

# Lista di controllo **CFSL**

## **Economia della carne:** **accettazione degli animali e macellazione**



### **Qual è il livello di sicurezza del reparto accettazione animali e macellazione 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:

- comportamento improprio con animali vivi
- uso scorretto delle attrezzature di lavoro durante la macellazione
- lavoro su pedane senza protezione anticaduta
- mancato uso dei dispositivi di protezione

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: 6810.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.**

### Scarico, conduzione

1	Il personale impiegato è qualificato o è stato adeguatamente formato (formazione in materia di protezione animali completata)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	Sono presenti corsie e box adeguati? Vengono utilizzati? (figura 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Si adotta particolare cautela con razze speciali e animali allevati all'aperto? In particolare occorre assicurarsi che: <ul style="list-style-type: none"> <li>• venga mantenuta una distanza adeguata;</li> <li>• venga condotto un animale alla volta.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 1: conduzione sicura attraverso la corsia

### Stordimento

4	Prima di iniziare a lavorare, si effettua una prova di funzionamento ad apparecchio scarico?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
5	Si immobilizza l'animale nel box di stordimento o lo si fissa correttamente con altre attrezzature idonee? (figura 2)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
6	Si presta attenzione a inserire il proiettile solo immediatamente prima dell'uso?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
7	Nello stordimento con pistola a proiettile captivo, si spara un colpo mirato, senza mai puntare la pistola sulle persone?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
8	Nello stordimento con corrente elettrica, si presta attenzione a non toccare parti sotto tensione? (figura 3)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
9	Nello stordimento con CO2, si fa in modo che il funzionamento e la manutenzione dell'impianto avvengano in conformità alle norme di sicurezza?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 2: immobilizzazione adeguata dell'animale nella fase di stordimento



Figura 3: uso corretto della pinza di stordimento

### Dissanguamento, scottatura e depilazione

10	Se lo sgozzamento avviene con l'animale appeso, è disponibile uno spazio sufficiente per evitare i movimenti dell'animale che si dimena?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
11	Se lo sgozzamento avviene con l'animale in posizione distesa, come per gli animali di grandi dimensioni, la zampa superiore viene fissata? (figura 4)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
12	Durante le operazioni di scottatura e fiammatura, si presta attenzione a non toccare parti calde?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 4: fissaggio della zampa in alto

## Macellazione

- 13** Si sottopongono le attrezzature di lavoro impiegate per la macellazione a un controllo visivo prima dell'uso? In particolare occorre assicurarsi che:
- i cavi non siano danneggiati;
  - nessun residuo (ad es. parti di ossa) aderisca alle parti in movimento;
  - i sistemi di sospensione per alleggerire il peso delle macchine funzionino correttamente. (figura 5)
- sì**  
 **in parte**  
 **no**
- 14** Si utilizzano le attrezzature di lavoro – cesoia idraulica per quarti, sega sterno o segamezzene – in conformità al manuale d'uso, tenendole saldamente per entrambe le maniglie, senza mai azionarle con una mano sola?
- sì**  
 **in parte**  
 **no**



Figura 5: sistema di sospensione per alleggerire il peso della macchina

## Altro

- 15** Si utilizzano idonei dispositivi di protezione?
- Calzature di sicurezza con puntale per tutti i tipi di lavoro
  - Casco di protezione nella zona delle guidovie
  - Protettori auricolari se il livello sonoro è > 85 dB(A)
  - Guanti di protezione
- sì**  
 **in parte**  
 **no**
- 16** Sulle pedane di lavoro sono presenti protezioni anticaduta? (figura 6)  
Si possono utilizzare ad esempio:
- parapetti (no catene) con traversa e bordo fermapiEDE
  - superfici antiscivolo
  - protezione delle persone mediante sistemi di ritenuta
- sì**  
 **in parte**  
 **no**
- 17** Quando le tubovie sono in funzione, ci si assicura che nessuno si trovi nella zona di pericolo (separazione di vie di circolazione e tubovie) e che non vengano trasportati ganci vuoti? (figura 7)
- sì**  
 **in parte**  
 **no**
- 18** I pavimenti sono dotati di rivestimenti antiscivolo adatti alle condizioni di lavoro?  
Potete trovare informazioni su pavimenti e rivestimenti nella documentazione tecnica upi 2.032 «Lista dei requisiti – pavimenti e rivestimenti».
- sì**  
 **in parte**  
 **no**



Figura 6: protezione anticaduta adeguata



Figura 7: tubovia separata dalle vie di circolazione

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).

