

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 «no» o «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).

Pianificazione delle misure: economia della carne: sezionamento e produzione

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/listedicontrollo, oppure telefono 041 419 59 59**

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