per i lavori in solitudine, incaricare solo persone che soddisfano i seguenti requisiti:
 - fattori di rischio di tipo medico accertati;
 - assenza di patologie che possono causare alterazione dello stato di coscienza o problemi cardiaci;
 - assenza di problemi legati all'abuso di alcol, droghe o medicinali.
- ▶ Evitare di svolgere lavori che comportano un maggiore pericolo di lesioni quando si lavora da soli e prestare particolare attenzione ai rischi presenti (ad es. durante l'eliminazione di guasti tecnici su macchine e impianti).
- ▶ Garantire l'accesso dei servizi di pronto intervento ai locali dell'azienda.

Maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 44094.i «I rischi del lavoro in solitudine – Guida per i datori di lavoro e gli addetti alla sicurezza»
- Suva, lista di controllo 67023.i «Persone tenute a lavorare da sole»
- SECO, «Promemoria concernente le persone che lavorano da sole»
- SECO, opuscolo 710.225.i «Lavoro e salute - Lavorare da soli nei commerci al dettaglio in Svizzera»



Organizzazione
del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Protezione antincendio

Ustioni; intossicazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire misure di protezione antincendio e procedure di evacuazione e istruire regolarmente il personale al riguardo.
- ▶ Simulare regolarmente scenari gravi e organizzare istruzioni/corsi di formazione sull'uso dell'estintore portatile.
- ▶ Assicurarci che gli estintori e adeguati mezzi di estinzione siano pronti all'uso e sottoporli a manutenzione periodica secondo le indicazioni del fabbricante.
- ▶ Rispettare il divieto di fumo in azienda.
- ▶ Consentire il fumo solo nelle zone appositamente previste e segnalate. Assicurarci che sia disponibile un numero sufficiente di posacenere autoestinguenti.
- ▶ Conservare i materiali infiammabili in contenitori chiusi non infiammabili.
- ▶ Ridurre al minimo i carichi di incendio.
- ▶ Per le norme di protezione antincendio relative allo stoccaggio di sostanze chimiche, vedi capitolo «Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche», pag. 137.

Maggiori informazioni

- Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio (AICAA), prescrizioni antincendio: www.bsvonline.ch/it/prescrizioni/
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2.3 «Protezione incendi» 2.3.3 «Fuoco – che fare?»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2.3.4 «Misure organizzative/punti di ritrovo in caso di urgenze»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2.3.5 «Impianti di ventilazione nelle panetterie»



Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Primi soccorsi

Danni fisici causati da soccorsi assenti o prestatati in ritardo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Durante il lavoro in azienda occorre poter garantire i primi soccorsi in qualsiasi momento.
- ▶ Mettere a disposizione almeno una valigetta di pronto soccorso con disinfettanti e materiale per medicazione.
- ▶ Nelle grandi aziende o in quelle distribuite su più piani o edifici, predisporre attrezzature adeguate in più punti facilmente accessibili.
- ▶ Segnalare questi punti con una croce bianca su sfondo verde.
- ▶ Controllare periodicamente il materiale di pronto soccorso (completezza, date di scadenza).
- ▶ Designare una persona responsabile del materiale di primo soccorso e svolgere appositi corsi di formazione.
- ▶ Definire le misure di primo soccorso per i posti di lavoro mobili e predisporre le attrezzature corrispondenti.
- ▶ Non consegnare medicinali al personale.
- ▶ Adeguare il numero e la formazione del personale sanitario ai rischi di infortunio e ai pericoli per la salute presenti in azienda.
- ▶ Formare il personale in materia di primo soccorso e inserire questa attività nel piano di sicurezza.

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 36 OLL 3
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2.2 «Primi soccorsi/organizzazione in caso di urgenze»



Organizzazione
del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Malattie trasmissibili (influenza / pandemia)

Malattia; maggiori rischi di infortunio dovuti a stress, fretta, disagio psicologico a seguito di sviluppi non chiari; malattie in ambito familiare; lavoro ridotto

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prendere sul serio l'annuncio di un'epidemia o pandemia, dal momento che non è prevedibile in che forma possa evolversi.
- ▶ Applicare e attuare il piano pandemico.
- ▶ Mostrare tempestivamente ai lavoratori quali provvedimenti saranno adottati dall'azienda per tutelare la salute.
- ▶ Comunicare le informazioni emanate dall'UFSP e attuare in modo tempestivo le misure di prevenzione in azienda.
- ▶ Redigere istruzioni su come proteggersi da una possibile contaminazione (infezione mediante trasmissione di goccioline), ad es. prestando maggiore attenzione all'igiene.
- ▶ Acquistare mascherine igieniche di protezione e disinfettanti in quantità sufficiente (50 pezzi per ogni lavoratore).
- ▶ Istruire i lavoratori sull'uso corretto delle mascherine di protezione.

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.8.3 «Piano pandemico»
- UFSP, «Piano pandemico. Manuale per la preparazione aziendale»



Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Acquisto di macchine

Pericoli legati a macchine e apparecchi non conformi allo stato della tecnica

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Coinvolgere i lavoratori nell'acquisto.
- ▶ Acquistare solo macchine e apparecchi conformi allo stato della tecnica in materia di sicurezza e tutela della salute nonché adatti alla loro destinazione d'uso.
- ▶ In corrispondenza del luogo di installazione previsto, fare in modo che vi sia uno spazio di manovra sufficiente.
- ▶ Prima della messa in servizio, controllare macchine e apparecchi per individuare eventuali difetti evidenti e pericoli potenziali.
- ▶ Richiedere una prova di sicurezza chiedendo la dichiarazione di conformità CE al fabbricante.
- ▶ Richiedere il manuale d'uso e manutenzione nella lingua del paese dell'utilizzatore.
- ▶ Prima del loro impiego, istruire i lavoratori sull'uso, la manutenzione e le misure di sicurezza necessarie.
- ▶ Le macchine e gli apparecchi immessi in commercio prima del 1° gennaio 1997 vanno adeguati (retrofitting) conformemente allo stato della tecnica e per questi occorre richiedere la prova di sicurezza.



Organizzazione
del lavoro

Continua a pagina 58

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Acquisto di macchine

Pericoli legati a macchine e apparecchi non conformi allo stato della tecnica

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 57

Maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6512.i «Attrezzature di lavoro»
- Suva, opuscolo 66084.i «Attrezzature di lavoro: la sicurezza parte dall'acquisto»
- Suva, opuscolo 66084/1.i «Macchine conformi alle norme di sicurezza: consigli per gli acquisti»
- Suva, documento Word, 66084/2.i «Lista di controllo per le attrezzature di lavoro»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 4.1 «Acquisto e manutenzione delle attrezzature di lavoro»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 4.1.4 «Lista di controllo – Acquisto di una macchina nuova»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 4.1.5 «Lista di controllo – Acquisto di una macchina d'occasione»

Situazione / pericolo

Progettazione ergonomica del lavoro e movimentazione dei carichi

Patologie da sovraccarico e da usura a carico dell'apparato locomotore; disturbi muscolo-scheletrici; lesioni alla schiena

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Organizzare, allestire e utilizzare posti di lavoro, attrezzature e ausili ergonomici, ad es. con tavoli da lavoro regolabili in altezza, altezze di lavoro ottimali, movimenti ritmici, locali di stoccaggio e di esercizio situati sullo stesso piano, lunghezze dei percorsi ecc.
- ▶ Verificare regolarmente le procedure di lavoro per ridurre la movimentazione di carichi.
- ▶ Utilizzare appositi ausili di sollevamento e di trasporto per movimentare o posizionare i carichi.

Continua a pagina 59



Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Progettazione ergonomica del lavoro e movimentazione dei carichi

Patologie da sovraccarico e da usura a carico dell'apparato locomotore; disturbi muscolo-scheletrici; lesioni alla schiena

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 58

- ▶ Prevedere l'impiego di piattaforme o apparecchi di sollevamento, nastri trasportatori ecc.
- ▶ Per trasportare carichi più pesanti e ingombranti, impiegare più persone.
- ▶ Attenersi ai valori indicativi dei pesi per la movimentazione di carichi.
- ▶ Fare in modo che i lavoratori possano alternarsi nelle varie postazioni di lavoro (rotazione del lavoro).
- ▶ Istruire il personale su tecniche di lavoro non affaticanti. Per la movimentazione dei carichi, vedi anche capitolo «Vie di circolazione, stoccaggio» pag. 105.
- ▶ Evitare di sollevare un carico e contemporaneamente di ruotare la parte superiore del corpo.
- ▶ Indossare calzature adeguate.

Continua a pagina 60



Organizzazione del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Progettazione ergonomica del lavoro e movimentazione dei carichi

Patologie da sovraccarico e da usura a carico dell'apparato locomotore; disturbi muscolo-scheletrici; lesioni alla schiena

Sovraccarico delle articolazioni dovuto a movimenti monotoni che coinvolgono le stesse parti del corpo, affaticamento/tensioni della muscolatura delle gambe

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 59

- ▶ Ripartire in maniera bilanciata il lavoro, evitare movimenti rapidi e ripetitivi per un tempo prolungato.
- ▶ Evitare ritmi di lavoro dettati dalle macchine, consentendo ai lavoratori di poter intervenire per modificare tali ritmi.
- ▶ Evitare attività di sorveglianza che richiedono un'attenzione costante.
- ▶ Concedere più pause a coloro che lavorano in piedi; per il personale addetto alle vendite provvedere ausili per la posizione eretta e tappetini antiaffaticamento.
- ▶ Fare in modo che i lavoratori possano alternarsi nelle varie postazioni di lavoro (rotazione del lavoro).
- ▶ Fare uso di sollevatori.
- ▶ Quando aumentano i disturbi all'apparato locomotore, bisogna prevedere attività di tipo diverso.
- ▶ Le attività manuali più frequenti si devono eseguire a una distanza dal corpo non superiore a 30 cm.
- ▶ In caso di «lavori di precisione» (ad es. scrittura di etichette, guarnizione di biscotti speziati, pasticceria, praline, specialità ecc.), fare in modo di appoggiare l'avambraccio.
- ▶ Adeguare l'altezza dei tavoli di lavoro all'attività da svolgere.

Continua a pagina 61



Organizzazione del lavoro

Situazione/pericolo

Progettazione ergonomica del lavoro e movimentazione dei carichi

Maggiore rischio di infortunio e malattia a causa di spazi ristretti, superfici di lavoro troppo piccole

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 60

Maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo 6245.i «Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nella movimentazione manuale di carichi»
- Suva, opuscolo 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»
- Suva, lista di controllo 67199.i «Movimentazione intelligente di carichi»
- Suva, pieghevole 66128.i «Controllo del sovraccarico biomeccanico alla postazione di lavoro»
- Suva, opuscolo 44061.i «Ergonomia. Un fattore di successo per ogni impresa»
- Suva, istruzione 88190.i «Valutazione del sovraccarico biomeccanico. Movimentazione di carichi» (test ergonomico)»
- SECO, opuscolo 710.067.i «Ergonomia»
- SECO, 710.069.i «Strumento di valutazione dei rischi per la salute – Sollecitazioni della schiena, dei muscoli e dei tendini durante il lavoro»
- SECO, guida 710.070.i «Guida - Strumento di valutazione rischi sanitari – Sollecitazioni per schiena, muscoli e tendini legate al lavoro»
- SECO, opuscolo 710.068.i «Lavorare seduti»
- SECO, opuscolo 710.077.i «Lavorare in piedi»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 25 OLL 3
- Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio (Direttiva macchine)
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 7.1 «Ergonomia sul posto di lavoro (trasporto di pesi, freddo, caldo, temperatura ambiente, luce)»

Organizzazione
del lavoro

Organizzazione del lavoro

Situazione / pericolo

Lavorare nei giorni di canicola

Aumento del rischio di infortunio; collasso cardiocircolatorio; affaticamento; malessere; spossatezza; annebbiamento dello stato di coscienza; irritabilità; debolezza; vertigini; nausea; mal di testa; stato confusionale; aumento delle pulsazioni; calo di pressione, maggiore rischio di infortunio alla guida dovuto alla stanchezza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Anche se non si avverte la sensazione di sete, bere ogni ora.
- ▶ Informare i lavoratori sui sintomi e i rischi delle patologie legate al calore.
- ▶ Nei limiti consentiti dalla legge spostare l'inizio della giornata lavorativa alle ore più fresche del mattino.
- ▶ Prevedere tempi più lunghi per sbrigare il lavoro, in modo da rallentare i ritmi.
- ▶ Non assumere bevande alcoliche o molto zuccherate.
- ▶ Sul microclima vedi anche il capitolo «Edifici, manutenzione, microclima» pag. 145.



Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 16 OLL 3.
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.12 «Lavorare nei giorni di canicola»
- Suva, scheda tematica «Calore»
- www.turbosiesta.ch

Produzione, catering e confezionamento

Oggi la produzione di prodotti da forno e pasticceria è caratterizzata dall'impiego di macchine di ogni tipo. Ai fini della prevenzione degli infortuni nella produzione occorre quindi prestare particolare attenzione all'uso sicuro di queste macchine. A tale proposito si applicano i seguenti principi: «Installare e usare solo macchine conformi alle norme di sicurezza» e «Le macchine devono essere sempre impiegate secondo la destinazione d'uso e sottoposte a manutenzione secondo le indicazioni del fabbricante». Quando si acquista una macchina, occorre sempre accertarsi che sia corredata di una dichiarazione di conformità e di un manuale d'uso. In ogni caso, la sicurezza di macchine e dispositivi deve continuare a essere garantita anche dopo anni di esercizio. Pertanto, è necessario verificare periodicamente l'efficacia dei dispositivi di protezione, che non devono mai essere disattivati. Altrettanto importante è impartire istruzioni di lavoro chiare e ripetere periodicamente la formazione. L'uso di ade-

guati indumenti di protezione impedisce che il personale resti impigliato nelle componenti delle macchine e si ferisca. L'utilizzo di calzature con un buon appoggio e soles antiscivolo aiuta a evitare le cadute. Quando si eseguono lavori pericolosi occorre inoltre usare sempre i dispositivi di protezione individuale. Guanti di protezione, occhiali di protezione o protettori auricolari possono infatti prevenire danni fisici permanenti.

Nel settore del catering vengono impiegati vari apparecchi di cottura e speciali utensili di trasporto. In questi casi occorre usare in condizioni di sicurezza ogni apparecchio e prevenire i rischi di scottature e ustioni. Sempre nel settore del catering, si lavora spesso in ambienti sconosciuti. Di conseguenza, è importante visionare in anticipo il luogo per farsi un'idea e garantire comunque la sicurezza dei dipendenti in ogni momento. Inoltre, è importante garantire un trasporto sicuro.

Il confezionamento di prodotti da forno e pasticceria avviene perlopiù in piccole imprese a livello artigianale. Nelle medie e grandi imprese, invece, il confezionamento e l'etichettatura di panini, prodotti da forno e pastic-

ceria avviene spesso con l'aiuto di apposite macchine.

Per i prodotti che devono essere conservati più a lungo, il confezionamento avviene anche in atmosfera protetta. I lavori di confezionamento sono caratterizzati spesso da attività prolungate, ripetitive, che richiedono una concentrazione elevata. Stare in piedi a lungo, inserire con precisione prodotti nelle loro confezioni o confezionare a mano fiocchi ed elementi decorativi sono solo alcune delle attività previste. Per questo motivo occorre prestare particolare attenzione a progettare il lavoro in maniera ergonomica. È necessario adattare illuminazione, spazi di movimento, superfici di lavoro e altezze di lavoro alla situazione lavorativa corrispondente. Lavorare in modo non ripetitivo (seduti, in piedi) e prendere brevi pause di riposo favorisce un recupero adeguato. Un posto di lavoro ordinato contribuisce sia a prevenire gli infortuni sia a incrementare il rendimento.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione/pericolo

Pulizia generale e manutenzione di macchine e impianti

Pericoli vari

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Eseguire i lavori di pulizia e manutenzione secondo le indicazioni del fabbricante.
- ▶ Attenersi alle regole vitali per i manutentori.
- ▶ Istruire i lavoratori e fare in modo che i superiori verifichino il rispetto delle regole vitali.

Maggiori informazioni

- Suva, pieghevole 84040.i «Otto regole vitali per i manutentori di macchine e impianti»
- Suva, vademecum 88813.i «Otto regole vitali per i manutentori di macchine e impianti»
- Suva, lista di controllo 67075.i «Avviamento inatteso di macchine e impianti»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Situazione/pericolo

Istruzione sull'uso di macchine e impianti

Pericoli vari

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Istruire i lavoratori sui pericoli presenti e sull'uso corretto della macchina/dell'impianto (consiglio: documentare per iscritto l'avvenuta istruzione, specificando chi, quando, da chi, su cosa).
- ▶ I superiori sono tenuti a verificare periodicamente il rispetto delle direttive, adottando misure correttive se necessario.

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Scaricatore di farina, dispositivo di bloccaggio delle bilance dei sili

Ferite a dita e mani;
asma da farina (malattia
professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ La distanza di sicurezza tra l'apertura di scarico (senza tubo flessibile per farine) e la serranda automatica deve essere di 850 mm almeno (sono possibili anche altre soluzioni se queste impediscono l'accesso alla zona di pericolo).
- ▶ Evitare la formazione di polvere riducendo l'altezza di caduta.
- ▶ Sull'asma da farina vedi capitolo «Malattie professionali», pag. 27.



Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67113.i «Pericoli di natura meccanica»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Impastatrici

Vari punti di incastro, intrappolamento, cesoiamento e schiacciamento in corrispondenza di parti di macchina e utensili per l'impasto in movimento

Lesioni alla schiena

Asma da farina (malattia professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non inserire mai le mani nelle macchine o nella vasca dell'impastatrice in movimento (con i modelli meno recenti di impastatrici è ancora possibile farlo).
- ▶ Verificare le macchine più obsolete e all'occorrenza adattare (retrofit).

- ▶ Non prendere troppo impasto tutto in una volta dalla vasca dell'impastatrice, attenersi ai principi di sollevamento e movimentazione.

- ▶ Sull'asma da farina vedi capitolo «Malattie professionali», pag. 27.

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Mixer (Stephan) / cutter

Punti di incastro, intrappolamento, cesoiamento, taglio e schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impedire l'accesso alle lame e agli utensili di impasto mediante un riparo (coperchio). Quando si solleva il coperchio, l'albero portalame deve arrestarsi entro 4 secondi.
- ▶ Prelevare impasti, masse e ripieni con cautela, fare attenzione anche durante la raschiatura della macchina.
- ▶ Coprire le lame affilate con adeguate protezioni.
- ▶ Durante le operazioni di pulizia e quando si cambiano le lame, indossare idonei guanti antitaglio.



Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Impianto di panificazione

(composto ad es. da spezzatrice, arrotondatrice, nastri di trasporto, cella di lievitazione intermedia, rulli)

Punti di incastro, intrappolamento, cesoiamento, taglio e schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare unicamente macchine che non consentono l'inserimento delle mani nelle parti in movimento.
- ▶ Verificare le macchine più obsolete e all'occorrenza adattarle (retrofit).
- ▶ Verificare regolarmente il corretto funzionamento dei dispositivi tecnici di sicurezza.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Macine per cereali

Rumorosità; danni all'udito

Asma da farina

(malattia professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare i protettori auricolari.
- ▶ Posizionare e azionare le macine in un locale separato.
- ▶ Sull'asma da farina vedi capitolo «Malattie professionali», pag. 27.

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Situazione / pericolo

Sollevatore-ribaltatore, dispositivi di sollevamento-ribaltamento

Lesioni dovute a punti di intrappolamento e schiacciamento, anche a seguito della caduta del recipiente, della rottura degli organi di sospensione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in funzione il sollevatore solo se la vasca dell'impastatrice è collegata in sicurezza.
- ▶ Nella fase di abbassamento sono consentite le seguenti varianti:
 - movimento di discesa con funzionamento a impulsi (tenere premuto il tasto di comando);
 - esercizio semiautomatico: movimento di discesa automatico fino a un massimo di 50 cm sopra il pavimento mentre il tratto finale della discesa avviene con funzionamento a impulsi;
 - esercizio automatico: la zona di pericolo deve essere messa in sicurezza tramite un dispositivo di protezione.

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Spezzatrici-arrotondatrici semiautomatiche

Punti di schiacciamento e cesoiamento; scossa elettrica; asma da farina (malattia professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire il movimento di inclinazione laterale della testa della pressa sempre in due, lo stesso per rimetterla in sede.
- ▶ Rimuovere con cautela l'anello in metallo.
- ▶ Installare interruttori differenziali (salvavita).
- ▶ Non far passare i cavi elettrici davanti alle parti mobili.
- ▶ Sulle macchine con pressatura manuale, isolare la leva della pressa con un tubo termoretrattile.
- ▶ Pulire le macchine con un aspirapolvere idoneo per polveri infiammabili e nocive per la salute (vedi indicazioni del fabbricante).



Produzione, catering e confezionamento

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Spezzatrici-arrotondatrici automatiche

Punti di schiacciamento e cesoiamento; scossa elettrica; asma da farina (malattia professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Montare l'anello sul fermo.
- ▶ Verificare la molla a gas: nel ribaltare la «testa della pressa», un pistone difettoso può comportare un pericolo di schiacciamento.
- ▶ Utilizzare sempre una sola piastra modellatrice.
- ▶ Assicurare una buona pulizia e manutenzione della macchina per evitare che l'anello si incastri durante l'avvio.
- ▶ Non eseguire alcun lavoro senza copertura.
- ▶ Sostituire le coperture usurate o danneggiate (pericolo di lesioni o compromissione della sicurezza alimentare).
- ▶ Pulire le macchine con un aspirapolvere idoneo per polveri infiammabili e nocive per la salute (vedi indicazioni del fabbricante).

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Pressa spezzatrice automatica

Lesioni alle braccia e alla testa (causate dall'apertura a scatto del coperchio)

Asma da farina
(malattia professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Sostituire immediatamente i perni di chiusura.
- ▶ Con i modelli meno recenti di macchine, occorre usare leve di manovra per non doversi piegare sulla zona di pericolo durante la pressatura.
- ▶ Utilizzare farine per spolvero che producono poca polvere invece delle normali farine.
- ▶ Pulire le macchine con un aspirapolvere idoneo per polveri infiammabili e nocive per la salute (vedi indicazioni del fabbricante).
- ▶ Sull'asma da farina vedi capitolo «Malattie professionali», pag. 27.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Filonatrici, laminatoi e arrotolatrici per chifel

Pericolo di trascinamento e schiacciamento, ad es. tra i rulli, i nastri formatori come pure tra le parti rotanti di trasmissione e gli elementi fissi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non piegarsi mai su una macchina in movimento.
- ▶ Impedire l'accesso ai rulli e agli utensili di taglio. Occorre mettere in sicurezza i punti di accesso ai rulli con una barra di protezione oppure renderli inaccessibili.
- ▶ Controllare regolarmente il funzionamento dei dispositivi di protezione.

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Situazione / pericolo

Porzionatrici

Punti di cesoimento e schiacciamento; amputazione di arti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Modelli meno recenti di macchine con riempimento manuale: mettere in sicurezza la tramoggia di riempimento mediante una griglia con controllo elettrico.
- ▶ Riempimento automatico (sollevatore-ribaltatore, nastro trasportatore): le zone di pericolo devono essere messe in sicurezza mediante dispositivi di protezione.

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Forni

Ustioni; schiacciamenti;
pericolo di deflagrazione e
incendio

Causticazioni causate da
detergenti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Usare i guanti da forno quando si maneggiano gli stampi e le teglie incandescenti.
- ▶ Pulire regolarmente i camini dei fumi/i ventilatori e richiedere l'intervento di uno spazzacamino una volta all'anno. In caso di rumori insoliti provenienti dai forni/ dai ventilatori, vige l'obbligo di segnalazione (richiedere l'intervento di personale specializzato).
- ▶ Per prevenire il pericolo di ustioni, cuocere in forno i cibi che rilasciano liquidi sempre a livello della vista o appena al di sotto (visibilità).
- ▶ Aprire le porte della camera di cottura mantenendo una certa distanza, specie a tiraggio chiuso (fuoriuscita di vapore).
- ▶ Durante i lavori di pulizia, usare i dispositivi di protezione individuale prescritti nella scheda di dati di sicurezza (occhiali di protezione, guanti ecc.).
- ▶ Per maggiori informazioni vedi anche capitolo «Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche», pag. 137.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Macchine tagliapane con lame circolari, a mezzaluna, alternative e macchine affettatrici

Ferite a dita e mani

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere adeguatamente in sicurezza le lame a mezzaluna o alternative.
- ▶ Verificare le macchine più obsolete e all'occorrenza adattarle (retrofit).
- ▶ Utilizzare le macchine tagliapane e affettatrici solo con la relativa protezione antitaglio (fermapezzo e protezione salvadita).
- ▶ Prima di smontare o pulire la macchina, scollegarla dalla rete elettrica e rispettare le prescrizioni di sicurezza del fabbricante.
- ▶ Per i lavori di affilatura e pulizia indossare guanti antitaglio.



Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Friggitrici

Lesioni per cadute dovute a scivolamenti; ustioni; surriscaldamento/pericolo di incendio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruzioni di comportamento in caso di incendio provocato dalla friggitrice: interrompere l'alimentazione elettrica/azzerare il termostato, 1. dare l'allarme, 2. prestare soccorso, 3. spegnere il fuoco. Con calma stendere la coperta antincendio (1800 x 1200 mm) sulla friggitrice. Non usare acqua per spegnere il fuoco!
- ▶ Mantenere il livello massimo di riempimento, versare cautamente grasso fresco sull'olio bollente.
- ▶ Prima di smaltirlo, far raffreddare l'olio fino a raggiungere una temperatura massima di 40 °C.
- ▶ Asciugare 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.
- ▶ Riparare immediatamente il meccanismo girevole, se difettoso.
- ▶ Verificare regolarmente il limitatore di temperatura (termostato) con opportune misurazioni.
- ▶ Mettere a disposizione una coperta antincendio (1800 x 1200 mm).
- ▶ Se non si è riusciti a spegnere l'incendio, abbandonare la zona di pericolo.

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Carrelli per teglie

Lesioni a piedi e corpo dovute al ribaltamento del carrello o alla caduta delle teglie

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare carrelli con ruote di diametro possibilmente grande. Assicurarsi che le ruote siano facilmente scorrevoli.
- ▶ Assicurarsi che il carrello sia stabile.
- ▶ Riempire i carrelli per teglie dal basso verso l'alto.
- ▶ Per prevenire il pericolo di ribaltamento, inserire e trasportare più teglie vuote solo nella metà inferiore del carrello.
- ▶ Se possibile, spingere i carrelli per teglie, non tirarli, facendo attenzione alla presenza di persone e ostacoli.
- ▶ Il carrello fermo deve poter essere bloccato per evitare spostamenti accidentali.
- ▶ I supporti delle teglie devono essere concepiti in modo che le teglie non possano scivolare.
- ▶ Sostituire le teglie danneggiate o molto piegate.
- ▶ Riparare i pavimenti danneggiati, eliminare i dislivelli.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Pulitrici e ingrassatrici per teglie

Tagli e ferite alle mani;
danni all'udito; lesioni ai piedi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare i guanti, smussare i bordi affilati delle teglie.
- ▶ Adottare le dovute precauzioni quando si lavora con queste macchine, prevenire eventuali lesioni dovute alla caduta delle lamiere o all'impatto con altre persone.
- ▶ Spegnerle le macchine e scollegarle dalla rete elettrica prima di procedere alla loro pulizia.
- ▶ Utilizzare i protettori auricolari (vedi prescrizioni di sicurezza relative alle macchine).

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Situazione / pericolo

Tritapane (tritattutto per nocchie, mandorle e pangrattato)

Lesioni dovute agli organi sminuzzatori

Danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impedire l'accesso agli organi sminuzzatori in movimento sia in entrata che in uscita (ad es. mediante tramogge di riempimento con coperchio di protezione munito di controllo elettrico) o prevedere una distanza di sicurezza dalla zona di pericolo di almeno 850 mm.
- ▶ Quando si puliscono o si sostituiscono gli organi sminuzzatori, indossare guanti antitaglio.
- ▶ A partire da livelli di rumorosità pari a 85 db(A), utilizzare i protettori auricolari.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Stampatrici-modellatrici

Punti di intrappolamento e schiacciamento; ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Le stampatrici-modellatrici devono essere munite di un dispositivo di protezione, ad es.:
 - avvio corsa con comando a due mani
 - copertura di protezione con controllo elettrico
 - regolare controllo del funzionamento
- ▶ Assicurarsi che le macchine siano in posizione stabile e adeguatamente fissate.
- ▶ Regolare l'altezza di lavoro conformemente ai principi ergonomici.
- ▶ Con le stampatrici-modellatrici manuali fare in modo che l'altezza di lavoro sia conforme ai principi di ergonomia.
- ▶ Applicare l'indicazione di pericolo «Attenzione, superficie calda».
- ▶ Per sostituire la testa di stampaggio, indossare idonei guanti da forno.



Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Tagliatrici a idrogetto, macchine tagliatorte

Pericolo di taglio

Danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Uso, manutenzione e riparazione devono essere conformi alle indicazioni del fabbricante.
- ▶ A partire da livelli di rumorosità pari a 85 db(A), impiegare i protettori auricolari.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Situazione / pericolo

Blocco combinato per pasticcerie «Laminatoio / mescolatrice e impastatrice / raffinatrice universale»

Vari punti di intrappolamento, schiacciamento e cesoiamento; ferite da taglio; pericolo di incendio ed esplosione

Misure di prevenzione / da osservare

Laminatoio

- ▶ Attrezzare anche i modelli meno recenti di macchine (tramogge) con una griglia di protezione che impedisca l'accesso alla zona di pericolo.
- ▶ Introdurre l'impasto o le masse solo con lo spingitoio.
- ▶ Per pulire i rulli, inserire un «cuneo di protezione».
- ▶ Rimuovere con cautela le lame raschiatrici e indossare guanti antitaglio per pulirle.
- ▶ Se possibile, pulire i rulli partendo dal basso.
- ▶ Stabilire per iscritto le istruzioni.

Continua a pagina 82



Situazione / pericolo

Blocco combinato per pasticceria «Laminatoio / mescolatrice e impastatrice/raffinatrice universale»

Vari punti di intrappolamento, schiacciamento e cesoiamento; ferite da taglio; pericolo di incendio ed esplosione

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 81

Mescolatrice

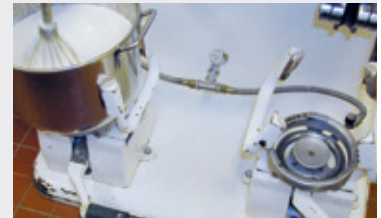
- ▶ Se presente, controllare regolarmente l'impianto a gas (guarnizioni, flessibili, termocoppia ecc.).
- ▶ Non posizionare materiali infiammabili in prossimità del bruciatore a gas.
- ▶ Al termine del lavoro assicurarsi di interrompere l'erogazione del gas.

Impastatrice planetaria monobraccio

- ▶ Montare sempre il braccio impastatore insieme alla vasca.
- ▶ Quando si versano gli ingredienti, azionare la macchina alla velocità più bassa possibile.
- ▶ Se la vasca dell'impastatrice «raschia», spegnere la macchina.

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Fornelli a gas

Pericolo di incendio ed esplosione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Nei locali di lavoro allacciare solo bombole singole. Predisporre una coperta antincendio (1800 x 1200 mm) nelle immediate vicinanze.
- ▶ Al termine del lavoro interrompere l'erogazione del gas.
- ▶ Si raccomanda di attrezzare i fornelli di vecchia generazione con una termocoppia.
- ▶ Non impiegare fornelli a gas sprovvisti di termocoppia nei locali seminterrati.
- ▶ Non impiegare mai fornelli a gas in prossimità di materiali facilmente infiammabili.
- ▶ Immagazzinare le bombole di riserva in una cassa chiusa e ben ventilata all'esterno dell'edificio, lontano da pozzi luce e al riparo dalla luce solare diretta.
- ▶ Far controllare i fornelli a gas almeno ogni sei anni, se non diversamente previsto dal fabbricante.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Maggiori informazioni

- Suva, pieghevole 84016.i «Sostituire le bombole di gas liquefatto senza provocare incendi»
- www.arbeitskreis-lpg.ch/
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 8.1.4 «Lista di controllo – gas liquefatto»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Forni a microonde

Ustioni da contatto o dovute al vapore

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare esclusivamente piatti/contenitori idonei per forni a microonde.
- ▶ Al momento di prelevare piatti/contenitori ecc., indossare i guanti o usare degli stracci.

Maggiori informazioni

– Scheda informativa sui forni a microonde dell'UFSP (radiazioni non ionizzanti, RNI)



Situazione / pericolo

Cucine a induzione (ad alto rendimento)

Problemi di salute; pericolo per il feto in caso di gravidanza (maternità)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Consentire alle persone portatrici di pacemaker o defibrillatore impiantato di lavorare con cucine a induzione solo previo consulto con il loro medico.
- ▶ Per mescolare utilizzare solo palette in plastica, così da impedire correnti di dispersione attraverso il corpo (possibili malfunzionamenti del pacemaker/defibrillatore).
- ▶ Coprire sempre completamente l'area di cottura con una padella di dimensioni adeguate.
- ▶ Utilizzare solo padelle idonee per cucine a induzione.

Continua a pagina 85



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Cucine a induzione (ad alto rendimento)

Problemi di salute;
pericolo per il feto in caso
di gravidanza (maternità)

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 84

- ▶ Non utilizzare padelle difettose con fondo deformato.
- ▶ Per ridurre l'intensità del campo magnetico, mantenere una distanza minima da 5 a 10 cm dal fornello a induzione (15 cm in caso di gravidanza).

Maggiori informazioni

– Scheda informativa sulle cucine a induzione dell'UFSP (radiazioni non ionizzanti, RNI)

Produzione,
catering e con-
fezionamento

Situazione / pericolo

Gelatiere (mantecatore, macchina per soft ice)

Punti di taglio, cesoiamento
e schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assicurarsi che la lunghezza e il diametro del collo della tramoggia siano tali da impedire l'accesso alla zona di pericolo.
- ▶ La tramoggia di riempimento deve essere saldamente collegata al coperchio.
- ▶ Proteggere la bocchetta di uscita usando delle barre, in modo da impedire l'accesso alla zona delle spatole.
- ▶ Verificare regolarmente la presenza di tutte le barre in corrispondenza della bocchetta di uscita. Eliminare immediatamente gli eventuali difetti (manutenzione).

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Piccoli mescolatori

Punti di schiacciamento e di intrappolamento; lesioni alla schiena

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Quando si eseguono lavori di pulizia con una spatola di gomma o di corno, spegnere il mescolatore oppure, se è necessario, continuare a mescolare una massa, ridurre al minimo l'oscillazione e la velocità.
- ▶ Quando si aggiungono ingredienti alla massa, impostare la velocità minima.
- ▶ Evitare la formazione di polvere.
- ▶ Adottare opportune misure per ridurre la formazione di polvere, ad es. attrezzando il mescolatore con un riparo chiuso.
- ▶ Prestare attenzione durante il sollevamento e il trasporto di carichi.



Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione/pericolo

Mescolatori planetari di grandi dimensioni

Punti di schiacciamento e di intrappolamento; lesioni alla schiena

Asma da farina
(malattia professionale)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Uso, manutenzione e riparazione devono essere conformi alle indicazioni del fabbricante.
- ▶ Quando si aggiungono ingredienti alla massa, impostare la velocità minima.
- ▶ Utilizzare degli ausili di sollevamento o agganciare e sganciare la ciotola della planetaria in due.
- ▶ Evitare la formazione di polvere.
- ▶ Sull'asma da farina vedi capitolo «Malattie professionali», pag. 27.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Affettatrici / affettatrici con impilatore automatico

Ferite da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non rimuovere, aggirare o rendere inefficaci i dispositivi di protezione (ad es. carter coprilama).
- ▶ Regolare il pressamerce in modo tale che, nella posizione zero, la distanza tra filo della lama e pressamerce non superi i 5 mm.
- ▶ Manipolare il prodotto da affettare sempre con la protezione salvamano.
- ▶ Per affettare l'ultima parte di un prodotto, servirsi del fermapezzo.
- ▶ Per tagliare fette di spessore superiore ai 15 mm, utilizzare una protezione supplementare di presa sopra la zona di taglio.
- ▶ Per eseguire qualsiasi lavoro sulla lama, compresa la pulizia, indossare idonei guanti antitaglio.
- ▶ Pulire la lama partendo sempre dal centro verso l'esterno, non viceversa.
- ▶ Ammorbidire i residui di prodotto incrostati con un panno umido o con una soluzione detergente in uno spruzzatore.
- ▶ Pulire il carter coprilama con una spazzolina.
- ▶ Sostituire la lama non appena la distanza tra lama e carter coprilama supera i 5 mm a seguito dell'affilatura.

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»
- CFSL, Lista di controllo 6802.i «Cucina»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Lavastoviglie / lavacontenitori

Pericolo di cadute e scivolamenti; causticazioni causate da detersivi o brillantanti; ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prevedere pavimenti antiscivolo e calzature idonee.
- ▶ Predisporre il cartello «Attenzione: pericolo di scivolare».
- ▶ Dopo il lavaggio sollevare lentamente il coperchio a causa del vapore caldo.
- ▶ Far raffreddare le macchine prima di svuotarle.
- ▶ Attenersi alle schede di dati di sicurezza (SDS) e usare i dispositivi di protezione previsti per le sostanze chimiche.
- ▶ Istruire i lavoratori su come sostituire in sicurezza i detersivi (ad es. trasferendo con cautela la sonda dal bidone vuoto a quello pieno, svuotando con cautela i residui con un imbuto).
- ▶ Su questo argomento vedi anche il capitolo «Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche», pag. 137

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Impianti ad aria compressa / pistole ad aria compressa

Proiezione di frammenti

Problemi alle vie respiratorie

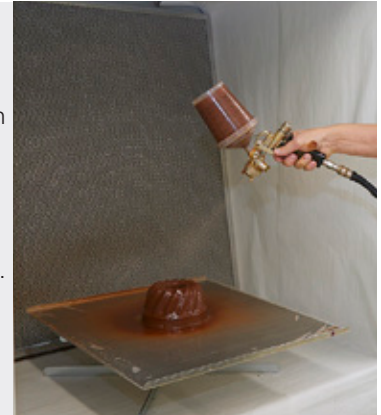
Danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installare il compressore in un locale separato (rumorosità) e prevedere interventi regolari di manutenzione.
- ▶ Pulire le macchine con aria compressa solo laddove non è possibile usare un aspiratore (formazione di polvere di farina).
- ▶ Utilizzare pistole ad aria compressa con ugelli a bassa rumorosità e raccordi di sicurezza.
- ▶ Ridurre la pressione a 3,5 bar o utilizzare ugelli multipli.
- ▶ Indossare gli occhiali di protezione e i protettori auricolari.
- ▶ Non soffiare mai aria compressa sul corpo e sugli indumenti da lavoro!
- ▶ In caso di lavori ad alta intensità di getti nebulizzati (uova, latte, glassa, grassi ecc.), indossare una maschera di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009) o utilizzare una cabina di spruzzatura.
- ▶ A partire da livelli di rumorosità pari a 85 db(A), utilizzare i protettori auricolari.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67054.i «Aria compressa»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione/pericolo

Pulitrici ad alta pressione e a vapore

Pericolo di scottature; pericolo di taglio; proiezione di frammenti; rumore

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Uso, manutenzione e riparazione devono essere conformi alle indicazioni del fabbricante.
- ▶ Istruire il personale, ad es. non rivolgere mai il getto verso le persone.
- ▶ Verificare sempre la presenza di eventuali danni su flessibili e cavi elettrici (manutenzione).
- ▶ Evitare di danneggiare cavi e flessibili.
- ▶ Usare i dispositivi di protezione individuale (ad es. guanti di protezione, occhiali di protezione, stivali con suola antiscivolo, mantella).
- ▶ A partire da livelli di rumorosità pari a 85 db(A), utilizzare i protettori auricolari.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»

Situazione / pericolo

Coltelli

Pericolo di ferite da taglio e da punta

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare coltelli idonei per l'attività prevista.
- ▶ Consentire solo ai lavoratori adeguatamente istruiti di lavorare con i coltelli.
- ▶ Indossare guanti antitaglio (ad es. quando si taglia il pane per fare panini).
- ▶ Non lasciare i coltelli nel lavandino e sul tavolo.
- ▶ Acquistare solo coltelli concepiti in modo da prevenire lo scivolamento delle dita verso la lama.
- ▶ Utilizzare solo coltelli con impugnature integre.
- ▶ Non utilizzare coltelli appuntiti che potrebbero perforare il tessuto dei guanti di protezione.
- ▶ Conservare i coltelli su una barra magnetica o in un apposito cassetto.
- ▶ Trasportare i coltelli in condizioni di sicurezza.
- ▶ Affilare sempre con cura i coltelli poiché i coltelli con lame smussate aumentano il pericolo di lesioni.
- ▶ Dopo l'affilatura, predisporre un apposito segnale di avvertimento: «Attenzione: coltelli appena affilati»

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 8.1.8 Lista di controllo «Prevenzione delle ferite da taglio e da punta»
- CFSL, lista di controllo 6803.i «Coltelli in cucina»



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Temperatrici

Pericolo di schiacciamento, cesoiamento e taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Dotare i vecchi modelli di macchine senza un dispositivo di controllo del coperchio (la macchina non si spegne all'apertura del coperchio) di un «interruttore di sicurezza».
- ▶ Proteggere la bocchetta di uscita in modo tale da impedire l'accesso al mescolatore.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67113.i «Pericoli di natura meccanica»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 3.4.1 «Rapporto riguardante l'istruzione a macchinari e impianti (disposizioni di sicurezza)»



Produzione,
catering e con-
fezionamento

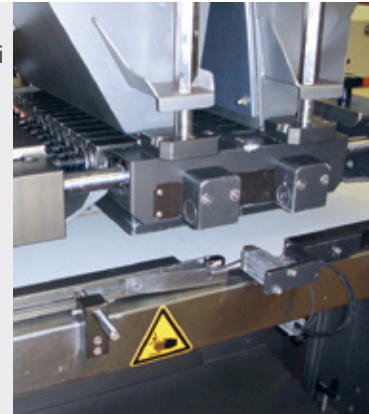
Situazione / pericolo

Dosatrici riempitrici di cioccolato

Schiacciamento e ferite da punta

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Uso, manutenzione e riparazione secondo le indicazioni del fabbricante



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Confettatrici

Rumore; asma da farina;
pericolo di ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ A partire da livelli di rumorosità pari a 85 db(A), utilizzare i protettori auricolari.
- ▶ Quando si eseguono lavori con formazione di polvere, indossare una maschera di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Sull'asma da farina vedi anche capitolo «Malattie professionali», pag. 27.
- ▶ Non inserire le mani nelle parti di macchina in movimento.



Situazione / pericolo

**Macchine per
caramellare le mandorle
(cottura del caramello)**
Esplosioni di gas; pericolo
di ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Controllare regolarmente l'impianto a gas.
- ▶ Procedere con cautela alla sostituzione delle bombole di gas.
- ▶ Indossare i DPI secondo le indicazioni del fabbricante (guanti, occhiali).
- ▶ Al momento di stemperare lo zucchero sciolto e bollente, versare il liquido con cautela.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Bruciatori a gas portatili

Pericolo di ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Sostituire le cartucce del gas all'aperto e a distanza di sicurezza da eventuali fonti di innesco.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Situazione / pericolo

Aspirapolvere

Polveri nocive; pericolo di incendio ed esplosione; carica elettrostatica

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare solo aspirapolvere idonei per polveri infiammabili e nocive per la salute (chiedere la certificazione al fabbricante).
- ▶ Eseguire riparazioni e manutenzione secondo le indicazioni del fabbricante, utilizzare esclusivamente filtri e tubi di ricambio originali!



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Filtri antigrasso, cappe di aspirazione

Pericolo di incendio (deflagrazione); pericolo di caduta dall'alto e causticazione (durante i lavori di pulizia)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire i lavori di pulizia secondo le indicazioni del fabbricante e documentarle.
- ▶ 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.
- ▶ Dopo la pulizia, rimontare accuratamente i filtri e fare in modo che non cadano.
- ▶ Su questo argomento vedi anche il capitolo «Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche», pag. 137.



Situazione / pericolo

Forni a convezione / vapore combinate

Lesioni e scottature; causticazioni; schiacciamento di dita e mani

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Consentire solo a personale appositamente formato di utilizzare le apparecchiature.
- ▶ Controllare regolarmente il meccanismo di bloccaggio delle porte.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Hold-o-mat / microonde ad alta potenza (forni ad alta velocità)

Pericolo di ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Assicurarsi che le apparecchiature siano in posizione stabile.
- ▶ Indossare idonei guanti da forno.



Produzione,
catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Brasiere a pressione / vapore

Ustioni; scottature; schiacciamento di dita e mani

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Consentire solo a personale appositamente formato di utilizzare le apparecchiature.
- ▶ Far eliminare immediatamente gli eventuali difetti di blocco del coperchio o della ventola da uno specialista.
- ▶ Aprire il coperchio solo in assenza di pressione.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Caldaie ribaltabili / caldaie fisse

Ustioni; scottature

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Consentire solo a personale appositamente formato di utilizzare le apparecchiature.
- ▶ Proteggersi dalle ustioni al momento di versare olio, grasso, acqua o cibo da cucinare nella caldaia preriscaldata.
- ▶ Assicurarsi che la zona sotto la caldaia ribaltabile sia sgombra e non usarla come area di deposito.
- ▶ Indossare calzature con un buon appoggio e soles antiscivolo.
- ▶ In caso di rischio di scivolamento, predisporre gli appositi cartelli gialli di pericolo «Attenzione: pericolo di scivolare».



Situazione / pericolo

Fornelli e scaldavivande (gas, alcol, pasta)

Pericolo di esplosione e incendio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire i lavoratori sulla manipolazione di paste combustibili e cartucce di gas.
- ▶ Sostituire i liquidi facilmente infiammabili (alcol/etanolo) con paste combustibili di sicurezza.
- ▶ Riempire i contenitori per paste combustibili/i fornelli esclusivamente a freddo, attenersi alle prescrizioni di sicurezza del fabbricante



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Cavi e avvolgicavo

Scossa elettrica; pericolo di incendio dovuto ad avvolgicavo non completamente srotolato (accumulo di calore); rimanere impigliati o inciampare a causa di cavi sciolti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Sostituire immediatamente spine e cavi difettosi.
- ▶ Non estrarre le spine dalle prese tirando i cavi.
- ▶ Srotolare sempre completamente l'avvolgicavo (evitare accumuli di calore).
- ▶ All'esterno utilizzare sempre avvolgicavo con salvavita.
- ▶ Posare i cavi in modo sicuro e protetto (ad es. con nastro adesivo).
- ▶ Segnalare in modo ben visibile le installazioni provvisorie (ad es. con nastro segnaletico o triangolo di segnalazione).



Produzione,
catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Catering

Pericoli legati a lavoro in ambienti estranei, con infrastrutture non familiari ed eventualmente in condizioni più difficili

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Procurarsi informazioni riguardanti il luogo dell'evento, in caso di dubbio eseguire una valutazione sul posto (acqua, corrente, consegna, ascensore, locali di deposito e celle frigorifere ecc.).
- ▶ Garantire trasporti sicuri: imballare oggetti caldi o non protetti in contenitori idonei per il trasporto. Fare attenzione alla movimentazione di carichi o utilizzare appositi ausili.



Continua a pagina 100

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Catering

Ustioni, ad es. dovute a oggetti, liquidi, griglie a gas caldi

Piano di emergenza assente e primo soccorso non organizzato

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 99

- ▶ Verificare che gli apparecchi riscaldati con gas propano o gas butano siano muniti di un'etichetta/un sigillo di qualità validi.
- ▶ Predisporre un piano di emergenza (numeri di emergenza: medico più vicino, ospedale ecc.; vie di fuga; punto di raccolta) e istruire il personale.
- ▶ Predisporre sul posto valigetta di primo soccorso, estintore e coperta antincendio (1800 x 1200 mm).
- ▶ Garantire una formazione e un'accurata istruzione del personale.
- ▶ Fare attenzione ai pericoli che possono comportare lesioni per i bambini.
- ▶ Vedi anche capitolo «Logistica, vie di fuga, stoccaggio», pag. 115.



*Gli apparecchi a gas impiegati ad es. nelle **manifestazioni soggette ad autorizzazione** (eventi pubblici) devono essere muniti dell'etichetta rilasciata a seguito di un controllo del gas valido e il gestore deve compilare sul posto un'apposita lista di controllo!*

Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Taglierine manuali per carta

Pericolo di taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assicurarsi che la superficie di appoggio sia stabile.



Produzione,
catering e con-
fezionamento

Situazione / pericolo

Lavori di confezionamento / decorazione

Mal di schiena; tensioni, disturbi muscoloscheletrici; cadute e inciampi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Quando si eseguono lavori di confezionamento, attenersi ai principi ergonomici (predisporre tavoli regolabili in altezza, appoggi o ausili di seduta, fare in modo che si possa cambiare posizione, seduti o in piedi ecc.).
- ▶ Garantire un microclima adeguato (evitare correnti d'aria, eventualmente indossare indumenti per ripararsi dal freddo ecc.).
- ▶ Evitare cadute e inciampi tenendo in ordine il posto di lavoro.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione / pericolo

Confezionatrici termoretraibili e saldatrici

Pericolo di ustioni e schiacciamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Non toccare la barra di saldatura quando è calda (segnale di avvertimento).
- ▶ Garantire una ventilazione adeguata.



Situazione / pericolo

Confezionatrici (sacchetti flessibili)

Ferite alle mani, ustioni, schiacciamenti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Assicurarsi che il personale addetto all'esercizio e ai lavori di regolazione sia adeguatamente formato.
- ▶ In caso di guasti, accumulo di prodotto o pellicola, prima di intervenire spegnere sempre la macchina.
- ▶ Modelli meno recenti: impedire l'accesso alla barra di taglio o di saldatura. Le macchine devono essere attrezzate con dispositivi di protezione.
- ▶ Impostare le macchine in modo tale che il ritmo di lavoro non sia causa di stress per il personale.



Produzione, catering e confezionamento

Situazione/pericolo

Scatole di cartone / confezionamento

Ferite da punta e da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Durante le operazioni di piegatura, riempimento e saldatura delle scatole di cartone, indossare idonei guanti di protezione.
- ▶ Attenersi alle norme previste per la movimentazione di carichi.
- ▶ Impilare solo casse compatibili tra loro.
- ▶ Spostare le casse con appositi carrelli da trasporto.



Produzione,
catering e con-
fezionamento



Vie di circolazione / stoccaggio

Nelle aziende le vie di circolazione vengono utilizzate per il trasporto interno di merci e per consentire alle persone di raggiungere agevolmente il proprio posto di lavoro. Tuttavia, in caso di emergenza, i posti di lavoro, i locali, gli edifici e il perimetro aziendale devono anche poter essere abbandonati in qualsiasi momento in modo rapido e sicuro. Di conseguenza, tutte le vie di circolazione hanno anche l'importante funzione di vie di fuga, oltre a consentire l'accesso ai servizi di soccorso e ai vigili del fuoco.

Le cause più frequenti degli infortuni che avvengono sulle vie di circolazione interne all'azienda sono gli inciampi/le cadute e gli impatti con veicoli azionati elettricamente. È quindi particolarmente importante accertarsi che le vie di circolazione siano sempre sgombre. Se in azienda vengono impiegati carrelli elevatori a timone o a forche, è necessario istruire gli operatori nonché realizzare le vie di circolazione in modo tale da prevenire collisioni con scaffalature, persone o merci.

Il settore alimentare prevede requisiti elevati per lo stoccaggio e la gestione magazzino. Ogni giorno si consegnano materie prime e prodotti freschi, ma anche articoli no food, materiali di imballaggio ecc., che vengono immagazzinati nelle zone corrispondenti a determinate temperature secondo il principio «first in, first out». Le attività collegate avvengono perlopiù manualmente. Una modalità di lavoro inappropriata o la movimentazione di carichi pesanti possono comportare disturbi all'apparato locomotore (ad es. alla schiena).

Vie di circolazione/
stoccaggio

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione / pericolo

Vie di circolazione / passaggi

Inciampi, cadute e scivolamenti; lesioni alla testa

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Per le vie di circolazione principali prevedere una larghezza minima di 1,2 m.
- ▶ Eliminare i rivestimenti danneggiati dei pavimenti, le irregolarità e i dislivelli.
- ▶ Tenere sgombre e pulite le vie di circolazione, illuminarle adeguatamente e segnalarle in modo che siano riconoscibili.
- ▶ Sulle vie di circolazione non depositare merci, recipienti, contenitori per rifiuti, mobili, pallet ecc.
- ▶ Segnalare punti di inciampo, soglie, gradini e rampe che non si possono evitare.
- ▶ Fare in modo che la pendenza delle rampe non superi il 5%.
- ▶ Se possibile, prevedere passaggi con porte automatiche e garantire il contatto visivo.
- ▶ In caso di ostacoli situati in profondità, segnalarli o colmare i dislivelli.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67001.i «Vie di circolazione pedonale»
- Suva, lista di controllo 67005.i «Vie di circolazione per veicoli»
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»
- Suva, lista di controllo 67179.i «Basta con le cadute nei luoghi di lavoro fissi nell'industria e nell'artigianato»



Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione/pericolo

Movimentazione dei carichi, organizzazione del posto di lavoro

Disturbi all'apparato locomotore (ad es. ernia del disco, mal di schiena)

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Mettere a disposizione ausili adeguati per carichi pesanti o poco maneggevoli.
- ▶ Ottimizzare i tragitti e le procedure di lavoro (ad es. locali di deposito e di produzione situati sullo stesso piano), per ridurre al minimo la movimentazione di carichi.
- ▶ Suddividere i pesi da caricare e trasportare in diverse unità di peso inferiore. Spostare i carichi pesanti in due.
- ▶ Attenersi ai valori indicativi dei carichi ammissibili.
- ▶ Istruire i lavoratori su come sollevare, portare e spostare i carichi senza pericolo nonché su tecniche di lavoro non affaticanti, ad es. riguardo alla movimentazione di carichi: assumere una posizione stabile, piegare le ginocchia durante il sollevamento, tenere la schiena dritta, afferrare il carico con entrambe le mani, stendere lentamente le gambe piegate, tenere il carico il più possibile vicino al corpo.
- ▶ Indossare calzature adeguate.
- ▶ Durante il trasporto di carichi, avere la visuale libera sulla via di circolazione.



Vie di circolazione/
stoccaggio

B2 Sollecitazione della schiena (in posizione seduta o in piedi)

a) Pesi tollerabili di carichi tenuti stretti contro il corpo. Se non fosse possibile rispettare questi limiti occorre stabilire misure speciali

Età	Uomini	Donne
dai 14 ai 16 anni*	< 15 kg	< 11 kg
dai 16 ai 18 anni*	< 19 kg	< 12 kg
dai 18 ai 20 anni*	< 23 kg	< 14 kg
dai 20 ai 35 anni*	< 25 kg	< 15 kg
dai 35 ai 50 anni*	< 21 kg	< 13 kg
Più di 50 anni	< 16 kg	< 10 kg
Fino alla fine del 6° mese di gravidanza**		< 5/10 kg
A partire dal 7° mese di gravidanza**		< 5 kg

* I giovani in fase di crescita (pubertà) necessitano di periodi di riposo supplementari dopo un'attività impegnativa.

** L'Ordinanza sulla protezione della maternità prevede disposizioni restrittive di protezione per quanto riguarda lo spostamento di carichi pesanti.

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione / pericolo

Deposito della farina / cella silo

Soffocamento; esplosione di polvere; lesioni dovute a dispositivi di scarico e trasportatori; danni all'udito

Pericolo di esplosione:

cella silo = zona Ex 22

silo = zona Ex 21

bilancia per farina interna =
zona Ex 20

Misure di prevenzione / da osservare

Manutenzione

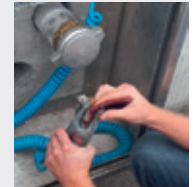
- ▶ Gli impianti silo devono essere regolarmente sottoposti a manutenzione da parte di personale specializzato.
- ▶ Prima dell'esecuzione di lavori di pulizia e manutenzione, compilare un permesso di lavoro.
- ▶ Spegner l'impianto silo e metterlo in sicurezza contro un eventuale avviamento inatteso.
- ▶ Verificare regolarmente se i tubi di alimentazione e il silo sono collegati elettricamente tra loro e dotati di messa a terra.

Riempimento

- ▶ Riempire il silo solo in presenza di catena di messa a terra completa.
- ▶ Prima di ogni nuovo riempimento, svuotare i sacchi filtranti e verificare che non vi siano perdite.
- ▶ A ogni nuovo riempimento controllare che il dispositivo di troppopieno del silo sia attivato.
- ▶ Sostituire immediatamente eventuali finestre di spezione danneggiate o incrinata (lastre in acrilico), segnalare/riparare le perdite.



Verde = collegato
a terra



Pulizia del
morsetto

Continua a pagina 109

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione / pericolo

Deposito di farina / cella silo

Soffocamento; esplosione di polveri; lesioni causate da dispositivi di scarico e trasportatori; danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 108

Accesso al silo

- ▶ All'interno del silo utilizzare esclusivamente attrezzature di lavoro antideflagranti.
- ▶ Indossare una tuta di protezione monouso compresi copriscarpe monouso, occhiali di protezione e mascherina di protezione delle vie respiratorie (FFP2 EN 149:2001+A1:2009).
- ▶ Non accedere mai al silo senza sorveglianza! Le persone che accedono al silo devono poter essere estratte in qualsiasi momento (anche se prive di vita).
- ▶ Rimuovere/aspirare regolarmente gli strati di sporcizia, polvere e farina nelle celle silo (utilizzare solo aspirapolvere idonei per polveri infiammabili e nocive per la salute, vedi indicazioni del fabbricante).

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 8.1.6 «Lista di controllo per i silos della farina nei laboratori di panetteria e pasticceria»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 8.1.14 «Documentazione sulla protezione dalle esplosioni/silo per la farina»



Vie di circolazione/
stoccaggio

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione/pericolo

Celle frigorifere e locali frigoriferi/lavorare in ambienti freddi

Rimanere chiusi in locali di deposito e celle frigorifere; perdita di conoscenza/soffocamento; assideramento; raffreddamento/reumatismi; cadute

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Redigere un piano di emergenza, istruire il personale e documentare per iscritto la formazione.
- ▶ Assicurarsi che le porte possano aprirsi dall'interno e dall'esterno in qualsiasi momento (sblocco di emergenza).
- ▶ Verificare periodicamente l'efficacia dei dispositivi di sicurezza (allarme, pulsante a livello del pavimento) e simulare le situazioni di emergenza.
- ▶ Assicurarsi che l'allarme possa essere sempre ricevuto da terzi (segnale acustico o luminoso).
- ▶ Prevedere pavimenti antiscivolo.
- ▶ Assicurarsi che i ventilatori degli impianti di refrigerazione possano essere scollegati dalla rete elettrica in qualsiasi momento (interruttore di manutenzione/revisione o spina).
- ▶ In caso di interruzione di corrente ricorrere a un'efficace illuminazione di emergenza. Segnalare le uscite di emergenza con cartelli luminescenti.
- ▶ Mantenere libero l'accesso al pulsante di allarme.
- ▶ Mettere a disposizione efficaci indumenti di protezione adeguati alla temperatura, compresi i guanti, accertandosi che vengano indossati e che siano puliti.



Continua a pagina 111

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione/pericolo

Celle frigorifere e locali frigoriferi/lavorare in ambienti freddi

Rimanere chiusi in locali di deposito e celle frigorifere; perdita di conoscenza/soffocamento; assideramento; raffreddamento/reumatismi; cadute.

Misure di prevenzione/da osservare

Continua da pagina 110

- ▶ Rispettare la durata massima del soggiorno nelle celle frigorifere (a seconda del livello di freddo) nonché le pause minime di riscaldamento.
- ▶ In caso di gravidanza attenersi alle indicazioni sulla protezione della maternità contenute nel capitolo 6.10 della soluzione settoriale MSSL (protezione dal freddo).
- ▶ Per l'impiego di refrigeranti, ad es. CO₂/propano/ammoniaca, è necessario redigere un piano di allarme e di ventilazione. In caso di allarme gas deve essere possibile evacuare l'edificio in modo rapido e sicuro.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67181.i «Celle frigorifere (volume superiore a 10 m³ e temperatura d'esercizio inferiore a zero gradi)»
- Suva, scheda informativa «Protezione delle persone all'interno delle celle frigorifere», SN EN 378-1 Allegato D
- SECO, promemoria 710.226.i «Lavorare al freddo»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 8.1.10, «Lista di controllo per i locali frigoriferi»



Vie di circolazione/
stoccaggio

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione / pericolo

Scaffali e ripiani del magazzino

Lesioni dovute alla caduta o al ribaltamento degli scaffali; schiacciamento; lesioni dovute alla caduta di carichi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Disporre gli scaffali in modo tale da creare spazio sufficiente per stoccare e prelevare la merce.
- ▶ Collegare gli scaffali/le rastrelliere adottando misure costruttive/meccaniche e fissarli ai soffitti e/o alle pareti.
- ▶ Creare un piano di stoccaggio e assicurarsi che questo venga applicato in base ai materiali da immagazzinare. Collocare i carichi pesanti all'altezza delle anche e non sopra l'altezza degli occhi.
- ▶ Indicare la portata massima degli scaffali con una scritta, evitando di sovraccaricare gli stessi scaffali e i pavimenti.
- ▶ In caso di impilamento tenere conto della portata dei contenitori (ad es. scatole che si piegano).
- ▶ Dotare i sostegni esposti di una protezione antiurto ancorata al pavimento (altezza minima 400 mm).
- ▶ Avvolgere la merce su pallet con sufficiente pellicola e fissarla prima dello stoccaggio.
- ▶ Prelevare con grande cautela i pallet incastrati dal deposito (le persone non devono sostare nella zona di pericolo).
- ▶ Per il prelievo manuale utilizzare ausili di salita sicuri.
- ▶ Istruire il personale.
- ▶ Controllare periodicamente gli scaffali, in particolare i fermi di sicurezza. Sostituire gli elementi danneggiati.



Continua a pagina 113

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione/pericolo

Scaffali e ripiani del magazzino

Pericolo di caduta dall'alto

Misure di prevenzione/da osservare

Continua da pagina 112

- ▶ Mettere in sicurezza le aperture nel vuoto dei ripiani del magazzino.
- ▶ Garantire l'accesso sicuro ai ripiani del magazzino.
- ▶ Garantire punti sicuri di carico/scarico merci.



Vie di circolazione/
stoccaggio

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67032.i «Scaffalature e armadi a cassettera»
- Suva, lista di controllo 67142.i «Stoccaggio di merci accatastate»
- Suva, 1791.i «Direttive concernenti l'accatastamento e il deposito»
- Suva, lista di controllo 67123.i «Punti di carico/scarico per il trasporto di merci con gru e carrelli elevatori»

Vie di circolazione/stoccaggio

Situazione / pericolo

Stoccaggio di merci insaccate

Danni alla schiena dovuti all'errata movimentazione di carichi; inciampi e cadute; pericoli legati al trasporto di merci insaccate

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare idonei ausili di trasporto (carrelli per sacchi, contenitori su ruote ecc.).
- ▶ Ridurre al minimo la movimentazione manuale di carichi, spostare sempre in due i carichi poco maneggevoli.
- ▶ Limitare il peso dei sacchi a un massimo di 25 kg

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro»
- Suva, pagina tematica «Sovraccarico biomeccanico», www.suva.ch/it-ch/prevenzione/temi-sostanziali/sovraccarico-biomeccanico



Situazione / pericolo

Stoccaggio di sostanze chimiche

Causticazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Su questo argomento vedi il capitolo «Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche», pag. 137



Allestimento ordini /spedizioni / consegne / trasporti

L'allestimento ordini e le spedizioni avvengono principalmente nelle prime ore del mattino. Garantire flussi regolari di merci e rispettare i criteri di sicurezza alimentare esige l'adozione di una procedura sistematica. Il lavoro è spesso caratterizzato da fretta e scadenze ravvicinate e richiede grande concentrazione, poiché ogni cliente aspetta l'arrivo puntuale della propria merce. Se a questo si aggiungono spazi ristretti, scarsa illuminazione e condizioni meteorologiche sfavorevoli, aumenta notevolmente il rischio di infortunio.

Nel settore di allestimento ordini per le consegne, occorre lavorare rispettando i principi di ergonomia. L'uso di tavoli da lavoro regolabili e di carrelli da trasporto leggeri per i carichi permette di ridurre le sollecitazioni fisiche. Durante la movimentazione di carichi, procedure di lavoro non ergonomiche e attività ripetitive svolte a ritmi elevati possono cau-

sare disturbi all'apparato locomotore, al pari del trasporto di carichi pesante senza ausili idonei.

Nella movimentazione di merci in azienda, gli infortuni si verificano soprattutto quando le vie di circolazione sono strette e prive di una visuale chiara, dove le persone vengono urtate, fatte cadere o schiacciate, spesso a causa dei carrelli di trasporto. Calzature adeguate, pavimenti puliti, rampe di carico, passerelle mobili e piattaforme di sollevamento messe in sicurezza contribuiscono notevolmente alla prevenzione degli infortuni. Per prevenire gli infortuni sono importanti anche un impiego sicuro dei mezzi di trasporto durante le operazioni di carico e scarico dei veicoli nonché nei trasporti interni. Le aziende del settore panetteria, pasticceria e confetteria stanno diventando sempre più grandi a causa di cambiamenti strutturali e quindi utilizzano sempre più spesso carrelli di movi-

Allestimento
ordini/spedi-
zioni/consegne/
trasporti

mentazione a motore. L'uso di questi mezzi è consentito solo a personale adeguatamente formato.

Quando si effettuano consegne a clienti o presso le filiali, il rischio di infortunio può aumentare per gli stessi motivi indicati per l'allestimento ordini. Senza contare i guasti al motore, le deviazioni, i blocchi stradali, gli incidenti stradali, le code ecc., che possono verificarsi improvvisamente durante un giro di consegne. Si tratta di eventi stressanti che possono far aumentare il rischio di infortunio.

Pioggia, nebbia e buio sono un mix pericoloso da tenere presente durante le consegne e il trasporto delle merci. Si raccomanda di acquistare indumenti da lavoro in tessuto catarifrangente o elementi di segnalazione. Con un abbigliamento ad alta visibilità e lampade frontali durante il giro notturno di consegne si è sempre sicuri e ben riconoscibili sulla strada.

Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

Situazione / pericolo

Spedizioni / rampa di carico

Lesioni dovute a scivolamenti (umidità), inciampi e cadute; lesioni dovute a schiacciamento di persone o parti del corpo tra i veicoli e la parete dell'edificio o la rampa

Lesioni/disturbi all'apparato locomotore dovuti alla movimentazione di carichi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Coprire la zona di consegna/la rampa con una tettoia.
- ▶ Mettere in sicurezza le aperture nel vuoto della zona di carico con un parapetto.
- ▶ Segnalare i bordi delle rampe di carico in modo ben visibile e illuminare adeguatamente le rampe.
- ▶ Sulla rampa rispettare una distanza minima di sicurezza di 50 cm fra i veicoli e le parti fisse dell'edificio, ad es. impiegando respingenti, distanziatori o elementi di guida.
- ▶ Garantire un accesso sicuro tramite una scala con corrimano e/o parapetto.
- ▶ Prevedere rivestimenti antiscivolo sui pavimenti e utilizzare calzature da lavoro con un buon appoggio e soles antisdrucciolo.
- ▶ Prevedere barriere antsporco agli ingressi, in modo da impedire che foglie, residui di farina e briciole di pane costituiscano un pericolo di scivolamento.
- ▶ Se possibile, servirsi di ausili adeguati (ad es. roll container, carrelli di trasporto, carrelli per contenitori), in modo da evitare di sollevare e trasportare carichi.
- ▶ Istruire i lavoratori sulla corretta movimentazione dei carichi.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67065.i «Rampe di carico»
- Suva, lista di controllo 67067.i «Piattaforme di sollevamento per rampe di carico»
- GS1 Switzerland, standard logistici, www.gs1.ch/it/



Allestimento ordini/spedizioni/consegne/trasporti

Situazione / pericolo

Piattaforma di sollevamento / rampa di raccordo

Cadute della piattaforma di sollevamento; intrappolamento di parti del corpo; schiacciamento sotto la piattaforma

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in sicurezza i punti di schiacciamento con barre sensibili e controllarne regolarmente il funzionamento e l'efficacia.
- ▶ Mettere in sicurezza i punti di schiacciamento laterali mediante schermature (coperture).
- ▶ Mettere in sicurezza o contrassegnare le aperture nel vuoto.
- ▶ Garantire la visuale libera per l'operatore sulla zona di lavoro/di pericolo.
- ▶ Contrassegnare correttamente i comandi.
- ▶ Impedire l'accesso ai comandi alle persone non autorizzate (ad es. con una chiave; interrompere l'alimentazione elettrica fuori dagli orari di lavoro).
- ▶ Istruire il personale sull'uso sicuro delle piattaforme di sollevamento.
- ▶ Far eseguire regolari interventi di manutenzione da personale specializzato.
- ▶ Indossare calzature di sicurezza con puntale e suola antiscivolo.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67066.i «Rampe di raccordo e punti di carico»
- Suva, lista di controllo 67067.i «Piattaforme di sollevamento per rampe di carico»
- GS1 Switzerland, standard logistici, www.gs1.ch/it/



Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

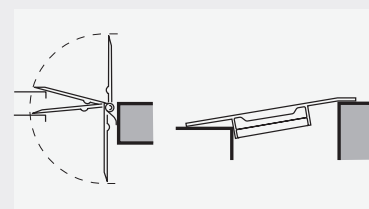
Situazione / pericolo

Passerelle mobili (passerelle di carico)

Scivolamenti; cadute da pedane per raccordo rampe non messe in sicurezza / non idonee

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare esclusivamente passerelle mobili integre e sicure.
- ▶ Se possibile, sostituire le passerelle mobili con rampe di raccordo.
- ▶ Utilizzare passerelle mobili (passerelle di carico) con superficie antiscivolo strutturata.
- ▶ Fissare le passerelle mobili (passerelle di carico) per evitare che scivolino via, ad es. mediante barre di ancoraggio. Fare in modo che la superficie di appoggio sia sufficientemente ampia.
- ▶ Utilizzare passerelle mobili (passerelle di carico) sufficientemente larghe.



Allestimento
ordini/spedi-
zioni/consegne/
trasporti

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67065.i «Rampe di carico»
- GS1 Switzerland, standard logistics, www.gs1.ch/it/

Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

Situazione / pericolo

Roll container / carrelli di trasporto

Ferite a mani e piedi;
schiacciamento tra container
e componenti fisse

Lesioni di parti del corpo
dovute al ribaltamento o
rotolamento dei carrelli

Lesioni dovute a urti e
schiacciamenti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare scarpe robuste (si raccomandano calzature di sicurezza con puntale di protezione e suola antiscivolo).
- ▶ Preferibilmente spingere piuttosto che tirare roll container / carrelli da forno ecc., assicurarsi di avere una buona visuale e fare attenzione alle altre persone.
- ▶ Segnalare e far riparare le ruote dure o difettose, gli arresti non funzionanti ecc.
- ▶ Fare attenzione a distribuire correttamente i pesi: carichi pesanti in basso, pesi bilanciati lateralmente.
- ▶ Controllare che i ripiani siano bene alloggiati nella loro sede.
- ▶ Bloccare i carrelli per evitare spostamenti accidentali (bloccare almeno una ruota).
- ▶ Stringere e allentare gli elastici a seconda del bisogno (sostituire gli elastici usurati).
- ▶ Spostare con prudenza i roll container / carrelli di trasporto.



Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

Situazione / pericolo

Transpallet

Lesioni ai piedi; schiacciamento di persone; lesioni dovute a rovesciamento/ribaltamento del carico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Vietare il trasporto di persone e non utilizzare i mezzi di movimentazione come se fossero dei monopattini.
- ▶ Caricare correttamente i transpallet.
- ▶ Garantire l'istruzione dei lavoratori.
- ▶ Indossare scarpe robuste (si raccomandano calzature di sicurezza).
- ▶ Settore alimentare: utilizzare transpallet con rulli di supporto in plastica (meno danni ai pavimenti di piastrelle, HACCP/pericolo di schegge).



Allestimento ordini/spedizioni/consegne/trasporti

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67005.i «Vie di circolazione per veicoli»
- Suva, lista di controllo 67046.i «Carrelli elevatori a timone»

Situazione / pericolo

Carrelli elevatori a timone / carrelli elevatori a forche con guidatore seduto

Pericoli dovuti a rovesciamento del carrello elevatore; rovesciamento/ribaltamento del carico; persone che vengono schiacciate, travolte o investite

Misure di prevenzione / da osservare

Regole generali

- ▶ Indossare calzature di sicurezza con puntale e suola antiscivolo.
- ▶ Utilizzare vie di circolazione sicure, guidare con prudenza e fare in modo di avere uno spazio di manovra sufficiente.
- ▶ Trasportare esclusivamente carichi messi in sicurezza (ad es. avvolti con pellicola).
- ▶ Carrelli elevatori a forche con guidatore seduto: utilizzare un dispositivo di ritenuta (cintura di sicurezza).
- ▶ Controllare regolarmente catene e parti mobili.
- ▶ Far eseguire la manutenzione da personale tecnico qualificato e documentarla.
- ▶ Il caricamento e la manutenzione delle batterie devono essere conformi alle indicazioni del fabbricante (manuale d'uso).

Istruzione / formazione

- ▶ Consentire l'utilizzo dei carrelli elevatori a timone solo a istruzione avvenuta.
- ▶ I carrelli elevatori a forche con guidatore seduto devono essere utilizzati solo da personale in possesso della formazione per carrellisti.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67005.i «Vie di circolazione per veicoli»
- Suva, lista di controllo 67046.i «Carrelli elevatori a timone»
- Suva, lista di controllo 67021.i «Carrelli elevatori con forche a sbalzo»
- Suva, vademecum 88830.i «Nove regole vitali per l'utilizzo di carrelli elevatori»
- CFSL, direttiva 6518.i «Direttiva sulla formazione e istruzione per conducenti di carrelli per la movimentazione»

Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

Situazione / pericolo

Veicoli e caricamento dei veicoli

Rischio di infortunio dovuto a guasti tecnici o a veicolo non equipaggiato correttamente

Rovesciamento di contenitori o caduta di carichi all'apertura delle porte

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Effettuare la manutenzione dei veicoli secondo le indicazioni del fabbricante (assistenza).
- ▶ Provvedere per tempo all'equipaggiamento invernale dei veicoli.
- ▶ Rispettare il carico utile massimo ammissibile dei veicoli.

Messa in sicurezza del carico

- Posizionare i carichi pesanti in basso e possibilmente davanti (nella direzione di marcia), i pesi leggeri in alto e dietro.
- Riempire completamente il carico (contenitori) da davanti a dietro senza lasciare spazi liberi.
- Mettere in sicurezza il carico per evitare che scivoli.

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67172.i «Sicurezza nel servizio esterno. Parte 1: trasferte»



Allestimento ordini/spedizioni/consegne/trasporti

Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

Situazione / pericolo

Consegna / trasporto

Pericoli durante il trasporto di prodotti da forno e pasticceria, specie a causa di carichi non adeguatamente messi in sicurezza a bordo del veicolo

Distrazione, ad es. dovuta all'uso di navigatore, impianto audio, smartphone o mentre si fuma una sigaretta durante la guida

Fretta, ad es. a causa di ritardi imprevisti

Stanchezza, ad es. dovuta alle poche pause o alla carenza di sonno

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere correttamente in sicurezza il carico per evitare che scivoli.
- ▶ Imporre il divieto di fumo a bordo dei veicoli per le consegne.
- ▶ Vietato telefonare (a meno che non si usi il vivavoce) o mangiare quando si è alla guida.
- ▶ Mettersi alla guida riposati e rilassati (evitare di guidare quando si è in uno stato d'animo alterato).
- ▶ Programmare un tempo sufficiente per vedere il cliente e per il tragitto verso quello successivo o verso la filiale successiva.



Continua a pagina 125

Allestimento ordini / spedizioni / consegne / trasporti

Situazione / pericolo

Consegna / trasporto

Intemperie (pioggia, neve, ghiaccio ecc.)

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 124

- ▶ Organizzare un'istruzione dedicata all'organizzazione in caso di emergenza.
- ▶ Durante il trasporto di sostanze pericolose (ad es. giri di approvvigionamento nelle filiali), ad es. detersivi molto corrosivi, liscive o bombole di gas, attenersi alle prescrizioni della soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.1.5 «Trasporto di merci pericolose con mezzi privati e furgoni».
- ▶ Indossare calzature adeguate in base alle condizioni atmosferiche e camminare con prudenza, specie se si trasportano carichi («Occhio ai passi falsi»).

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67172.i «Sicurezza nel servizio esterno. Parte 1: trasferte»
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.1.5 «Trasporto di merci pericolose con mezzi privati e furgoni»



Allestimento
ordini/spedi-
zioni/consegne/
trasporti

Vendita e ristorazione

È chiaro che bisogna garantire la sicurezza e la tutela della salute in tutti i settori di una panetteria-pasticceria. Tra questi settori rientrano la zona ristorazione, i veicoli attrezzati per la vendita ambulante o la gestione di un banco di vendita. Mentre negli anni scorsi nella produzione si è riusciti a ridurre costantemente il numero di infortuni da cadute, in quello della vendita questo numero continua a rimanere stabile. Stando alle notifiche pervenute, gli infortuni sono spesso causati da fretta e stress, spazi ristretti, disattenzione o a calzature non adatte quando si cammina o si fanno le scale. A tutto questo si aggiungono i fattori esterni, come le condizioni atmosferiche, che nei locali di vendita aumentano il rischio di cadute quando piove.

In caso di maltempo le violente raffiche di vento possono trasformare in potenziali pericoli tutti gli oggetti che non sono stati ben fissati (cestini per i rifiuti, cartelloni pubblicitari, ombrelloni, sedie, tavoli ecc.). Di conseguenza, in caso di cambiamenti improvvisi della meteo, è necessario che i lavoratori

agiscano rapidamente nell'interesse della sicurezza. Anche un accesso ai locali privo di ostacoli, una buona illuminazione e una barriera antisporcò integra all'ingresso sono tutte misure valide per prevenire gli infortuni.

Sulla gestione dei pericoli durante la vendita e la ristorazione, informazioni utili sono contenute anche in altri opuscoli della serie «Non c'è infortunio senza causa!». Gli opuscoli dedicati alla sicurezza sul lavoro e alla tutela della salute nel commercio al dettaglio (CFSL, 6236.i) e nelle aziende che operano nella ristorazione, nell'industria alberghiera, nelle cucine di ospedali e ricoveri (CFSL, 6209.i) trattano in dettaglio anche i pericoli presenti sul lavoro nelle cucine o nella presentazione della merce/decorazione.

Vendita e ristorazione

Situazione/pericolo

Ambiente di lavoro

Maggiore rischio di ammalarsi a causa delle correnti d'aria; disturbi dovuti a prolungate posture in piedi; cadute; inciampi e scivolamenti

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Evitare le correnti d'aria in corrispondenza degli ingressi riservati ai clienti e di altre porte regolarmente aperte.
- ▶ Non direzionare sulle persone l'aria degli impianti di climatizzazione.
- ▶ Dietro al banco di vendita prevedere un rivestimento per pavimenti bene isolato e non troppo duro.
- ▶ Se il rischio di scivolamento non si può evitare, predisporre gli appositi cartelli di pericolo.
- ▶ Segnalare in modo chiaro i gradini che non si possono evitare.
- ▶ Vedi anche i paragrafi dedicati ai pavimenti, pag. 149, e a microclima/impianto di climatizzazione, pag. 151 (capitolo «Edifici, manutenzione, microclima»).



Vendita e ristorazione

Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Ausili di salita / gradini / sgabelli

Lesioni per cadute dovute a lavori su scaffali alti

Lesioni dovute al ribaltamento degli ausili di salita durante la pulizia di scaffali alti o il prelievo di articoli da questi scaffali

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prima di utilizzare gli ausili di salita, eseguire sempre un controllo di sicurezza.
- ▶ Utilizzare ausili di salita integri e stabili con gradini antiscivolo (superfici).
- ▶ Indossare calzature adeguate.
- ▶ Mettere sempre in sicurezza gli ausili di salita durante i lavori in altezza (ad es. facendo tenere l'ausilio da una seconda persona a partire da 1 metro di altezza di caduta).

Maggiori informazioni

- CFSL, scheda informativa 6091/6.i «Uso corretto degli ausili di salita»
- Soluzione settoriale MSSSL, capitolo 8.1.11 «Lista di controllo per la vendita»
- CFSL, opuscolo 6236.i «Non c'è infortunio senza causa! Sicurezza e tutela della salute nel commercio al dettaglio»



Vendita e ristorazione

Situazione/pericolo

Movimentazione e trasporto di carichi a mano

Danni all'apparato locomotore; scivolamenti; scivolamento della merce dalle mani

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Utilizzare gli ausili.
- ▶ Indossare calzature adeguate.
- ▶ Istruire i lavoratori su come movimentare i carichi in modo ergonomico.
- ▶ Fissare le bombole di gas per evitare che possano ribaltarsi e immagazzinarle solo in locali ben ventilati.
- ▶ Vedi anche sezione «Progettazione ergonomica del lavoro» nel capitolo «Organizzazione del lavoro», pag. 58.



Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 7.1 «Ergonomia sul posto di lavoro (trasporto di pesi, freddo, caldo, temperatura ambiente, luce)»
- Suva, lista di controllo 67199.i «Movimentazione intelligente di carichi»
- Suva, opuscolo 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 25 OLL 3

Vendita e
ristorazione

Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Vie di circolazione nel servizio, carrelli di sbarazzo

Scivolamenti; urti; impatti; inciampi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere puliti i pavimenti, pulire regolarmente, predisporre cartelli di pericolo in caso di rischio di scivolamento.
- ▶ Eliminare i punti di inciampo, fare ordine, tenere sgombrare le vie di circolazione.
- ▶ Segnalare le soglie che non si possono evitare.
- ▶ Regolamentare i passaggi in maniera chiara e, se possibile, separare le entrate dalle uscite.
- ▶ Prevedere porte automatiche in modo da garantire il contatto visivo con l'ufficio e la cucina.



Maggiori informazioni

– Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»

Vendita e ristorazione

Situazione/pericolo

Percorso pedonale per il locale di vendita e spazio antistante/locale di vendita e ristorazione

Pericolo di scivolamento in inverno dovuto al ghiaccio

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ In caso di neve o ghiaccio, spargere ghiaia o sale.
- ▶ Fare in modo che l'area sia bene illuminata (le zone in ombra possono rappresentare un pericolo di inciampo).
- ▶ Far riparare i rivestimenti danneggiati dei pavimenti (fori, fessure).
- ▶ In caso di rischio di scivolamento, predisporre gli appositi cartelli di pericolo «Attenzione: pericolo di scivolare».
- ▶ Organizzare per tempo lo sgombero della neve.
- ▶ Posizionare i cartelli pubblicitari in modo sicuro.



Vendita e
ristorazione

Maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 44088.i «Evitare brutte cadute durante l'inverno – Consigli per i responsabili della gestione e manutenzione immobili»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 15 OLL 3
- Associazione svizzera per la luce, direttive SLG (disponibili in tedesco e francese): www.slg.ch

Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Pavimenti

Lesioni per scivolamenti, inciampi e cadute causate da:

- rivestimenti del pavimento rialzati o non adeguatamente fissati
- rivestimenti del pavimento sporchi e/o bagnati
- dislivelli

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Scegliere rivestimenti antiscivolo per i pavimenti.
- ▶ Riparare tempestivamente i rivestimenti difettosi.
- ▶ Incollare saldamente al sottofondo i rivestimenti per pavimenti in fibre tessili.
- ▶ Scegliere adeguate barriere antisporcio che siano ben aderenti al pavimento e che non si arrotolino in corrispondenza degli angoli.
- ▶ Segnalare in modo chiaro i gradini che non si possono evitare.
- ▶ Se il rischio di scivolamento non si può evitare, predisporre gli appositi cartelli di pericolo.



Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 14 OLL 3
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»
- Suva, «Pavimenti sicuri nelle vie di circolazione interne aziendali», www.suva.ch > Pavimenti sicuri nelle vie di circolazione interne aziendali
- upi, documentazione tecnica 2.027 «Pavimenti»

Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Arredi nella zona ristorazione

Punti di schiacciamento e di intrappolamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere le sedie e i tavoli in condizioni ottimali.
- ▶ Assicurarsi che le sedie e i tavoli siano in posizione stabile.
- ▶ Acquistare tavoli e sedie pieghevoli privi di punti di schiacciamento «pericolosi».
- ▶ Sulla pulizia vedi anche il capitolo «Edifici, manutenzione, microclima» pag. 145



Situazione / pericolo

Macchina per il caffè / montalatte

Ustioni dovute a oggetti / liquidi caldi; scottature causate dal vapore

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Istruire i lavoratori sull'uso e la corretta pulizia.
- ▶ Se necessario, mettere a disposizione ausili di salita idonei e sicuri, ad es. per il riempimento del caffè in grani o per la pulizia della macchina.
- ▶ Non immagazzinare pastiglie o liquidi detergenti insieme agli alimenti (attenersi alle schede di dati di sicurezza).



Vendita e
ristorazione

Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Stoviglie (porcellana), bicchieri

Ferite da taglio causate da vetri o stoviglie rotti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ In caso di rottura di vetri nelle aree con alimenti esposti, è necessario sospendere subito i lavori, in modo da accertarsi che non vi siano schegge di vetro o porcellana negli alimenti prima di riprendere l'attività.
- ▶ Raccogliere con cura i cocci di vetro o porcellana con una scopa e una paletta.
- ▶ Gettare i cocci di vetro e porcellana nei rispettivi contenitori e smaltirli separatamente.
- ▶ Indossare guanti antitaglio.



Situazione / pericolo

Zona di lavoro sorvegliata (locale di vendita / ristorazione)

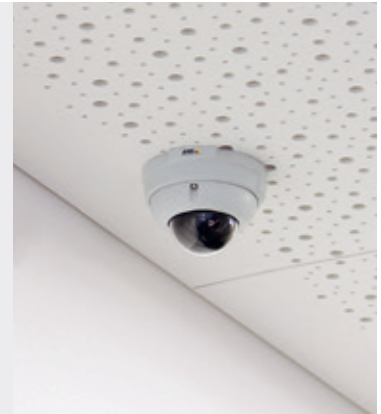
Stress psicologico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ All'entrata segnalare con un cartello che il locale è videosorvegliato.
- ▶ Spiegare al personale quale zona del locale è videosorvegliata.
- ▶ Regolare l'ottica della telecamera in modalità fissa e orientarla in modo tale da non riprendere i posti di lavoro. Vedi anche la sezione «Posti di lavoro sorvegliati» nel capitolo «Organizzazione del lavoro», pag. 46.

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 26 OLL 3
- SECO, lista di controllo «Sorveglianza dei lavoratori sul posto di lavoro»



Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Aggressioni

Shock; conseguenze psicologiche dovute ad aggressioni armate; lesioni fisiche dovute a un'aggressione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prevenzione: togliere il denaro contante dalle casse a intervalli regolari e metterlo in una cassaforte.
- ▶ Segnalare che il locale è videosorvegliato, montare la telecamera all'entrata in modo che sia ben visibile.
- ▶ In caso di aggressione soddisfare rapidamente le richieste dell'aggressore ed esplicitare le proprie azioni (dire a voce alta cosa si sta facendo).
- ▶ Istruire regolarmente il personale.
- ▶ Non trasportare mai il denaro in modo visibile né a orari fissi.
- ▶ Tenere sempre chiusa la porta del locale in cui si trova la cassaforte.
- ▶ Tenere sempre chiusi a chiave gli ingressi del personale.
- ▶ Impedire l'accesso ai locali sul retro alle persone non autorizzate.



Vendita e
ristorazione

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 2 «Organizzazione della sicurezza»

Vendita e ristorazione

Situazione / pericolo

Lavorare all'aperto (banchi di vendita, veicoli per la vendita ambulante)

Maggiore rischio di raffreddamento; pericolo di scottatura solare e colpo di calore; disturbi all'apparato locomotore

Scossa elettrica; cadute; inciampi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare indumenti adatti alle condizioni atmosferiche (ad es. biancheria termica, calzature isolanti, copricapo).
- ▶ Adeguare i banchi di vendita alle condizioni atmosferiche (protezione dal sole e dalla pioggia con tettoia).
- ▶ Durante la stagione calda, bere a intervalli regolari; durante la stagione fredda, assumere bevande calde.
- ▶ Utilizzare tappetini o calzature antifatica con effetto ammortizzante.
- ▶ Organizzare il lavoro in maniera precisa e adeguata, programmando pause e sostituzioni.
- ▶ Garantire l'organizzazione in caso di emergenza (vedi anche il capitolo «Organizzazione del lavoro», pag. 52).
- ▶ Verificare le condizioni di sicurezza dell'alimentazione elettrica e anche l'integrità di cavi e spine.
- ▶ I punti di inciampo, ad es. i timoni dei rimorchi, devono essere segnalati in modo evidente (ad es. con coni segnaletici).



Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSSL, capitolo 6.12 «Lavorare nei giorni di canicola»

Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Nel settore alimentare i requisiti di igiene sono molto rigorosi. La pulizia svolge dunque un ruolo importante. Nell'impiego e nella manipolazione di detergenti e disinfettanti è opportuno adottare soluzioni che consentano di conciliare al meglio gli obiettivi apparentemente contrapposti di igiene e sicurezza. Se possibile, bisogna utilizzare sostanze chimiche che non rappresentino un pericolo per l'uomo, ma che al contempo soddisfino i necessari requisiti di pulizia. Inoltre, vanno adottate apposite misure di protezione. Una buona formazione e istruzione, mirata ad esempio all'impiego di nuovi apparecchi e sostanze o all'inserimento di nuovi dipendenti, contribuisce a evitare infortuni e problemi di salute. Corsi di aggiornamento periodici sulle norme igieniche sono opportuni per tutto il personale, specie per quel che riguarda l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali di protezione, indumenti protettivi ecc.) o le regole basilari della pulizia.

Per l'essere umano la pelle rappresenta una barriera protettiva naturale. Alcune sostanze esercitano un'azione chimica e fisica di tipo irritante, provocando infiammazioni cutanee. Un programma di protezione della pelle è dunque necessario per prevenire i pericoli legati a sostanze chimiche, disinfezione frequente e lavaggi ripetuti delle mani.

In caso di gestione centralizzata del magazzino di prodotti detergenti e la successiva distribuzione capillare alle filiali, non si può escludere che le aziende del settore alimentare trasportino occasionalmente sostanze classificate come «merci pericolose» dal diritto in materia. Per merci pericolose si intendono prodotti/oggetti, ad esempio le bombole di gas, dai quali può derivare un pericolo per la sicurezza pubblica (ad es. in caso di guasto o incidente stradale) durante il trasporto.

Igiene, pulizia,
uso di sostanze
chimiche

Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione/pericolo

Igiene

Assenze per malattia

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Misure volte a prepararsi per eventuali casi di pandemia.
- ▶ Misure volte a evitare malattie sul posto di lavoro (influenza ecc.).

Maggiori informazioni

– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6 «Prevenzione della salute»



Situazione/pericolo

Protezione della pelle

Danneggiamento o compromissione della funzione di protezione della pelle; infiammazioni cutanee; allergie; eczemi

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Redigere un piano di igiene e protezione della pelle.
- ▶ Utilizzare possibilmente sostanze non irritanti.
- ▶ Acquistare idonei dispositivi di protezione individuale, selezionandoli insieme al personale. Utilizzare possibilmente guanti senza polvere, privi di lattice o a basso contenuto di allergeni del lattice.
- ▶ Istruire i lavoratori sull'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale e sulla protezione della pelle.
- ▶ In caso di alterazioni della pelle consultare un medico.

Maggiori informazioni

– Suva, opuscolo 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro»
– Suva, lista di controllo 67117.1 «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering»
– Sito web dedicato alla prevenzione delle dermatosi professionali: www.2mani.ch
– Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.4 «Cura della pelle nel settore alimentare»



Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione/pericolo

Requisiti di igiene riguardanti le attrezzature di lavoro

In caso di mancato rispetto dei periodi di riposo: calo della concentrazione e del rendimento, problemi di salute dovuti a sovraccarico, sovraffaticamento, disturbi del sonno e stress, assenze, rassegnazione e disinteresse per il lavoro, stress psichico, errori più frequenti, maggiore rischio d'infortunio

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Impiegare esclusivamente attrezzature di lavoro sicure e omologate per la produzione di alimenti.
- ▶ Tutte le superfici a contatto con gli alimenti devono essere facili da pulire e da disinfettare.
- ▶ Assicurarsi che i liquidi provenienti dagli alimenti nonché detersivi, disinfettanti e detersivi liquidi possano defluire senza ostacoli.
- ▶ Impedire a organismi viventi, soprattutto gli insetti, di penetrare nelle zone non accessibili per la pulizia.



Maggiori informazioni

Vedi anche la sezione 2.1 dell'allegato I della Direttiva macchine CE 98/37/CE, DIN EN 1672-2 «Macchine per l'industria alimentare – Concetti di base – Parte 2: Requisiti di igiene» e Regolamento (CE) N. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari)

Igiene, pulizia,
uso di sostanze
chimiche

Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione / pericolo

Pulizia

Rischio di scivolare su pavimenti sporchi o bagnati; pericolo di scivolamenti e cadute durante la pulizia a umido dei pavimenti

Cadute dall'alto

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Pulire regolarmente i pavimenti e utilizzare detergenti idonei.
 - ▶ Prima della pulizia vera e propria rimuovere sempre i residui.
 - ▶ Programmare i lavori di pulizia per settori ed evitare che vengano effettuati immediatamente prima o dopo le pause o i cambi di turno.
 - ▶ Non utilizzare i macchinari per le pulizie nelle immediate vicinanze dei lavoratori.
 - ▶ Pulire separatamente le zone pulite e le zone sporche.
 - ▶ Impedire l'accesso alla zona di lavoro o segnalare in modo chiaro e visibile con cartelli di pericolo.
 - ▶ Avvertire i lavoratori dei pericoli e istruire correttamente il personale delle ditte esterne.
 - ▶ Indossare calzature antiscivolo.
-
- ▶ Per eseguire lavori di pulizia in altezza, impiegare ausili di salita sicuri e predisporre accessi adeguati.
 - ▶ Servirsi di ausili adeguati, ad es. spazzoloni telescopici.
 - ▶ Per la pulizia esterna delle facciate adottare le necessarie misure tecniche di sicurezza e impiegare solo personale specializzato e formato.
 - ▶ Se possibile, e in ogni caso sempre a partire da un'altezza di 3 m, invece delle scale portatili impiegare piattaforme di sollevamento o altri ausili sicuri.

Continua a pagina 141



Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione/pericolo

Pulizia

Misure di prevenzione/da osservare

Continua da pagina 140

Maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo 6212.i «Pulizia e manutenzione pavimenti»
- CFSL, cartelli di pericolo 99103.i «Attenzione: pericolo di scivolare»
- Suva, lista di controllo 67045.i «Pulizia e manutenzione di edifici»
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»

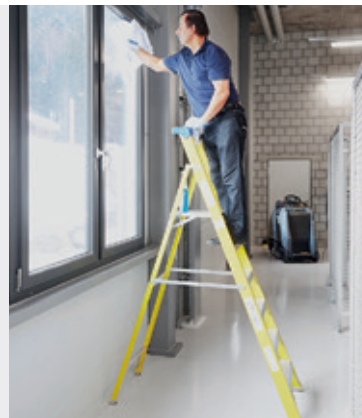
Situazione/pericolo

Ausili di salita / scale portatili

Pericolo di caduta dall'alto

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Impiegare solo scale sicure
- ▶ Verificare periodicamente lo stato delle scale, ad es. piedini antiscivolo, montanti, pioli, pedane, dispositivi antichiusura ecc.
- ▶ Riparare o sostituire le scale danneggiate.
- ▶ Istruire il personale.
- ▶ Farsi passare da una seconda persona le attrezzature necessarie, ad es. utensili per la pulizia, attrezzi, lampade ecc., solo dopo aver raggiunto l'altezza di lavoro e aver verificato le condizioni di sicurezza.
- ▶ Utilizzare scale portatili solo fino a un'altezza di 3 m.
- ▶ A partire da 3 m impiegare ausili diversi. In caso contrario, utilizzare un dispositivo di protezione individuale anticaduta (DPI anticaduta).



Igiene, pulizia,
uso di sostanze
chimiche

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67028.i «Scale portatili»
- Suva, opuscolo 44026.i «Scale portatili»

Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione / pericolo

Idropulitrici a vapore, ad alta e bassa pressione

Lesioni agli occhi, alla pelle o a parti del corpo provocate dall'alta pressione; ustioni causate dalle alte temperature; danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attenersi alle indicazioni del fabbricante su esercizio, manutenzione e prescrizioni di sicurezza.
- ▶ Verificare sempre la presenza di eventuali danni su flessibili e cavi elettrici.
- ▶ Evitare di schiacciare, piegare, calpestare o tendere troppo i tubi flessibili.
- ▶ Usare i dispositivi di protezione individuale (guanti, protezione per il viso/occhiali di protezione, protettori auricolari).
- ▶ Istruire il personale.



Situazione / pericolo

Detergenti, disinfettanti, prodotti chimici

Contaminazione di superfici; pericolo di scambio, reazioni chimiche; malattie cutanee; malattie delle vie respiratorie; causticazioni; avvelenamenti; pericolo di esplosione e incendio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Se possibile, impiegare detergenti e disinfettanti nonché prodotti chimici che presentano un rischio minimo per la salute.
- ▶ Acquistare solo il quantitativo necessario.
- ▶ Procurarsi le schede di dati di sicurezza, inserirle in un archivio centralizzato e renderle facilmente accessibili agli utenti. Rispettare le segnalazioni di pericolo (frasi H e frasi R)!
- ▶ Attenersi alle prescrizioni di fornitori e fabbricanti (istruzioni per l'uso). Redigere un manuale d'uso e istruire

Continua a pagina 143



Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione/pericolo

Detergenti, disinfettanti, prodotti chimici

Contaminazione di superfici; pericolo di scambio, reazioni chimiche; malattie cutanee; malattie delle vie respiratorie; causticazioni; avvelenamenti; pericolo di esplosione e incendio

Misure di prevenzione/da osservare

Continua da pagina 142

il personale. Istruire correttamente anche il personale delle ditte esterne.

- ▶ Mettere a disposizione i dispositivi di protezione (guanti, occhiali di protezione, eventualmente indumenti protettivi) e il materiale di primo soccorso (ad es. doccia oculare) sul luogo di utilizzo e renderli facilmente accessibili. Verificare l'obbligo di utilizzo.
- ▶ Conservare detergenti, disinfettanti e altri prodotti chimici possibilmente nei contenitori originali. Non travasarli mai nei contenitori per alimenti. In caso di travaso assicurarsi che i prodotti siano muniti di dicitura ed etichetta conformi.
- ▶ Conservare detergenti, disinfettanti e altri prodotti chimici separatamente dagli alimenti.
- ▶ Evitare il contatto diretto e non protetto (pelle, occhi) con sostanze nocive. Attenersi alle schede di dati di sicurezza!
- ▶ Non usare grosse quantità di aerosol (spray), preferire detergenti in schiuma.
- ▶ Fare in modo che i prodotti incompatibili tra loro non entrino in contatto, ad es. stoccandoli separatamente.
- ▶ Attenersi alle informazioni sullo stoccaggio riportate nella scheda di dati di sicurezza. Nella zona di stoccaggio dei liquidi facilmente infiammabili, attenersi alle prescrizioni di conservazione speciali (protezione contro incendi ed esplosioni!).

Continua a pagina 144



Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67045.i «Pulizia e manutenzione di edifici»
- Suva, opuscolo 11030.i «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere»
- Suva, lista di controllo 67013.i «Manipolazione di solventi»
- Suva, lista di controllo 67084.i «Acidi e liscive»
- Suva, lista di controllo 67071.i «Stoccaggio di liquidi facilmente infiammabili»
- Suva, lista di controllo 67132.i «Rischi di esplosione (documento sulla protezione contro le esplosioni per le PMI)»
- Suva, lista di controllo 67117.i «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering»
- Suva, cartello 2063/1.i «Misure da adottare in caso di avvelenamenti e causticazioni»
- Suva, opuscolo 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro»

Igiene, pulizia,
uso di sostanze
chimiche

Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche

Situazione / pericolo

Detergenti, disinfettanti, prodotti chimici

Contaminazione di superfici; pericolo di scambio, reazioni chimiche; malattie cutanee; malattie delle vie respiratorie; causticazioni; avvelenamenti; pericolo di esplosione e incendio

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 143

- ▶ Durante il trasporto di sostanze chimiche (merci pericolose), rispettare la regola dei 1000 punti. Effettuare il trasporto solo con la necessaria documentazione conforme alle disposizioni ADR.
- ▶ Se possibile, sostituire sempre le sostanze pericolose con altre sostanze a più basso rischio.
- ▶ Smaltire correttamente le sostanze pericolose.

- CFSL, direttiva 1825.i «Liquidi infiammabili. Stoccaggio e manipolazione»
- CFSL, direttiva 6501.i «Acidi e liscive»
- Campagna per un impiego responsabile dei prodotti chimici nel quotidiano: www.infochim.ch.
- Servizi cantonali per i prodotti chimici, ChemSuisse, «Scheda di dati di sicurezza», www.chemsuisse.ch.
- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.1 «Sostanze pericolose»
- Conferenza dei capi dei servizi per la protezione dell'ambiente della Svizzera (CCA), «Stoccaggio di sostanze pericolose – Guida pratica»

Situazione / pericolo

Uso di liscive (prodotto alla soda caustica)

Causticazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare occhiali di protezione ben aderenti e guanti resistenti alle liscive.
- ▶ Immagazzinare le liscive solo nei contenitori originali.
- ▶ Attenersi alla scheda di dati di sicurezza e tenerla a portata di mano.
- ▶ Istruire il personale.

Maggiori informazioni

- Soluzione settoriale MSSL, capitolo 6.1 «Sostanze pericolose»
- Linee direttive per una buona prassi procedurale



Edifici, manutenzione, microclima

Bisogna prestare particolare attenzione all'organizzazione dei locali e dei posti di lavoro. Il personale opera in condizioni di maggiore sicurezza ed è più motivato nonché efficiente se l'ambiente di lavoro è adeguato. I diversi aspetti dell'organizzazione degli spazi influiscono sul clima di lavoro e sul rendimento.

Occorre prestare particolare attenzione alle vie di circolazione e di fuga, alle scale, agli ingressi e alle uscite. Gli inciampi e le cadute sono tra le cause di infortunio più frequenti. Particolarmente pericolosi sono i punti di inciampo come soglie e gradini, pavimenti bagnati e scivolosi, rampe troppo ripide o installazioni provvisorie. Una corretta segnaletica delle vie di circolazione e dei gradini, un'illuminazione adeguata, rivestimenti antiscivolo sui pavimenti e l'eliminazione dei dislivelli contribuiscono notevolmente ad aumentare il livello di sicurezza.



Edifici,
manutenzione,
microclima

Edifici, manutenzione, microclima

Situazione / pericolo

Vie di fuga/uscite di emergenza, illuminazione di emergenza, lampade portatili

Pericolo di morte dovuto a vie di fuga sbarrate, illuminazione insufficiente, uscite di emergenza bloccate, mancato funzionamento dei sistemi di chiusura; lesioni da caduta causate da illuminazione carente o assenza di illuminazione di emergenza in caso di interruzione di corrente

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Stabilire quali vie di fuga e quali uscite di emergenza devono essere segnalate, ben illuminate e sempre sgombrare (anche in inverno).
- ▶ Non coprire le segnalazioni delle vie di fuga con merci, scaffali ecc. poiché devono rimanere visibili in qualsiasi momento.
- ▶ Istruire il personale sullo stoccaggio di pallet, contenitori ecc., che deve avvenire sempre nelle aree appositamente contrassegnate (predisporre la corretta segnaletica orizzontale).
- ▶ Le porte devono sempre essere libere e aprirsi verso l'esterno senza l'uso di ausili (maniglia antipanico o sblocco di emergenza).
- ▶ Assicurarsi che anche le squadre di soccorso possano aprire dall'esterno le porte sulle vie di fuga con mezzi idonei (tubo per chiavi).
- ▶ Eseguire periodicamente dei sopralluoghi.
- ▶ Verificare periodicamente il funzionamento di tutte le lampade di emergenza e delle lampade portatili.
- ▶ Sostituire le lampade nonché le batterie e gli accumulatori difettosi (fare attenzione alla durata di vita).

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67157.i «Vie di fuga»
- Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (OPI), art. 20
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», artt. 8 e 10 OLL 4 e allegato all'OLL 3 artt. 10 e 15



Edifici, manutenzione, microclima

Situazione/pericolo

Porte, cancelli e portoni automatici

Lesioni dovute a difetti tecnici; intrappolamento di parti del corpo; lesioni alla testa dovute a urti

Lesioni per cadute dovute a punti di inciampo in corrispondenza di soglie o guide dei portoni

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Evitare o mettere in sicurezza i punti di schiacciamento e intrappolamento.
- ▶ Far eseguire il controllo e la manutenzione periodica dei dispositivi di sicurezza da personale tecnico qualificato.
- ▶ Documentare gli interventi di manutenzione e riparazione.
- ▶ In caso di porte e portoni con impianti motorizzati, assicurarsi che siano muniti della dichiarazione di conformità.
- ▶ Se possibile, installare uno sblocco di emergenza regolabile manualmente.
- ▶ Segnalare in modo evidente i punti di inciampo che non si possono evitare.

Maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo 6280.i «Portoni, porte e finestre»
- Suva, lista di controllo 67072.i «Porte, cancelli e portoni»



Edifici,
manutenzione,
microclima

Edifici, manutenzione, microclima

Situazione / pericolo

Ingressi e uscite, punti di inciampo

Lesioni dovute a cadute su pavimenti scivolosi, dislivelli, angoli e bordi rialzati di barriere antisporco e tappeti

Lesioni dovute a neve, ghiaccio, punti scivolosi nella zona esterna

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Verificare l'eventuale presenza di punti di inciampo e scivolamento sulle vie di fuga e se possibile coprirli.
- ▶ Segnalare le soglie.
- ▶ Prevedere un'illuminazione adeguata.
- ▶ Acquistare barriere antisporco, tappeti e zerbini i cui angoli e bordi non tendano a sollevarsi.
- ▶ Assicurare il servizio invernale, sgomberare la neve possibilmente prima che veicoli e persone rimangano bloccati. Spargere ghiaia o sale.



Maggiori informazioni

- www.inciampare.ch
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»
- Suva, lista di controllo 67031.i «Pericoli invernali»

Edifici, manutenzione, microclima

Situazione / pericolo

Pavimenti

Lesioni per cadute dovute a scivolamenti, inciampi e cadute dovuti a rivestimenti dei pavimenti rialzati o non adeguatamente fissati, pavimenti sporchi e/o bagnati, dislivelli

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Posare rivestimenti antiscivolo sui pavimenti:
 - R11 nella zona di vendita
 - da R11 a R12 nella zona di produzione
 - R13 nella zona umida e/o nella zona di frittura
- ▶ Riparare tempestivamente e a regola d'arte i rivestimenti difettosi.
- ▶ Tenere i pavimenti puliti e asciutti.
- ▶ Segnalare in modo chiaro i gradini che non si possono evitare.
- ▶ In caso di rischio di scivolamento, predisporre gli appositi cartelli di pericolo.



Maggiori informazioni

- SSECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 14 OLL 3
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»
- Suva, «Pavimenti sicuri nelle vie di circolazione interne aziendali», www.suva.ch > Pavimenti sicuri nelle vie di circolazione interne aziendali
- upi, documentazione tecnica 2.027 «Pavimenti»
- upi, documentazione tecnica 2.032 «Lista dei requisiti: pavimenti e rivestimenti»
- www.inciampare.ch

Edifici,
manutenzione,
microclima

Situazione / pericolo

Scale

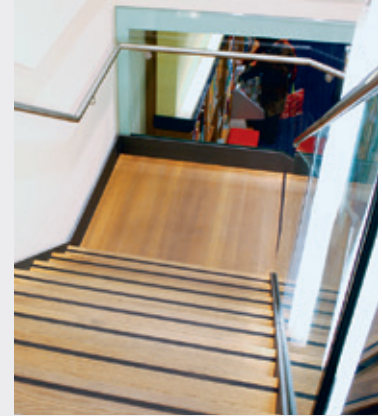
Pericolo di lesioni dovute a scivolamenti, inciampi e cadute

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in sicurezza le scale dotandole di un corrimano facilmente afferrabile, in genere a partire da 4 scalini, da 2 scalini nella zona riservata alla clientela.
- ▶ A partire da 1,5 m di larghezza, la scala deve essere dotata di corrimano su entrambi i lati.
- ▶ I corrimano devono essere concepiti in modo da poter escludere qualsiasi rischio di lesione.
- ▶ Posare rivestimenti antiscivolo.
- ▶ Applicare inserti gommati o strisce antiscivolo sui bordi dei gradini.
- ▶ Illuminare adeguatamente il vano scala. Non salire mai le scale al buio.
- ▶ Tenere sgombro il vano scala e non usarlo come deposito o superficie di appoggio.
- ▶ Prestare particolare attenzione quando si trasportano merci sulle scale poiché spesso non si ha nessuna mano libera per afferrare il corrimano.
- ▶ Non è consentita alcuna distrazione (ad es. cellulare).
- ▶ Salire gli scalini uno per volta e sempre afferrando il corrimano con una mano.
- ▶ Pulire e disinfettare regolarmente i corrimano per prevenire la diffusione di malattie trasmissibili.

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 9 OLL 4
- Suva, lista di controllo 67185.1 «Uso del corrimano. Stop alle cadute sulle scale!»
- upi, opuscolo tecnico 2.007 «Scale»
- www.inciampare.ch



Edifici, manutenzione, microclima

Situazione/pericolo

Microclima/impianto di climatizzazione

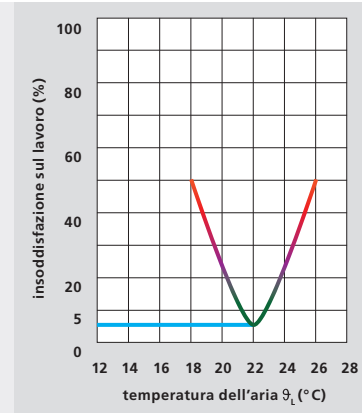
Pericolo di malattie da raffreddamento; malesseri vari; calo del rendimento; colpo di calore; disidratazione

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ La temperatura ambiente dipende dall'attività che si svolge e dai prodotti da lavorare. Mettere a disposizione indumenti da lavoro adatti alla temperatura e all'attività.
- ▶ Nei posti di lavoro esposti al freddo (ad es. zone di lavoro refrigerate) indossare dispositivi di protezione individuale adeguati, giacche resistenti al freddo.
- ▶ In caso di ambienti di lavoro molto caldi, concedere pause di recupero.
- ▶ Evitare per quanto possibile le correnti d'aria.
- ▶ Bere a sufficienza.
- ▶ Eseguire periodicamente la pulizia e la manutenzione degli impianti di climatizzazione e ventilazione (filtri e condotti) secondo le indicazioni del fabbricante. Rimuovere la muffa ed eventualmente impedire che si riformi adottando opportune misure costruttive.

Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 16 OLL 3
- SECO, promemoria 710.226.i «Lavorare al freddo»
- CFSL, lista di controllo 6807.i «Manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria»



Edifici,
manutenzione,
microclima

Situazione / pericolo

Rumore / vibrazioni / acustica degli spazi

Danni all'udito; affaticamento; stress; predisposizione agli errori; difficoltà di comprensione; mancato ascolto di segnali acustici

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Se possibile, acquistare/impiegare macchine e apparecchi non troppo rumorosi.
- ▶ Ridurre la propagazione del rumore adottando misure di isolamento acustico (recinzioni fonoassorbenti).
- ▶ Tenere conto dei valori indicativi in funzione delle attività svolte e dei valori indicativi per i rumori di fondo.
- ▶ Separare i posti di lavoro rumorosi da quelli silenziosi.
- ▶ Se si supera il valore limite previsto di 85 db(A), mettere a disposizione idonei protettori auricolari e imporne l'utilizzo.
- ▶ Contrassegnare i locali/le attività in cui è obbligatorio usare i protettori auricolari con appositi segnali.
- ▶ Sostituire i segnali acustici con segnali ottici (luce girevole).



Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67009.i «Rumore sul posto di lavoro»
- Suva, opuscolo 66058.d/f «Belästigender Lärm am Arbeitsplatz» (disponibile in tedesco e in francese, solo in formato digitale)
- Suva, lista di controllo 67020.i «Protettori auricolari»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 22 OLL 3 (disponibile solo in formato digitale)

Edifici, manutenzione, microclima

Situazione/pericolo

Microclima/impianto di climatizzazione

Pericolo di malattie da raffreddamento, malesseri vari; calo del rendimento; colpo di calore; disidratazione

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ La temperatura ambiente dipende dall'attività che si svolge e dai prodotti da lavorare. Mettere a disposizione indumenti da lavoro adatti alla temperatura e all'attività.
- ▶ Nei posti di lavoro esposti al freddo (ad es. zone di lavoro refrigerate) indossare dispositivi di protezione individuale adeguati, giacche resistenti al freddo.
- ▶ In caso di ambienti di lavoro molto caldi, concedere pause di recupero.
- ▶ Evitare per quanto possibile le correnti d'aria.
- ▶ Bere a sufficienza.
- ▶ Eseguire periodicamente la pulizia e la manutenzione degli impianti di climatizzazione e ventilazione (filtri e condotti) secondo le indicazioni dei fabbricanti. Rimuovere la muffa ed eventualmente impedire che si riformi adottando opportune misure costruttive.



Maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 16 OLL 3
- SECO, promemoria 710.226.i «Lavorare al freddo»
- CFSL, lista di controllo 6807.i «Manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria»

Edifici,
manutenzione,
microclima

Situazione / pericolo

Impianti elettrici

Scossa elettrica da contatto dovuta a isolamento difettoso o assente di scatole di fusibili, prese, interruttori ecc.; scossa elettrica dovuta a cavi o lampade difettosi; lesioni alla testa dovute alla caduta di riflettori

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Affidare gli interventi sugli impianti elettrici solo a personale tecnico qualificato.
- ▶ Misura specifica per gli ambienti esterni e umidi: installare un interruttore differenziale (salvavita).
- ▶ Dotare gli avvolgicavo di salvavita.
- ▶ Effettuare regolarmente controlli visivi di cavi e prese sotto tensione. Far verificare periodicamente installazioni e collegamenti.
- ▶ L'impianto di distribuzione/l'armadio elettrico devono essere accessibili solo al personale tecnico qualificato.



Maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 44087.i «L'elettricità in tutta sicurezza»
- Suva, pieghevole 84042.i «5 + 5 regole vitali per chi lavora con l'elettricità. Per gli elettricisti»
- Suva, vademecum 88814.i «5 + 5 regole vitali per chi lavora con l'elettricità. Per gli elettricisti»
- Suva, scheda tematica 33079.i «Manutenzione sicura. Chi è autorizzato a lavorare sugli impianti elettrici?»
- www.upi.ch, «Sostituzione di lampadine»

Edifici, manutenzione, microclima

Situazione / pericolo

Pulizia dell'edificio

Pericoli vari, ad es. dovuti a lesioni per cadute, proiezione di parti, sostanze chimiche, scossa elettrica ecc.

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Programmare i lavori di pulizia (ad es. pulizia delle finestre), non improvvisare.
- ▶ Garantire un facile accesso al luogo di pulizia.
- ▶ Regolamentare le competenze per la manutenzione.
- ▶ Utilizzare attrezzature di lavoro adeguate (ad es. strumento telescopico di pulizia, piattaforma di sollevamento) per eseguire i lavori in altezza.
- ▶ Per i lavori da eseguire in altezza adottare opportune misure anticaduta.
- ▶ Impiegare i necessari dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Su questo argomento vedi anche il capitolo «Igiene, pulizia, uso di sostanze chimiche», pag. 137



Edifici,
manutenzione,
microclima

Maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67045.i «Pulizia e manutenzione di edifici»
- www.infochim.ch, campagna per un impiego responsabile dei prodotti chimici nel quotidiano

Situazione / pericolo

Montacarichi (vecchi modelli)

Pericolo di rimanere schiacciati, di essere trascinati o di rimanere chiusi nel montacarichi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Adattare i modelli meno recenti di montacarichi (montaggio di una porta interna).
- ▶ Indicare chiaramente la portata utile.
- ▶ Istruire il personale.
- ▶ Garantire la manutenzione periodica con un apposito contratto.
- ▶ Verificare il funzionamento del dispositivo di chiamata di emergenza ogni tre mesi.



Maggiori informazioni

– Suva, pagina tematica «Adeguamento di ascensori per persone e cose obsolete», www.suva.ch/it-CH/materiale/Sched-tematiche-factsheet/adequamento-di-ascensori-per-persone-e-cose-obsolete

Edifici, manutenzione, microclima

Situazione/pericolo

Smaltimento, container, contenitori di raccolta, pressarifiuti

Pericolo di schiacciamento; intrappolamento di parti del corpo; ferite da punta e da taglio; contaminazione; infezioni

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Attenersi alle prescrizioni del fabbricante.
- ▶ Istruire i lavoratori e assicurarsi che solo il personale adeguatamente formato utilizzi i pressarifiuti e i compattatori.
- ▶ Dopo ogni utilizzo, interrompere l'alimentazione elettrica dei compattatori con una chiave.
- ▶ Spingere i contenitori grossi e pesanti solo in due, indossando guanti idonei.
- ▶ Dotare i container di coperchio con chiusura a chiave.
- ▶ Bloccare i container per evitare spostamenti accidentali.
- ▶ Trasportare singolarmente i sacchi di rifiuti.
- ▶ Non comprimere i rifiuti con mani o piedi nudi.
- ▶ Effettuare una rigorosa separazione dei rifiuti (materiali di riciclo).

Maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6512.i «Attrezzature di lavoro»
- Suva, valutazione del sovraccarico biomeccanico 88293.i, «Spinta e traino di carichi con mezzi di movimentazione su ruote»



Edifici,
manutenzione,
microclima

Allegato 1

Fondamenti giuridici

La sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro non sono aspetti di natura volontaria bensì sono disciplinati da normative di legge. Qui di seguito riportiamo le disposizioni più importanti della Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF, RS 832.20) e della Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, RS 822.11):

Obblighi del datore di lavoro

Art. 82 LAINF

¹ «Per prevenire gli infortuni professionali e le malattie professionali, il datore di lavoro deve prendere tutte le misure necessarie per esperienza, tecnicamente applicabili e adatte alle circostanze.

² Il datore di lavoro deve avvalersi a tale scopo della collaborazione dei dipendenti.»

Art. 6 LL

¹ «A tutela della salute dei lavoratori, il datore di lavoro deve prendere tutti i provvedimenti che l'esperienza ha dimostrato necessari, realizzabili secondo lo stato della tecnica e adeguati alle condizioni d'esercizio. Deve inoltre prendere i provvedimenti necessari per la tutela dell'integrità personale dei lavoratori.»

Obblighi del lavoratore

Art. 82 LAINF

³ «I lavoratori devono assecondare il datore di lavoro nell'applicazione delle relative prescrizioni. Essi sono in particolare obbligati a utilizzare gli equipaggiamenti personali di protezione, usare correttamente i dispositivi di sicurezza e astenersi dal rimuoverli o modificarli senza il permesso del datore di lavoro».

Art. 6 LL

³ «Egli [il datore di lavoro] fa cooperare i lavoratori ai provvedimenti sulla protezione della salute nel lavoro. Questi devono secondare il datore di lavoro quanto alla loro applicazione».

Legge federale sulla sicurezza dei prodotti (LSPro)

L'articolo 3 capoverso 2 LSPro stabilisce che possono essere immessi in commercio solo i prodotti che soddisfano i requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute di cui all'articolo 4 LSPro oppure, se tali requisiti non sono stati definiti, che corrispondono allo stato della scienza e della tecnica. Questo vale anche per le attrezzature di lavoro. Le relative ordinanze OSPro e OMacch indicano come dimostrare la conformità di questi requisiti.

Partecipazione

I diritti di partecipazione dei lavoratori sono disciplinati dalla Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (Legge sulla partecipazione, RS 822.14). La partecipazione dei lavoratori riguarda anche le condizioni

di lavoro, soprattutto in materia di sicurezza e tutela della salute. Ulteriori riferimenti di legge si trovano anche nell'Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (art. 6a OPI) e nella Legge sul lavoro (art. 48 LL).

Fondamenti e norme di legge più importanti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute

Avvertenza: i testi delle leggi e delle ordinanze federali sono disponibili all'indirizzo Internet www.admin.ch/gov/it/pagina-iniziale/diritto-federale.html (raccolta sistematica del diritto federale RS).

Leggi generali

Lpart

Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (Legge sulla partecipazione, RS 822.14)

CO

Legge federale di complemento del Codice civile svizzero (Libro quinto: Diritto delle obbligazioni, RS 220)

CP

Codice penale svizzero (RS 311)

Legge sul lavoro, relative ordinanze e indicazioni

LL

Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, RS 822.11)

OLL 1

Ordinanza 1 concernente la legge sul lavoro (RS 822.111)

Ordinanza sulla protezione della maternità

Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi o gravosi durante la gravidanza e la maternità del 20 marzo 2001 (RS 822.111.52)

OLL 2

Ordinanza 2 concernente la legge sul lavoro (Disposizioni speciali per determinate categorie di aziende e di lavoratori, RS 822.112)

OLL 3

Ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro (Tutela della salute, RS 822.113)

OLL 4

Ordinanza 4 concernente la legge sul lavoro (Aziende industriali, approvazione dei piani e permesso d'esercizio, RS 822.114)

OLL 5

Ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, RS 822.115)

Allegati: fondamenti giuridici, indirizzi e link utili, elenco delle abbreviazioni

Ordinanza DEFR

Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani (RS 822.115.2)

SECO

- Indicazioni relative alla legge sul lavoro e alle ordinanze 1 e 2
- Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro
- Indicazioni relative all'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro – Protezione dei giovani lavoratori

Legge sull'assicurazione contro gli infortuni, relative ordinanze e direttive

LAINF

Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (RS 832.20)

OPI

Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni, RS 832.30)

OAINF

Ordinanza sull'assicurazione contro gli infortuni (RS 832.202)

OQual

Ordinanza sulla qualifica degli specialisti della sicurezza sul lavoro (Ordinanza sulla qualifica, RS 822.116)

CFSL – Direttiva MSSL

Direttiva concernente il ricorso ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro (Direttiva MSSL, 6508.i)

CFSL – Guida alla sicurezza sul lavoro

Guida alla sicurezza sul lavoro (versione online), www.guida.cfsl.ch

Leggi e ordinanze sulla sicurezza dei prodotti

LRDP

Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti (LRDP, RS 221.112.944)

LSPro

Legge federale sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.11)

OSPro

Ordinanza sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.111)

OMacch

Ordinanza concernente la sicurezza delle macchine (Ordinanza sulle macchine, RS 819.14)

Direttiva macchine UE

Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio (Direttiva macchine)

OUAP

Ordinanza sulla sicurezza e la protezione della salute dei lavoratori nell'utilizzo di attrezzature a pressione (Ordinanza sull'utilizzo di attrezzature a pressione, RS 832.312.12)

Ordinanza sulle attrezzature a pressione

Ordinanza sulla sicurezza delle attrezzature a pressione (RS 819.121)

Ordinanza sui recipienti a pressione

Ordinanza sulla sicurezza dei recipienti semplici a pressione (RS 819.122)

Leggi e ordinanze su prodotti chimici e sostanze pericolose**LPChim**

Legge federale sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (Legge sui prodotti chimici, RS 813.1)

OPChim

Ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (Ordinanza sui prodotti chimici, RS 813.11)

Leggi e ordinanze sugli impianti elettrici**LIE**

Legge federale concernente gli impianti elettrici a corrente forte e a corrente debole (Legge sugli impianti elettrici, RS 734.0)

OCF

Ordinanza sugli impianti elettrici a corrente forte (Ordinanza sulla corrente forte, RS 734.2)

OPBT

Ordinanza sui prodotti elettrici a bassa tensione (RS 734.26)

OIBT

Ordinanza concernente gli impianti elettrici a bassa tensione (Ordinanza sugli impianti a bassa tensione, RS 734.27)

NIBT

Norma per le installazioni a bassa tensione (NIBT 2015)

Leggi sull'edilizia e prescrizioni antincendio

Leggi sull'edilizia e prescrizioni antincendio locali secondo la regolamentazione cantonale o le direttive dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio (AICAA).

Contratto collettivo di lavoro

Contratto collettivo di lavoro 2019 per i settori della panetteria, pasticceria e confetteria svizzera, www.hotelgastrounion.ch/it/hgu/la-politica/ccl

Allegati: fondamenti giuridici, indirizzi e link utili, elenco delle abbreviazioni

Allegato 2

Indirizzi e link utili

Ufficio di contatto per la soluzione settoriale dedicata alle panetterie, pasticcerie e confetterie artigianali

L'Associazione mastri panettieri-confettieri svizzeri (PCS) con sede a Berna è l'associazione professionale dei datori di lavoro delle panetterie e confetterie artigianali.

Informazioni

Associazione Panettieri-Confettieri svizzeri
Seilerstrasse 9
Casella postale
3011 Berna Tel. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Indirizzi utili, fonti di riferimento per informazioni, pubblicazioni e attività di formazione

upi

Ufficio prevenzione infortuni upi (settore non aziendale),
Hodlerstrasse 5a, 3011 Berna
www.upi.ch

Biscosuisse

Schweizerischer Verband der Backwaren- und
Zuckerwaren-Industrie
Münzgraben 6, 3011 Berna
www.biscosuisse.ch

Pubblicazioni federali

www.pubblicazionifederali.admin.ch

Chocosuisse

Federazione dei fabbricanti svizzeri di cioccolato,
Münzgraben 6, 3011 Berna
www.chocosuisse.ch

CFSL

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza
sul lavoro (CFSL), casella postale, 6002 Lucerna
Ordinazioni online: www.cfsl.ch (> Documentazione >
Ordinazioni)

EN

Le norme EN possono essere ordinate presso la SNV.
SNV, Associazione svizzera di normalizzazione
www.snv.ch

Contratto collettivo di lavoro per i settori della panetteria, pasticceria e confetteria svizzere

Radgasse 3, 8021 Zurigo
www.hotelgastrounion.ch/it/hgu/la-politica/ccl

AIPL

Associazione intercantonale per la protezione dei lavoratori (AIPL)
www.iva-ch.ch/it/

PANVICA

Cassa di compensazione PANVICA
Talstrasse 7, 3053 Münchenbuchsee
www.panvica.ch

Scuola Professionale Richemont

CENTRO DI COMPETENZA RICHEMONT – Industria della panetteria, della pasticceria e della confetteria Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerna
www.richemont.swiss

Richemont École Professionnelle

RICHEMONT CENTRE DE COMPETENCE – boulangerie pâtisserie confiserie
Rue des Prés-du-Lac 32, 1400 Yverdon-les-Bains
www.richemont.swiss

Associazione svizzera del personale della panetteria e pasticceria

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 29/22, 6006 Lucerna
www.hotelgastrounion.ch/it/asppp/

SECO

Segreteria di Stato dell'economia (SECO), campo di prestazioni «Condizioni di lavoro»
Holzikofenweg 36, casella postale, 3003 Berna
www.seco.admin.ch

SSML

Società svizzera di medicina del lavoro
Segreteria, Lerchenweg 9, 2543 Lengnau
www.sgarm-ssmt.ch

SSSL

Società Svizzera di Sicurezza sul Lavoro
casella postale 336, 3700 Spiez
www.sssl.ch

SSIL

Società Svizzera d'Igiene del Lavoro
www.sgah.ch

Allegati: fondamenti giuridici, indirizzi e link utili, elenco delle abbreviazioni

ASIT

Associazione svizzera ispezioni tecniche, Ispettorato delle caldaie,
Richtstrasse 15, casella postale, 8304 Wallisellen
www.svti.ch

Suissepro

Associazione delle società specializzate nella sicurezza e nella protezione della salute sul lavoro
www.suissepro.org

Suva

Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni, Servizio centrale clienti, casella postale, 6002 Lucerna
www.suva.ch

SwissErgo

Associazione Svizzera di Ergonomia
3000 Berna
www.swissergo.ch

Unia

Sindacato Unia
Segretariato centrale, sicurezza sul lavoro e tutela della salute
Weltpoststrasse 20, 3000 casella postale Berna 15
www.unia.ch

AICAA

Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio
Bundesgasse 20, casella postale, 3001 Berna
www.vkf.ch

Allegato 3

Elenco delle abbreviazioni

AdSic	Addetto alla sicurezza
AICAA	Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio
AIPL	Associazione intercantonale per la protezione dei lavoratori
ASIT	Associazione svizzera ispezioni tecniche
CFSL	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
DPI	Dispositivi di protezione individuale
DPI anticaduta	Dispositivi di protezione individuale anticaduta
EN	Norma europea
FI	Interruttore differenziale
FraSI H/ frasi P	FraSI H = Hazard (ingl.: rischio, pericolo) descrivono i pericoli; FraSI P = Precautionary (ingl.: misura di sicurezza, precauzione) forniscono avvertenze di sicurezza per l'uso
GHS	Globally Harmonized System (sistema armonizzato di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici)
ICL	Ispettorati cantonali del lavoro
IFL	Ispettorato federale del lavoro

Allegati: fondamenti giuridici, indirizzi e link utili, elenco delle abbreviazioni

ISO	Norma internazionale (International Organization for Standardization)
LAINF	Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni
LL	Legge sul lavoro
LSPro	Legge federale sulla sicurezza dei prodotti
MSSL	Medici del lavoro e altri specialisti di sicurezza del lavoro
NEV	Decisioni d'inidoneità
NOGA	Nomenclatura generale delle attività economiche (sistema di classificazione dei rami economici elaborato dall'Ufficio federale di statistica)
OLL	Ordinanza concernente la legge sul lavoro
OPI	Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni
RS	Raccolta sistematica del diritto federale
SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SN	Norma svizzera
SSAINF	Servizio centrale delle statistiche dell'assicurazione contro gli infortuni
STOP	S ostituzione, T (misure Tecniche), O (misure Organizzative), P (misure Personali)
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
upi	Ufficio svizzero prevenzione infortuni (settore non aziendale)

Allegato 4

Indice analitico

A

Acquisto di macchine	85–58
Acustica degli spazi	152
Affettatrici	76, 88
Aggressioni	135
Alcol	41, 43, 53, 62, 98,
Allarme/organizzazione in caso di emergenza	52
Ambiente di lavoro	4, 127, 145
Apprendisti	7, 49
Arredi	133
Arrotolatrici per chifel	74
Asma da farina	11, 27, 28, 30, 66–67, 69, 71–73, 87, 94
Aspirapolvere	28, 31, 71–73, 95, 109
Ausili di salita	96, 112, 128, 133, 140–141

B

Banco di vendita	126–127
Blocco combinato per pasticcerie	81–82

Brasiere a pressione	97
Brucciatori a gas portatili	95

C

Caldaie ribaltabili	98
Canicola	33, 62
Cappe di aspirazione	96
Caricamento del veicoli	123
Carichi	9, 18, 22, 24, 34, 47, 49, 54, 58–61, 99, 103, 105, 112, 114–115, 117, 123, 124, 125, 129
Carrelli di movimentazione a timone	122
Carrelli per teglie	78
Catering	63, 99, 100, 138, 143
Cavi e avvolgicavo	99
Cella silo	108
Celle frigorifere e locali frigoriferi	110
Coltelli	11, 92
Comportamento sicuro	35, 50
Comunicazione interna	38
Conduzione del personale	36
Confettatrici	94
Confezionamento	63–64, 101, 103

Confezionatrici termoretraibili e saldatrici	102
Consegna	49, 55, 99, 105, 117, 124–125
Contenuti del lavoro	33, 35
Cucine a induzione	84–85

D

Deposito della farina	108
Detergenti/disinfettanti	142, 144
Dispositivi di sollevamento-ribaltamento	70
Droghe	23, 41, 53

F

Farina per la panificazione	28
Filonatrici	74
Formazione	4, 9, 13–14, 16, 19, 21, 24, 28–29, 31, 35, 37–41, 44–45, 49–50, 52, 54–55, 63, 66, 86–87, 90, 94, 100, 110, 122, 137, 162
Fornelli a gas	83
Forni	23, 27, 75, 97, 84, 96
Forni a convezione	96
Forni a microonde	84
Friggitrici	77

G

Gelatiere	85
Giovani	24, 36, 49, 159, 160
Gravidanza	47, 48, 84–85, 111, 159

I

Igiene	4, 5, 51, 54, 56, 75, 89, 96, 114, 137–139, 155, 163
Illuminazione	11, 23, 64, 110, 115, 126, 146, 148, 145
Impastatrici	67
Impianti ad aria compressa	90
Impianti di climatizzazione	153
Impianti elettrici	154, 161
Impianto di panificazione	69
Ingressi e uscite	148
Istruzione	6, 13, 15, 16, 37, 49, 61, 65–74, 77, 79, 80, 82, 83, 85–88, 89–93, 100, 121, 125, 137

L

Laminatoi	74, 81
Lavastoviglie	89
Lavorare all'aperto	136
Lavorare da soli	53

Lavori di confezionamento	64, 101
Liscive	18, 23, 125, 143–144
Locali comuni	51

M

Macchina per il caffè	133
Macchine per caramellare le mandorle	94
Macchine tagliapane	76
Macchine tagliatorte	81
Macine per cereali	23, 31, 69
Malattie cutanee	23, 142–144
Malattie trasmissibili	56, 150
Manutenzione di macchine e impianti	65
Maternità	24, 47–48, 84–85, 111, 159
Medicinali	41, 53, 55
Mescolatori	86
Mescolatori planetari	87
Microclima	4, 18, 23, 62, 101, 127, 133, 145, 153
Mixer	68
Mobbing	23, 40
Molestie sessuali	23, 40
Montacarichi	156

Movimentazione dei carichi	18, 22, 24, 49, 58–61, 99, 103, 105, 107, 114–115, 122
Movimentazione manuale dei carichi	61, 114

O

Organizzazione del lavoro	4, 9, 33–36, 38, 40, 129, 134, 136
---------------------------	------------------------------------

P

Pandemia	56, 138
Partecipazione	14, 21, 39, 15–159
Passerelle mobili	115, 119
Pavimenti	9, 11, 18, 78, 89, 106, 110, 112, 115, 117, 121, 127, 130–132, 140–141, 145, 148–149
Percorso pedonale	131
Piattaforma di sollevamento	118
Porte, cancelli e portoni automatici	147
Porzionatrici	74
Posti di lavoro sorvegliati	46, 134
Pressa spezzatrice	31, 73
Primo soccorso	21, 52, 55, 100, 143
Prodotti chimici	142–144, 155, 161, 165
Produzione di impasti	30
Progettazione ergonomica del lavoro	20, 22, 58–61

Protezione antincendio	54
Protezione della pelle	22, 137–138, 143
Pulitrici ad alta pressione e a vapore	91
Pulitrici e ingrassatrici per teglie	79
Pulizia	4–5, 11, 20, 30–31, 51, 54, 65, 68, 72, 75–76, 86, 89, 96, 108, 114, 128, 133, 137, 139–141, 153, 155
Pulizia dell'edificio	155
Pulizia di macchine e impianti	65

R

Rampa di carico	117
Rampa di raccordo	118
Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo	4, 42–45, 49
Requisiti di igiene riguardanti le attrezzature di lavoro	139
Roll container	117, 120
Rumore	18, 23, 47, 91, 94, 152

S

Scaffali	112–113, 128, 146
Scale	11, 18, 126, 140–141, 145, 150

Scaricatore di farina	66,
Sfogliatrice	31
Smaltimento	4–5, 157
Sollevatore-ribaltatore	70, 74
Spedizioni	117
Spezzatrici-arrotondatrici automatiche	72
Spezzatrici-arrotondatrici semiautomatiche	71
Spogliatoi	51
Stampatrici-modellatrici	80
Stephan	68
Stoccaggio di merci insaccate	114
Stoviglie	134

T

Tagliatrici a idrogetto	81
Taglierine manuali per carta	101
Temperatrici	93
Tensioni nei rapporti interpersonali	10, 39
Transpallet	121
Trasporto	22, 28, 58, 61, 63, 69, 99, 105, 107, 113–117, 120–121, 124–125, 129, 137, 144
Tritapane	79

U

Uscite di emergenza	110, 146
---------------------	----------

V

Veicolo	123–124
---------	---------

Vendita/ristorazione	126, 131, 134
----------------------	---------------

Vie di circolazione	18, 59, 105, 106, 115, 121–122, 130, 132, 145, 149
---------------------	---

Vie di fuga	21, 52, 100, 105, 146, 148
-------------	----------------------------

Vista sull'esterno	23, 42
--------------------	--------

Z

Zona di lavoro sorvegliata	134
----------------------------	-----



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL**