

CFSL Lista di controllo

Coltelli in cucina



Nella vostra azienda si presta la dovuta attenzione nel maneggiare i coltelli?

È possibile ridurre notevolmente i rischi istruendo il personale e vigilando sul rispetto delle norme essenziali di sicurezza.

I pericoli principali sono:

- coltelli custoditi in maniera inadeguata
- uso scorretto dei coltelli
- scarsa formazione (personale ausiliario)
- mancanza di tempo e ritmi di lavoro frenetici

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 e con l'associazione svizzera dei coltellinai e rami annessi.

Codice: 6803.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 con «no» o «in parte», occorre adottare una contromisura che poi annoterete sul retro.

Acquisto, controllo e 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)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	I coltelli e tutti gli utensili da taglio vengono controllati e affilati periodicamente ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Dopo l'affilatura si controlla la lama e i coltelli consumati vengono tolti dalla circolazione?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	I manici dei coltelli vengono controllati periodicamente?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
5	Disponete di taglieri con base antiscivolo (ad es. con bolli di gomma)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 1: come riporre correttamente i coltelli.

Custodia dei coltelli

6	I coltelli vengono riposti in un luogo adeguato ? Ceppo o cassetto per coltelli (fig. 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
7	I taglierini cutter vengono sempre riposti nella loro custodia ? (fig. 2)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no



Fig. 2: custodie per cutter.

Guanti antitaglio

8	Vengono usati, se necessario, i guanti antitaglio ? Soprattutto nei seguenti casi: <ul style="list-style-type: none"> ■ pulizia o sostituzione di lame o di utensili affilati sulle macchine ■ per lavori di piccola disossatura (ad es. selvaggina, pollame) ■ pulizia dell'affettatrice I guanti antitaglio sono disponibili presso il commercio specializzato (fig. 3, 4).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
---	---	---



Fig. 3, 4: guanti antitaglio (teflon o metallo).

Utilizzo dei coltelli

9	Per aprire gli imballaggi il personale usa sempre un coltello con rientro automatico della lama ? (fig. 5, 6)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
---	--	--

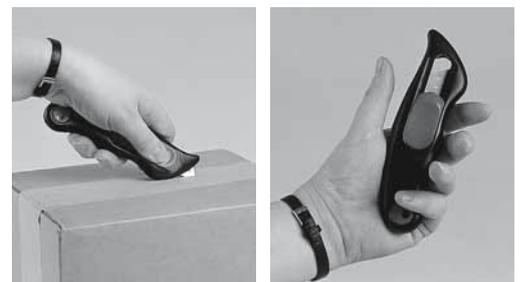


Fig. 5, 6: coltello di sicurezza con rientro automatico della lama per l'apertura degli imballaggi.

<p>10 Il coltello viene sempre impugnato con la punta rivolta verso il basso? (fig. 7 e 8)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>11 Quando si maneggiano i coltelli si usa sempre un tagliere come piano di appoggio?</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ per tagliare la verdura (fig. 9, 10) ■ per tagliare il pane per sandwich e hamburger (lama sempre rivolta verso il piano d'appoggio) 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>12 Si usa la tecnica di taglio corretta? Guidare la lama tenendo il cibo con le dita piegate e non sollevandola al di sopra delle dita (fig. 11, 12).</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>13 Subito dopo l'uso i coltelli vengono puliti dalla persona che li ha usati e non messi semplicemente nell'acquaio? (fig. 13)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>14 State attenti che il coltello non rimanga tra il cibo che avete appena tagliato? (fig. 14)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 7: **sbagliato** (punta rivolta avanti).



Fig. 8: **giusto** (punta rivolta verso il basso).



Fig. 9: **sbagliato** (coltello sospeso).



Fig. 10: **giusto** (tagliere come base di appoggio).

Formazione e sorveglianza

<p>15 Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito su come maneggiare i coltelli?</p> <p>Argomenti importanti da affrontare (domande 6-14):</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ custodia corretta ■ uso dei guanti antitaglio ■ manipolazione corretta dei coltelli ■ uso corretto dei coltelli ■ pulizia dei coltelli 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>16 Il superiore verifica che le norme di sicurezza stabilite sul lavoro siano effettivamente rispettate?</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 11: **sbagliato** (lama troppo alta)



Fig. 12: **giusto** (dita protette)



Fig. 13: **sbagliato** (coltello nel lavandino)



Fig. 14: **sbagliato** (il coltello è nell'insalata appena tagliata)

È possibile che nella vostra azienda esistano altre fonti di pericolo riguardanti il tema della presente lista di controllo. In tal caso, occorre adottare i necessari provvedimenti (vedi pag. 4).

