

# Lista di controllo **CFSL**

## **Economia della carne:** **vendita e catering**



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

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

Gli infortuni sono causati principalmente da:

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

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

Codice CFSL: 6812.i



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

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

## Arredo ed ergonomia

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



Figura 1: bancone di vendita allestito secondo criteri ergonomici

## Macchine

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



Figura 2: uso corretto dell'affettatrice

## Catering e cucina

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



Figura 3: uso corretto della vaporiera



Figura 4: manipolazione prudente durante il riempimento a bagnomaria

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



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



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

## Uso del gas

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

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

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



Figura 8: bombole di gas stoccate in modo corretto

## Istruzione

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

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

