

Lista di controllo

SUVA.CH

PUNTO DI VERIFICA	CHECK
coltelli	
Qual è il livello di sicurezza con cui si maneggiano coltelli nella vostra azienda?	
<p>Potete ridurre notevolmente il rischio di infortuni causati dall'uso di coltelli istruendo adeguatamente il personale e facendo rispettare le regole di sicurezza.</p> <p>Gli infortuni sono causati principalmente da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Custodia e trasporto impropri dei coltelli <input type="checkbox"/> Uso scorretto dei coltelli <input type="checkbox"/> Formazione insufficiente del personale <input type="checkbox"/> Carenza di dispositivi di protezione <p>Questa lista di controllo vi aiuta a individuare i pericoli e ad adottare le misure necessarie per prevenire gli infortuni.</p> <p>La lista è stata realizzata in collaborazione con l'organo responsabile della soluzione settoriale per l'economia della carne.</p>	
Acquisto, controllo, manutenzione	
Al momento dell'acquisto dei coltelli, si tiene conto dei principi ergonomici (ad es. impugnatura ergonomica per evitare che la mano scivoli sulla lama)?	
I coltelli e gli utensili da taglio vengono regolarmente controllati e affilati?	
Le misure di sicurezza per l'uso dell'affilatrice vengono rispettate? In particolare	
• 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.	
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?	
Custodia	
I coltelli vengono riposti in luoghi adeguati	
Vengono riposti in modo corretto e sicuro anche coltelli speciali, come cutter e tritacarne, o coltelli di altre affettatrici (ad es. in apposite custodie)?	
Se necessario, si utilizzano guanti antitaglio? Soprattutto nei seguenti casi:	

• denervatura e taglio della carne	
• pulizia dell'affettatrice e di altri oggetti affilati	
• operazioni di disossamento (da indossare sulla mano che impugna il coltello)	
Se necessario, si utilizzano guanti e grembiuli in maglia di acciaio?	
• sezionamento in tagli primari	
• sezionamento in quarti	
• disossamento	
Utilizzo dei coltelli	
I coltelli vengono sempre trasportati nell'apposito cesto portacoltelli o con la punta rivolta verso il basso?	
Quando si maneggiano i coltelli, si usa sempre un tagliere come piano di appoggio?	
Subito dopo l'uso, i coltelli vengono puliti dalla persona che li ha usati e riposti nell'apposito cesto portacoltelli?	
Si fa in modo che i coltelli non rimangano mai tra i pezzi di carne?	
Formazione e sorveglianza	
Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito su come maneggiare i coltelli?	
• custodia corretta	
• uso dei dispositivi di protezione individuale	
• uso corretto dei coltelli	
• pulizia dei coltelli	
I superiori verificano che le regole di sicurezza stabilite sul lavoro siano effettivamente rispettate?	
accettazione degli animali e macellazione	
Qual è il livello di sicurezza del reparto accettazione animali e macellazione nella vostra azienda?	
<p>Potete ridurre notevolmente il rischio di infortuni causati dall'uso di coltelli istruendo adeguatamente il personale e facendo rispettare le regole di sicurezza.</p> <p>Gli infortuni sono causati principalmente da:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comportamento improprio con animali vivi <input type="checkbox"/> uso scorretto delle attrezzature di lavoro durante la macellazione <input type="checkbox"/> lavoro su pedane senza protezione anticaduta <input type="checkbox"/> mancato uso dei dispositivi di protezione <p>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.</p>	
Scarico, conduzione	
Il personale impiegato è qualificato o è stato adeguatamente formato (formazione in materia di protezione animali completata)?	

Sono presenti corsie e box adeguati?	
Vengono utilizzati?	
Si adotta particolare cautela con razze speciali e animali allevati all'aperto? In particolare occorre assicurarsi che:	
<ul style="list-style-type: none"> • venga mantenuta una distanza adeguata 	
venga mantenuta una distanza adeguata;	
<ul style="list-style-type: none"> • venga condotto un animale alla volta. 	
Prima di iniziare a lavorare, si effettua una prova di funzionamento ad apparecchio scarico?	
Si immobilizza l'animale nel box di stordimento o lo si fissa correttamente con altre attrezzature idonee?	
Si presta attenzione a inserire il proiettile solo immediatamente prima dell'uso?	
Nello stordimento con pistola a proiettile captivo, si spara un colpo mirato, senza mai puntare la pistola sulle persone?	
Nello stordimento con corrente elettrica, si presta attenzione a non toccare parti sotto tensione?	
Nello stordimento con CO ₂ , si fa in modo che il funzionamento e la manutenzione dell'impianto avvengano in conformità alle norme di sicurezza?	
Dissanguamento, scottatura e depilazione	
Se lo sgozzamento avviene con l'animale appeso, è disponibile uno spazio sufficiente per evitare i movimenti dell'animale che si dimena?	
Se lo sgozzamento avviene con l'animale in posizione distesa, come per gli animali di grandi dimensioni, la zampa superiore viene fissata?	
Durante le operazioni di scottatura e fiammatura, si presta attenzione a non toccare parti calde?	
Macellazione	
Si sottopongono le attrezzature di lavoro impiegate	
<ul style="list-style-type: none"> • i cavi non siano danneggiati 	
<ul style="list-style-type: none"> • nessun residuo (ad es. parti di ossa) aderisca alle parti in movimento; 	
<ul style="list-style-type: none"> • i sistemi di sospensione per alleggerire il peso delle macchine funzionino correttamente. 	
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?	
Altro	
Si utilizzano idonei dispositivi di protezione?	
<ul style="list-style-type: none"> • Calzature di sicurezza con puntale per tutti i tipi di lavoro 	
<ul style="list-style-type: none"> • Casco di protezione nella zona delle guidovie 	
<ul style="list-style-type: none"> • Protettori auricolari se il livello sonoro è > 85 dB(A) 	
<ul style="list-style-type: none"> • Guanti di protezione 	

Sulle pedane di lavoro sono presenti protezioni anticaduta?	
• parapetti (no catene) con traversa e bordo fermapiede	
• superfici antiscivolo	
protezione delle persone mediante sistemi di ritenuta	
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?	
I pavimenti sono dotati di rivestimenti antiscivolo adatti alle condizioni di lavoro?	
sezionamento e produzione	
<p>Qual è il livello di sicurezza dei reparti di sezionamento e produzione 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: <input type="checkbox"/> uso scorretto delle macchine <input type="checkbox"/> materiali e superfici caldi <input type="checkbox"/> 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.</p>	
Seghe (ad es. sega circolare portatile, sega a nastro)	
Si usano le seghe solo per tagliare ossa e carne?	
I dispositivi di protezione sono utilizzati in modo corretto?	
Quando si utilizzano le seghe, si indossano i dispositivi di protezione prescritti (ad es. occhiali di protezione, protettori auricolari)?	
Si utilizzano le seghe solo quando sono in posizione stabile?	
Si utilizzano sistemi di sospensione per alleggerire il peso?	
Si eseguono periodicamente controlli visivi di cavi e spine delle seghe? (Far riparare immediatamente cavi e spine difettosi da personale specializzato).	
Altre macchine (scotennatrice/asportatrice di membrane, cutter, tritacarne ecc.)	
Le misure di sicurezza per l'uso delle macchine vengono	
• consentire l'uso solo a personale istruito;	
• non modificare né rimuovere i dispositivi di protezione;	
• se necessario, servirsi di ausili per l'alimentazione manuale della carne (ad es. un pestello);	
• non inserire mai le mani nell'apertura di scarico quando la macchina è in funzione.	
Si bloccano le macchine per evitare spostamenti accidentali?	
Quando si usano le macchine, si evita di indossare indumenti larghi?	
Quando si sostituiscono le lame, si indossano guanti antitaglio?	
Prima di pulire le macchine, si fa in modo di spegnerle o scollegarle dalla rete elettrica?	
Si fa uso di protettori auricolari se il livello sonoro è > 85 dB(A)?	
Per svuotare la tramoggia (se presente), si ruota la parte superiore verso l'alto	

Durante la salatura, si fa in modo di evitare il contatto della pelle con la salamoia (utilizzare guanti di gomma)?	
È disponibile un piano di protezione della pelle? Se sì, viene applicato?	
Impianti di affumicatura, di cottura, cuocitori	
• Si utilizzano gli impianti in conformità al manuale d'uso per evitare intossicazioni, ustioni e scottature?	
I carrelli per cottura e affumicatura vengono:	
• caricati sempre dal basso verso l'alto, bilanciando i pesi lateralmente in modo uniforme (pericolo di ribaltamento!)?	
• tenuti per le maniglie o dall'interno del telaio quando si spingono o si tirano (pericolo di schiacciamento)?	
Altri aspetti	
Si presta attenzione ai pericoli legati ai lavori nelle celle frigorifere?	
Durante i lavori di pulizia, si indossano i dispositivi di protezione prescritti dalle schede di dati di sicurezza (tuta, occhiali e guanti di protezione)?	
È disponibile una doccia oculare quando si manipolano acidi e liscive?	
Si presta attenzione ai pericoli legati alla movimentazione di carichi pesanti?	
Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito sui temi del sezionamento e della produzione?	
Si assicura un'altezza di lavoro ottimale?	
I tavoli da lavoro sono adattati alla corporatura delle persone?	
I pavimenti sono dotati di rivestimenti antiscivolo adatti alle condizioni di lavoro?	
vendita e catering	
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> uso scorretto di affettatrici, confezionatrici e attrezzature di lavoro simili <input type="checkbox"/> posture scorrette sul piano ergonomico <input type="checkbox"/> movimentazione impropria di carichi pesanti <p>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.</p>	
Arredo ed ergonomia	
I posti di lavoro sono allestiti secondo criteri ergonomici?	
• I banconi di vendita sono disposti in modo da evitare posture scomode?	
• Contenere la profondità delle superfici espositive	
• Disporre la merce in base alla frequenza di prelievo.	
• Agevolare la distanza di presa tanto per le persone alte quanto per quelle basse.	
L'altezza di lavoro è ottimale? I tavoli da lavoro sono adattati alla corporatura delle persone?	
Sono previste attività non ripetitive e pause di riposo?	
Macchine	
Affettatrice	
• Si presta attenzione a non rimuovere il carter coprilama e a manipolare il prodotto da affettare sempre con la p	
Tritacarne e/o sminuzzatrice::	

Si presta attenzione a utilizzare il pestello, evitando di spingere la carne con le dita, in modo che queste non finiscano tra le lame rotanti?	
• Durante la manipolazione e la pulizia dell'albero portalamo, si indossano i dispositivi di protezione individuale?	
Inteneritrice	
• Si evita di spingere la carne con le dita, in modo che queste non finiscano tra le lame rotanti?	
• Durante la manipolazione e la pulizia dell'albero portalamo, si indossano i dispositivi di protezione individuale?	
Catering e cucina	
La vaporiera è usata in modo corretto?	
• Fornire istruzioni sulla corretta apertura delle porte.	
• Utilizzare un dispositivo di blocco.	
• Indossare guanti di protezione per maneggiare oggetti caldi.	
• Prestare attenzione in fase di caricamento / prelievo di alimenti liquidi (traboccamento).	
• Adattare l'altezza di inserimento agli alimenti da cuocere (sotto il livello degli occhi).	
I mantentori caldi (bagnomaria) sono usati in modo	
• Regolare la giusta temperatura dell'acqua.	
• Posizionare gli alimenti nella vasca dell'acqua e prelevarli solo	
• Maneggiare con cautela per evitare punti di schiacciamento.	
Le friggitrici sono usate in modo corretto?	
• Non superare il livello di riempimento.	
• Far raffreddare l'olio prima di eseguire rabbocchi/lavori di pulizia.	
• Rimuovere subito i residui di grasso sul pavimento.	
• Collocare la friggitrice in un posto sicuro (non vicino al rubinetto dell'acqua o a una via di circolazione).	
• Non portare in giro né trasportare friggitrici calde.	
• Verificare regolarmente il termostato con opportune misurazioni	
• Tenere a portata di mano una coperta antincendio (dimensioni minime: 1800 x 1200 mm)	
Il personale sa come comportarsi in caso di incendio	
• Interrompere l'alimentazione elettrica / azzerare il termostato,	
• 1. dare l'allarme, 2. salvare, 3. spegnere.	
• Non usare acqua per spegnere il fuoco!	
• Se non si riesce a spegnere l'incendio, abbandonare la zona di pericolo.	
Le cappe di aspirazione sono usate in modo corretto?	
• Eseguire i lavori di pulizia secondo le indicazioni del fabbricante.	
• Per ridurre al minimo il pericolo di incendio, eseguire regolari controlli e, se necessario, richiedere l'intervento di uno spazza camino 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.	

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.)?	
Avvolgicavo e prese elettriche sono usati in modo corretto?	
<ul style="list-style-type: none"> • Sostituire immediatamente prese, spine e cavi difettosi 	
<ul style="list-style-type: none"> • Non estrarre le spine dalle prese tirando i cavi. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Srotolare sempre completamente l'avvolgicavo (evitare accumuli di calore). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Dotare gli avvolgicavo di salvavita. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Posare i cavi in modo sicuro e protetto (ad es. fissandoli con nastro adesivo). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Segnalare in modo ben visibile le installazioni provvisorie (ad es. con nastro o triangolo di segnalazione). 	
Uso del gas	
Prima della messa in servizio, si esegue un controllo visivo del grill a gas per individuare difetti evidenti?	
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	
Gli intervalli di controllo per gli impianti a gas liquefatto sono rispettati (ad es. un anno per gli impianti impiegati in occasione di manifestazioni)?	
Le bombole di gas sono stoccate in modo corretto?	
<ul style="list-style-type: none"> • Le bombole di gas vanno stoccate all'aperto o in ambienti ben ventilati. Nei locali interrati o negli ambienti chiusi occorre allestire un sistema di ventilazione artificiale adeguato e installare un rivelatore di gas, se necessario 	
<ul style="list-style-type: none"> • Fissare le bombole di gas contro il ribaltamento 	
Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito sui temi della vendita e del catering?	