

Lista di controllo **CFSL**

Economia della carne: sezionamento e produzione



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:

- uso scorretto delle macchine
- materiali e superfici caldi
- 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: 6811.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.

Seghe (ad es. sega circolare portatile, sega a nastro)

1	Si usano le seghe solo per tagliare ossa e carne? I dispositivi di protezione sono utilizzati in modo corretto? (figura 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	Quando si utilizzano le seghe, si indossano i dispositivi di protezione prescritti (ad es. occhiali di protezione, protettori auricolari)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Si utilizzano le seghe solo quando sono in posizione stabile?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	Si utilizzano sistemi di sospensione per alleggerire il peso? (figura 2)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
5	Si eseguono periodicamente controlli visivi di cavi e spine delle seghe? (Far riparare immediatamente cavi e spine difettosi da personale specializzato).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 1: uso corretto del dispositivo di pressione



Figura 2: sistema di sospensione per alleggerire il peso della sega

Altre macchine (scotennatrice/asportatrice di membrane, cutter, tritacarne ecc.)

6	Le misure di sicurezza per l'uso delle macchine 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; • se necessario, servirsi di ausili per l'alimentazione manuale della carne (ad es. un pestello); (figura 3) • non inserire mai le mani nell'apertura di scarico quando la macchina è in funzione. 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
7	Si bloccano le macchine per evitare spostamenti accidentali? (figura 4)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
8	Quando si usano le macchine, si evita di indossare indumenti larghi?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
9	Quando si sostituiscono le lame, si indossano guanti antitaglio?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
10	Prima di pulire le macchine, si fa in modo di spegnerle o scollegarle dalla rete elettrica? Avvertenza: non orientare il getto d'acqua direttamente su interruttori/pulsanti elettrici,	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
11	Si fa uso di protettori auricolari se il livello sonoro è > 85 dB(A)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 3: alimentazione manuale della carne con un pestello



Figura 4: bloccaggio della macchina per evitare spostamenti accidentali

Lavorare nei reparti di insaccatura e salatura

- | | |
|---|---|
| <p>12 Per svuotare la tramoggia (se presente), si ruota la parte superiore verso l'alto (vedi figura 5)?
(Raschiare i residui di insaccato solo quando la macchina è spenta).</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>13 Durante la salatura, si fa in modo di evitare il contatto della pelle con la salamoia (utilizzare guanti di gomma)?</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>14 È disponibile un piano di protezione della pelle? Se sì, viene applicato?

Vedi anche lista di controllo Suva 67117.i «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering».</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>15 Impianti di affumicatura, di cottura, cuocitori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si utilizzano gli impianti in conformità al manuale d'uso per evitare intossicazioni, ustioni e scottature? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>16 I carrelli per cottura e affumicatura vengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • caricati sempre dal basso verso l'alto, bilanciando i pesi lateralmente in modo uniforme (pericolo di ribaltamento!)? (figura 6) • tenuti per le maniglie o dall'interno del telaio quando si spingono o si tirano (pericolo di schiacciamento)? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |



Figura 5: parte superiore della tramoggia ruotata verso l'alto per impedire l'avvio della macchina



Figura 6: riempimento corretto del carrello

Altri aspetti

- | | |
|--|---|
| <p>17 Si presta attenzione ai pericoli legati ai lavori nelle celle frigorifere?

Vedi anche lista di controllo Suva 67181.i «Celle frigorifere».</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>18 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?</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>19 Si presta attenzione ai pericoli legati alla movimentazione di carichi pesanti? (figura 7)

Vedi anche lista di controllo Suva 67199.i «Movimentazione intelligente di carichi».</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>20 Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito sui temi del sezionamento e della produzione? (figura 8)</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>21 Si assicura un'altezza di lavoro ottimale? I tavoli da lavoro sono adattati alla corporatura delle persone?

Avvertenza: se necessario, impiegare ausili adeguati per assicurare un'altezza di taglio ottimale!</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| <p>22 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».</p> | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |



Figura 7: tecnica di sollevamento adeguata



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).

