

Lista di controllo **CFSL**

Economia della carne:

coltelli



Qual è il livello di sicurezza con cui si maneggiano coltelli 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:

- custodia e trasporto impropri dei coltelli
- uso scorretto dei coltelli
- formazione insufficiente del personale
- carenza di 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: 6809.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.

Acquisto, controllo, manutenzione

1	Al momento dell'acquisto dei coltelli, si tiene conto dei principi ergonomici (ad es. impugnatura ergonomica per evitare che la mano scivoli sulla lama)? (figura 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	I coltelli e gli utensili da taglio vengono regolarmente controllati e affilati? (figura 2)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Le misure di sicurezza per l'uso dell'affilatrice vengono rispettate? In particolare: <ul style="list-style-type: none"> • consentire l'uso solo a personale istruito; • non modificare né rimuovere i dispositivi di protezione; • indossare i dispositivi di protezione individuale (ad es. occhiali di protezione); • non indossare indumenti o guanti larghi né gioielli. 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	Dopo ogni intervento di affilatura, si controllano le lame e si eliminano i coltelli consumati? Si evita di utilizzare coltelli troppo appuntiti che potrebbero penetrare attraverso il tessuto protettivo dei dispositivi di protezione individuale? (figura 3)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 1: impugnature ergonomiche



Figura 2: affilatura professionale dei coltelli

Custodia

5	I coltelli vengono riposti in luoghi adeguati (ad es. come illustrato nella figura 4)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
6	Vengono riposti in modo corretto e sicuro anche coltelli speciali, come cutter e tritacarne, o coltelli di altre affettatrici (ad es. in apposite custodie)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

Dispositivi di protezione individuale

7	Se necessario, si utilizzano guanti antitaglio? (figura 5) Soprattutto nei seguenti casi: <ul style="list-style-type: none"> • denervatura e taglio della carne • pulizia dell'affettatrice e di altri oggetti affilati • operazioni di dissossamento (da indossare sulla mano che impugna il coltello) 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
8	Se necessario, si utilizzano guanti e grembiuli in maglia di acciaio? (figura 6) Soprattutto nei seguenti casi: <ul style="list-style-type: none"> • sezionamento in tagli primari • sezionamento in quarti • dissossamento <p>Avvertenza: indossare un guanto antitaglio sulla mano che impugna il coltello.</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

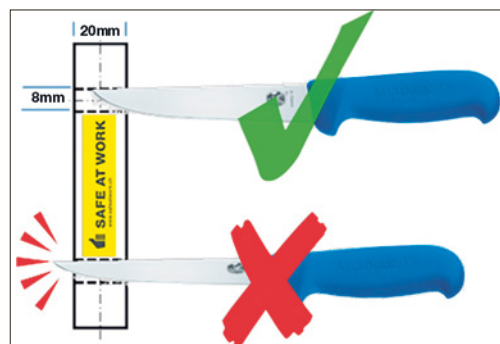


Figura 3: controllo della lama con calibro per coltelli



Figura 4: Per luoghi adeguati s'intendono ad esempio cesti o ceppi portacoltelli o supporti magnetici.

Utilizzo dei coltelli

- | | | |
|----|---|---|
| 9 | I coltelli vengono sempre trasportati nell'apposito cesto portacoltelli o con la punta rivolta verso il basso? (figura 7) | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 10 | Quando si maneggiano i coltelli, si usa sempre un tagliere come piano di appoggio? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 11 | Subito dopo l'uso, i coltelli vengono puliti dalla persona che li ha usati e riposti nell'apposito cesto portacoltelli? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 12 | Si fa in modo che i coltelli non rimangano mai tra i pezzi di carne? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |

Formazione e sorveglianza

- | | | |
|----|---|---|
| 13 | Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito su come maneggiare i coltelli? (figura 8)
Argomenti importanti da affrontare (domande 5-12): <ul style="list-style-type: none">• custodia corretta• uso dei dispositivi di protezione individuale• uso corretto dei coltelli• pulizia dei coltelli | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 14 | I superiori verificano che le regole di sicurezza stabilite sul lavoro siano effettivamente rispettate? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |



Figura 5: denervatura e taglio con guanti antitaglio



Figura 6: disossamento con guanti e grembiule in maglia di acciaio



Figura 7: trasporto dei coltelli in cesto portacoltelli



Figura 8: istruzione del personale, vedi anche SAFE AT WORK, tool di formazione, settore dell'economia della carne e dell'industria della macellazione.

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

Pianificazione delle misure: economia della carne: coltelli

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

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

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

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