

Lista di controllo **CFSL**

Economia della carne:

coltelli



Qual è il livello di sicurezza con cui si maneggiano coltelli 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:

- custodia e trasporto impropri dei coltelli
- uso scorretto dei coltelli
- formazione insufficiente del personale
- carenza di 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: 6809.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.

Acquisto, controllo, manutenzione

<p>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)? (figura 1)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>2 I coltelli e gli utensili da taglio vengono regolarmente controllati e affilati? (figura 2)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>3 Le misure di sicurezza per l'uso dell'affilatrice vengono rispettate? In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consentire l'uso solo a personale istruito; • non modificare né rimuovere i dispositivi di protezione; • indossare i dispositivi di protezione individuale (ad es. occhiali di protezione); • non indossare indumenti o guanti larghi né gioielli. 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>4 Dopo ogni intervento di affilatura, si controllano le lame e si eliminano i coltelli consumati? Si evita di utilizzare coltelli troppo appuntiti che potrebbero penetrare attraverso il tessuto protettivo dei dispositivi di protezione individuale? (figura 3)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Figura 1: impugnature ergonomiche



Figura 2: affilatura professionale dei coltelli

Custodia

<p>5 I coltelli vengono riposti in luoghi adeguati (ad es. come illustrato nella figura 4)?</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>6 Vengono riposti in modo corretto e sicuro anche coltelli speciali, come cutter e tritacarne, o coltelli di altre affettatrici (ad es. in apposite custodie)?</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

Dispositivi di protezione individuale

<p>7 Se necessario, si utilizzano guanti antitaglio? (figura 5) Soprattutto nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • denervatura e taglio della carne • pulizia dell'affettatrice e di altri oggetti affilati • operazioni di dissossamento (da indossare sulla mano che impugna il coltello) 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>8 Se necessario, si utilizzano guanti e grembiuli in maglia di acciaio? (figura 6) Soprattutto nei seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sezionamento in tagli primari • sezionamento in quarti • dissossamento <p>Avvertenza: indossare un guanto antitaglio sulla mano che impugna il coltello.</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

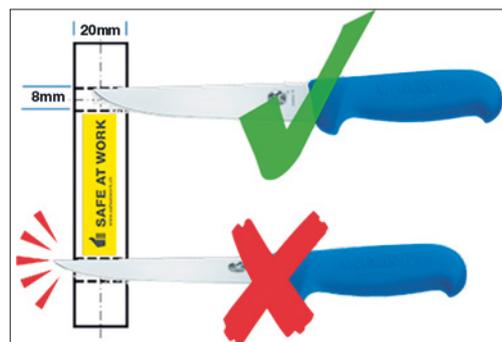


Figura 3: controllo della lama con calibro per coltelli



Figura 4: Per luoghi adeguati s'intendono ad esempio cesti o ceppi portacoltelli o supporti magnetici.

Utilizzo dei coltelli

- | | | |
|----|---|---|
| 9 | I coltelli vengono sempre trasportati nell'apposito cesto portacoltelli o con la punta rivolta verso il basso? (figura 7) | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 10 | Quando si maneggiano i coltelli, si usa sempre un tagliere come piano di appoggio? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 11 | Subito dopo l'uso, i coltelli vengono puliti dalla persona che li ha usati e riposti nell'apposito cesto portacoltelli? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 12 | Si fa in modo che i coltelli non rimangano mai tra i pezzi di carne? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |

Formazione e sorveglianza

- | | | |
|----|---|---|
| 13 | Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato istruito su come maneggiare i coltelli? (figura 8)
Argomenti importanti da affrontare (domande 5-12): <ul style="list-style-type: none">• custodia corretta• uso dei dispositivi di protezione individuale• uso corretto dei coltelli• pulizia dei coltelli | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 14 | I superiori verificano che le regole di sicurezza stabilite sul lavoro siano effettivamente rispettate? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |



Figura 5: denervatura e taglio con guanti antitaglio



Figura 6: disossamento con guanti e grembiule in maglia di acciaio



Figura 7: trasporto dei coltelli in cesto portacoltelli



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).

