



# COME MANEGGIARE COLTELLI IN SICUREZZA I COLTELLI

Una campagna congiunta di:

**GASTRO**  **SUISSE**

  
**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

  
**CafetierSuisse**<sup>®</sup>  
Individuelle Gastronomie

  
**SCA**  
SwissCateringAssociation

Con il gentile sostegno di:

  
**SWICA**

  
**ABZ**

  
**HOTELA**  
L'ASSICURAZIONE SOCIALE

# LE FERITE DA TAGLIO E PUNTA NON SONO BAGATELLE

Gli infortuni non sono solo dolorosi ma anche dispendiosi, oltre a costare molto all'azienda. Per questo vale la pena cercare di evitarli.

Il 70% degli infortuni nel settore gastronomico e della lavorazione delle carni si verificano nei primi 10 minuti dell'attività di taglio (fonte: «Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe Deutschland» / n.d.t.: Associazione professionale tedesca prodotti alimentari e settore alberghiero e della ristorazione).

Il 35% degli infortuni nel settore alberghiero e della ristorazione e il 46% nel settore della lavorazione delle carni sono da ricondurre a «ferite da taglio o punta».

Il rischio di infortuni diminuisce notevolmente se i collaboratori sono ben istruiti e rispettano le norme di sicurezza.

**Importante:** utilizzare solo macchine, attrezzature e dispositivi sicuri!

# IL COLTELLO IN DETTAGLIO



# TAGLIERE



Assicurarsi sempre di avere un piano di appoggio adeguato e stabile.

## NON LAVORARE CON LE MANI IN ARIA



Lavorare in modo sicuro su un piano di appoggio stabile.

## COLTELLO ADATTO



Per ogni attività, utilizzare il coltello adatto.  
Le dimensioni del coltello vanno stabilite anche in base alle dimensioni dell'alimento da tagliare.

## POSTURA DEL CORPO



Per avere un'altezza ideale di lavoro mentre si taglia, utilizzare i piani di appoggio ad altezza regolabile. Assicurarsi di avere una buona illuminazione e una buona postazione di lavoro.

## COME TAGLIARE CORRETTAMENTE



L'alimento da tagliare deve essere tenuto ben fermo e il coltello deve essere utilizzato con sicurezza. Se possibile, durante il taglio utilizzare la presa ad artiglio. È importante ricordarsi sempre che un coltello da cucina è uno strumento pericoloso. Ci si deve quindi concentrare sul lavoro, evitando qualsiasi distrazione. È importante evitare di lavorare in modo concitato e sotto stress.



# AFFILATEZZA DEI COLTELLI



Un coltello è affilato quando si riesce a tagliare senza fatica un pomodoro.



Affilare il coltello usando gli appositi strumenti.

Far affilare il coltello da un'azienda specializzata a intervalli regolari. Se i coltelli non sono affilati, il pericolo di infortuni è maggiore, perché durante l'uso è necessario esercitare una pressione maggiore sul coltello stesso.





# EMOSTASI IN CASO DI FERITE DA TAGLIO E DA PUNTA

Autoprotezione: per proteggersi da pericolose infezioni, evitare il contatto diretto con il sangue altrui (usare guanti di protezione).

## COME PROCEDERE

- 1** Far sdraiare la persona ferita.
- 2** Tenere la parte del corpo ferita in posizione rialzata.
- 3** Esercitare una pressione sulla ferita utilizzando materiale assorbente. **Sono adatti i seguenti materiali: bende, fasciature e compresse di garza, bendaggi triangolari, pezzi di stoffa, fazzoletti.**
- 4** Fermare l'emorragia premendo una benda sulla ferita (se l'emorragia non si arresta, applicare una seconda benda direttamente sopra la prima).
- 5** Dopo avere fermato l'emorragia, tenere in alto e in posizione di riposo la parte del corpo ferita. **Chiamare aiuto se non si riesce ad arrestare l'emorragia.**



## NUMERI DI EMERGENZA

**144** **Pronto soccorso:** casi di emergenza, sempre quando ci sono feriti.

**117** **Polizia:** incidenti stradali, reati.

**118** **Pompieri:** persone incastrate, incendi, pericolo di esplosioni e di avvelenamento nella zona.

**112** **Numero unico di emergenza per tutta Europa:** valido in tutta Europa, anche senza scheda SIM nel telefono cellulare.

**1414** **Rega:** in caso di feriti gravi, incidenti in montagna, incidenti in luoghi difficilmente accessibili.

**145** **Tox Info Suisse:** in caso di avvelenamento senza perdita di conoscenza.



# ATTREZZATURA DI PROTEZIONE PERSONALE

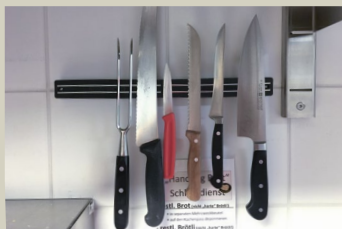


Un guanto a prova di taglio protegge dalle ferite.



Guanto in maglia d'acciaio per la lavorazione di carne e ostriche. Una protezione ulteriore è offerta da un guanto a prova di taglio abbinato a un grembiule antitaglio.

## COME RIPORRE CORRETTAMENTE I COLTELLI



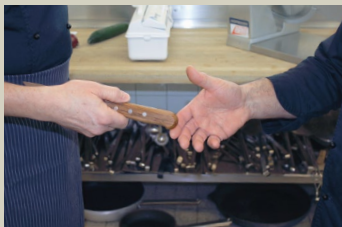
I coltelli devono essere riposti in modo che nessuno si possa ferire, ad esempio in cassetti con appositi inserti o su una barra magnetica portacoltelli.

## COME TRASPORTARE I COLTELLI



Trasportare il coltello tenendo sempre la punta rivolta verso il basso.

## COME PASSARE UN COLTELLO



Passare il coltello ad un'altra persona offrendo sempre l'impugnatura.

## DISPOSITIVI DI SICUREZZA PER MACCHINARI



Con macchinari e apparecchiature, utilizzare sempre le attrezzature protettive a disposizione (ad esempio la protezione per le mani).

## **FONTI E CONTATTI**

### **Coltelli:**

- [www.victorinox.ch](http://www.victorinox.ch)
- [www.sola.ch](http://www.sola.ch)

### **Rialzi per taglieri:**

- [www.banholzer.ch](http://www.banholzer.ch)

### **Attrezzature protettive:**

- [www.banholzer.ch](http://www.banholzer.ch)

### **Per ordinare altri leporelli:**

- [www.hotelgastrosafety.ch](http://www.hotelgastrosafety.ch)

### **Assicurazione contro gli infortuni:**

- [www.swica.ch](http://www.swica.ch)
- [www.hotela.ch](http://www.hotela.ch)

### **Soluzione settoriale per l'industria alberghiera e della ristorazione:**

- [www.hotelgastrosafety.ch](http://www.hotelgastrosafety.ch)

### **Soluzione settoriale per l'industria delle carni:**

- [www.abzspiez.ch](http://www.abzspiez.ch)