

# CFSL Lista di controllo

## Office, servizio



### Si dedica la necessaria attenzione alla sicurezza e alla salute degli impiegati?

Chi lavora nell'office e nel servizio è sottoposto a ritmi di lavoro frenetici, soprattutto nelle ore di punta. Ciò non fa che aumentare il pericolo di infortunio e di danni alla salute. È possibile ridurre notevolmente questi rischi istruendo correttamente il personale e facendo rispettare le norme di sicurezza. Non solo. È anche importante utilizzare macchinari, installazioni e apparecchi sicuri.

I pericoli principali sono:

- scontrarsi, inciampare, scivolare e cadere
- ustioni
- esposizione a correnti d'aria, fumo, situazioni di stress, ecc.

Con la presente lista di controllo potete gestire meglio queste situazioni di pericolo. Il documento è stato realizzato in collaborazione con le associazioni responsabili della soluzione settoriale nel settore alberghiero e della ristorazione.

Codice: 6801.i



Qui di seguito troverete una serie di domande importanti sul tema della presente lista di controllo. Tralasciate le domande che no interessano la vostra azienda.

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

## Office

1	I <b>pavimenti</b> hanno un rivestimento antiscivolo e sono adeguati alle condizioni di lavoro?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	Si è provveduto, per quanto possibile, a rimuovere gli <b>ostacoli</b> ? Esempi di ostacoli: gradini, dislivelli, griglie sporgenti, bordi di tappeti rivolti all'insù, ecc.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Si previene il rischio di scontrarsi nelle <b>zone di transito</b> ? Ad es. camminando sempre a destra, separando le vie di circolazione, utilizzando porte con vetri. (fig. 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	Il <b>montavivande</b> è sottoposto a manutenzione periodica da una ditta specializzata? (Contratto di manutenzione)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
5	I <b>ripiani</b> sono a portata di mano o perlomeno si dispone di ausili di salita idonei?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
6	È possibile ricaricare senza rischi la <b>macchina del caffè</b> e lo <b>scaldalatte</b> ? Per tale scopo si ha bisogno di scale portatili o altri ausili di salita con sufficiente spazio d'appoggio. (fig. 2)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
7	Le <b>bombole di anidride carbonica</b> sono assicurate (ad es. con catene) in modo che non possano cadere?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
8	Si dispone di un contenitore speciale dove depositare i <b>cocchi di vetro</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

## Misure antincendio

9	È presente un <b>contenitore di metallo con auto-chiusura</b> in cui gettare il contenuto dei posacenere?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
10	Si utilizzano solo <b>candele</b> con una base di appoggio stabile?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
11	Si autorizza soltanto il personale appositamente istruito a <b>fiammeggiare</b> al tavolo?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
12	Con i <b>rechaud</b> si utilizzano i bruciatori a pasta al posto dello spirito da ardere? (fig. 3)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
13	I rechaud per fiammeggiare sono dotati di un <b>dispositivo di sicurezza all'accensione</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
14	Dopo aver fiammeggiato, i dipendenti sanno che bisogna sempre chiudere la <b>levetta della bombola del gas</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
15	Quando si fiammeggiano le vivande si tiene sempre a portata di mano una <b>coperta antifiamma</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

L'opuscolo upi 9811 «Pavimenti e rivestimenti» fornisce informazioni specifiche in materia di resistenza antiscivolo.

**Nota:** i pavimenti in ceramica o pietra si possono rendere antiscivolo anche in un secondo tempo.



Fig. 1: per evitare di scontrarsi tenere sempre la destra.



Fig. 2: come ricaricare la macchina del caffè da una postazione sicura.



Fig. 3: ricaricare in modo sicuro il bruciatore a pasta.

## Dispositivi di protezione individuale

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 16 | Il personale di servizio usa <b>scarpe adatte</b> (chiuse o con cinturino) con suola antiscivolo?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 17 | Si dispone di <b>guanti</b> o <b>presine speciali</b> per maneggiare piatti caldi, pentole bollenti, ecc.?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 18 | Si usano gli <b>occhiali di protezione</b> e i <b>guanti</b> quando si utilizzano detergenti concentrati e si sorveglia il loro impiego? (fig. 4) | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 4: indossare i guanti per pulire i rechaud di rame.

## Tutela della salute, ergonomia

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 19 | Si fa in modo di evitare le <b>correnti d'aria</b> ?<br>Ad es. chiudere le porte, regolare l'impianto di ventilazione.  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 20 | L'impianto di ventilazione è abbastanza potente e/o vi sono finestre sufficienti per <b>aerare</b> i locali di ristorazione in modo che il fumo non ristagni?                                 | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 21 | Il <b>personale sensibile al fumo</b> è impiegato nelle zone non fumatori e il restante personale alternativamente nelle zone fumatori e non fumatori?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 22 | Nel <b>distribuire il lavoro</b> si tiene conto dell'età, del sesso e della costituzione del personale di servizio?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 23 | Si dispone di <b>carrelli</b> adatti a trasportare carichi pesanti o voluminosi (stoviglie, pentole ecc.)?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 24 | Si dispone dei necessari mezzi ausiliari ( <b>carrelli</b> ) per trasportare le bevande dalla cantina/deposito all'office?<br>In caso contrario, bisogna trasportare i carichi almeno in due. | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 5: per evitare di ustionarsi è bene usare la coperta antifuoco.

## Formazione e comportamento

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 25 | Al momento dell'assunzione e successivamente i dipendenti vengono istruiti sui <b>pericoli</b> e sulle <b>misure di protezione da adottare</b> ?<br><br>Argomenti importanti da affrontare:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ pulizia immediata dei pavimenti sporchi</li> <li>■ uso dei dispositivi di protezione individuale</li> <li>■ uso dei rechaud per fiammeggiare e di altri apparecchi a gas, nonché della coperta antifuoco (fig. 5)</li> <li>■ tenere libere le uscite di emergenza e le vie di fuga (fig. 6)</li> <li>■ trasporto di carichi pesanti               <ul style="list-style-type: none"> <li>– con adeguati ausili</li> <li>– in due</li> <li>– facendo più volte il tragitto</li> </ul> </li> <li>■ sollevamento di carichi senza gravare la schiena</li> <li>■ altri argomenti (in base alla realtà lavorativa)</li> </ul> | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
|----|--|---|



Fig. 6: garantire l'accesso alle uscite di emergenza (niente ingombri).

È possibile che nella vostra azienda esistano altre fonti di pericolo sul tema della presente lista di controllo. In tal caso, occorre adottare le necessarie misure di sicurezza (vedi retro).

Lista di controllo compilata da:

Data:

Firma:

**Pianificazione delle misure: office, servizio**

Locali/posti di lavoro controllati:

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

Prossimo controllo: \_\_\_\_\_ (min. 1 volta l'anno)

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