



CFSL «Non c'è infortunio senza causa!»

Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nelle
**imprese dell'economia
della carne**

- Macellerie
- Mattatoi
- Aziende di lavorazione della carne
- Commercio al dettaglio di carne e prodotti a base di carne



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL**

Impressum

Editore:

Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL
Casella postale, 6002 Lucerna
ekas@ekas.ch, www.cfsl.ch

«Non c'è infortunio senza causa!»
*Sicurezza sul lavoro e tutela della salute
nelle imprese dell'economia della carne*

1ª edizione, settembre 2018
Codice CFSL 6293.i

Riproduzione autorizzata con citazione
della fonte.

Collaborazioni

Hanno collaborato alla stesura di que-
sta prima edizione:

- Roman Bongni, collaboratore
scientifico, consulente settoriale per
l'economia della carne, SECO, Berna
(Presidenza)

- Benno Hänggi, ispettore del lavoro,
Wirtschaft und Arbeit (wira),
Cantone di Lucerna (Presidenza)
- Peter Bigler, esperto nell'ambito
della sicurezza, Ernst Sutter SA,
Gossau SG
- Monika Gygax, titolare/amministra-
trice, Metzgerei Gygax AG,
Lützelflüh
- Peter Hess, ingegnere della
sicurezza, rappresentante della
soluzione settoriale per l'economia
della carne, Hess QS GmbH,
Küssnacht a. R.
- Thomas Hilfiker, esperto nell'ambito
della sicurezza/redattore,
elva solutions, Meggen
- Markus Schnyder, ingegnere della
sicurezza, Divisione sicurezza
sul lavoro, Suva, Lucerna
- Albino Sterli, macellaio, rappresen-
tante dell'Associazione svizzera del
personale della macelleria ASPM,
Savognin

Fonti fotografiche

Ringraziamo le seguenti aziende e
istituzioni per la collaborazione e la
gentile concessione delle foto:

- Centro di formazione per l'economia
della carne svizzera, ABZ, Spiez
- Coop Svizzera, Filiali di
Dagmersellen e Schenkönig
- CFSL, Lucerna
- Ernst Sutter AG, stabilimenti di
Langnau e Geuensee
- Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh
- Rausser Handelsfirma, Ebmatingen

Avvertenze importanti

Nelle tabelle di questo opuscolo sono riassunti in modo chiaro i pericoli e le misure più importanti di cui tenere conto ai fini della sicurezza. Il presente opuscolo non ha alcuna pretesa di esaustività, ma va considerato come uno strumento pratico di informazione per la prevenzione nell'ambiente di lavoro quotidiano. Nei casi particolari e per approfondire i singoli aspetti, si rimanda alla consultazione di specialisti esterni (ad es. gli specialisti MSSL) e alle ulteriori pubblicazioni citate.

Il presente opuscolo è concepito come opera di consultazione con parti di indice. Con l'aiuto dell'indice generale o di quello analitico, lettrici e lettori potranno cercare le informazioni desiderate. La successione dei capitoli è concepita in modo tale che gli argomenti rilevanti per l'economia della carne (coltelli, macellazione, seziona-

mento, allestimento ordini) vengono trattati per primi mentre le informazioni generali riguardanti temi quali trasporto, pulizia, prodotti chimici, edifici, manutenzione e organizzazione del lavoro, ecc. si trovano nella seconda parte dell'opuscolo.

La macellazione e la lavorazione di volatili e carni speciali (selvaggina, coniglio, struzzo) non sono state trattate in modo particolare in questo opuscolo, in quanto tali attività vengono svolte principalmente da poche grandi aziende fortemente specializzate. Tuttavia, molte delle informazioni e misure contenute nel presente opuscolo sono valide anche per questi macelli. Per tutte le questioni legate alla sicurezza sul lavoro riguardante le procedure e le installazioni tecniche specifiche della macellazione e della lavorazione di volatili e carni speciali sono competenti i relativi organi di

esecuzione (Suva, ispettorati cantonali del lavoro).

Questo opuscolo non sostituisce i testi ufficiali delle leggi e delle ordinanze, ma serve unicamente come guida di orientamento e spiegazione delle norme applicabili. Per eventuali chiarimenti sul piano giuridico, consultare le leggi e le ordinanze in vigore.

Nel presente opuscolo sono state adottate sia formulazioni neutre sia formulazioni rispettose della parità di genere. Per motivi stilistici (ad es. negli elenchi), si è occasionalmente rinunciato alla specificità di genere. La forma maschile deve pertanto essere interpretata come forma generica, utilizzata per designare entrambi i sessi.



Indice

Perché questo opuscolo?	6
Statistiche degli infortuni, cause e costi	8
Sistemi per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute	13
Coltelli	27
Accettazione degli animali, macellazione	35
Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi	44
Allestimento ordini, vendita, confezionamento	65
Stoccaggio e trasporto	75
Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici	85
Edifici, manutenzione, riparazione, microclima	92
Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro	107

Allegati

Basi legali	134
Indirizzi e link utili	139
Elenco delle abbreviazioni	141
Indice analitico	143

Perché questo opuscolo?

La sicurezza sul lavoro e la tutela della salute sono tematiche fondamentali nel mondo del lavoro. Grazie all'impiego di tecnologie sicure e ai notevoli sforzi profusi a livello di prevenzione, negli ultimi dieci anni l'andamento infortunistico sul lavoro nell'economia della carne ha registrato un forte calo. Sono stati creati e messi in atto piani e progetti di prevenzione decisamente incoraggianti e ampiamente condivisi. Questi sforzi sono stati premiati con progressi importanti in diversi settori. Ma resta ancora molto da fare.

Nell'economia della carne, vale a dire nelle macellerie, nei macelli, nelle aziende di lavorazione della carne e nel commercio al dettaglio di carne e prodotti a base di carne, lavorano oltre 22 000 addetti, i quali forniscono servizi importanti per l'approvvigionamento di carne e prodotti a base di carne della popolazione. In questo comparto economico si registrano ogni anno tra i 2000 e i 2400 infortuni professionali riconosciuti, cui si aggiungono assenze per problemi di salute causati dal lavoro.

La prevenzione degli infortuni professionali, delle malattie professionali e dei disturbi di salute correlati al lavoro è un compito permanente nell'economia della carne. I nuovi lavoratori devono acquisire familiarità con la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute. Progresso tecnico, introduzione di nuove macchine, tecniche e processi di lavoro in continuo cambiamento sono tutti fattori che richiedono obbligatoriamente nuove analisi dei rischi e l'adozione di misure di sicurezza adeguate. Pertanto, la Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL ha elaborato il presente opuscolo allo scopo di sensibilizzare maggiormente i lavoratori riguardo ai potenziali pericoli, mostrando loro misure adeguate con le quali migliorare la sicurezza e la salute sul posto di lavoro.

Per datori di lavoro, lavoratori e specialisti della sicurezza sul lavoro

Questo opuscolo si rivolge principalmente alle aziende, ossia ai datori di lavoro e ai lavoratori dell'economia della carne. Le tabelle qui contenute indicano luoghi e attività in cui si nascondono i pericoli per la salute dei lavoratori ed elencano le misure che consentono



di affrontare tali pericoli. L'opuscolo rappresenta un utile supporto informativo non solo per gli addetti alla sicurezza dell'economia della carne, ma anche per i collaboratori degli organi di esecuzione. La sicurezza e la tutela della salute sul lavoro si possono però implementare già in fase di progettazione. Confidiamo, dunque, che questo opuscolo possa essere un utile supporto informativo anche per architetti e progettisti affinché possano ideare e allestire edifici e posti di lavoro sicuri ed ergonomici nell'economia della carne.

La CFSL vi augura di mettere in pratica con successo le indicazioni qui riportate.

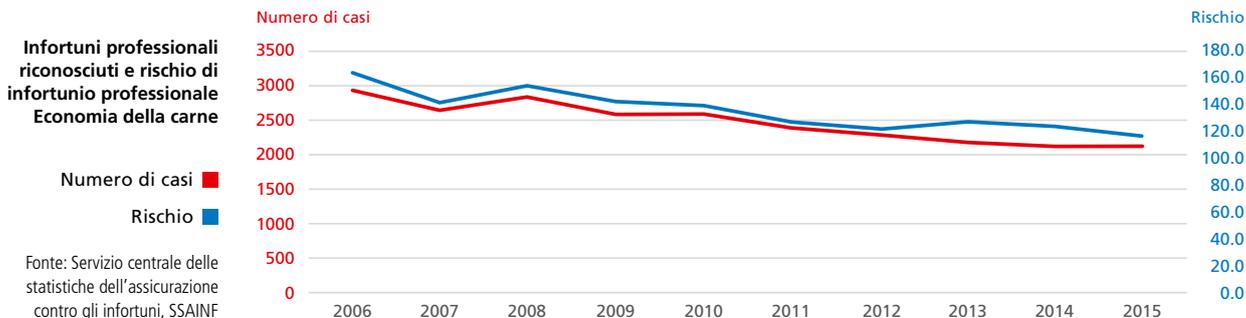
Felix Weber
Presidente della CFSL
e presidente della Direzione della Suva

Statistiche degli infortuni, cause e costi

Negli ultimi dieci anni l'andamento infortunistico nell'economia della carne ha registrato un calo (vedi grafico in basso). Dal 2006, anno in cui il numero di infortuni professionali riconosciuti era di circa 3000 casi, si è passati ai 2125 casi del 2015. Anche nell'ambito delle malattie professionali si è registrato un calo simile, passando dai 27 casi del 2006 agli 11 del 2015. Per quel che riguarda le patologie dell'apparato locomotore correlate all'attività professionale, non esistono cifre affidabili.

Nel 2006 il rischio di infortunio professionale era pari a 164 mentre nel 2015 è sceso a 117 per ogni 1000 occupati a tempo pieno.¹ Si tratta di un valore decisamente più basso rispetto, ad esempio, al rischio di infortunio del settore edile (Edilizia e genio civile 160) o di quello dell'agricoltura e della selvicoltura (144), ma resta comunque al di sopra della media di tutti i rami di attività (64).²

Inoltre, l'analisi delle aziende assicurate presso la Suva (classe 35I, prevalentemente macelli e aziende operanti nella fabbricazione di prodotti a base di carne) restituisce un quadro diversificato. Nelle aziende con meno di



80 dipendenti, il rischio di infortunio è più alto rispetto alle grandi aziende con più di 80 dipendenti. Il rischio massimo riguarda i macelli mentre per le aziende che utilizzano resti di macello il rischio è notevolmente più basso. Nelle macellerie e nella fabbricazione di prodotti a base di carne il rischio di infortunio per ogni 1000 occupati è leggermente al di sotto della media del settore.³

Le prestazioni assicurative fornite in media nel periodo 2006–2015 sono state di circa 13 milioni di franchi l'anno. Ma anche i costi indiretti per le aziende sono altrettanto significativi:

- assenze per infortunio o malattia (visite mediche, degenze ospedaliere, convalescenza)
- ore supplementari di altri lavoratori
- modifica dei piani di rotazione
- calo del rendimento
- impiego inefficiente delle risorse
- ripercussioni sul clima di lavoro
- ripercussioni sul contesto sociale
- pene convenzionali
- danni alle cose e ai prodotti

Cause principali

Sono diverse le cause che portano un lavoratore ad assentarsi per infortunio o malattia. In tale ambito, i seguenti fattori svolgono un ruolo importante:

1. Carenze tecniche e strutturali

ad es. strumenti di lavoro e ausili assenti o difettosi, spazi ristretti, macchine e attrezzature non conformi o difettose.

2. Carenze organizzative

ad es. organizzazione del lavoro carente, procedure di lavoro non chiare, assenza di formazione e perfezionamento, carichi di lavoro eccessivi, ritmi serrati, fretta, clima di lavoro malsano, comunicazione insufficiente.

¹ Fonte, SSAINF, Unfallgeschehen Fleischwirtschaft 2006–2015, Noga 2008: 101, 4722 e classe Suva 35I (disponibile in tedesco)

² Fonte: SSAINF, Unfallstatistik UVG 2017, Versicherungsbestand und Unfallrisiko nach Wirtschaftszeit, 2015 (disponibile in tedesco e in francese)

³ Fonte: Suva, Zeitreihen zum Unfallgeschehen 2007–2016, classe Suva 35I (disponibile in tedesco)

3. Fattori personali

ades. disattenzione, malintesi, problemi di lingua, tensioni nei rapporti interpersonali, fretta, stanchezza, ecc.

Dinamiche di infortunio e cause di malattia

Circa la metà di tutti gli infortuni professionali che si verificano nell'economia della carne riguarda ferite da taglio e da punta (vedi grafico a pag. 12), in cui sono spesso coinvolti coltelli



*Organizzazione del lavoro carente
e ambienti disordinati possono
causare infortuni.*

e macchine per il sezionamento. Di conseguenza, occorre assegnare la massima priorità all'uso sicuro e corretto di coltelli e utensili da taglio nei piani di sicurezza aziendali.

Anche inciampi e cadute si verificano con una certa frequenza. Le cause di questi infortuni sono molteplici: pavimenti bagnati e sporchi, ostacoli sulle vie di circolazione, scale con rivestimenti scivolosi, dislivelli o bordi mal segnalati, scarsa illuminazione, calzature non adeguate, ecc.

Relativamente frequenti sono anche gli infortuni causati da pericoli di natura meccanica. Si tratta prevalentemente di infortuni occorsi durante il trasporto di carichi, l'utilizzo di utensili manuali, apparecchi e attrezzature. Gli esempi tratti dai rapporti di infortunio evidenziano che le ferite causate da schegge di osso affilate e ganci, ad es. durante il carico delle carcasse, si verificano in modo relativamente frequente. Anche gli impatti con apparecchi, mezzi di trasporto o animali nei box di stordimento si verificano spesso. Poiché nell'economia della carne processi e prodotti sono quasi costantemente in movimento, le vie di circolazione e i mezzi di trasporto ri-

chiedono un'attenzione particolare. Molto importante è l'uso di adeguati dispositivi di protezione individuale.

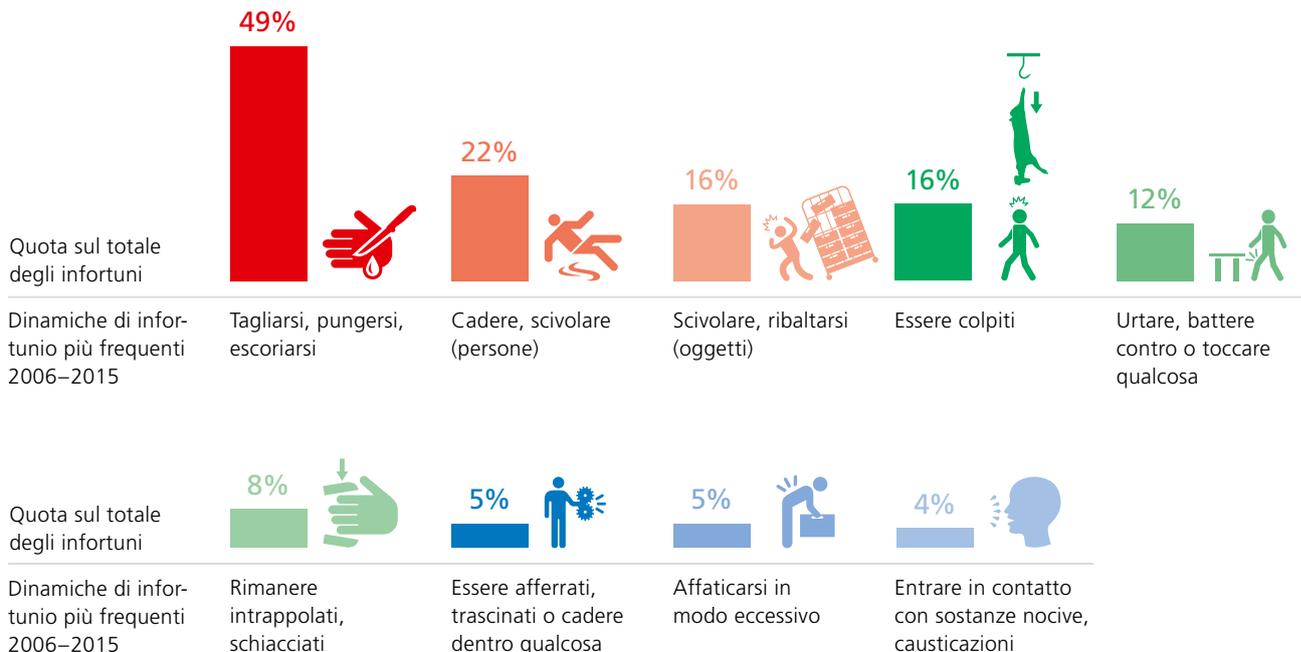
Non di rado gli infortuni si verificano anche durante la pulizia delle macchine o l'eliminazione di guasti. Ad esempio, durante la pulizia degli utensili da taglio o l'eliminazione di guasti degli impianti di trasporto, si possono subire lesioni da schiacciamento, intrappolamento o taglio.

È richiesta attenzione anche durante l'utilizzo di detergenti, disinfettanti e prodotti chimici utilizzati nell'economia della carne, che possono rappresentare un rischio per la salute a seguito di inalazione o contatto con la pelle.

Le patologie dell'apparato locomotore possono essere causate da movimenti monotoni e ripetitivi oppure da una movimentazione dei carichi non eseguita in modo corretto, cioè in assenza di ausili di trasporto, o con ausili inadeguati, e con una carente formazione sulle tecniche di lavoro.

Dinamiche di infortunio più frequenti nell'economia della carne:

(Classe 351 e NOGA 2008 101, 4722)



Stima su un campione statistico e rilevazione completa. Conteggi multipli possibili: un infortunio può presentare più di una dinamica.

Sistemi per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute

Le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute sono state definite dal legislatore. Nel settore della sicurezza sul lavoro, le disposizioni più importanti sono contenute nella Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) e nella relativa Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (OPI). La tutela della salute è disciplinata dalla Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, LL) e dalle relative ordinanze, in particolare l'Ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro. Nell'allegato 1 (Basi legali) è riportato un elenco delle principali leggi e ordinanze.

Direttiva MSSL della CFSL

Sulla base delle suddette disposizioni di legge, la CFSL ha pubblicato la Direttiva concernente il ricorso ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro (Direttiva CFSL 6508, Direttiva **MSSL**). La direttiva spiega gli obblighi del datore di lavoro in

materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Il sistema MSSL viene illustrato in dettaglio nelle pagine seguenti attraverso un programma articolato in 10 punti. Gli aspetti più importanti sono:

- un'organizzazione mirata delle competenze e dei processi in un sistema di sicurezza aziendale;
- il ricorso ai medici del lavoro e agli specialisti della sicurezza sul lavoro (specialisti MSSL);
- la formazione e l'istruzione del personale nell'ambito delle sue attività, tenendo conto degli aspetti rilevanti ai fini della sicurezza e delle regole di sicurezza;
- l'individuazione completa dei pericoli in azienda e la relativa pianificazione delle misure.

Adottando una procedura sistematica, è possibile prevenire gli infortuni e le malattie professionali ed evitare conseguenze a livello personale, organizzativo e finanziario. Il modo migliore per centrare questo obiettivo è istituire un sistema di sicurezza basato sulla realtà aziendale.

Ogni azienda deve disporre di un sistema di sicurezza elaborato in funzione dei pericoli e delle problematiche legate alla salute cui è esposta. La CFSL indica alle aziende come mettere a punto un sistema di sicurezza in base alle proprie esigenze. Le soluzioni individuali sono adatte per le aziende che sono in grado di gestire sistemi di sicurezza propri. Le soluzioni collettive sono indicate invece per le aziende che desiderano realizzare un sistema di sicurezza insieme ad altre imprese, avvalendosi anche di un supporto esterno. Rientrano in questa categoria le cosiddette soluzioni settoriali, le soluzioni per gruppi di aziende (grandi aziende) e le soluzioni modello (soluzioni campione di una ditta di consulenza).

La soluzione settoriale come via maestra

In Svizzera, l'Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC e l'Associazione svizzera del personale della macelleria ASPM riuniscono circa 1100 aziende con oltre 22.000 addetti e rappresentano l'organo responsabile della soluzione settoriale per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute delle aziende associate. La direzione operativa della soluzione settoriale spetta al Centro di formazione per l'economia della carne svizzera di Spiez

(ABZ Spiez). L'ABZ Spiez è il centro di competenza per la formazione professionale e specialistica, l'assicurazione qualità, la sicurezza e la tutela della salute sul lavoro per l'intera economia della carne svizzera. La soluzione settoriale «Economia della carne» è stata certificata dalla CFSL. Essa si basa su un'ampia analisi dei rischi che si estende a tutta l'economia della carne ed è stata elaborata in collaborazione con gli specialisti MSSL. La soluzione settoriale rappresenta una sorta di via maestra per le imprese dell'economia della carne in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Molte delle imprese associate sono assicurate con l'Assicurazione dei mestieri Svizzera (per gli indirizzi di contatto, vedi Allegato 2).

MSSL – Il sistema di sicurezza

La Direttiva MSSL della CFSL prevede un sistema di sicurezza aziendale articolato in 10 punti che servono a garantire luoghi di lavoro sicuri e salubri e a promuovere la cultura della sicurezza nelle aziende.

1. Principi guida in materia di sicurezza, obiettivi di sicurezza



La direzione aziendale deve dichiarare esplicitamente la propria adesione ai principi guida in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Essa risponde infatti della sicurezza e della salute del personale sul posto di lavoro e deve pertanto assumersi i compiti direttivi legati a questa responsabilità. Inoltre, deve formulare obiettivi vincolanti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute.

2. Organizzazione della sicurezza



In ogni sito dell'azienda bisogna designare una persona preposta alla sicurezza sul lavoro, i cui compiti comprendono il coordinamento aziendale interno, la verifica delle necessarie misure di sicurezza e l'istruzione del personale. I compiti, le responsabilità e le competenze degli addetti alla sicurezza, dei superiori e dei lavoratori devono essere definiti in modo chiaro e preciso, ad esempio registrandoli in un mansionario. Affinché possa esercitare le sue funzioni, l'addetto alla sicurezza deve avere a disposizione il tempo necessario all'interno del normale carico di lavoro. Se in azienda le conoscenze specialistiche in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute non sono sufficienti, occorre rivolgersi a specialisti esterni. Nella collaborazione con ditte terze, ci si deve accertare che queste conoscano e rispettino le regole di sicurezza e le direttive interne.

3. Formazione, istruzione, informazione



Tutti i lavoratori devono ricevere un'adeguata istruzione o formazione in base all'attività che sono chiamati a svolgere. Bisogna quindi stabilire per iscritto che tipo di formazione e istruzione deve acquisire ogni lavoratore. Le attività di formazione interne ed esterne devono essere pianificate per tempo. Diverse associazioni professionali, l'ABZ Spiez e la Suva offrono una vasta gamma di corsi di formazione in diversi settori (per gli indirizzi, vedi Allegato 2).

La formazione dei neoassunti e dei lavoratori temporanei è molto importante, in quanto si tratta di due categorie di lavoratori particolarmente esposte agli infortuni. A tale scopo, per le attività rilevanti in termini di sicurezza, è necessario programmare una formazione con cadenza almeno annuale. Le informazioni, le istruzioni e le attività formative

(anche esterne) di una certa rilevanza devono essere documentate.

La documentazione idonea per i corsi può essere costituita, ad esempio, da manuali d'uso di macchine, liste di controllo e promemoria della soluzione settoriale e della Suva nonché dal presente opuscolo. Alcune attività richiedono una formazione specifica, ad esempio la guida di carrelli con forche a sbalzo.

4. Regole di sicurezza



In base ai pericoli, è necessario decidere insieme ai lavoratori per quali attività stabilire e rispettare opportune regole di sicurezza. Per attività e processi critici occorre redigere chiare istruzioni di lavoro. Le regole da seguire sono definite nelle liste di controllo settoriali e della Suva come pure negli opuscoli, nelle istruzioni per l'uso, nelle schede di dati di sicurezza e negli opuscoli d'informazione.

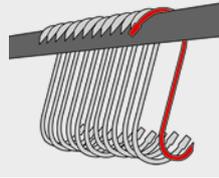
*Esempi di segnaletica
di sicurezza*



Le istruzioni di lavoro devono essere concise e univoche. Accordi chiari e vincolanti incrementano la sicurezza. Bisogna dare il giusto riconoscimento ai comportamenti conformi alla sicurezza e correggere tempestivamente quelli a rischio, adottando se necessario adeguate sanzioni. Dare per primi il buon esempio: il proprio comportamento ha un ruolo determinante.

Collocare nelle varie zone dell'edificio e sulle apparecchiature i segnali di avvertimento, di divieto e di obbligo rilevanti per la propria azienda e accertarsi che tutti i lavoratori conoscano e comprendano le regole di sicurezza.

5. Individuazione dei pericoli, valutazione dei rischi



Soltanto se si conoscono i pericoli è possibile eliminarli. L'individuazione dei rischi legati alla sicurezza e alla salute è quindi uno dei principali compiti in materia di sicurezza. Le liste di controllo della soluzione settoriale come pure ulteriori pubblicazioni e supporti informativi della Suva e della CFSL facilitano tale compito. Se in azienda mancano le conoscenze necessarie per valutare pericoli specifici connessi a rischi elevati e definire le relative misure di sicurezza, occorre rivolgersi agli specialisti della sicurezza sul lavoro (MSSL, ad es. medici del lavoro, igienisti del lavoro, ingegneri della sicurezza o esperti della sicurezza).

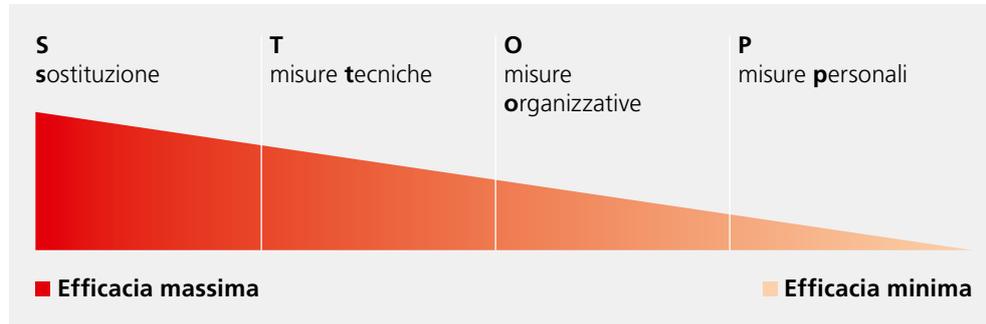
Pericoli principali:

- **pericoli meccanici**, da coltelli, utensili da taglio, ganci, parti di macchine in movimento, punti di imbocco, mezzi di trasporto, ecc.
- **pericolo di inciampo e caduta**, da

pavimenti e scale scivolosi, dislivelli, ostacoli sulle vie di circolazione, calzature inadeguate, ecc.

- **pericoli elettrici**, da scosse elettriche causate da cavi o spine difettosi, ecc.
- **pericoli termici**, da superfici, liquidi o vapori caldi, ecc.
- **pericoli di incendio e di esplosione**, da prodotti chimici, olio, gas, ecc.
- **sostanze pericolose per la salute**, ad es. gas, vapori di prodotti chimici come detersivi o solventi, liquidi come sangue, impurità da microrganismi
- **problemi all'apparato locomotore**, causati ad es. da movimenti ripetitivi prolungati nel tempo, spesso associati a posture forzate e scorrette e a movimentazione manuale di carichi
- **sollecitazioni ambientali**, dovute a microclima, calore, umidità, correnti d'aria, freddo (celle frigorifere), ecc.
- **sollecitazioni fisiche**, dovute a rumore, raggi UV, vibrazioni, ecc.
- **sollecitazioni psicosociali**, dovute a organizzazione carente del lavoro, ritmi di lavoro serrati, fretta, mancato rispetto dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo, ecc.

L'efficacia è in ordine decrescente
(gerarchia delle misure).



6. Pianificazione e realizzazione delle misure



L'individuazione dei pericoli è fondamentale per definire le misure da pianificare e realizzare in base al principio S-T-O-P:

- S **S**ostituzione, ossia sostituire attività o sostanze con altre che non presentano rischi.
- T **T**ecnica, ossia misure tecniche, ad es. dispositivi di protezione.

- O **O**rganizzazione, ossia misure organizzative, ad es. formazione, istruzioni, regole, direttive, manutenzione, controlli.
- P **P**ersonale, ossia misure personali, ad es. uso dei dispositivi di protezione individuale.

È importante tenere presente che l'efficacia delle misure S-T-O-P diminuisce nella direzione indicata (vedi grafico). Per ciò che riguarda la pianificazione delle misure, bisognerebbe quindi innanzitutto valutare le misure sostitutive o quelle tecniche. Se non è possibile, i rischi vanno prevenuti o quanto meno ridotti adottando misure organizzative o personali. Le misure adottate devono essere documentate.

Acquisto di nuove attrezzature di lavoro

Bisogna acquistare solo macchine e apparecchi conformi allo stato della tecnica in termini di sicurezza e progettazione ergonomica del lavoro nonché adatti alla loro destinazione d'uso (Legge federale sulla sicurezza dei prodotti (LSPro) e Ordinanza sulla sicurezza dei prodotti (OSPro). Le macchine usate messe in servizio per la prima volta in data antecedente all'1.1.1997 devono essere conformi allo stato della tecnica in vigore al momento della loro prima immissione in commercio nonché soddisfare almeno i requisiti di cui agli artt. da 25 a 32 e all'art. 34 c. 2 OPI. Il venditore deve rilasciare la corrispondente «prova di sicurezza» e un manuale d'uso nella lingua del paese del gestore. Per le macchine e gli apparecchi costruiti dopo l'1.1.1997, la prova di sicurezza deve essere

fornita mediante una dichiarazione di conformità CE. Prima della messa in servizio, il gestore deve accertarsi che la macchina non presenti difetti evidenti. Per eventuali domande sulla sicurezza delle attrezzature di lavoro o sulla valutazione di quelle più vecchie, rivolgersi all'ispettorato cantonale del lavoro (www.iva-ch.ch), agli specialisti della propria soluzione settoriale (Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC/ABZ Spiez, www.abzspiez.ch), alla Suva (www.suva.ch) oppure alla SECO, ispettorato del lavoro (www.condizionidilavoro.ch).

Per maggiori informazioni

CFSL, 6512.i «Direttiva sulle attrezzature di lavoro»
Suva, bollettino d'informazione 66084.i
«Attrezzature di lavoro: la sicurezza parte dall'acquisto»

Manutenzione

Le attrezzature di lavoro possono essere utilizzate solo se sono sicure. A tale scopo è necessario eseguire interventi periodici di ispezione, manutenzione e riparazione. Bisogna accertarsi che tutte le installazioni e gli apparecchi vengano sottoposti a una regolare manutenzione secondo le indicazioni del fabbricante e che gli interventi siano eseguiti da personale qualificato o adeguatamente istruito.

Prima di eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione (ingrassaggio,

lubrificazione, pulizia, riparazione), bisogna scollegare correttamente l'impianto dalla rete di alimentazione (ad es. tramite l'interruttore generale, l'interruttore per la revisione o staccando la spina). I pericoli legati all'energia accumulata devono essere esclusi, ad es. con il collegamento di supporti, ecc., e l'intero impianto deve essere messo in sicurezza con un lucchetto per evitare che possa essere riavviato.



Evitare che le attrezzature possano essere riavviate.

Per maggiori informazioni

Suva, vademecum 88813.i «Otto regole vitali per i manutentori di macchine e impianti»



7. Organizzazione in caso di emergenza



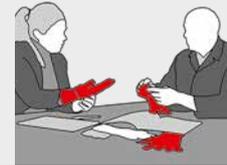
In caso di infortunio o di patologia acuta, il soccorso deve essere rapido. Per risparmiare tempo nei casi di emergenza, è utile disporre di un piano di allarme con i numeri di telefono e gli indirizzi di medici e servizi di soccorso. Nell'organizzazione dei primi soccorsi, non bisogna dimenticare i posti di lavoro individuali (ad es. il magazzino).

Finché non arrivano i soccorsi, è necessario prestare le prime cure ai feriti. A tale scopo, occorre formare un adeguato numero di persone (vedi art. 36 OLL 3 e le relative indicazioni). La formazione va ripetuta a intervalli regolari.

Fare in modo che il materiale di primo soccorso sia sempre a portata di mano, completo e in perfette condizioni. Prestare particolare attenzione anche alla prevenzione e alla lotta antincendio.

È necessario simulare diversi scenari ed esercitarsi con il personale. Percorrere periodicamente le vie di fuga e mostrare al personale dove si trovano i piani di allarme, il materiale di primo soccorso, i mezzi antincendio e il punto di raccolta.

8. Partecipazione



Il diritto di partecipazione dei lavoratori è disciplinato dalla legge (art. 6a OPI, art. 48 LL e Legge sulla partecipazione). Sfruttando le conoscenze del personale, si ottimizzano i processi aziendali. Il regolare coinvolgimento dei lavoratori crea una solida cultura della sicurezza, in particolare per quel che riguarda l'analisi dei rischi e delle sollecitazioni, la definizione delle misure di sicurezza, la loro attuazione e la verifica della loro efficacia, poiché in tal modo i lavoratori da soggetti passivi diventano parte attiva. Coinvolgere i lavoratori in forme appropriate è importante

anche durante le visite aziendali degli organi di esecuzione.

9. Tutela della salute



La tutela della salute sul posto di lavoro è disciplinata dalla Legge sul lavoro (art. 6 LL) e dall'Ordinanza 3 concernente la Legge sul lavoro. La tutela della salute è un campo molto vasto che comprende le tematiche più varie. Nell'analisi dei rischi/individuazione dei pericoli occorre integrare tutti gli aspetti della tutela della salute. Ad esempio, nell'economia della carne rivestono particolare importanza i temi di seguito riportati.

- **Protezione della pelle.** Nelle macellerie e nelle aziende di lavorazione della carne si usano detergenti e disinfettanti liquidi che possono danneggiare la pelle. Anche lavarsi frequentemente le mani e lavorare in ambienti umidi può rovinare la pelle.

Osservare quanto riportato nelle schede di dati di sicurezza dei singoli prodotti. Evitare il contatto con la pelle e con gli occhi (spruzzi). Per proteggersi da eventuali danni, è opportuno indossare, ad es., idonei dispositivi di protezione individuale (guanti di protezione, occhiali di protezione). Uno strumento efficace per applicare le misure di protezione individuale è definire un piano per la protezione della pelle (protezione – pulizia – cura).

- **Progettazione ergonomica del lavoro.** Attività ripetitive, spesso svolte a ritmi elevati assumendo posture forzate e scorrette, possono causare disturbi all'apparato locomotore, al pari del trasporto di carichi pesanti eseguito senza ausili adeguati e con grande sforzo. Posti di lavoro ergonomici e adattati alla corporatura della persona, rotazione del lavoro in caso di movimenti ripetitivi e impiego di ausili per la movimentazione di carichi contribuiscono a ridurre tali sollecitazioni fisiche.
- **Esposizione a sostanze tossiche.** Non travasare mai prodotti chimici in contenitori per alimenti (pericolo di scambio). Utilizzare sempre i contenitori originali! Inalare i vapori di sostanze pericolose può

causare seri danni alla salute. Sono necessarie perciò misure di protezione adeguate sul piano tecnico (ventilazione) nonché l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale (ad es. maschere di protezione).

- **Rumore, vibrazioni.** Bisogna ridurre il più possibile le fonti di rumore. I livelli di rumore superiori a L_{ex} 85 dB (A) possono danneggiare irreparabilmente l'udito. Per tutelarsi, occorre utilizzare adeguati protettori auricolari.
- **Microclima.** Occorre limitare i disturbi provocati da umidità dell'aria e temperature troppo alte o troppo basse adottando misure organizzative e di condizionamento dell'aria. Fare in modo che i posti di lavoro abbiano una vista sull'esterno e siano illuminati in modo adeguato con luce naturale e artificiale.
- **Sostanze che creano dipendenza.** L'alcol e le droghe, anche se assunte in piccolissime quantità, pregiudicano la capacità di percezione e la reazione delle persone. Per questo motivo devono essere bandite dal luogo di lavoro.
- **Fumo.** Il fumo danneggia i polmoni e l'apparato circolatorio. Rispetto agli altri, i fumatori rischiano di più di contrarre vari

tipi di malattie. Si deve provvedere affinché nella propria azienda la Legge federale concernente la protezione contro il fumo passivo e la rispettiva ordinanza vengano rispettate.

- **Rischi psicosociali.** Stress, burnout, mobbing e molestie sessuali possono avere conseguenze gravi e devono essere affrontati per tempo avvalendosi di un aiuto professionale. Inoltre, lo stress aumenta il rischio di infortunio. Un clima di lavoro malsano, un'organizzazione carente, posti di lavoro allestiti in modo inadeguato, ritmi serrati e carichi eccessivi sono all'origine di disagi psicologici che incidono negativamente sul rendimento. I rischi psicosociali non vanno sottovalutati, poiché possono compromettere la salute e comportare assenze prolungate.
- **Disposizioni speciali di tutela in caso di maternità.** Per le donne incinte, occorre prevedere una valutazione dei rischi legati alle attività da loro svolte, ad es. riguardo alla manipolazione di sostanze pericolose per la salute, al sollevamento e alla movimentazione di carichi, al lavoro in piedi, ecc. Rispettare le prescrizioni dell'Ordinanza sulla protezione della maternità!

■ **Disposizioni speciali di tutela per i giovani.** I giovani devono essere adeguatamente informati e istruiti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute. Rivestono particolare importanza la valutazione dei rischi connessi ai lavori da svolgere, le misure di protezione adeguate nonché il rispetto delle normative applicabili per il sollevamento e la movimentazione di carichi. Ulteriori disposizioni sono definite nell'Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori (OLL 5).

Le seguenti tabelle forniscono ulteriori dati e misure riguardanti la maggior parte di queste tematiche. Le disposizioni sulla prevenzione aggiornate allo stato della tecnica si trovano nelle indicazioni concernenti la Legge sul lavoro e nelle relative ordinanze (per le fonti di riferimento, vedi allegato).

10. Controllo, audit



Un sistema di sicurezza è valido solo se viene anche controllato e migliorato con regolarità. Periodiche e sistematiche ispezioni di sicurezza in azienda sono necessarie per accertare che le misure tecniche, organizzative personali e comportamentali adottate siano ancora efficaci, inserendo e documentando all'occorrenza i necessari interventi correttivi. ABZ Spiez mette a disposizione i supporti informativi corrispondenti (liste di controllo) in formato elettronico (per gli indirizzi di riferimento, vedi allegato). In caso di modifiche nelle procedure di lavoro, di acquisto di nuove macchine e attrezzature di lavoro come pure a seguito di infortuni o quasi-infortuni, è indispensabile verificare il sistema di sicurezza, adeguandolo mediante opportune misure.

Ogni anno bisogna stabilire degli obiettivi finalizzati al miglioramento della sicurezza e della tutela della salute sul lavoro. Questi obiettivi devono essere misurabili. Alla fine di ogni mese e anno, occorre verificare se gli

obiettivi sono stati raggiunti, valutare i risultati e integrarli nella pianificazione successiva.





Coltelli

Le ferite da taglio e da punta sono tra gli infortuni più ricorrenti nell'economia della carne, molto spesso causate dai coltelli. Di conseguenza, è particolarmente importante utilizzare i coltelli in modo sicuro. Le regole di sicurezza di seguito riportate si sono rivelate efficaci nella pratica.

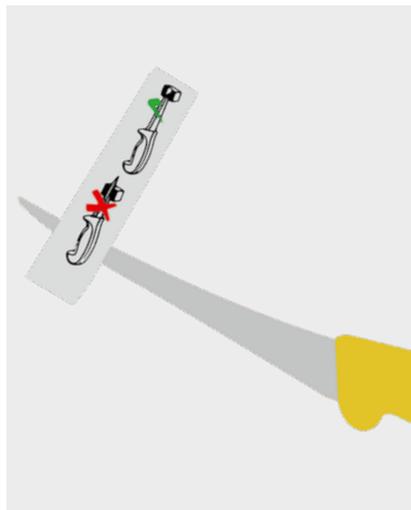
- **Istruzione.** Chi lavora con i coltelli deve essere adeguatamente istruito su come utilizzarli in modo corretto durante l'uso, l'affilatura, la pulizia, la conservazione e il trasporto.
- **Controllo.** Per poter lavorare prodotti a base di carne, si devono usare solo coltelli affilati privi di difetti. I coltelli troppo appuntiti possono ad esempio penetrare attraverso il tessuto protettivo dei dispositivi di protezione individuale. Prima di iniziare a lavorare, è importante dunque controllare lame, punte, manici, ecc.
- **Scelta del coltello.** Non esiste un unico coltello adatto a ogni tipo di attività. Per le diverse attività sono necessari coltelli speciali e coltelli di sicurezza. Pertanto, la scelta del coltello giusto è fondamentale.
- **Trasporto/conservazione/smaltimento.** I coltelli non utilizzati non devono mai essere lasciati incustoditi, nemmeno nell'acqua di lavaggio, ma vanno riposti in appositi contenitori per la conservazione (ad es. cesti portacoltelli). Non trasportare mai i coltelli senza custodia. Smaltire i coltelli usurati e danneggiati in modo corretto.
- **Dispositivi di protezione.** Indossare dispositivi di protezione individuale è indispensabile quando si maneggiano coltelli.
- **Comportamento.** Lavorare concentrati senza distrazioni contribuisce in modo determinante a garantire la sicurezza. Chi lavora con i coltelli deve usare la testa, proteggendo così se stesso e gli altri lavoratori. Lavorare in modo intelligente con i coltelli significa anche assicurarsi spazi sufficienti nonché la giusta altezza di lavoro e postura del corpo.

Istruzione



Sapere come e cosa fare!
Io so come maneggiare i coltelli.

Controllo



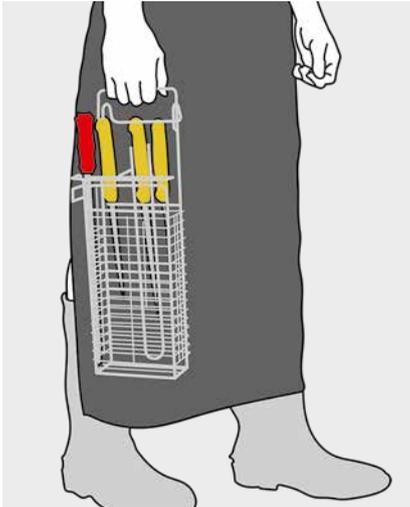
Controllare è meglio!
Lavoro solo con coltelli privi di difetti.

Scelta del coltello



Il coltello giusto!
Scelgo il coltello giusto per ogni tipo di lavoro.

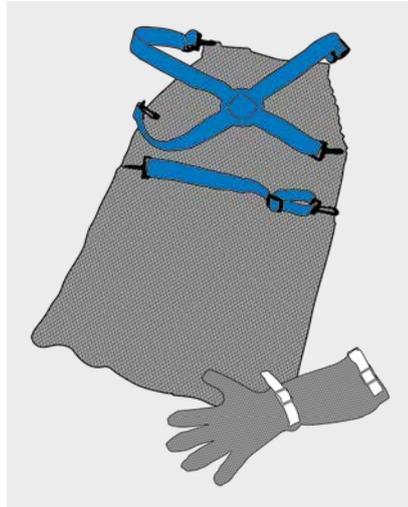
Trasporto/conservazione/ smaltimento



Coltello in mano o nel cesto!

Tengo il coltello in mano o lo ripongo nel cesto.

Dispositivi di protezione



Protezione sì, tagli no!

Indosso sempre i miei dispositivi di protezione.

Comportamento



Testa!

Penso bene a come e dove lavoro con i coltelli.

Coltelli

Situazione / pericolo

Coltelli

Pericolo legato a tagliente e punta durante manipolazione, trasporto, pulizia, conservazione e affilatura, ferite da taglio e da punta con possibili lesioni gravi di pelle, tendini e nervi, grosse perdite di sangue o setticemie, smaltimento improprio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Consentire solo a personale idoneo e istruito di lavorare con i coltelli.
- ▶ Utilizzare esclusivamente coltelli il cui manico sia confermato in modo tale da impedire alla mano di scivolare verso la lama.
- ▶ Non utilizzare coltelli troppo appuntiti che potrebbero penetrare attraverso il tessuto protettivo dei dispositivi di protezione individuale (utilizzare il calibro per coltelli dell'UPSC).
- ▶ Nella scelta del coltello, assicurarsi che sia adatto per il lavoro che si deve svolgere o eventualmente usare un coltello speciale.
- ▶ Per trasportare e conservare i coltelli, servirsi di appositi contenitori (cesto **1**, ceppo **2** o supporto magnetico **3**).



Continua a pagina 31



Coltelli

Situazione / pericolo

Coltelli

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 30

- ▶ Il coltello deve trovarsi esclusivamente nelle mani dell'utilizzatore o essere riposto in una custodia sicura.
- ▶ Lavorare solo con coltelli affilati.
- ▶ Nelle operazioni di disossamento e sezionamento, indossare un guanto in rete metallica sulla mano a contatto con il materiale e un grembiule in maglia di acciaio per proteggere il corpo.
- ▶ Nelle operazioni di denervatura indossare almeno un guanto antitaglio.
- ▶ Consiglio: indossare un guanto antitaglio anche sulla mano che impugna il coltello.
- ▶ Smaltire correttamente i coltelli non più utilizzabili in contenitori chiusi.

Continua a pagina 32

Per maggiori informazioni

- ABZ Spiez, Lista di controllo «Zerlegen» (disponibile in tedesco)



Coltelli

Situazione / pericolo

Coltelli

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 31



Coltello disossatore



Coltello da carne



Coltello per denervare



Calibro per coltelli

Coltelli

Situazione / pericolo

Affilatura coltelli/ affilatrice

Pericoli legati a proiezione di schegge e residui, ritorno indietro del pezzo, inalazione di polveri, impigliamento in parti in movimento, escoriazioni, amputazione di falangi, fissaggio non corretto della mola, danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale istruito.
- ▶ Non smontare, rendere inefficace né manipolare il riparo.
- ▶ Prima della messa in servizio, effettuare un ciclo di prova per assicurarsi che la mola sia correttamente fissata.
- ▶ Aspirare le polveri che si formano mediante un apposito dispositivo.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale, ossia occhiali di protezione, protettori auricolari.
- ▶ Non indossare capi d'abbigliamento né gioielli che pendono (pericolo di trascinamento!).
- ▶ Non inserire mai le mani nella macchina in movimento.
- ▶ Al termine del lavoro, prima della pulizia e prima di operazioni di montaggio e smontaggio, disinserire l'alimentazione elettrica.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67037.i «Smerigliatrici da banco»



Affilatura meccanica:
affilatura con affilatrice



Affilatura manuale:
affilare i coltelli con apposito strumento



Accettazione degli animali, macellazione

Il trasporto e l'accettazione degli animali è un lavoro molto impegnativo. È importante trasportare gli animali in modo tale che subiscano meno stress possibile. I pericoli legati al bestiame in fuga o irrequieto esigono una chiara separazione tra l'uomo e l'animale nonché corsie bene organizzate con apposite misure di sicurezza.

Anche lo stordimento e la macellazione non sono esenti da pericoli. Le attrezzature di lavoro impiegate così come la presenza di animali irrequieti possono causare ferite da taglio e da punta, scosse elettriche, ustioni nonché schiacciamenti, contusioni o lesioni derivanti da grossi sforzi o caduta di carichi. Per questo tipo di attività, occorre quindi impiegare solo personale qualificato nonché adeguatamente formato o istruito.

Richiede particolare attenzione l'uso corretto di seghe, coltelli, utensili da taglio, apparecchi a fiamma e impianti di trasporto. Indossare dispositivi di protezione individuale è dunque fondamentale. Per motivi ergonomici, la movimentazione di carichi pesanti richiede l'impiego di idonei ausili di trasporto.

Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Scarico, conduzione

Pericolo legato a urti, spinte, calpestamenti, morsi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente o adeguatamente formato.
- ▶ Utilizzare corsie e box.
- ▶ Adottare particolare cautela con razze speciali di animali e animali allevati all'aperto.



Situazione / pericolo

Stordimento con pistola a proiettile captivo

Pericolo legato a uso improprio, ad es. essere colpiti da qualcosa

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Prima di iniziare a lavorare, effettuare una prova di funzionamento ad apparecchio scarico.
- ▶ Immobilizzare l'animale nel box di stordimento o fissarlo correttamente con altre attrezzature idonee.
- ▶ Sparare un colpo mirato e non puntare mai la pistola sulle persone.
- ▶ Fare uso di protettori auricolari.



Danni all'udito

Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Stordimento con corrente elettrica/pinza elettrica

Pericolo legato a uso improprio, scossa elettrica

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Non toccare parti sotto tensione.
- ▶ Far eseguire qualunque lavoro sugli impianti elettrici solo da personale specializzato.

Per maggiori informazioni

- Suva, opuscolo d'informazione 44087.i «L'elettricità in tutta sicurezza»
- Suva, pieghevole 84042.i «5+5 regole vitali per chi lavora con l'elettricità. Per gli elettricisti»



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Stordimento con CO₂

Pericolo legato a fuoriuscite del gas sedativo, parti di macchine in movimento, pericolo di caduta nella cella di stordimento, danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Monitorare il valore MAC (concentrazione massima sul posto di lavoro) in corrispondenza del punto di emissione dell'impianto.
- ▶ Accedere all'impianto solo in assenza di gas, prestare attenzione al visualizzatore.
- ▶ Fare uso di protettori auricolari.



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Dissanguamento

Ferite da punta e da taglio, pericoli legati a caduta di animali da macello o animali recalcitranti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Se lo sgozzamento viene eseguito con l'animale appeso, indossare il casco. Non lavorare in spazi ristretti.
- ▶ Se lo sgozzamento avviene con l'animale in posizione sdraiata (animali di grandi dimensioni), fissare la zampa superiore.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale.



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Traino a fune e a catena

Pericoli di natura meccanica legati a schiacciamento, cesoiamento, trascinamento, impatto con carichi in caduta

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Pulire con cautela le parti sotto tensione.



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Scottatura e depilazione di suini

Pericolo legato a ustioni, pericolo di trascinamento di parti del corpo

Danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Fare uso di protettori auricolari.



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Apparecchi a fiamma e sistemi di fiammatura

Pericolo legato a incendi, esplosioni, ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Lavorare solo in ambienti ben ventilati.
- ▶ Evacuare all'esterno i fumi provenienti dai sistemi di fiammatura.
- ▶ Controllare periodicamente tutte le parti rilevanti per la sicurezza.

Per maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6517.i «Direttiva sui gas liquefatti»
- Suva, opuscolo 66122.i «Bombole di gas. Depositi, batterie, sistemi di distribuzione»
- Suva, lista di controllo 67068.i «Bombole di gas»



Situazione / pericolo

Cesoia idraulica per quarti

Rischio di schiacciamento per uso improprio, pericolo legato a caduta della pinza a seguito della rottura del cavo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Controllo visivo della pinza e del cavo per individuare difetti evidenti prima della messa in funzione.
- ▶ Tenere saldamente l'apparecchio per entrambe le maniglie, non lavorare mai con una mano sola.



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Sega sterno

Ferite da punta e da taglio, rischio di schiacciamento per uso improprio, pericolo legato alla caduta della sega a seguito della rottura del cavo

Scossa elettrica

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Controllo visivo della sega e del cavo per individuare difetti evidenti prima della messa in funzione.
- ▶ Tenere saldamente l'apparecchio per entrambe le maniglie, non lavorare mai con una mano sola.
- ▶ Utilizzare solo apparecchi dotati di interruttore differenziale (interruttore FI).
- ▶ Sostituire la lama della sega ed eseguire interventi di manutenzione solo dopo aver scollegato gli apparecchi dalla rete elettrica.



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Segamezzene

Ferite da taglio, amputazione di parti del corpo, scossa elettrica, danni all'udito, pericolo legato a caduta della sega a seguito della rottura del cavo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Controllo visivo del dispositivo di sollevamento per individuare difetti evidenti prima della messa in funzione.
- ▶ Non inserire mai le mani nel nastro della sega.
- ▶ Se il livello sonoro è > 85 dBA, fare uso di protettori auricolari.
- ▶ Utilizzare solo apparecchi dotati di interruttore differenziale (interruttore FI).



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione / pericolo

Ascia

Schiacciamenti, ferite da taglio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ Impugnare l'ascia con entrambe le mani.
- ▶ Stare in piedi a gambe divaricate.
- ▶ Indossare calzature/stivali di sicurezza.



Situazione / pericolo

Lavori in altezza

Pericolo legato a cadute dall'alto

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Attrezzare le pedane di lavoro con parapetti e superfici antiscivolo.
- ▶ Utilizzare parapetti (no catene) alti almeno 1 m (per impianti tecnici 1,1 m) con traversa e bordo fermapiede come protezione anticaduta.
- ▶ Se non è possibile montare dei parapetti, impiegare dispositivi di protezione individuale anticaduta (DPI anticaduta).

Per maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 44006.i «Parapetti – Costruzione di parapetti a protezione di accessi fissi di impianti e macchinari»



Accettazione degli animali, macellazione

Situazione/pericolo

Impianti di trasporto/ tubovia/ganci tubovia

Pericolo legato a riavvio automatico, rischio di schiacciamento da impianto in funzione, caduta di oggetti o ganci

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Impiegare solo personale competente e adeguatamente formato.
- ▶ In fase di avviamento, accertarsi che non vi sia nessuno nella zona di pericolo.
- ▶ Non lavorare sugli impianti di trasporto durante il funzionamento. Per interventi di manutenzione, scollegare gli impianti dalla rete elettrica.
- ▶ Quando si lavora nella zona delle guidovie aeree, indossare il casco.
- ▶ Non trasportare ganci vuoti.



Accettazione
degli animali,
macellazione

Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

I lavori di sezionamento degli animali nonché di fabbricazione di salumi e prodotti a base di carne sono connessi a molteplici pericoli. La manipolazione corretta e sicura dei coltelli è trattata in un apposito capitolo (vedi pagina 27 ss). Nel presente capitolo si tratta in particolare di come utilizzare in sicurezza i numerosi macchinari e apparecchi impiegati nella lavorazione della carne.

La sicurezza inizia già nella fase di acquisto, assicurandosi che tali apparecchi e macchinari siano conformi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute, che siano muniti delle dichiarazioni di conformità CE del fabbricante e che vengano forniti unitamente ai manuali per l'uso e la manutenzione redatti nella lingua del paese del gestore. I lavoratori, in particolare quelli temporanei, devono essere istruiti sull'uso corretto di macchine e apparecchi. Assume particolare importanza il regolare controllo visivo e di funzionamento delle apparecchia-

ture. Eventuali cavi o spine difettosi come pure dispositivi di protezione assenti o manipolati devono essere ripristinati prima della messa in servizio da personale specializzato.

È necessario assicurarsi che macchine e apparecchi vengano installati e posizionati stabilmente, inseriti nell'ambiente di lavoro in modo tale da garantire la sicurezza dei lavoratori e da soddisfare i requisiti di tutela della salute, in particolare riguardo all'ergonomia. Le vie di circolazione devono sempre rimanere sgombre, in modo da evitare rischi in fase di trasporto delle merci o pericoli connessi al ribaltamento di attrezzi e mezzi ausiliari.

Anche i lavori di pulizia e manutenzione delle varie apparecchiature richiedono una speciale attenzione. Di conseguenza, indossare idonei dispositivi di protezione, ad es. guanti di protezione antitaglio, e disinserire tutte le fonti di alimentazione è fondamentale. In presenza di eventuali anomalie, rumori insoliti o sospetto di danneggiamenti, bisogna interrompere il lavoro con le relative apparecchiature, informando i propri superiori responsabili e facendo riparare le apparecchiature da personale specializzato.



**Sezionamento,
disossamento,
produzione di
carne e salumi**

Situazione / pericolo

Tavolo di sezionamento

Disturbi muscolo-scheletrici causati da posture forzate e scorrette (tensioni, mal di schiena)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assicurare un'altezza di lavoro ottimale in termini ergonomici e adattare i tavoli di sezionamento alla corporatura delle persone. Impiegare opportuni ausili per assicurare un'altezza di taglio ottimale.
- ▶ Se possibile, acquistare tavoli da lavoro regolabili in altezza.
- ▶ Predisporre una base stabile.
- ▶ Adattare le procedure di lavoro, ad es. tenendo conto di lavoratori destrorsi e mancini.

Per maggiori informazioni

- SECO, volantino UFCL 710.077.i «Lavorare in piedi»

- Suva, opuscolo 44061.i «Ergonomia. Un fattore di successo per ogni impresa»



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Seghe circolari portatili

Pericolo di lesioni legato a schegge e residui, ferite da taglio o amputazione di parti del corpo a seguito di trascinarsi nella lama della sega, scossa elettrica, danni all'udito, disturbi muscolo-scheletrici causati da posture forzate e scorrette (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni)

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Predisporre un sistema di sospensione per alleggerire il peso.
- ▶ Utilizzare la sega solo quando è in posizione stabile.
- ▶ Utilizzare la sega solo su ossa e carne.
- ▶ Non utilizzare mai la sega con una mano sola senza impugnatura supplementare.
- ▶ Non utilizzare mai la sega senza cuffia di protezione.
- ▶ Non inserire mai le mani nella lama della sega.
- ▶ Tenere saldamente con due mani segchetti e seghe di sezionamento nella fase di spegnimento graduale del freno di arresto di 2–4 secondi.
- ▶ Se il livello sonoro è > 85 dBA, fare uso di protettori auricolari.
- ▶ Indossare occhiali di protezione/visiera.
- ▶ Utilizzare solo seghe circolari portatili dotate di interruttore differenziale (interruttore FI).
- ▶ Eseguire periodicamente un controllo visivo di cavi e spine. Far riparare cavi e spine difettosi da personale specializzato.



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67016.i «Sega circolare portatile»
- ABZ Spiez, Lista di controllo «Zerlegen» (disponibile in tedesco)

Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Seghe circolari e a nastro fisse, segaossi a nastro

Ferite da taglio o amputazione di parti del corpo causate da trascinamento nel nastro della sega, schiacciamento delle mani causato da dispositivo di serraggio, ferite alle mani e ai piedi causate da caduta del carrello o della carne congelata, danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non posizionare la macchina in prossimità delle vie di circolazione o di altre postazioni di lavoro.
- ▶ Utilizzare la sega a nastro solo per tagliare carne fresca o congelata oppure ossi.
- ▶ Tenere alta la tensione del nastro e serrare se necessario.
- ▶ Non utilizzare lame consumate o smussate.
- ▶ Regolare il coprilama a seconda del pezzo di carne/ di osso da lavorare.
- ▶ Disporre il pezzo di carne/di osso piatto sul piano.
- ▶ Utilizzare fermi e spintori.
- ▶ Non inserire le mani nelle parti di macchina in movimento.
- ▶ Disinserire la macchina e coprire la lama della sega anche per brevi interruzioni.
- ▶ Se il livello sonoro è > 85 dBA, fare uso di protettori auricolari.



Per maggiori informazioni

- ABZ Spiez, Lista di controllo «Zerlegen» (disponibile in tedesco)

Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Scotennatrice/ asportatrice di membrane

Ferite da taglio alle dita e alle mani causate da inserimento nell'albero dentato e nel rullo trasportatore, pericolo di trascinamento se s'indossano guanti non adatti

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Bloccare la macchina per evitare spostamenti accidentali.
- ▶ Durante l'uso, indossare sempre idonei guanti di protezione (non usare guanti in maglia di acciaio).
- ▶ Tenere lontano mani e vestiti da lame e albero dentato.
- ▶ Non inserire le mani nel punto di imbocco.
- ▶ Sostituire le lame smussate.
- ▶ Non toccare le lame. Indossare guanti di protezione durante la sostituzione delle lame.
- ▶ Durante la pulizia, spegnere la macchina e scollegarla dalla rete elettrica. Non orientare il getto d'acqua direttamente su interruttori/pulsanti elettrici.



Sezionamento,
disossamento,
produzione di
carne e salumi



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Mannarino/mannaia

Ferite da taglio e da punta, disturbi muscolo-scheletrici dovuti a posture forzate e scorrette (tensioni, mal di schiena), amputazione di parti del corpo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale istruito.
- ▶ Maneggiare la mannaia con precisione.
- ▶ Per una buona tenuta e una buona trasmissione di forza, utilizzare manici di sicurezza.
- ▶ Fare in modo di controllare e riaffilare la mannaia regolarmente.
- ▶ Conservare la mannaia in modo corretto.



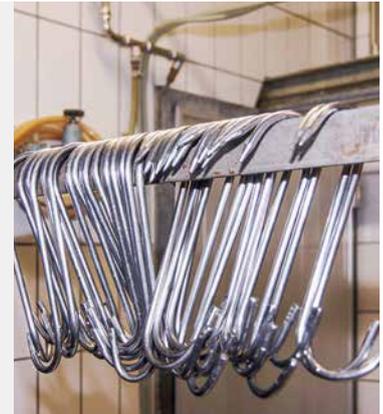
Situazione / pericolo

Ganci per carne/ ganci a S

Ferite da punta sulle mani, ferite alla testa causate da ganci vuoti appesi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare ganci a S a una sola punta.
- ▶ Disporre i ganci sulle apposite barre portaganci con la punta verso la parete, sopra la zona della testa.
- ▶ Non lasciare ganci vuoti in giro.
- ▶ Istruire il personale.



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Tritacarne/utensile da taglio

Ferite da taglio alle dita e alle mani causate dall'inserimento delle mani nel coltello rotante, pericolo di trasciamento, amputazione di dita, mani o avambracci causata dall'inserimento delle mani nel punto di imbocco della vite di lavoro

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Evitare di inserire le mani nella zona di pericolo e utilizzare sempre il pestello per l'alimentazione manuale della carne. **1**
- ▶ In fase di installazione, attenersi all'ordine di montaggio dei vari pezzi.
- ▶ Mettere in funzione solo con l'insero della lama montato correttamente.
- ▶ Se il diametro dei fori dei dischi supera i 13 mm, lavorare solo con una protezione di arresto supplementare.
- ▶ Per togliere la carne all'uscita, disinserire la macchina e attenderne l'arresto.



Sezionamento,
disossamento,
produzione di
carne e salumi



Alimentazione automatica con apparecchi di grandi dimensioni



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Cutter

Gravi ferite da taglio che possono comportare anche l'amputazione di arti, danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non inserire mai le mani sotto il coperchio del cutter (ad es. in caso di errato inserimento di materiale od oggetti). **1**
- ▶ Se lo svuotamento avviene manualmente, svuotare solo la parte anteriore (lato di uscita).
- ▶ Chiudere il coperchio antirumore.
- ▶ Quando il cutter è in funzione, assicurarsi che tutte le persone presenti indossino i protettori auricolari.
- ▶ Non sostare nella zona di oscillazione del dispositivo di carico.
- ▶ Nello scrostare il coperchio, specialmente su apparecchi di grandi dimensioni, coprire il coltello con un'apposita protezione.
- ▶ Quando si interviene sul coltello (pulizia, sostituzione), indossare guanti antitaglio. **2**



Pulire con spazzole e guanti antitaglio



Riempire



Chiudere il coperchio



Svuotare

Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Porzionatrice

Ferite da taglio durante le operazioni di cambio utensile e pulizia

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assicurarsi che non vi siano materiali estranei (legno, metallo, ecc.) sotto il pezzo da tagliare.
- ▶ Non lasciare la macchina incustodita durante il funzionamento.
- ▶ Indossare guanti antitaglio quando si sostituiscono i coltelli. **1 2**



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Inteneritrice/ inteneritrice ad aghi

Ferite da taglio e da punta, schiacciamenti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Lavorare solo carne priva di ossa.
- ▶ Non spingere mai la carne con la mano.
- ▶ Per le operazioni di regolazione, controllo o sostituzione del gruppo coltelli, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ▶ Eseguire lo smontaggio e il montaggio del gruppo coltelli solo con guanti antitaglio.
- ▶ I coltelli possono provocare ferite da taglio anche quando la macchina è ferma.



Situazione / pericolo

Sminuzzatrice

Ferite da taglio alle dita e alle mani causate da inserimento nell'albero dentato e nel rullo trasportatore, pericolo di trascinamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non inserire materiali duri (ossa, metallo) nella macchina.
- ▶ Non spingere mai la carne con la mano.
- ▶ Non inserire le mani nel punto di imbocco.
- ▶ Eseguire lo smontaggio e il montaggio del gruppo coltelli solo con guanti antitaglio.



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Affettatrice per carne congelata

Ferite da taglio, disturbi muscolo-scheletrici dovuti a posture forzate e scorrette (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni), pericolo legato al freddo (carne congelata), danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non inserire mai le mani nella zona di pericolo.
- ▶ Impiegare ausili adeguati per i carichi pesanti.
- ▶ Indossare guanti di protezione contro il freddo.
- ▶ Fare uso di protettori auricolari.



Sezionamento,
disossamento,
produzione di
carne e salumi

Situazione / pericolo

Formatrice per carne/ formatrice per hamburger

Lesioni alle mani quando si accede allo stampo di formatura, danni all'udito

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non accedere alla tramoggia quando la macchina è in funzione.
- ▶ Se il livello sonoro è > 85 dBA, fare uso di protettori auricolari.



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Insacatrice/ insacatrice sottovuoto

Rischio di schiacciamento legato all'inserimento e all'estrazione dell'ingranaggeria di riduzione o del coperchio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Evitare di accedere al fondo della tramoggia, ad es. tramite il coperchio.
- ▶ In fase di caricamento automatico, assicurarsi che il dispositivo di sollevamento si blocchi autonomamente alla chiusura quando il carrello per insaccati ha raggiunto il finecorsa. **1**
- ▶ Non stare in piedi sull'insacatrice.
- ▶ Per svuotare la tramoggia (se presente), ruotarla verso l'alto **2** la parte superiore e rimuovere i residui di insaccato con la spatola. Non raschiare mai i residui di insaccato quando la macchina è in funzione.



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Clippatrice per insaccati

Rischio di schiacciamento per le dita, danni all'udito

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Non inserire mai le mani nella zona delle clip o dei coltelli.
- ▶ Macchine automatiche: prestare particolare attenzione nel fissare la prima clip, ad es. con un comando a due mani o un dispositivo di azionamento a una distanza adeguata dalla zona di pericolo.
- ▶ Fare uso di protettori auricolari.



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Cubettatrice

Ferite da taglio durante le operazioni di sostituzione lame e pulizia

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Eseguire lo smontaggio e il montaggio del gruppo lame solo con guanti antitaglio.
- ▶ Prima di pulire la macchina, spegnerla e scollegarla dalla rete elettrica.



Situazione / pericolo

Macchina per il trattamento a iniezione

Ferite da punta e lacerazioni, pericoli per la pelle legati a fuoriuscita di sostanze, perdite

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non inserire le mani nella zona di pericolo.
- ▶ Evitare il contatto con liquidi che fuoriescono. Utilizzare guanti di gomma.
- ▶ Attenersi alle misure di protezione della pelle: lavare accuratamente le mani e trattarle con apposite creme protettive dopo il lavoro.

Per maggiori informazioni

- Suva, opuscolo d'informazione 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro» (disponibile soltanto come file PDF)
- Suva, lista di controllo 67035.i «Protezione della pelle sul posto di lavoro.»



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Massaggiatrice per carne

Pericolo legato a trasciamento e punti di incastro in corrispondenza del contenitore in rotazione, avvio automatico, attrezzi in rotazione nel contenitore, intrappolamento o schiacciamento a seguito di ribaltamento dell'apparecchio

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Posizionare la macchina in modo stabile e bloccarla per evitare spostamenti accidentali.
- ▶ Non inserire le mani alla zona di pericolo.
- ▶ Utilizzare gli ausili presenti per il caricamento e lo svuotamento.



Versare la marinata



Svuotare



Maximassaggiatrice

Sezionamento,
disossamento,
produzione di
carne e salumi

Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Carrello per cottura e affumicatura

Pericolo legato a schiacciamento di dita, mani, braccia e piedi, ferite ai piedi causate da investimento o impatto con il carrello, schiacciamento tra carrello e componente fisso, intrappolamento, schiacciamento a seguito di ribaltamento o rotolamento del carrello, ustioni, disturbi muscolo-scheletrici dovuti a posture forzate e scorrette (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Utilizzare solo carrelli in buono stato, con ruote che girano senza difficoltà. Far riparare le ruote difettose.
- ▶ Caricare il carrello sempre dal basso verso l'alto e bilanciare i pesi lateralmente in modo uniforme (rischio di ribaltamento!).
- ▶ Se possibile, spingere sempre il carrello, non trainarlo.
- ▶ Garantire una buona visibilità.
- ▶ Prestare attenzione alle altre persone.
- ▶ Spingere sempre il carrello tenendolo per le maniglie.
- ▶ Se il carico è pesante, spingere il carrello in due.
- ▶ Indossare guanti di protezione.
- ▶ Indossare scarpe adeguate (calzature di sicurezza).



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione/pericolo

Impianti di affumicatura

Ustioni, pericoli legati a polveri e vapori, causticazioni, rischio di esplosione

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Non accedere all'impianto durante il funzionamento.
- ▶ Prima di chiudere l'impianto, assicurarsi che non vi siano persone od oggetti presenti.
- ▶ Assicurarsi che il finecorsa del generatore di fumo non possa essere azionato quando la porta è aperta.
- ▶ Non inserire mai le mani nei meccanismi di attrito del generatore di fumo a frizione.
- ▶ Mettere in sicurezza i ventilatori di ricircolo mediante griglie di protezione con rete a maglie piccole.
- ▶ Durante i lavori di pulizia, indossare i dispositivi di protezione prescritti dalle schede di dati di sicurezza (tuta, occhiali e guanti di protezione).
- ▶ Non aprire le porte del generatore di fumo né quelle dell'impianto durante i lavori di pulizia.

Continua a pagina 62



Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi



Situazione / pericolo

Impianti di affumicatura

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 61

- ▶ Prima della pulizia, scollegare l'impianto di affumicatura dalla rete elettrica e assicurarsi che non possa essere riavviato.
- ▶ Se si utilizza un detergente alcalino, fare in modo che nella camera non vengano portati o lasciati residui di alluminio (bastoni di affumicatura, ecc.). Pericolo legato a formazione di gas (miscela idrogeno-aria) e rischio di esplosione.
- ▶ Far raffreddare adeguatamente ceneri e residui di carne prima di smaltirli.



Per maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 11030.i «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere»
- Suva, lista di controllo 67084.i «Acidi e liscive»
- Suva, cartello 2063/1.i «Misure da prendere in caso di avvelenamenti e causticazioni»
- Suva, lista di controllo 67132.i «Rischi di esplosione (Documento sulla protezione contro le esplosioni per le PMI)»

Sezionamento, disossamento, produzione di carne e salumi

Situazione / pericolo

Cuocitore

Ustioni, scottature, pericoli legati a pressione di vapore

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installazione stabile.
- ▶ Utilizzare ausili adeguati.
- ▶ Chiudere correttamente il cuocitore a vapore in pressione e rilasciare la pressione prima di aprirlo.



Sezionamento,
disossamento,
produzione di
carne e salumi

Situazione / pericolo

Nastro trasportatore

Rischio di schiacciamento durante il funzionamento, pericolo di trascinamento di parti del corpo e vestiti, scossa elettrica causata da cavi e collegamenti difettosi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in sicurezza i punti di imbocco con coperture di protezione e non rimuoverle.
- ▶ In fase di avviamento, accertarsi che non vi sia nessuno nella zona di pericolo.
- ▶ Durante i lavori di pulizia, attenersi alle istruzioni del fabbricante, arrestare sempre il nastro e fare in modo che non possa essere riavviato, non orientare il getto d'acqua direttamente sulle parti elettriche.





Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Lavorare nel reparto vendite è stressante, specie nei periodi di punta, e richiede buone condizioni di lavoro, una buona pianificazione delle attività nonché procedure collaudate. Di conseguenza, è importante che i lavoratori conoscano bene tali procedure, le apparecchiature presenti e i pericoli a queste connessi, e che siano istruiti per poterle usare in sicurezza.

Prima della messa in servizio, occorre verificare che le macchine del reparto vendite non presentino difetti evidenti; in caso contrario, bisogna eliminarli prima di iniziare a lavorare. Le misure di sicurezza adottate per le macchine non devono mai essere rimosse, aggirate o rese inefficaci. Durante i lavori di pulizia degli apparecchi, bisogna sempre interrompere l'alimentazione elettrica, assicurandosi che non possa essere reinserita. È necessario attenersi alle avvertenze di manutenzione e sicurezza riportate nel manuale d'uso, verificando che tutti i lavoratori indossino sempre i necessari dispositivi di protezione individuale.

Grazie a un abbigliamento da lavoro conforme alle norme igieniche e all'utilizzo di guanti durante le attività a rischio per la pelle, è possibile evitare disturbi quali infiammazioni cutanee, infezioni e allergie. Quando si lavorano prodotti a base di carne e alimenti, un piano di protezione della pelle è indispensabile: assicurarsi che tutti i lavoratori vi si attenano e si proteggano di conseguenza la pelle.

Anche la progettazione ergonomica del lavoro merita una speciale attenzione. Adattare arredi dei negozi, spazi di movimento, superfici di lavoro e altezze di lavoro al personale impiegato, alle procedure di lavoro e ai compiti da eseguire. Mettere a disposizione ausili adeguati per evitare o ridurre al minimo la movimentazione manuale dei carichi. Istruire il personale in merito a tecniche di lavoro non affaticanti e fare in modo che indossi calzature adeguate, così da ridurre o evitare completamente disturbi muscolo-scheletrici all'apparato locomotore (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni). Lavorare in modo non ripetitivo (seduti, in piedi) e consentire pause di riposo favorisce inoltre un buon recupero.

Allestimento
ordini, vendita,
confezionamento

Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Arredo negozio (banconi, armadi, bordi, barre portaganci)

Urti contro angoli sporgenti, ferite da taglio dovute a difetti dei ripiani in vetro o dei ripiani in metallo affilati, ferite alla testa causate da ganci

Disturbi muscolo-scheletrici dovuti a posture forzate e scorrette (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in sicurezza gli angoli sporgenti (ad es. supporti verticali, angoli arrotondati o evidenziati con colore).
- ▶ Eseguire regolari controlli a vista dei ripiani e sostituire quelli difettosi.
- ▶ Non posizionare le barre portaganci in prossimità dei posti di lavoro, manuali o con macchine, per evitare ferite alla testa quando ci si piega in avanti.
- ▶ Allestire i posti di lavoro secondo criteri ergonomici. Disporre i banconi di vendita in modo da evitare posture scomode.
- ▶ Contenere la profondità delle superfici espositive. Disporre la merce in base alla frequenza di prelievo. Agevolare la distanza di presa tanto per le persone alte quanto per quelle basse.

Per maggiori informazioni

- Suva, opuscolo 44061.i «Ergonomia. Un fattore di successo per ogni impresa»
- SECO, opuscolo d'informazione 710.067.i «Ergonomia»
- SECO, opuscolo 710.077.i «Lavorare in piedi»



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione/pericolo

Tavoli da lavoro

Disturbi muscolo-scheletrici dovuti a posture forzate e scorrette (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni)

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Assicurare un'altezza di lavoro ottimale e adattare i tavoli da lavoro alla corporatura delle persone.
- ▶ Predisporre una base stabile. Impiegare ausili adeguati per assicurare un'altezza di taglio ottimale.
- ▶ Lavorare in modo non ripetitivo e prevedere pause di riposo.



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», art. 23 OLL 3 (disponibile solo in formato elettronico)
- SECO pubblicazione 710.077.i «Lavorare in piedi»

Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Affettatrice/affettatrice con impilatore automatico

Pericolo di ferite da taglio alle mani e alle dita

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Non rimuovere, aggirare o rendere inefficaci i dispositivi di protezione (ades. carter coprilama).
- ▶ Regolare il pressamerce in modo tale che, nella posizione zero, la distanza radiale tra filo della lama e pressamerce non superi i 5 mm.
- ▶ Manipolare il prodotto da affettare sempre con la protezione salvamano.
- ▶ Non inserire mai le mani sotto la protezione salvamano.
- ▶ Per affettare l'ultima parte di un prodotto, servirsi del fermapezzo. Per tagliare fette di spessore superiore ai 15 mm, utilizzare una protezione supplementare di presa sopra la zona di taglio.
- ▶ Per qualsiasi intervento sulla lama, indossare guanti antitaglio.
- ▶ Pulire la lama partendo dal centro verso l'esterno, non viceversa. **1**
- ▶ Ammorbidire i residui di prodotto incrostati con un panno umido o con uno spruzzatore.
- ▶ Pulire il carter coprilama con una spazzolina.
- ▶ Sostituire la lama non appena la distanza tra lama e carter coprilama supera i 5 mm a seguito dell'affilatura.

Per maggiori informazioni

- CFSL, Lista di controllo 6802.i «Cucina»

- ABZ Spiez, lista di controllo «Ladenmaschinen» (disponibile in tedesco)



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Confezionatrice/ macchina sottovuoto

Pericoli di natura meccanica legati a parti e attrezzi in movimento (trascinamento, schiacciamento, cesoiamento, taglio), ferite dovute a urto contro spigoli, bordi affilati o contatto con superfici ruvide, ustioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale istruito.
- ▶ Non rendere inefficaci i ripari (rivestimenti, coperture).
- ▶ Quando si inseriscono le mani nella camera sottovuoto, fissare sempre la cappa con dei supporti, a meno che non sia già prevista una soluzione tecnica al riguardo.
- ▶ Proteggersi con appositi guanti di protezione da parti metalliche calde, specie quando si sostituiscono piastre riscaldanti, far raffreddare le piastre.



Allestimento
ordini, vendita,
confezionamento

Situazione / pericolo

Vaporiera

Ustioni, scottature, causticazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fornire istruzioni in merito alla corretta apertura delle porte, utilizzare un dispositivo di blocco.
- ▶ Indossare guanti di protezione per maneggiare oggetti caldi.
- ▶ Prestare attenzione in fase di caricamento/prelievo di alimenti liquidi (traboccamento).
- ▶ Adattare l'altezza di inserimento agli alimenti da cuocere (sotto il livello degli occhi).
- ▶ Durante i lavori di pulizia, indossare i dispositivi di protezione individuale previsti per detersivi e disinfettanti (guanti, occhiali di protezione, ecc.).



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Friggitrice

Ustioni, pericolo di incendio ed esplosione, punti di schiacciamento e fessurazione in corrispondenza di dispositivi meccanici di sollevamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Impiegare solo personale istruito per l'uso. Osservare il manuale d'uso.
- ▶ Non rimuovere le coperture inserite tra i dispositivi meccanici di sollevamento/abbassamento.
- ▶ Utilizzare solo olio adatto per friggitorie e versarne sempre una quantità abbondante.
- ▶ Non eseguire rabbocchi o cambi quando l'olio è bollente.
- ▶ Non posizionare la friggitorie in prossimità di allacciamenti idrici (rischio di incendio ed esplosione!).
- ▶ Non posizionare la friggitorie in prossimità di tavoli e superfici di lavoro (spruzzi, caduta di oggetti).
- ▶ Prevedere idonee impugnature dei cestelli di cottura/friggitura, in modo da evitare rischi nelle fasi di immersione/estrazione.
- ▶ Utilizzare un dispositivo di arresto sui cestelli.
- ▶ Non gettare acqua su una friggitorie che ha preso fuoco. Tenere a portata di mano una coperta antincendio **1**, eventualmente mettere a disposizione un estintore manuale.
- ▶ Far raffreddare l'olio usato e smaltirlo in modo corretto.



1

Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Bagnomaria

Ustioni dovute al contatto con superfici calde, schiacciamento, intrappolamento

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Regolare la giusta temperatura dell'acqua.
- ▶ Posizionare gli alimenti nella vasca dell'acqua e prelevarli solo con una protezione contro il calore.
- ▶ Maneggiare con cautela per evitare punti di schiacciamento.



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Lavastoviglie / lavacontenitori

Causticazioni causate da detersivi o brillantanti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Separare la zona sporca da quella pulita.
- ▶ Predisporre un numero sufficiente di contenitori per i rifiuti e lo smaltimento.
- ▶ Fornire istruzioni sulla corretta sostituzione del detersivo.
- ▶ Per sostituire il detersivo, utilizzare guanti e occhiali di protezione.
- ▶ Attenersi ai simboli di pericolo riportati sulle confezioni.



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Grill a gas

Pericolo di incendio/esplosione legato a tubi e allacciamenti difettosi o fuoriuscite di gas, ustioni dovute al contatto con superfici calde, fiamme libere

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Prima della messa in servizio, eseguire un controllo visivo del grill a gas per individuare difetti evidenti, allacciare la bombola del gas facendo attenzione che il flessibile sia collegato correttamente e a tenuta con il riduttore di pressione e che il flessibile non tocchi parti riscaldate.
- ▶ Utilizzare il grill a gas solo all'aperto o in ambienti ben ventilati, mai in scantinati o cantine.
- ▶ In caso di fuoriuscita imprevista di gas, chiudere immediatamente la bombola del gas.
- ▶ Collegare e utilizzare le bombole di gas solo in posizione verticale, fissandole contro il ribaltamento.
- ▶ Quando si sostituiscono le bombole di gas, assicurarsi che non vi siano fonti di innesco nelle vicinanze.
- ▶ Non posizionare bombole di gas di riserva sotto o vicino alla griglia (neanche vuote!).
- ▶ Utilizzare appositi guanti resistenti al calore. Attenzione: anche dopo averla riposta, la griglia può essere ancora calda.
- ▶ Tenere a disposizione coperta antincendio ed estintore.
- ▶ Rispettare gli intervalli di controllo per impianti a gas liquefatto (ad es. 1 anno per gli impianti impiegati per eventi).
- ▶ Durante i lavori di pulizia, indossare i dispositivi di protezione individuale. **1**

Per maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6517.i «Direttiva sui gas liquefatti»



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione/pericolo

Bombole di gas

Pericolo di esplosione

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Istruire il personale sulla manipolazione e lo stoccaggio di bombole di gas.
- ▶ Le bombole di gas devono essere stoccate all'aperto o in ambienti ben ventilati, mai in locali chiusi o interrati.
- ▶ Fissare le bombole di gas contro il ribaltamento. **1**
- ▶ Predisporre e utilizzare un apposito utensile per aprire e chiudere il rubinetto della bombola di gas o la valvola.
- ▶ Assicurarsi che i collegamenti siano compatibili. Fare attenzione a bombole di gas e grill a gas di fabbricazione estera.

Per maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6517.i «Direttiva sui gas liquefatti»



Allestimento ordini, vendita, confezionamento



Allestimento ordini, vendita, confezionamento

Situazione / pericolo

Catering

Pericoli legati a lavoro in ambienti estranei e in condizioni difficili, ferite causate da movimentazione manuale di carichi

Primo soccorso/emergenze

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Effettuare una buona ricognizione del luogo dell'evento.
 - ▶ Pianificare con cura le modalità di svolgimento dell'evento: chiarire i dettagli relativi ad approvvigionamento di acqua ed elettricità, scarico acque, stoccaggio e trasbordo merci, smaltimento.
 - ▶ Far realizzare tutti gli impianti di approvvigionamento acqua, elettricità, ecc. da personale specializzato.
 - ▶ Prevedere infrastrutture adeguate alle condizioni meteorologiche.
 - ▶ Garantire trasporti sicuri. Mettere a disposizione ausili di trasporto e predisporre contenitori maneggevoli.
-
- ▶ Predisporre un piano d'emergenza: formulario d'emergenza, numeri d'emergenza, vie di fuga, ospedale più vicino. Predisporre in loco valigetta di primo soccorso, estintore e coperta antincendio.

Per maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo d'informazione 6245.i «Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nella movimentazione manuale di carichi»
- Suva, lista di controllo 67061.i «Piano d'emergenza per posti di lavoro mobili»
- Suva, lista di controllo 67093.i «Carico e scarico manuale di veicoli»
- Suva, lista di controllo 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»



Stoccaggio e trasporto

L'accettazione e la spedizione sono attività che si svolgono per l'intero arco della giornata, in parte già al mattino presto o anche la sera tardi. Scarsa illuminazione, spazi ristretti e ritmi di lavoro serrati sono fattori che aumentano il rischio di infortunio. In caso di maltempo è più facile inciampare o cadere sulle rampe e le scale esterne. Quando si ha a che fare con animali vivi, mezzi di trasporto, tubovie, ecc., si rischia di urtare, far cadere o schiacciare altre persone, soprattutto se le vie di circolazione sono strette e la visibilità è ridotta. Pertanto, rampe di carico, pedane per raccordo rampe e piattaforme di sollevamento opportunamente messe in sicurezza possono contribuire molto alla prevenzione degli infortuni. Lo stesso vale per l'impiego di mezzi di trasporto finalizzati a una movimentazione sicura dei carichi nelle fasi di carico e scarico dai veicoli e nei trasporti interni aziendali.

Particolare attenzione occorre anche per le operazioni legate allo stoccaggio dei prodotti

a base di carne. L'uso di carrelli per la movimentazione è riservato a personale appositamente istruito. Fornire istruzioni preliminari anche sul rispetto delle regole di sicurezza da osservare nei locali di stoccaggio e nelle celle frigorifere, assicurando regolari controlli.



Stoccaggio e trasporto

Stoccaggio e trasporto

Situazione / pericolo

Rampa di carico

Lesioni dovute a scivolamenti, inciampi e cadute

Lesioni dovute a schiacciamento di persone o parti del corpo tra il camion e la parete dell'edificio o la rampa

Lesioni dovute a scivolamenti, inciampi e cadute sulla scala della rampa

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Se possibile, coprire le rampe con una tettoia. Nelle aree esposte prevedere eventualmente un sistema di riscaldamento della rampa.
- ▶ Mettere in sicurezza i bordi di caduta esterni alla zona di carico con dei parapetti.
- ▶ La pendenza massima della rampa di carico è pari al 5%.
- ▶ Segnalare i bordi di caduta.
- ▶ Illuminare adeguatamente le rampe di carico.
- ▶ Indossare calzature di sicurezza.

- ▶ Sulla rampa garantire una distanza minima di sicurezza di 50 cm fra la carrozzeria dei veicoli e le parti fisse dell'edificio, ad es. posando respingenti, elementi direzionali o distanziatori.

- ▶ Garantire una salita sicura, ad es. tramite una scala o una scala a pioli fissa.
- ▶ Installare un corrimano e/o un parapetto in corrispondenza delle scale.
- ▶ Posare rivestimenti antiscivolo.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67065.i «Rampe di carico»
- Suva, lista di controllo 67066.i «Rampe di raccordo e punti di carico.»
- Suva, lista di controllo 67067.i «Piattaforme di sollevamento per rampe di carico»
- Associazione svizzera di logistica ASL, raccomandazione 206.4 «Planung und Projektierung von Warenumschlagsrampen» (disponibile in tedesco)



Stoccaggio e trasporto

Situazione/pericolo

Rampa di raccordo/ piattaforma di sollevamento

Caduta dalla rampa di raccordo, schiacciamento di parti del corpo, rimanere schiacciati sotto la piattaforma

Misure di prevenzione/ da osservare

- ▶ Proteggere i punti di schiacciamento con bordi sensibili di sicurezza e controllarli regolarmente.
- ▶ Proteggere i punti di schiacciamento laterali mediante schermature (coperture).
- ▶ Mettere in sicurezza i punti di caduta, ad es. mediante segnaletica a colori o parapetti.
- ▶ Garantire la visuale libera per l'operatore sulla zona di lavoro.
- ▶ Contrassegnare correttamente i comandi.
- ▶ Impedire l'utilizzo da parte di persone non autorizzate (ad es. con una chiave; interrompere l'alimentazione elettrica fuori dagli orari di servizio).
- ▶ Istruire il personale sull'uso sicuro delle piattaforme di sollevamento.
- ▶ Far eseguire gli interventi di manutenzione solo da personale specializzato.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67066.i «Rampe di raccordo e punti di carico»
- Suva, lista di controllo 67067.i «Piattaforme di sollevamento per rampe di carico»
- Associazione svizzera di logistica ASL, raccomandazione 206.4
- «Planung und Projektierung von Warenumschlagsrampen» (disponibile in tedesco)



Stoccaggio e
trasporto



Stoccaggio e trasporto

Situazione/pericolo

Roll container/carrelli portacontenitori/vagonetti/carrelli di affumicatura

Ferite ai piedi, schiacciamento tra carrelli e componenti fissi

Lesioni di parti del corpo dovute al ribaltamento o rotolamento dei carrelli

Lesioni al viso o a parti del corpo dovute alla proiezione delle cinghie di fissaggio del materiale, lesioni dovute a urto o schiacciamento

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Indossare scarpe robuste (ad es. calzature di sicurezza con puntale di protezione).
- ▶ Spingere piuttosto che trainare i contenitori pesanti, fare attenzione alla visibilità e alle altre persone.
- ▶ Far riparare le ruote difettose.
- ▶ Effettuare le operazioni di carico dal basso verso l'alto, di scarico dall'alto verso il basso.
- ▶ Fare attenzione a distribuire correttamente i pesi: carichi pesanti in basso, pesi bilanciati lateralmente.
- ▶ Bloccare i carrelli per evitare spostamenti accidentali (dispositivo bloccaruota).
- ▶ Allentare le cinghie in modo graduale.
- ▶ Maneggiare con cura.



Stoccaggio e trasporto

Situazione/pericolo

Transpallet, carrelli elevatori a timone/ carrelli per la movimentazione

Ferite ai piedi, schiacciamento di persone, lesioni dovute a ribaltamento/ inclinazione del carico

Carrelli per la movimentazione con posto di guida (carrelli con forche a sbalzo)

Pericoli legati a ribaltamento/inclinazione del carrello elevatore o del carico, schiacciamento/ investimento di persone

Misure di prevenzione/ da osservare

- ▶ Indossare calzature di sicurezza.
 - ▶ Vietare il trasporto di persone e non utilizzare i mezzi di movimentazione come se fossero dei monopattini.
 - ▶ Tenere sgombrare le vie di circolazione.
 - ▶ Caricare correttamente i transpallet.
 - ▶ Istruire il personale.
- ▶ **Principio:** I carrelli con forche a sbalzo e posto di guida devono essere usati solo da personale in possesso della formazione per carrellisti.
- ▶ Mettere in sicurezza il carico, guidare con prudenza, fare in modo di avere uno spazio di manovra sufficiente, utilizzare un dispositivo di ritenuta.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67005.i «Vie di circolazione per i veicoli»
- Suva, lista di controllo 67046.i «Carrelli elevatori a timone»
- Suva, lista di controllo 67021.i «Carrelli elevatori con forche a sbalzo»
- Suva, vademecum 88830.i «Nove regole vitali per l'utilizzo di carrelli elevatori»
- CFSL, direttiva 6518.i «Direttiva sulla formazione e istruzione per conducenti di carrelli per la movimentazione»



Stoccaggio e trasporto



Stoccaggio e trasporto

Situazione / pericolo

Carico/trasporto

Schiacciamento di parti del corpo, lesioni dovute a ribaltamento di contenitori o caduta di carichi, rischio di infortunio legato allo scivolamento della merce durante la guida

Lesioni dell'apparato locomotore, disturbi muscolo-scheletrici (tensioni, dolori alla schiena e alle articolazioni)

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Mettere in sicurezza il carico in funzione della merce (barre di carico, cinghie di fissaggio, ecc.).
- ▶ Maneggiare con cura.
- ▶ Per il trasporto di carichi utilizzare vie di circolazione contrassegnate e tenerle sempre sgombrare.
- ▶ Rispettare le misure di sicurezza per i lavoratori durante il trasporto nel servizio esterno.

- ▶ Impiegare ausili adeguati (ad es. transpallet, carrelli per fusti).
- ▶ Usare la tecnica corretta di sollevamento e trasporto.
- ▶ Utilizzare i dispositivi di protezione individuale, in particolare calzature di sicurezza e guanti.

Per maggiori informazioni

- CFSL, bollettino d'informazione 6245.i «Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nella movimentazione manuale di carichi»
- Suva, opuscolo 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»
- Suva, lista di controllo 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»
- Suva, lista di controllo 67172.i «Sicurezza nel servizio esterno. Parte 1: trasferte»
- Suva, lista di controllo 67173.i «Sicurezza nel servizio esterno. Parte 2: il cliente (lavori di montaggio e di servizio)»
- Suva, istruzione 88190.i «Individuazione dei pericoli: movimentazione di carichi»
- Les Routiers Suisse, opuscolo «Ladungssicherung» (disponibile in tedesco e in francese)
- Les Routiers Suisse, opuscolo «Lieferwagen/Transporter 3.5t» (disponibile in tedesco e in francese)



Stoccaggio e trasporto

Situazione/pericolo

Tubovia/guidovia aerea

Lesioni dovute a scivolamenti, caduta di carichi, caduta del braccio di sollevamento, schiacciamento tra i carichi, danni all'udito

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Non installare guidovie sopra posti di lavoro o vie di passaggio o in alternativa dotarle di reti di sicurezza.
- ▶ Installare apposite protezioni in corrispondenza dei punti di sospensione.
- ▶ Indicare con una scritta ben visibile e indelebile la portata nominale della guidovia.
- ▶ Rispettare distanze di sicurezza adeguate da componenti fissi, installazioni e posti di lavoro.
- ▶ In caso di pendenza, installare blocchi e freni scorrevoli.
- ▶ Sottoporre gli impianti a regolare controllo, manutenzione e lubrificazione.
- ▶ Fare uso di scambi in plastica o ganci rivestiti per tubovie per attenuare il rumore. Se il livello sonoro è > 85 dBA, fare uso di protettori auricolari.
- ▶ Istruire periodicamente il personale.

Per maggiori informazioni

- Suva, bollettino d'informazione 66084.i «Attrezzature di lavoro: la sicurezza parte dall'acquisto»
- ABZ Spiez, lista di controllo «Innerbetrieblicher Transport» (disponibile in tedesco)



Stoccaggio e trasporto



Stoccaggio e trasporto

Situazione / pericolo

Locali di stoccaggio, celle frigorifere e locali frigoriferi/lavorare in ambienti freddi

Rimanere chiusi nei locali di stoccaggio e nelle celle frigorifere, perdere conoscenza, congelamento, cadute

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Predisporre un dispositivo di sicurezza o un piano d'emergenza e informare il personale.
- ▶ Dotare porte e portoni di dispositivi di sblocco automatico **1**.
- ▶ Installare sistemi di allarme con interruttore di emergenza **2** ben visibile in basso, collegare con l'impianto di allarme e far eseguire regolari controlli.
- ▶ Installare sistemi di ventilazione efficienti. Predisporre spine separate per gruppi meccanici e ventilatori.
- ▶ Istruire il personale e documentare la formazione.
- ▶ Controllare periodicamente l'illuminazione di emergenza.
- ▶ Segnalare chiaramente le uscite di emergenza.
- ▶ Prevedere pavimenti antiscivolo.

Continua a pagina 83



Stoccaggio e trasporto

Situazione/pericolo

Locali di stoccaggio, celle frigorifere e locali frigoriferi/lavorare in ambienti freddi

Ipotermia, reumatismi

Misure di prevenzione/da osservare

Continua da pagina 61

- ▶ Mettere a disposizione abbigliamento di protezione idoneo e adatto alle temperature, imponendo l'obbligo di utilizzo.
- ▶ Rispettare la durata massima del soggiorno nelle celle frigorifere (a seconda del livello di freddo) nonché le pause minime di riscaldamento.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67181.i «Celle frigorifere (volume superiore a 10 m³ e temperatura d'esercizio inferiore a zero gradi)»
- Suva, informativa Cool.i «Protezione delle persone all'interno delle celle frigorifere», SN EN 378-1 Allegato D
- SECO, promemoria 710.226.i «Lavorare al freddo»



Stoccaggio e trasporto



Stoccaggio e trasporto

Situazione / pericolo

Scaffali, cassettiere, immagazzinare e accatastare

Pericoli legati a ribaltamento o capovolgimento, schiacciamento, lesioni dovute a caduta di carichi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Fissare gli scaffali alla parete o al soffitto e collegarli sui lati.
- ▶ Elaborare un piano di stoccaggio della merce. Garantire uno stoccaggio conforme al materiale, ossia collocare i carichi pesanti all'altezza delle anche e mai degli occhi, sistemando quelli più leggeri sopra, quelli poco utilizzati sotto.
- ▶ Indicare la portata massima degli scaffali con una scritta **1**, evitando di sovraccaricare gli stessi scaffali e i pavimenti.
- ▶ Per le cassettiere, prevedere una serratura per ogni singolo cassetto.
- ▶ Montare dei paraurti. **2**
- ▶ Istruire il personale.
- ▶ Controllare periodicamente gli scaffali, in particolare i fermi di sicurezza. Sostituire gli elementi danneggiati.
- ▶ Documentare la manutenzione.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67032.i «Scaffalature e armadi a cassetiera»
- Suva, lista di controllo 67142.i «Stoccaggio di merci accatastate»
- Suva, 1791.i «Direttive concernenti l'accatastamento e il deposito»



Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Quando si lavorano prodotti a base di carne, i requisiti di igiene sono molto rigorosi. La pulizia svolge dunque un ruolo importante. Nell'impiego e nella manipolazione di detergenti e disinfettanti è opportuno adottare soluzioni che consentano di conciliare al meglio gli obiettivi apparentemente contrapposti di igiene e sicurezza. Ove possibile, bisogna utilizzare sostanze chimiche che non rappresentino un pericolo per l'uomo, ma che al contempo soddisfino i necessari requisiti di pulizia. Inoltre, vanno adottate apposite misure di protezione. Una buona formazione e istruzione, mirata ad esempio all'impiego di nuovi apparecchi o all'inserimento di nuovi collaboratori, contribuisce a evitare infortuni e problemi di salute. Corsi di aggiornamento periodici sulle norme igieniche sono opportuni per tutto il personale, specie per quel che riguarda l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (guanti, occhiali di protezione, indumenti protettivi, ecc.) o le regole basilari della pulizia.

La pelle è un rivestimento protettivo naturale dell'uomo. Alcune sostanze esercitano un'azione chimica e fisica di tipo irritante, provocando infiammazioni della pelle. Un programma di protezione della pelle è dunque necessario per prevenire i pericoli legati a sostanze chimiche, lavori in ambienti umidi, disinfezione frequente e lavaggi ripetuti delle mani. Anche la protezione contro gli agenti patogeni di malattie infettive trasmissibili dagli animali all'uomo rientra nel piano di sicurezza delle aziende di lavorazione della carne.



**Pulizia, igiene,
utilizzo di
prodotti chimici**

Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Situazione / pericolo

Pulizia

Scivolamento su pavimenti sporchi o bagnati, pericolo di scivolamenti e cadute durante la pulizia a umido dei pavimenti

Cadute

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Pulire regolarmente i rivestimenti dei pavimenti e fare uso di detersivi idonei.
- ▶ Prima della pulizia vera e propria, rimuovere sempre i residui di carne e di grasso.
- ▶ Programmare i lavori di pulizia per settori ed evitare che vengano effettuati immediatamente prima o dopo le pause o i cambi di turno.
- ▶ Non utilizzare i macchinari per le pulizie nelle immediate vicinanze dei lavoratori.
- ▶ Pulire separatamente le zone pulite e le zone sporche.
- ▶ Impedire l'accesso alla zona di lavoro o segnalarla in modo chiaro e visibile con cartelli di pericolo.
- ▶ Avvertire i lavoratori dei pericoli e istruire correttamente il personale di ditte terze.
- ▶ Indossare scarpe antiscivolo.
- ▶ Per eseguire lavori di pulizia in altezza, fare uso di ausili di salita sicuri e predisporre accessi adeguati.
- ▶ Impiegare strumenti idonei, ad es. spazzoloni telescopici.
- ▶ Per la pulizia esterna delle facciate, adottare le necessarie misure tecniche di sicurezza e impiegare solo personale specializzato e formato.

Per maggiori informazioni

- ABZ Spiez, lista di controllo «Reinigung» (disponibile in tedesco)
- CFSL, bollettino 6212.i «Agli addetti pulizia e manutenzione pavimenti»
- CFSL, cartelli di pericolo 99103.i «Attenzione: pericolo di scivolare»
- Suva, lista di controllo 67045.i «Pulizia e manutenzione di edifici»
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»



Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Situazione/pericolo

Idropulitrici ad alta e bassa pressione

Lesioni agli occhi, alla pelle o a parti del corpo causate dall'alta pressione, ustioni causate dalle alte temperature, danni all'udito

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Controllare regolarmente i tubi flessibili per individuare eventuali danni.
- ▶ Evitare di passare sopra i tubi flessibili e fare in modo di non schiacciarli né di tenderli troppo.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale (guanti, protezione per il viso/occhiali di protezione, protettori auricolari).
- ▶ Istruire il personale.



Pulizia, igiene,
utilizzo di
prodotti chimici

Per maggiori informazioni

- ABZ Spiez, lista di controllo «Reinigung» (disponibile in tedesco)

Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Situazione / pericolo

Detergenti, disinfettanti, prodotti chimici

Superfici contaminate, pericolo di scambio, reazioni chimiche

Malattie cutanee, malattie delle vie respiratorie, causticazioni, avvelenamenti, pericolo di esplosione e incendio

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Ove possibile, impiegare detergenti e disinfettanti nonché prodotti chimici che comportino un rischio minimo per la salute.
- ▶ Acquistare solo il quantitativo necessario.
- ▶ Procurarsi le schede di dati di sicurezza, inserirle in un archivio centralizzato e renderle facilmente accessibili agli utenti. Rispettare le segnalazioni di pericolo (frasi H e frasi R).
- ▶ Attenersi alle prescrizioni di fornitori e fabbricanti (istruzioni per l'uso). Redigere un manuale d'uso e istruire il personale. Istruire correttamente anche il personale di ditte terze.
- ▶ Mettere a disposizione i dispositivi di protezione (guanti, occhiali di protezione, indumenti protettivi) sul luogo di utilizzo e renderli facilmente accessibili. Verificare l'obbligo di utilizzo.
- ▶ Conservare detergenti, disinfettanti e altri prodotti chimici possibilmente nei contenitori originali.
- ▶ Non travasarli **mai** nei contenitori per alimenti. In caso di travaso, assicurarsi che i prodotti vengano muniti di dicitura ed etichetta conformi.
- ▶ Conservare detergenti, disinfettanti e altri prodotti chimici separatamente dagli alimenti.

Continua a pagina 89



Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Situazione / pericolo

Detergenti, disinfettanti, prodotti chimici

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 88

- ▶ Evitare il contatto diretto e non protetto (pelle, occhi) con sostanze nocive. Non inalare i vapori.
- ▶ Non usare grosse quantità di aerosol (spray), preferire detergenti in schiuma.
- ▶ Fare in modo che prodotti incompatibili tra loro non entrino in contatto, ad es. mediante vasche di raccolta separate per acidi e liscive.
- ▶ Attenersi alle informazioni sullo stoccaggio riportate nella scheda di dati di sicurezza. Nella zona di stoccaggio di liquidi facilmente infiammabili, attenersi a speciali prescrizioni di conservazione (protezione contro incendi ed esplosioni!).
- ▶ Smaltire correttamente le sostanze pericolose.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67045.i «Pulizia e manutenzione di edifici»
- Suva, opuscolo 11030.i «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere»
- Suva, lista di controllo 67013.i «Manipolazione di solventi»
- Suva, lista di controllo 67084.i «Acidi e liscive»
- Suva, lista di controllo 67071.i «Stoccaggio di liquidi facilmente infiammabili»
- Suva, lista di controllo 67132.i «Rischi di esplosione (Documento sulla protezione contro le esplosioni per le PMI)»
- Suva, lista di controllo 67117.i «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering»
- Suva, cartello 2063/1.i «Misure da adottare in caso di avvelenamenti e causticazioni»
- Suva, bollettino d'informazione 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro» (disponibile soltanto come file PDF)
- CFSL, direttiva 1825.i «Liquidi infiammabili. Stoccaggio e manipolazione»
- CFSL, direttiva 6501.i «Acidi e liscive»
- Per un impiego responsabile dei prodotti chimici nel quotidiano: www.infochim.ch
- Servizi cantonali per i prodotti chimici, ChemSuisse, foglio informativo C02, «Scheda di dati di sicurezza», www.chemsuisse.ch

**Pulizia, igiene,
utilizzo di
prodotti chimici**

Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Situazione / pericolo

Protezione della pelle

Danneggiamento o compromissione della funzione di protezione della pelle, infiammazioni cutanee, allergie, eczemi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Redigere un piano di igiene e protezione della pelle.
- ▶ Selezionare e fornire adeguati dispositivi di protezione individuale. Utilizzare possibilmente guanti senza polvere, privi di lattice o a basso contenuto di allergeni del lattice.
- ▶ Istruire i lavoratori sull'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale e sulla protezione della pelle.
- ▶ In caso di alterazioni della pelle, consultare un medico.

Per maggiori informazioni

- Suva, bollettino d'informazione 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro» (disponibile soltanto come file PDF)
- Suva, lista di controllo 67117.i «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering»
- Suva, bollettino d'informazione 2869/33.d «Latexallergie (Arbeitsmedizin). Gefährdung und Schutzmassnahmen am Arbeitsplatz» (disponibile in tedesco e in francese).
- Sito didattico e pratico per la prevenzione delle dermatosi professionali: www.2mani.ch



Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Situazione/pericolo

Contatto con animali, sangue e scarti della macellazione

Trasmissione di agenti infettivi attraverso ferite da punta e da taglio, contatto diretto o indiretto con pelle, mucose o schizzi nelle congiuntive e nelle mucose, polveri e aerosol microbiologicamente contaminati, cattivi odori

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Adottare procedure di lavoro e misure tecniche tali da evitare il più possibile la propagazione di microrganismi.
- ▶ Pulire regolarmente le zone di lavoro e, se necessario, disinfettarle.
- ▶ Evitare il contatto con sangue, liquidi corporei animali, contenuti dello stomaco e dell'intestino nonché con materiale potenzialmente pericoloso, come gli ascessi.
- ▶ Rispettare le norme igieniche generali, in particolare attraverso una costante e mirata disinfezione delle mani.
- ▶ Indossare idonei dispositivi di protezione individuale (indumenti da lavoro, protezione per occhi e mani, protezione delle vie respiratorie), pulendoli dopo l'uso e, se necessario, disinfettandoli.
- ▶ Destinare correttamente gli scarti della macellazione alla trasformazione o allo smaltimento.
- ▶ Sottoporsi alle vaccinazioni (oltre a quelle di base previste dall'UFSP): vaccinazione contro l'influenza per le aziende avicole, vaccinazione contro la meningoencefalite trasmessa dalle zecche (FSME) per le aziende di lavorazione della selvaggina.

Per maggiori informazioni

- Suva, bollettino d'informazione 2869/31.i «Prevenzione delle malattie infettive trasmesse per via ematica»
- Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP), «Calendario vaccinale svizzero»



Pulizia, igiene, utilizzo di prodotti chimici

Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Bisogna prestare particolare attenzione all'organizzazione dei locali e dei posti di lavoro. Il personale opera in condizioni di maggiore sicurezza ed è più motivato nonché efficiente se l'ambiente di lavoro è adeguato. I diversi aspetti dell'organizzazione degli spazi quali illuminazione naturale o artificiale, microclima, posti di lavoro ergonomici, ecc., sono tutti fattori che influiscono sul clima di lavoro e sul rendimento.

Un'attenzione particolare va rivolta alle vie di trasporto e di fuga, alle scale, agli ingressi e alle uscite. Gli inciampi e le cadute sono infatti una delle cause di infortunio più frequenti. Particolarmente pericolosi sono i punti di inciampo, ad esempio soglie e gradini, pavimenti bagnati e scivolosi, rampe troppo ripide o installazioni provvisorie. Una buona segnalazione delle vie di circolazione e dei gradini, un'illuminazione adeguata, un rivestimento antiscivolo del pavimento e l'eliminazione dei dislivelli aumentano sensibilmente il grado di sicurezza.

Gli impianti, le installazioni e gli apparecchi devono essere conformi alle regole riconosciute della tecnica in materia di sicurezza. Se utilizzati conformemente alla loro destinazione d'uso e con la debita cura, non devono mettere in pericolo la vita e la salute delle persone. In caso di nuovi acquisti, accertarsi che le macchine e gli apparecchi siano corredati della dichiarazione di conformità CE nonché di istruzioni per l'uso redatte nella lingua del paese del gestore! Le installazioni che presentano carenze di sicurezza devono essere adattate o, se necessario, sostituite.

Tutte le installazioni tecniche e tutti gli apparecchi devono essere sottoposti a manutenzione e riparazione periodica secondo le indicazioni del fabbricante; gli interventi devono essere eseguiti da personale qualificato nonché documentati. I lavoratori che sono stati regolarmente formati e istruiti e che conoscono gli impianti e gli apparecchi lavorano meglio e sanno come comportarsi in condizioni di sicurezza.

Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione/pericolo

Vie di circolazione/ passaggi

Inciami a causa di oggetti sparsi sul pavimento, ostacoli, soglie, impatti

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Predisporre vie di circolazione sufficientemente ampie in funzione del numero di utenti. Prevedere una larghezza non inferiore a 1,2 m per le vie di circolazione principali.
- ▶ Definire le vie di circolazione, segnalarle in modo corretto nonché ben riconoscibile e controllarle regolarmente.
- ▶ Eliminare irregolarità del pavimento e dislivelli. Segnalare le soglie che non possono essere evitate.
- ▶ Regolamentare i passaggi in maniera chiara e, se possibile, separarli. Dotare le porte automatiche di collegamento visivo.
- ▶ Tenere sgombre e pulite le vie di circolazione e illuminarle in maniera adeguata. Non depositare merci, contenitori per i rifiuti, mobili, pallet, ecc. sulle vie di circolazione.
- ▶ Utilizzare le vie di circolazione prescritte, anche quando i ritmi di lavoro sono serrati.
- ▶ Tenere in ordine posti e stazioni di lavoro.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67001.i «Vie di circolazione pedonale»
- Suva, lista di controllo 67005.i «Vie di circolazione per i veicoli»
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»



Edifici, manutenzione,
riparazione,
microclima

Situazione / pericolo

Vie di fuga/ uscite di emergenza

Intralcio dovuto a vie di fuga ingombre, illuminazione insufficiente, uscite di emergenza bloccate, mancato funzionamento dei sistemi di chiusura

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire le vie di fuga e le uscite di emergenza, che devono essere contrassegnate, bene illuminate e sempre sgombre.
- ▶ Installare luci di emergenza.
- ▶ Le porte devono sempre essere libere e aprirsi nella direzione di fuga senza l'uso di mezzi ausiliari (maniglia antipanico o sblocco di emergenza).
- ▶ Eseguire periodicamente dei sopralluoghi.
- ▶ Istruire il personale.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67157.i «Vie di fuga»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 4 art.8 e art. 10, allegato all'art. 10 (disponibile solo in formato elettronico)
- codice Suva 1520.i «Ordinanza concernente la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (OPI)» art. 20



Situazione/pericolo

Porte e portoni automatici

Lesioni dovute a schiacciamento di parti del corpo, lesioni alla testa dovute a porte che si aprono troppo tardi o si chiudono troppo presto.

Lesioni dovute a cadute da inciampo in corrispondenza di soglie o guide dei portoni

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Installare bordi sensibili pneumatici, listelli sensibili, cellule fotoelettriche, ecc.
- ▶ Prevedere un limitatore di coppia, un sistema di non ritorno, un dispositivo di arresto per il battente del portone.
- ▶ Regolare correttamente il tempo di apertura, mettere in sicurezza i punti a rischio di schiacciamento e intrappolamento.
- ▶ Far eseguire il controllo e la manutenzione periodica dei dispositivi di sicurezza da personale tecnico qualificato.
- ▶ Documentare gli interventi di manutenzione e riparazione.
- ▶ Richiedere la dichiarazione di conformità per gli impianti motorizzati di porte e portoni.
- ▶ Installare uno sblocco di emergenza meccanico.
- ▶ Segnalare in modo evidente i punti di inciampo che non si possono evitare.

Per maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo d'informazione 6280.i «Portoni, porte e finestre»
- Suva, lista di controllo 67072.i «Porte, cancelli e portoni»



Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione / pericolo

Ingressi e uscite

Lesioni dovute a cadute su pavimenti scivolosi o soglie di ingressi e uscite, a neve, ghiaccio, aree esterne scivolose, lesioni di clienti

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Controllare i percorsi pedonali ed eliminare eventuali punti di inciampo.
- ▶ Segnalare le soglie.
- ▶ Coprire, se possibile, i percorsi pedonali con una tettoia.
- ▶ Prevedere un'illuminazione adeguata.
- ▶ Prevedere appositi tappeti antisporco.
- ▶ Garantire il servizio invernale. Spargere ghiaia o sale.



Per maggiori informazioni

- www.inciampare.ch

Situazione/pericolo

Pavimenti

Lesioni dovute a scivolamenti, inciampi e cadute a causa di:

- rivestimenti del pavimento irregolari o non adeguatamente fissati
- pavimenti sporchi e/o bagnati
- dislivelli

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Posare dei rivestimenti antiscivolo. **1**
- ▶ Riparare tempestivamente e a regola d'arte i pavimenti difettosi.
- ▶ Tenere i pavimenti puliti e asciutti.
- ▶ Accantonare regolarmente con la scopa i residui di grasso e carne.
- ▶ Eliminare i dislivelli con rampe leggermente inclinate (massimo 5%).
- ▶ Segnalare in modo chiaro i gradini che non si possono evitare.
- ▶ Utilizzare cartelli di pericolo.

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art. 14 (disponibile solo in formato elettronico)
- Suva, lista di controllo 67012.i «Pavimenti»
- upi, documentazione tecnica 2.027 «Pavimenti»
- upi, documentazione tecnica 2.032 «Lista dei requisiti: pavimenti e rivestimenti»
- www.inciampare.ch



Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione / pericolo

Scale

Pericolo di lesioni dovute a inciampi, scivolamenti e cadute

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Montare un corrimano afferrabile.
- ▶ A partire da 1,5 m di larghezza, la scala deve essere dotata di corrimano su entrambi i lati.
- ▶ Posare rivestimenti antiscivolo.
- ▶ Applicare inserti gommati o strisce antiscivolo sui bordi dei gradini.
- ▶ Fare in modo che il rapporto tra alzata e pedata sia ergonomico.
- ▶ Illuminare adeguatamente il vano scala.
- ▶ Tenere sgombro il vano scala e non usarlo come deposito o superficie di appoggio.
- ▶ Prestare particolare attenzione al trasporto di merci sulle scale: non è consentita alcuna distrazione (ad es. telefono cellulare).

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67185.i «Uso del corrimano. Stop alle cadute sulle scale!»
- upi, opuscolo tecnico 2.007 «Scale»
- www.inciampare.ch



Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione / pericolo

Microclima

Pericolo di malattie da raffreddamento, malessere, calo del rendimento, colpo di calore, disidratazione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ La temperatura ambiente dipende dall'attività che si svolge e dai prodotti da lavorare. Mettere a disposizione indumenti da lavoro adatti alla temperatura e all'attività.
- ▶ Nei posti di lavoro esposti al freddo (ad es. zone di lavoro refrigerate) indossare dispositivi di protezione individuale adeguati, giacche resistenti al freddo o gilet termici. Prevedere delle pause per potersi riscaldare.
- ▶ Garantire pause di recupero anche quando gli ambienti di lavoro sono molto caldi.
- ▶ Evitare per quanto possibile le correnti d'aria.
- ▶ Bere a sufficienza.

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art. 16 (disponibile solo in formato elettronico)
- SECO, promemoria 710.226.i «Lavorare al freddo»



Gestione della temperatura ambiente.

Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione / pericolo

Rumore

Danni all'udito, affaticamento, stress, predisposizione agli errori, difficoltà di comprensione, mancato ascolto di segnali acustici

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Se possibile, impiegare macchine e apparecchi non troppo rumorosi.
- ▶ Ridurre la propagazione del rumore adottando misure di isolamento acustico.
- ▶ Tenere conto dei valori indicativi in funzione delle attività svolte e dei valori indicativi per i rumori di fondo.
- ▶ Separare i posti di lavoro rumorosi da quelli silenziosi.
- ▶ Mettere a disposizione idonei protettori auricolari e imporre l'obbligo di utilizzo.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67009.i «Rumore sul posto di lavoro»
- Suva, bollettino d'informazione 66058.d/f «Belästigender Lärm am Arbeitsplatz» (disponibile in tedesco e in francese, solo in formato elettronico)
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art.22 (disponibile solo in formato elettronico)



Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione/pericolo

Illuminazione/ luce naturale e artificiale/ vista sull'esterno

Mancata individuazione dei pericoli, affaticamento precoce, malessere, lesioni da caduta, abbagliamenti

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Fare in modo che l'illuminazione, naturale o artificiale, sia adeguata all'attività che si svolge, ad es. regolando luminosità e contrasto. Evitare gli abbagliamenti.
- ▶ Far sostituire correttamente le lampade difettose.
- ▶ Prevedere ambienti di lavoro luminosi (tinteggio).
- ▶ Se i posti di lavoro si trovano in ambienti privi di luce naturale e senza vista sull'esterno, prevedere opportune misure compensative (costruttive/organizzative), ad es. illuminazione simile a quella naturale, rotazione del lavoro, pause in ambienti dotati di luce naturale, ecc.

Per maggiori informazioni

- SECO, UFCL 710.250.i «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3, art. 15
- Associazione svizzera per la luce, direttive SLG (disponibili in tedesco e francese): www.slg.ch



Edifici, manutenzione,
riparazione,
microclima

Situazione / pericolo

Illuminazione di emergenza, lampade portatili, lampade per uscite di emergenza

Lesioni da caduta dovute a illuminazione insufficiente, assenza di illuminazione di emergenza in caso di interruzione di corrente

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Segnalare e far sostituire le lampade difettose.
- ▶ Verificare periodicamente il funzionamento di tutte le lampade di emergenza simulando un'interruzione di corrente.
- ▶ Verificare periodicamente la posizione dell'interruttore di programmazione.
- ▶ Contrassegnare i corpi lampada dell'illuminazione di emergenza indipendente dalla rete di alimentazione.
- ▶ Sostituire le batterie o gli accumulatori difettosi (attenzione alla durata di vita e alla posizione).
- ▶ Rispettare le direttive dell'Associazione Svizzera per la luce (SLG).

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art. 15 (disponibile solo in formato elettronico)
- Suva, lista di controllo 67157.i «Vie di fuga»
- Associazione Svizzera per la luce, direttive SLG (disponibili in tedesco e francese): www.slg.ch



Situazione / pericolo

Impianti elettrici

Scossa elettrica da contatto a causa di isolamento assente o difettoso di scatole di fusibili, prese, interruttori, ecc., scossa elettrica dovuta a cavi o lampade difettosi, lesioni alla testa dovute alla caduta di riflettori

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Elaborare un piano di sicurezza elettrico e verificarlo regolarmente.
- ▶ Non smontare le coperture.
- ▶ Far riparare subito le installazioni difettose da personale specializzato.
- ▶ Misura specifica per gli ambienti esterni e umidi: installare interruttori differenziali (interruttori FI).
- ▶ Sostituire immediatamente le lampade difettose. Eventualmente rivolgersi a personale specializzato.
- ▶ Effettuare regolarmente controlli visivi di cavi e prese sotto tensione. Verificare periodicamente installazioni e collegamenti.
- ▶ Chiudere l'impianto di distribuzione/l'armadio elettrico e limitare l'accesso solo al personale specializzato.

Per maggiori informazioni

- Suva, opuscolo d'informazione 44087.i «L'elettricità in tutta sicurezza»
- Suva, pieghevole 84042.i «5+5 regole vitali per chi lavora con l'elettricità. Per gli elettricisti»
- Suva, vademecum 88814.i «5+5 regole vitali per chi lavora con l'elettricità. Per gli elettricisti»
- www.upi.ch «Sostituzione di lampadine»



Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione / pericolo

Smaltimento, container, contenitori di raccolta, pressarifiuti

Rischio di schiacciamento, intrappolamento di parti del corpo, lesioni da taglio

Contaminazioni, infezioni, cattivi odori

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Osservare le istruzioni del fabbricante.
- ▶ Per la chiusura dei container, predisporre lamiere di copertura e coperchi. Non inserire le mani sotto le coperture.
- ▶ Istruire i lavoratori e garantire che il servizio venga svolto solo da personale qualificato.
- ▶ Spingere i contenitori grossi e pesanti solo in due persone.
- ▶ Indossare i guanti e, se necessario, anche gli occhiali di protezione.
- ▶ Trasportare singolarmente i sacchi di rifiuti e non comprimere i rifiuti.
- ▶ Fare la raccolta differenziata dei rifiuti.
- ▶ Bloccare le ruote dei container per evitare spostamenti accidentali.
- ▶ Fuori dagli orari di servizio, disinserire l'alimentazione elettrica dei compattatori accessibili al pubblico.
- ▶ Separare i sottoprodotti di origine animale per categoria di rischio, stoccandoli e trasportandoli solo in appositi contenitori chiaramente contrassegnati.
- ▶ Attenersi alle normative di legge in vigore per lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale.

Per maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6512.i «Attrezzature di lavoro»
- Suva, analisi del sovraccarico biomeccanico 88293.i, «Spinta e traino di carichi con mezzi di movimentazione su ruote»
- Ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, RS 916.441.22



Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione/pericolo

Manutenzione e riparazione

Macchine e apparecchi

Ferite da taglio, schiacciamenti, contusioni, amputazione di arti, scosse elettriche

Edifici e impianti

Pericoli vari, ad es. lesioni dovute a parti in movimento, cadute, scosse elettriche, ecc.

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Impiegare solo personale istruito per i lavori di manutenzione e riparazione.
- ▶ Attenersi al manuale per l'uso e la manutenzione nonché alle norme di sicurezza.
- ▶ Indossare i dispositivi di protezione individuale necessari.
- ▶ Scollegare macchine e apparecchi dalla rete elettrica e fare in modo che non possano essere riavviati. **1** Assicurarsi che non sia presente alcuna potenziale fonte di energia.
- ▶ Eseguire un controllo visivo per individuare eventuali difetti evidenti.
- ▶ Controllare periodicamente cavi e spine. Far riparare cavi e spine difettosi da personale specializzato.
- ▶ A intervento avvenuto, eseguire un controllo di funzionamento, verificando inoltre misure di sicurezza, meccanismi di disinserimento e coperture di protezione.
- ▶ Documentare i lavori di manutenzione eseguiti.
- ▶ Pianificare i lavori di manutenzione e di pulizia. Attenersi al manuale per l'uso e la manutenzione, non improvvisare.
- ▶ Regolamentare le competenze per la manutenzione.
- ▶ Impiegare solo personale specializzato, adeguatamente formato e istruito (in particolare per gli interventi su impianti elettrici).
- ▶ Stipulare dei contratti di manutenzione.
- ▶ Documentare gli interventi di manutenzione.



Per maggiori informazioni

- Suva, pieghevole 84040.i «Otto regole vitali per i manutentori di macchine e impianti»

Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Edifici, manutenzione, riparazione, microclima

Situazione / pericolo

Impianti ad aria compressa / pistole ad aria compressa

Lesioni causate dal getto di aria e dalla proiezione di frammenti, danni all'udito causati dal rumore

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installare il compressore in un locale separato (rumorosità) e prevedere interventi di manutenzione da parte di professionisti.
- ▶ Utilizzare pistole ad aria compressa con ugelli a bassa rumorosità e raccordi di sicurezza. **1**
- ▶ Indossare occhiali di protezione e protettori auricolari.

Per maggiori informazioni

- Ordinanza sull'utilizzo di attrezzature a pressione (RS 832.312.12)
- Suva, opuscolo 44085.i «Aria compressa: il pericolo invisibile. Pistole di soffiaggio e raccordi: obiettivi di sicurezza e soluzioni»
- Suva, lista di controllo 67054.i «Aria compressa»



Situazione / pericolo

Caldaie a vapore e tubazioni

Rischio di scoppio, ustioni causate da fuoriuscita di vapore, getti di vapore in seguito a scoppio o aumento incontrollato della pressione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Proteggere le attrezzature a pressione dagli accessi non autorizzati e prevedere interventi di manutenzione da parte di professionisti.
- ▶ Montare valvole di sovrappressione e controllarle periodicamente.
- ▶ Prima della messa in servizio, notificare alla Suva le attrezzature a pressione, conformemente all'art. 1 dell'Ordinanza sull'utilizzo di attrezzature a pressione.

Per maggiori informazioni

- Ordinanza sulle attrezzature a pressione (RS 819.121)
- Ordinanza sull'utilizzo di attrezzature a pressione (RS 832.312.12)
- CFSL, direttiva 6516.i «Attrezzature a pressione»
- Suva, formulario di notifica 88223.i «Messa in servizio di un'attrezzatura a pressione»



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Infortuni e organizzazione del lavoro sono strettamente connessi. Anche i disturbi di salute possono essere causati da un'organizzazione del lavoro carente. Preparazione insufficiente del lavoro, competenze decisionali poco chiare, clima di lavoro malsano, sovraccarico cronico, mancato rispetto dei regolamenti in materia di orario di lavoro e tempi di riposo, ritmi di lavoro serrati, malintesi e cattive condizioni generali, ad es. posti di lavoro non idonei o procedure di lavoro non sufficientemente ergonomiche, sono spesso all'origine di infortuni o problemi di salute e possono portare a situazioni critiche. È richiesta particolare attenzione anche in caso di impiego di lavoratori temporanei. Il profilo professionale richiesto dall'azienda e il profilo attitudinale dei lavoratori temporanei dovrebbero essere coordinati in via preliminare come pure integrati attraverso la necessaria istruzione.

Gli infortuni professionali e i problemi di salute, ad es. disturbi muscolo-scheletrici o tensioni

psicosociali, provocano cali del rendimento o persino assenze prolungate dal lavoro. In questi casi non sono soltanto le persone infortunate o ammalate a subire danni poiché le assenze comportano anche ulteriori difficoltà organizzative, un aumento delle ore supplementari di altri collaboratori e costi elevati.

Il comportamento umano svolge un ruolo importante nella prevenzione degli infortuni e delle malattie. Chi prende sul serio il fattore umano, deve prendere in esame anche l'organizzazione del lavoro, il clima di lavoro e i contenuti del lavoro, in quanto questi aspetti influiscono notevolmente sul comportamento del personale, contribuendo in modo determinante alla motivazione e alla produttività.

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Organizzazione del lavoro

Carichi di lavoro eccessivi o troppo ridotti, stress, disagio psicologico, calo della motivazione o del rendimento, maggiore rischio di infortunio dovuto a carenze organizzative, scarsa concentrazione o situazioni di emergenza non regolamentate

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Strutturare i compiti in modo da comprendere diverse attività, ad es. impiego a rotazione per attività diverse (rotazione del lavoro).
- ▶ Distribuire i carichi di lavoro in maniera appropriata.
- ▶ Predisporre un programma di inserimento documentato e affiancare i nuovi collaboratori.
- ▶ Offrire corsi di perfezionamento e le necessarie condizioni quadro.
- ▶ Adattare la capacità di personale al carico di lavoro.
- ▶ Consentire lo svolgimento indisturbato del lavoro. Non interrompere inutilmente i processi di lavoro pianificati.
- ▶ Discutere nel team le possibilità di miglioramento.
- ▶ Evitare la fretta con una pianificazione e un'organizzazione accurate.
- ▶ Garantire le necessarie misure di sicurezza per le persone tenute a lavorare da sole.
- ▶ Designare un addetto alla sicurezza e informare il personale al riguardo.
- ▶ Rendere noti i piani dei turni con 14 giorni di anticipo.

Per maggiori informazioni

- SECO, volantino 710.236.i «Rischi psicosociali sul posto di lavoro»
- SECO, lista di controllo 710.401.i «Protezione dai rischi psicosociali sul posto di lavoro»
- SECO, opuscolo 710.238.i «Tutela dai rischi psicosociali sul posto di lavoro – Informazioni per i datori di lavoro»
- SECO, Psychische Gesundheit am Arbeitsplatz, Teil 4 – Psychische Belastungen – Checklisten für den Einstieg (disponibile in tedesco e in francese)
- SECO, sito Internet www.psyatwork.ch
- Suva, lista di controllo 67019.i «Formazione dei nuovi collaboratori»
- Suva, opuscolo 44065.i «Stressato? Allora abbiamo qualcosa per Lei!»
- www.stressnostress.ch
- www.s-tool.ch



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Procedure di lavoro e contenuti del lavoro

Stress psicologico, errori dovuti a mansioni poco chiare o inappropriate oppure a problemi di comunicazione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tenere conto delle capacità individuali (fisiche e intellettuali).
- ▶ Emanare istruzioni comprensibili in funzione dei vari livelli dei destinatari e documentarle.
- ▶ Affrontare l'argomento dei carichi di lavoro eccessivi o troppo ridotti.
- ▶ Rispondere a eventuali domande in tempi brevi.



Per maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro, p. 108

Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Gestione del personale

Stress, scarsa motivazione, collaborazione difficile, disagio psicologico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assumersi le proprie responsabilità come superiore. Adempiere ai compiti direttivi.
- ▶ Supportare e affiancare i dirigenti giovani o all'inizio della loro carriera.
- ▶ Assegnare ai lavoratori più anziani mansioni adeguate alle loro risorse e agli eventuali limiti.
- ▶ Regolamentare in modo chiaro le procedure di lavoro.
- ▶ Emanare istruzioni chiare, eventualmente redigere un regolamento aziendale. Affrontare e discutere i comportamenti scorretti.
- ▶ Fornire aiuto nelle situazioni di stress.
- ▶ Occuparsi dei problemi segnalati.
- ▶ Riconoscere ed elogiare il lavoro ben fatto.
- ▶ Tenere conto delle differenze culturali dei lavoratori.



Per maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro, p. 108

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Lavoratori temporanei

Maggiore rischio di infortunio legato a formazione o istruzione insufficiente

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Assicurarsi che il profilo professionale richiesto dall'azienda e il profilo attitudinale dei lavoratori temporanei per l'attività assegnata coincidano.
- ▶ Garantire l'istruzione necessaria per l'attività da svolgere, le attrezzature di lavoro impiegate e le regole di sicurezza rilevanti.

Per maggiori informazioni

- www.cfsl.ch Temi > Il personale a prestito > Mezzi ausiliari
- CFSL, 6060.i «Passaporto personale per la sicurezza per il personale a prestito»



Situazione / pericolo

Comunicazione interna

Tensioni, problemi interpersonali, stress psicologico, problemi dovuti a difficoltà di comprensione

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Adottare un linguaggio chiaro, comprensibile e adeguato al livello degli interlocutori.
- ▶ Promuovere un'autentica cultura del dialogo (tra lavoratori e superiori come pure tra i lavoratori stessi).
- ▶ Manifestare i problemi ed esprimere impressioni personali.
- ▶ Accertarsi che anche il personale di lingua straniera abbia compreso le istruzioni. Utilizzare immagini e pittogrammi. Per le spiegazioni e le istruzioni al personale di lingua straniera, avvalersi di lavoratori in possesso di una conoscenza adeguata della lingua italiana.

Per maggiori informazioni

Vedi organizzazione del lavoro, p. 108



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Partecipazione

Scarsa motivazione e produttività, collaborazione difficile, tensioni nei rapporti interpersonali, scarsa condivisione delle informazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Tutelare i diritti di consultazione dei lavoratori in tutte le questioni attinenti alla prevenzione degli infortuni professionali e alla tutela della salute.
- ▶ Avvalersi delle conoscenze dei lavoratori nell'analisi dei rischi e dei fattori di stress per migliorare i processi aziendali (ad es. proposte di miglioramento).



Per maggiori informazioni

- SECO, Indicazioni relative alla legge sul lavoro, art. 48
- Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni, LAINF, art. 82, cpv. 2 (RS 832.20)
- Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (Legge sulla partecipazione, RS 822.14)
- Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali OPI, art. 6a (RS 832.30)

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Tensioni nei rapporti interpersonali/mobbing/ molestie sessuali

Clima di lavoro malsano e calo della produttività, rappresaglie contro singoli lavoratori, conflitti espliciti o latenti, stress psicologico

Misure di prevenzione/ da osservare

- ▶ Stabilire principi di comportamento.
- ▶ Istituire un ufficio di contatto neutrale e informare per iscritto il personale.
- ▶ Assumersi le proprie responsabilità come superiore. Riconoscere i primi segnali di allarme, ad. es. scarsa motivazione, irritabilità, assenze frequenti, ecc., e intervenire.
- ▶ Affrontare l'argomento nelle riunioni di team e durante i corsi di formazione per i dirigenti e anche per i lavoratori.
- ▶ Formare i dirigenti sulla gestione dei conflitti.
- ▶ Esternare i conflitti tramite una persona di fiducia interna o esterna all'azienda.
- ▶ Eventualmente rivolgersi per tempo a un esperto.



Situazione simulata

Per maggiori informazioni

- SECO, opuscolo 710.064.i «Mobbing e altri comportamenti molesti»
- SECO, opuscolo 301.922.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro – Una guida per le lavoratrici e i lavoratori»
- SECO, opuscolo 301.926.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro – Informazioni per le datrici e i datori di lavoro»
- Altre pubblicazioni: Vedi organizzazione del lavoro, p. 108

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Alcol/medicinali/droghe

Dipendenza, maggiore rischio di infortunio, danni alla salute, calo del rendimento, assenze dal lavoro

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Riconoscere i primi segnali di allarme, ad. es. calo della concentrazione, stanchezza, ritardi sul lavoro, dimenticanze, aggressività, assenze, errori, ecc., e offrire un aiuto interno o esterno (aiuto all'autoaiuto).
- ▶ Affrontare l'argomento nelle riunioni di team e durante i corsi di formazione.
- ▶ Non mettere costantemente il personale sotto pressione con le scadenze.
- ▶ Eliminare le tensioni e gli scontri.



Per maggiori informazioni

- Suva, bollettino d'informazione 66095.i «Alcol e droghe sul lavoro: aspetti legali»
- Suva, opuscolo 44052.i «Da una parte. D'altra parte. Tutto quello che si deve sapere sull'alcol e le altre sostanze generanti dipendenza nel posto di lavoro.»

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo

Il mancato rispetto dei regolamenti in materia di tempi di riposo è causa di calo della concentrazione e del rendimento, problemi di salute da sovraccarico, sovraccarico e stress, assenze, rassegnazione, disagio psicologico, maggiore frequenza di errori, maggiore rischio di infortunio

Pause

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Rispettare gli orari di lavoro stabiliti per legge o concordati contrattualmente, ad es. disposizioni del contratto collettivo di lavoro.
- ▶ Attenersi alla registrazione dell'orario di lavoro, anche semplificata, conformemente alle disposizioni di legge.
- ▶ Evitare se possibile prestazioni di ore supplementari e lavoro straordinario, limitandole alle situazioni eccezionali e retribuendole immediatamente. Non superare i tempi massimi di lavoro straordinario consentiti per legge (orario di lavoro superiore alla durata massima del lavoro fissata per legge).
- ▶ Stabilire chiaramente le regole per le ore supplementari in caso di lavoro a tempo parziale.
- ▶ Garantire un equilibrio adeguato tra vita privata e professionale.
- ▶ Rispettare la regolamentazione delle pause stabilita per legge.
- ▶ Fare in modo che le pause non abbiano luogo sul posto di lavoro, ma in ambienti separati con vista sull'esterno.
- ▶ Per i lavori da svolgersi in ambienti esposti al freddo, prevedere delle pause per potersi riscaldare.

Continua a pagina 116



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Regolamentazione dell'orario di lavoro e dei periodi di riposo **Lavoro notturno e domenicale**

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 115

- ▶ In linea di principio, per il lavoro notturno e domenicale è necessaria un'autorizzazione del Cantone della sede di lavoro o della SECO.
- ▶ In caso di lavoro notturno e domenicale, è necessario il consenso dei lavoratori.
- ▶ In caso di lavoro notturno (dalle ore 23 alle ore 6), la durata del lavoro non può superare le nove ore e deve essere compresa in uno spazio di dieci ore.
- ▶ Chiarire i singoli regolamenti speciali in materia di lavoro domenicale (supplemento salariale, compensazione mediante congedo, riposo compensativo, visite mediche) e rispettare le prescrizioni.

Per maggiori informazioni

- Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro LL)
- CCL Associazione svizzera del personale della macelleria ASPM, www.mpv.ch > Gesamtarbeitsvertrag (disponibile in tedesco e in francese)
- SECO, volantino 710.224.i «Lavoro e salute. Ore di lavoro e di riposo»
- Ordinanze 1, 2, 3 e 5 concernenti la Legge sul lavoro, OLL 1, OLL 2, OLL 3, OLL 5
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 1 e 2 concernenti la legge sul lavoro» (disponibile solo in formato elettronico)
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro» (disponibile solo in formato elettronico)
- SECO, «Indicazioni relative all'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro» (disponibile solo in formato elettronico)

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Disposizioni speciali di tutela per gravidanza e maternità

Pericoli e conseguenze negative per la madre e il bambino

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Verifica delle condizioni di lavoro
 - Effettuare una valutazione dei rischi connessi ai lavori da svolgere e all'esposizione a sostanze chimiche e biologiche, predisponendo misure e dispositivi di protezione adeguati.
 - Fornire informazioni alle donne in età fertile in merito ai possibili pericoli e ai loro diritti.
 - Prevedere una redistribuzione temporanea delle mansioni e agevolazioni sul posto di lavoro soprattutto per attività svolte in piedi o in condizioni ergonomiche inadeguate.
 - Il lavoro a cottimo o il lavoro cadenzato non sono autorizzati se il ritmo di lavoro è dettato da una macchina o da un'installazione tecnica e non può essere regolato dalla lavoratrice stessa.
 - Fare in modo che le lavoratrici possano stendersi.
 - Evitare livelli di rumore ≥ 85 dB.

Continua a pagina 118



Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Disposizioni speciali di tutela per gravidanza e maternità

Misure di prevenzione / da osservare

Continua da pagina 117

- Evitare lo spostamento di carichi pesanti fino a un massimo di 10 kg in funzione dello stato di avanzamento della gravidanza; a partire dal 7° mese di gravidanza consentire solo lo spostamento occasionale di carichi fino a un massimo di 5 kg o evitarlo del tutto.
 - A partire dal 6° mese di gravidanza, limitare a 4 ore al massimo i lavori da svolgere in piedi.
 - Concedere alle madri il tempo necessario per l'allattamento e mettere a disposizione un apposito spazio protetto.
- ▶ Rispettare un orario di lavoro massimo di 9 ore giornaliere durante la gravidanza e i regolamenti speciali in materia di lavoro notturno e lavoro a turni.
 - ▶ Rispettare il divieto di occupazione di 8 settimane dopo il parto.

Per maggiori informazioni

- Ordinanza sui lavori pericolosi o gravosi durante la gravidanza e la maternità, (Ordinanza sulla protezione della maternità, RS 822.111.52)
- SECO, lista di controllo «Protezione della maternità al posto del lavoro»
- SECO, pieghevole 710.220.i «Lavoro e salute – Gravidanza, maternità, periodo dell'allattamento»
- SECO, opuscolo 710.233.i «Maternità – Protezione delle lavoratrici»
- SECO, tabella, «Pianificazione del tempo di lavoro e maternità»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art.25 (disponibile solo in formato elettronico)



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Disposizioni speciali di tutela per giovani e apprendisti

Maggiore rischio di infortunio, agenti nocivi, sovraccarico

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Effettuare una valutazione dei rischi connessi ai lavori da svolgere e adottare misure di protezione adeguate.
- ▶ Ridurre al minimo il sollevamento e la movimentazione di carichi. Mettere a disposizione ausili adeguati per carichi pesanti o poco maneggevoli. Attenersi ai valori indicativi dei carichi ammissibili.
- ▶ In linea di principio i lavori pericolosi sono vietati ai giovani di età inferiore a 18 anni. Deroga: se ciò è indispensabile per la formazione professionale di base.
- ▶ Garantire l'istruzione e l'affiancamento dei giovani lavoratori (vedi allegato 2 del Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione professionale di base).
- ▶ Rispettare i regolamenti speciali per il lavoro notturno e domenicale (vedi ordinanza del DEFR).
- ▶ Assegnare attività adeguate all'età della persona (vedi Ordinanza DEFR).
- ▶ Osservare il periodo di riposo preliminare alla formazione presso l'istituto professionale.

Per maggiori informazioni

- SECO, UFCL 710.256.i «Indicazioni relative all'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro»
- SECO, opuscolo 710.063.i «Protezione dei giovani lavoratori – Informazioni per i giovani fino a 18 anni»
- Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca, Ordinanza del DEFR sulle deroghe al divieto del lavoro notturno e domenicale durante la formazione professionale di base del 21 aprile 2011 (RS 822.115.4)
- Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca, Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani del 4 dicembre 2007 (RS 822.115.2)
- Piano di formazione relativo all'Ordinanza sulla formazione professionale di base, allegato 2



Estratto dall'art. 19 cpv. 1+2 OLL5: «Il datore di lavoro deve provvedere affinché tutti i giovani impiegati nella sua azienda siano sufficientemente e adeguatamente informati e istruiti da una persona adulta qualificata, in particolare in merito alla sicurezza e alla protezione della salute sul lavoro. Una volta assunti, il datore di lavoro deve consegnare e spiegare loro le relative prescrizioni e raccomandazioni.

²⁾Il datore di lavoro informa i genitori o le persone cui è affidata l'educazione in merito alle condizioni di lavoro, ai possibili pericoli e alle misure adottate per proteggere la sicurezza e la salute del giovane.»

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Comportamento sicuro

Lesioni di ogni tipo dovute al mancato rispetto delle regole di sicurezza

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Documentare le regole di sicurezza. Definire e comunicare le sanzioni.
- ▶ Sensibilizzazione mediante formazione sulle regole di sicurezza e rispetto dell'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Promuovere la cultura della sicurezza.
- ▶ Motivare il personale alla sicurezza sul lavoro attraverso:
 - coinvolgimento dei lavoratori nei percorsi di qualifica
 - colloqui con il personale
- ▶ Essere di esempio per il personale.



Per maggiori informazioni

- Suva, bollettino d'informazione 66111.i «Promuovere i comportamenti sicuri»
- Suva, opuscolo 66112.i «Sono delle teste dure! – ma è proprio vero? Consigli per motivare al comportamento sicuro sul lavoro»

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Progettazione ergonomica del lavoro/movimentazione dei carichi/sollecitazione fisica di una sola parte del corpo

Sovraccarico e fenomeni degenerativi dell'apparato locomotore, disturbi muscolo-scheletrici, danni alla schiena

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Organizzare, allestire e utilizzare posti di lavoro, attrezzature e ausili ergonomici, ad es. impiegando tavoli da lavoro regolabili in altezza, altezze di lavoro ottimali, movimenti ritmici, locali di stoccaggio e di esercizio situati sullo stesso piano, lunghezze dei percorsi, ecc.
- ▶ Verificare regolarmente le procedure di lavoro per ridurre il sollevamento e la movimentazione di carichi.
- ▶ Utilizzare appositi ausili di sollevamento e di trasporto per movimentare o posizionare i carichi.
- ▶ Prevedere l'impiego di piattaforme o apparecchi di sollevamento, nastri trasportatori, ecc.
- ▶ Suddividere i pesi da caricare e trasportare in diverse unità di peso inferiore.
- ▶ Per trasportare carichi più pesanti e ingombranti, impiegare più persone.
- ▶ Attenersi ai valori indicativi dei pesi per la movimentazione di carichi.
- ▶ Organizzare una rotazione del lavoro.

Continua a pagina 122



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Progettazione ergonomica del lavoro/movimentazione dei carichi/sollecitazione fisica di una sola parte del corpo

Sovraccarico delle articolazioni dovuto a movimenti monotoni che coinvolgono le stesse parti del corpo
Affaticamento/tensioni della muscolatura delle gambe

Misure di prevenzione/da osservare

Continua da pagina 121

- ▶ Istruire il personale su tecniche di lavoro non affaticanti. Ad esempio, per sollevare e movimentare correttamente i carichi, durante il sollevamento, piegare le ginocchia, tenere la schiena dritta, afferrare il carico con entrambe le mani e sollevare lentamente, distribuendo lo sforzo sulla muscolatura delle gambe in modo uniforme; durante la movimentazione, continuare a mantenere la schiena dritta e tenere il carico il più vicino possibile al corpo.
- ▶ Indossare calzature adeguate.
- ▶ Evitare un'eccessiva divisione del lavoro così come movimenti rapidi e ripetitivi per un tempo prolungato.
- ▶ Evitare ritmi di lavoro dettati dalle macchine, consentendo ai lavoratori di poter intervenire per modificare tali ritmi.
- ▶ Fare in modo che i lavoratori possano alternarsi nelle varie postazioni di lavoro (rotazione del lavoro).
- ▶ Usare dei sollevatori.
- ▶ Concedere più pause a coloro che lavorano in piedi; per il personale addetto alle vendite, provvedere ausili per la posizione eretta e tappetini antiaffaticamento.

Per maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo d'informazione 6245.i «Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nella movimentazione manuale di carichi»
- Suva, opuscolo 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»
- Suva, lista di controllo 67089.i «Movimentazione manuale di carichi»
- Suva, pieghevole 66128.i «Controllo rapido della postazione di lavoro»
- Suva, opuscolo 44061.i «Ergonomia. Un fattore di successo per ogni impresa»
- Suva, istruzione 88190.i «Individuazione dei pericoli: movimentazione di carichi»
- SECO, opuscolo d'informazione 710.067.i «Ergonomia»
- SECO, 710.069.i «Strumento di valutazione dei rischi per la salute – Sollecitazioni della schiena, dei muscoli e dei tendini durante il lavoro»
- SECO, guida 710.070.i «Guida. Strumento di valutazione dei rischi per la salute – Sollecitazioni della schiena, dei muscoli e dei tendini durante il lavoro»
- SECO, opuscolo 710.068.i «Lavorare seduti»
- SECO, opuscolo 710.077.i «Lavorare in piedi»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art. 25 (disponibile solo in formato elettronico)
- Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio (Direttiva macchine)

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Locali comuni/ spogliatoi/mense

Scarso riposo, scarsa igiene, malessere, alimentazione poco sana o non bilanciata, malattie da raffreddamento

Misure di prevenzione/ da osservare

- ▶ Stabilire norme igieniche rilevanti per il settore e comunicarle in modo chiaro a tutti i lavoratori.
- ▶ Garantire locali per le pause, locali mensa e spazi di soggiorno con luce naturale e vista sull'esterno.
- ▶ Separare gli ambienti di lavoro dagli spazi comuni: non consumare i pasti sul posto di lavoro e non svolgere lavori nei locali comuni.
- ▶ Rispettare le misure di protezione contro il fumo passivo previste dalla legge.
- ▶ Predisporre spogliatoi, toilette e bagni separati per donne e uomini.
- ▶ Consentire di separare gli abiti civili dagli indumenti da lavoro e garantire una sufficiente ventilazione del locale.
- ▶ Pulire regolarmente i locali comuni, in particolare i bagni, le docce e le toilette (eventualmente creare un foglio di controllo per i turni di pulizia).

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 artt. 29–33 (disponibile solo in formato elettronico)
- SECO, pubblicazione informativa, «Pause e nutrizione – Consigli per i lavoratori»



Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Allarme/organizzazione in caso di emergenza

Arrivo in ritardo delle squadre di soccorso

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire un sistema di allarme/un piano d'emergenza, in modo da garantire l'intervento immediato delle squadre di soccorso.
- ▶ Garantire un sistema di allarme per le persone che lavorano da sole.
- ▶ Istruire periodicamente il personale su come dare l'allarme.
- ▶ Appendere le indicazioni relative a postazioni di allarme e numeri di telefono in modo da renderli ben visibili, verificarli e aggiornarli periodicamente.
- ▶ Stabilire il punto di raccolta e informare il personale.
- ▶ Garantire la formazione di primo soccorso e assistenza sanitaria.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67061.i «Piano d'emergenza per posti di lavoro mobili»
- Suva, lista di controllo 67062.i «Piano d'emergenza per posti di lavoro fissi»
- Suva, lista di controllo 67157.i «Vie di fuga»
- Suva, opuscolo 67062/1.i «Come comportarsi in caso di emergenza» (documento Word)
- Suva, cartolina 88217/1.i «Tessera per i casi di emergenza»
- Suva, manifesto 2806.i «Infortunio: cosa fare? Agire presto e nel modo giusto» (formato A3)
- Suva, manifestino 55212.i «Agire correttamente in caso d'emergenza» (formato A4)



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Materiale di primo soccorso

Materiale di primo soccorso assente, impossibile da trovare o incompleto

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Mettere a disposizione almeno una valigetta di pronto soccorso con disinfettanti e materiale per medicazione.
- ▶ Nelle grandi aziende o in quelle distribuite su più piani o edifici, predisporre attrezzature adeguate in più punti facilmente accessibili.
- ▶ Segnalare questi punti con una croce bianca su sfondo verde.
- ▶ Controllare periodicamente il materiale di primo soccorso (completezza, date di scadenza).
- ▶ Designare una persona responsabile del materiale di primo soccorso e svolgere appositi corsi di formazione.
- ▶ Definire le misure di primo soccorso per i posti di lavoro mobili e predisporre le attrezzature corrispondenti.
- ▶ Non consegnare medicinali al personale.



Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro»,
OLL 3 art.36 (disponibile solo in formato elettronico)

Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Protezione antincendio

Ustioni, intossicazioni

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Definire misure di protezione antincendio e procedure di evacuazione e istruire regolarmente il personale al riguardo.
- ▶ Assicurarsi che gli estintori o idonei mezzi di estinzione siano pronti all'uso e sottoporli a manutenzione periodica.
- ▶ Rispettare il divieto di fumo in azienda.
- ▶ Conservare i materiali infiammabili in contenitori non infiammabili.

Per maggiori informazioni

- Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio AICAA, direttive antincendio: www.bsvonline.ch



Situazione / pericolo

Posti di lavoro sorvegliati

Ingerenza nella sfera privata, stress psicologico

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Installare un sistema di sorveglianza elettronica e personale tale che il comportamento dei lavoratori non possa essere sorvegliato.
- ▶ Informare i collaboratori.

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art.26 (disponibile solo in formato elettronico)
- SECO, opuscolo 710.239.i «Sorveglianza tecnica sul posto di lavoro»
- SECO, lista di controllo «Sorveglianza dei lavoratori sul posto di lavoro» (disponibile solo in formato elettronico)



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Attività amministrative, posti di lavoro negli uffici, lavori sedentari

Tensioni, affaticamento, disturbi circolatori, dolori alle spalle e al collo

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Per le attività amministrative, predisporre negli uffici posti di lavoro ergonomici.
- ▶ Pianificare lo svolgimento delle attività amministrative in un ambiente indisturbato, eventualmente in locale separato.
- ▶ Per i posti di lavoro negli uffici, rispettare le raccomandazioni della CFSL, della SECO e della Suva (vedi indicazioni riportate in basso).

Per maggiori informazioni

- CFSL, opuscolo 6205.i «Non c'è infortunio senza causa! Sicurezza sul lavoro e tutela della salute negli uffici»
- Box CFSL, «Strumento informativo online per la prevenzione in ufficio», www.box-cfsl.ch
- CFSL, www.prevenzione-in-ufficio.ch
- Suva, opuscolo d'informazione 44034.i «L'uso del videoterminale»
- Suva, sito Internet «Ergonomia al videoterminale», www.suva.ch/lavoro-al-videoterminale



Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione / pericolo

Indumenti da lavoro

Contaminazioni della pelle

Essere trascinati, afferrati o rimanere appesi

Inciampi e cadute, ferite ai piedi

Misure di prevenzione / da osservare

- ▶ Indossare indumenti adatti all'attività da svolgere.
- ▶ Cambiare, far lavare o sostituire gli abiti sporchi.
- ▶ Non indossare indumenti larghi.
- ▶ Non portare anelli o gioielli che possano comportare rischi durante il lavoro.
- ▶ Indossare calzature adeguate: scarpe chiuse con suola antiscivolo.
- ▶ Durante i lavori con carichi pesanti, roll container o mezzi di trasporto usare le calzature di sicurezza.

Per maggiori informazioni

- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art. 28 (disponibile solo in formato elettronico)



Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Dispositivi di protezione individuale

Ferite da taglio alle mani, alle braccia e ad altre parti del corpo, lesioni agli occhi, danni all'udito, danni alle vie respiratorie, lesioni dovute a parti di macchine in movimento o utensili da taglio

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Predisporre dispositivi di protezione individuale adatti alle attività da svolgere: guanti antitaglio, guanti in maglia di acciaio, grembiule in maglia di acciaio, indumenti protettivi, occhiali di protezione, protettori auricolari, calzature di sicurezza, ecc.
- ▶ Coinvolgere i lavoratori nella scelta dei dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Indossare solo guanti e grembiuli in maglia di acciaio proporzionati alla corporatura.
- ▶ Istruire i lavoratori sulla manipolazione, la manutenzione, la cura e il controllo dei dispositivi di protezione individuale.
- ▶ Sottoporre i dispositivi di protezione individuale a regolari controlli e, se necessario, sostituirli.
- ▶ Verificare regolarmente e imporre l'obbligo di utilizzo dei DPI. Contrassegnare i posti di lavoro con segnali d'obbligo.

Per maggiori informazioni

- Suva, lista di controllo 67091.i «Dispositivi di protezione individuale (DPI)»
- SECO, «Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro», OLL 3 art. 27 (disponibile solo in formato elettronico)



Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Dispositivi di protezione individuale



Guanti antitaglio



Guanti in maglia di acciaio



Sottoganti in cotone



Guanti multiuso



Guanti monouso



Guanti da lavoro



Guanti resistenti al calore e al freddo



Grembiule in maglia di acciaio

Dispositivi di protezione individuale



Occhiali di protezione



Protettori auricolari



Casco di protezione



*Calzature di sicurezza
stivali di sicurezza*



Gilet termico



Gilet termico



Crema protettiva

Organizzazione
del lavoro,
contenuti del
lavoro

Organizzazione del lavoro, contenuti del lavoro

Situazione/pericolo

Acquisto di macchine

Pericoli legati a macchine e apparecchi non conformi

Misure di prevenzione/da osservare

- ▶ Acquistare solo macchine e apparecchi conformi allo stato della tecnica in materia di sicurezza e tutela della salute nonché adatti alla loro destinazione d'uso.
- ▶ Prima della messa in servizio, controllare macchine e apparecchi per individuare eventuali difetti evidenti e pericoli potenziali.
- ▶ Richiedere una prova di sicurezza attraverso la dichiarazione di conformità CE del fabbricante.
- ▶ Richiedere il manuale per l'uso e la manutenzione nella lingua del paese del gestore.
- ▶ Prima del loro impiego, istruire i lavoratori sull'uso, la manutenzione e le misure di sicurezza necessarie.
- ▶ Attrezzare macchine e apparecchi immessi in commercio per la prima volta in data antecedente all'1.1.1997 conformemente allo stato della tecnica e richiedere la prova di sicurezza.
- ▶ Vedi anche introduzione a p. 20

Per maggiori informazioni

- CFSL, direttiva 6512.i «Attrezzature di lavoro»
- Suva, bollettino d'informazione 66084.i «Attrezzature di lavoro: la sicurezza parte dall'acquisto»



Allegato 1	
Riferimenti di legge	134
Allegato 2:	
Indirizzi e link utili	139
Allegato 3:	
Elenco delle abbreviazioni	141
Allegato 4:	
Indice analitico	143

Allegati: Riferimenti di legge, Indirizzi e link utili, Elenco delle abbreviazioni

Allegato 1

Basi legali

La sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro non sono aspetti di natura volontaria bensì sono disciplinati da normative di legge. Qui di seguito riportiamo le disposizioni più importanti della Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF, RS 832.20) e della Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, RS 822.11):

Obblighi del datore di lavoro

Art. 82 LAINF

¹ «Per prevenire gli infortuni professionali e le malattie professionali, il datore di lavoro deve prendere tutte le misure necessarie per esperienza, tecnicamente applicabili e adatte alle circostanze.

² Il datore di lavoro deve avvalersi a tale scopo della collaborazione dei dipendenti.»

Art. 6 LL

¹ «A tutela della salute dei lavoratori, il datore di lavoro deve prendere tutti i provvedimenti che l'esperienza ha dimostrato necessari, realizzabili secondo lo stato della tecnica e adeguati alle condizioni d'esercizio. Deve inoltre prendere i provvedimenti necessari per la tutela dell'integrità personale dei lavoratori.»

Obblighi del lavoratore

Art. 82 LAINF

³ I lavoratori devono assecondare il datore di lavoro nell'applicazione delle relative prescrizioni. Essi sono in particolare obbligati a utilizzare gli equipaggiamenti personali di protezione, usare correttamente i dispositivi di sicurezza e astenersi dal rimuoverli o modificarli senza il permesso del datore di lavoro».

Art. 6 LL

³ «Egli [il datore di lavoro] fa cooperare i lavoratori ai provvedimenti sulla protezione della salute nel lavoro. Questi devono secondare il datore di lavoro quanto alla loro applicazione».

Legge federale sulla sicurezza dei prodotti (LSPro)

L'articolo 3 capoverso 2 LSPro stabilisce che possono essere immessi in commercio solo i prodotti che soddisfano i requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute di cui all'articolo 4 LSPro oppure, se tali requisiti non sono stati definiti, che corrispondono allo stato della scienza e della tecnica. Questo vale anche per le attrezzature di lavoro. Le relative ordinanze OSPro e OMacch indicano come dimostrare la conformità di questi requisiti.

Partecipazione

I diritti di partecipazione dei lavoratori sono disciplinati dalla Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (Legge sulla partecipazione, RS 822.14). La partecipazione dei lavoratori riguarda anche le condizioni di lavoro, soprattutto in materia di sicurezza e tutela della salute. Ulteriori riferimenti di legge

si trovano anche nell'Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (art. 6a OPI) e nella Legge sul lavoro (art. 48 LL).

Fondamenti e norme di legge più importanti in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute

Nota: i testi delle leggi e delle ordinanze federali sono disponibili all'indirizzo Internet <https://www.admin.ch/direttorfederale> (raccolta sistematica del diritto federale RS).

Leggi generali

Lpart

Legge federale sull'informazione e la consultazione dei lavoratori nelle imprese (Legge sulla partecipazione, RS 822.14)

CO

Legge federale di complemento del Codice civile svizzero (Libro quinto: Diritto delle obbligazioni, RS 220)

CP

Codice penale svizzero (RS 311)

CC

Codice civile svizzero (CC, RS 210)

Protezione contro il fumo passivo

Legge federale concernente la protezione contro il fumo passivo (RS 818.31)

Legge sul lavoro, relative ordinanze e indicazioni

LL

Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, RS 822.11)

OLL 1

Ordinanza 1 concernente la legge sul lavoro (RS 822.111)

Ordinanza sulla protezione della maternità

Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi o gravosi durante la gravidanza e la maternità del 20 marzo 2001 (RS 822.111.52)

OLL 2

Ordinanza 2 concernente la legge sul lavoro (Disposizioni speciali per determinate categorie di aziende e di lavoratori, RS 822.112)

OLL 3

Ordinanza 3 concernente la legge sul lavoro (Tutela della salute, RS 822.113)

OLL 4

Ordinanza 4 concernente la legge sul lavoro (Aziende industriali, approvazione dei piani e permesso d'esercizio, RS 822.114)

Allegati: Riferimenti di legge, Indirizzi e link utili, Elenco delle abbreviazioni

OLL 5

Ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, RS 822.115)

Ordinanza DEFR

Ordinanza del DEFR sui lavori pericolosi per i giovani (RS 822.115.2)

SECO

- Indicazioni relative alla legge sul lavoro e alle ordinanze 1 e 2
- Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro
- Indicazioni relative all'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro – Protezione dei giovani lavoratori

Legge sull'assicurazione contro gli infortuni, relative ordinanze e direttive**LAINF**

Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (RS 832.20)

OPI

Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni, RS 832.30)

CFSL

Guida alla sicurezza sul lavoro (versione online), www.guida.cfsl.ch

OAINF

Ordinanza sull'assicurazione contro gli infortuni (RS 832.202)

OQual

Ordinanza sulla qualifica degli specialisti della sicurezza sul lavoro (Ordinanza sulla qualifica, RS 822.116)

CFSL

Direttiva concernente il ricorso ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro (Direttiva MSSL, 6508.i)

Leggi e ordinanze sulla sicurezza dei prodotti**LRDP**

Legge federale sulla responsabilità per danno da prodotti (LRDP, RS 221.112.944)

LSPro

Legge federale sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.11)

OSPro

Ordinanza sulla sicurezza dei prodotti (RS 930.111)

OMacch

Ordinanza concernente la sicurezza delle macchine (Ordinanza sulle macchine, RS 819.14)

Direttiva macchine UE

Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio (Direttiva macchine)

OUAP

Ordinanza sulla sicurezza e la protezione della salute dei lavoratori nell'utilizzo di attrezzature a pressione (Ordinanza sull'utilizzo di attrezzature a pressione, RS 832.312.12)

Ordinanza sulle attrezzature a pressione

Ordinanza sulla sicurezza delle attrezzature a pressione (RS 819.121)

Ordinanza sui recipienti a pressione

Ordinanza sulla sicurezza dei recipienti semplici a pressione (RS 930.113)

Leggi e ordinanze relative a derrate alimentari e macellazione**Legge sulle derrate alimentari (LDerr)**

Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (RS 817.0)

OlgM

Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (RS 817.190.1)

ODOA

Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale (RS 817.022.108)

OMCC

Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (RS 817.190)

Leggi e ordinanze relative all'ambiente**LPAmb**

Legge federale sulla protezione dell'ambiente (Legge sulla protezione dell'ambiente, RS 814.01)

LPac

Legge federale sulla protezione delle acque (LPac, RS 814.20)

OIAt

Ordinanza contro l'inquinamento atmosferico (OIAt, RS 814.318.142.1)

OIF

Ordinanza contro l'inquinamento fonico (RS 814.41)

OTRif

Ordinanza sul traffico di rifiuti (RS 814.610)

OESA

Ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale (RS 916.441.22)

Leggi e ordinanze su prodotti chimici e sostanze pericolose

LPChim

Legge federale sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (Legge sui prodotti chimici, RS 813.1)

ORRPChim

Ordinanza concernente la riduzione dei rischi nell'utilizzazione di determinate sostanze, preparati e oggetti particolarmente pericolosi (Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici, RS 814.81)

OPChim

Ordinanza sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi (Ordinanza sui prodotti chimici, RS 813.11)

OPLM

Ordinanza sulla protezione dei lavoratori dal pericolo derivante da microrganismi (RS 832.321)

Leggi e ordinanze sugli impianti elettrici

LIE

Legge federale concernente gli impianti elettrici a corrente forte e a corrente debole (Legge sugli impianti elettrici, RS 734.0)

OCF

Ordinanza sugli impianti elettrici a corrente forte (Ordinanza sulla corrente forte, RS 734.20)

OPBT

Ordinanza sui prodotti elettrici a bassa tensione (RS 734.26)

OIBT

Ordinanza concernente gli impianti elettrici a bassa tensione (Ordinanza sugli impianti a bassa tensione, RS 734.27)

NIBT

Norma per le installazioni a bassa tensione (NIBT 2015)

Leggi sull'edilizia e prescrizioni antincendio

Leggi sull'edilizia e prescrizioni antincendio locali secondo la regolamentazione cantonale o le direttive dell'Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio (AICAA).

Contratto collettivo di lavoro

Contratto collettivo di lavoro per l'artigianato svizzero della macelleria stipulato tra l'Unione professionale svizzera della carne (UPSC) e l'Associazione svizzera del personale della macelleria (ASPM), www.mpv.ch

Allegato 2

Indirizzi e link utili

Ufficio di contatto per la soluzione settoriale per l'economia della carne

Il Centro di formazione ABZ Spiez è responsabile della soluzione settoriale per l'economia della carne e si prefigge l'obiettivo di offrire soluzioni rapide e personalizzate per tutte le questioni inerenti la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute.

Informazioni: Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

ABZ Spiez, Schachenstrasse 43, Casella postale 422, CH-3700 Spiez

Tel. +41 (0)33 650 81 81, Fax +41 (0)33 654 41 94
info@abzspiez.ch

Indirizzi utili, fonti di riferimento per informazioni, pubblicazioni e attività di formazione

AICAA

Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio, Bundesgasse 20, casella postale, 3001 Berna, www.vkf.ch

AIPL

Associazione intercantonale per la protezione dei lavoratori, www.iva-ch.ch

ASIT

Associazione svizzera ispezioni tecniche, Ispettorato delle caldaie, Richtstrasse 15, casella postale, 8304 Wallisellen, www.svti.ch

Assicurazione dei mestieri Svizzera

Assicurazione dei mestieri Svizzera, Sihlquai 255, casella postale, 8031 Zurigo, www.assicurazioneedemestieri.ch

AT

Associazione svizzera per la prevenzione del tabagismo, Haslerstrasse 30, 3008 Berna, www.at-svizzera.ch

CENTRAVO

Centravo Holding AG, Dienstleistungen für die Fleischwirtschaft, Sihlquai 255, casella postale, 8031 Zurigo, www.centravo.ch

CFSL

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro CFSL, casella postale, 6002 Lucerna Ordinanze online: www.cfsl.ch (> Documentazione > Ordinanze)

Conseil Romand de la Boucherie

Conseil Romand de la Boucherie, Avenue de la Châtelaine 80, 1219 Châteleine

Allegati: Riferimenti di legge, Indirizzi e link utili, Elenco delle abbreviazioni

Electrosuisse

Norme e pubblicazioni, www.electrosuisse.ch

EN

Le norme EN possono essere ordinate presso l'ASN, ASN Associazione svizzera di normalizzazione, www.snv.ch

Ispettorati cantionali del lavoro

www.arbeitsinspektorat.ch o www.iva-ch.ch

ASPM/Contratto collettivo di lavoro per l'artigianato svizzero della macelleria

Associazione svizzera del personale della macelleria ASPM, Berninastrasse 25, 8057 Zurigo, www.mpv.ch

Proviande

Proviande, Brunnhofweg 27, casella postale, 3001 Berna, www.carnesvizzera.ch

Pubblicazioni federali

www.pubblicazionifederali.admin.ch

SECO

Segreteria di Stato dell'economia SECO, campo di prestazioni Condizioni di lavoro, Holzikofenweg 36, casella postale, 3003 Berna, www.seco.admin.ch

SSIL

Società Svizzera di Igiene del Lavoro, www.sgah.ch

SSML

Società svizzera di medicina del lavoro sede, Lerchenweg 9, 2543 Lengnau, www.sgarm-ssmt.ch

SSSL

Società Svizzera di Sicurezza sul Lavoro, casella postale 336, 3700 Spiez, www.sssl.ch

Suissepro

Associazione delle società specializzate nella sicurezza e nella protezione della salute sul lavoro, www.suissepro.org

Suva

Suva, Servizio centrale clienti, casella postale, 6002 Lucerna Ordinazioni online: www.suva.ch (> Service > Per ordinare materiale informativo [WasWo])

SwissErgo

Associazione Svizzera di Ergonomia, 3000 Berna, www.swissergo.ch

Upi

Ufficio prevenzione infortuni upi (settore non aziendale), Hodlerstrasse 5a, 3011 Berna, www.upi.ch

UPSC

Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, Sihlquai 255, casella postale, 8031 Zurigo, www.upsc.ch

Allegato 3

Elenco delle abbreviazioni

ABZ	Centro di formazione per l'economia della carne svizzera, Spiez
AICAA	Associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio
AIPL	Associazione intercantonale per la protezione dei lavoratori
ASIT	Associazione svizzera ispezioni tecniche
ASM	Assicurazione dei mestieri Svizzera
ASPM	Associazione svizzera del personale della macelleria
AT	Associazione svizzera per la prevenzione del tabagismo
CFSL	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
DPI	Dispositivi di protezione individuale
electro-suisse/ASE	Associazione per l'elettrotecnica, la tecnica energetica e l'informatica
EN	Norma europea
FI	Interruttore differenziale
Fraasi H/ Fraasi R	Le fraasi H (Hazard statements) rappresentano indicazioni di pericolo; le fraasi R (Risk statements) descrivono i rischi e sono utilizzate per la classificazione dei prodotti chimici

Fraasi R/ Fraasi H	Le fraasi R (Risk statements) descrivono i rischi e sono utilizzate per la classificazione dei prodotti chimici; le fraasi H (Hazard statements) rappresentano indicazioni di pericolo
GHS	Globally Harmonized System (sistema armonizzato di classificazione ed etichettatura dei prodotti chimici)
IAT	Installazioni e apparecchi tecnici
ICL	Ispettorati cantonali del lavoro
IFL	Ispettorato federale del lavoro
ISO	Norma internazionale (International Organization for Standardization)
LAINF	Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni
LL	Legge sul lavoro
LSPro	Legge federale sulla sicurezza dei prodotti
MSSL	Medici del lavoro e altri specialisti della sicurezza sul lavoro
NOGA	Nomenclatura generale delle attività economiche (sistema di classificazione dei rami economici elaborato dall'Ufficio federale di statistica)
OLL	Ordinanza concernente la legge sul lavoro
OPI	Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni
PCSL	Persona di contatto per la sicurezza sul lavoro
RS	Raccolta sistematica del diritto federale

Allegati: Riferimenti di legge, Indirizzi e link utili, Elenco delle abbreviazioni

SECO	Segreteria di Stato dell'economia
SIA	Società svizzera degli ingegneri e degli architetti
SN	Norma svizzera
SSAINF	Servizio centrale delle statistiche dell'assicurazione contro gli infortuni
STOP	S ostituzione, misure T ecniche, misure O rganizzative, misure di protezione P ersonali
Suva	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
upi	Ufficio svizzero prevenzione infortuni (settore non aziendale)
UPSC	Unione Professionale Svizzera della Carne

Allegato 4:

Indice analitico

A	
Abbreviazioni	141–142
Accettazione animali	5, 35–36
Acquisto di macchine	20, 132
Affettatrice	68
Affettatrice per carne congelata	55
Affilatrice	33
Alcol	23, 114
Allattamento	118
Allergie	65, 90
Allestimento ordini	5, 65–74
Ambiente/protezione dell'ambiente	137
Ambiente freddo	82–83
Apparecchi a fiamma/ sistemi di fiammatura	35, 40
Apparecchi di sollevamento	121
Apprendisti	119
Arredo negozio	65–66
Ascia	42
Asportatrice di membrane	49

Attività amministrative	127
Audit	24

B	
Bagnomaria	71
Banconi	66
Basi legali	5, 13, 134–138
Bombole di gas	40, 72–73

C	
Cadute	39, 76, 78–79, 84, 86, 97–98
Caldaie a vapore	106
Carichi di lavoro eccessivi	9, 23, 108–109
Carichi di lavoro troppo ridotti	108–109
Carico	60, 80
Carrelli elevatori con forche a sbalzo	16, 79
Carrelli di affumicatura	60, 78
Carrelli elevatori a timone	79
Carrelli per la movimentazione	75, 79
Carrelli portacontenitori	78
Catering	74
Celle frigorifere	18, 75, 82–83
Cellule fotoelettriche	95
Cesoia per quarti	40
Clippatrice per insaccati	57

Coltelli	3, 5, 10–11, 18, 27–33, 35, 44, 51–54, 57–58, 68
Comportamento	17, 24, 27, 29, 92, 107, 110, 113, 120, 124, 126
Comportamento sicuro	17, 120
Comunicazione interna	111
Conduzione	36
Conduzione animali	36
Confezionatrice	69
Container	78, 104
Contenuti del lavoro	107–132
Costi	5, 8–9, 107
Costi di infortunio	8
Cubettatrice	58
Cuocitore	63
Cutter	52

D

Dare l'allarme	21, 124
Detergenti	62, 71, 86, 88–89
Dichiarazione di conformità	20, 44, 92, 95, 132
Direttiva MSSL	13, 15, 136
Diritti di consultazione	112
Disinfettanti	11, 22, 85, 88, 89
Disordine	10

Disossamento	44–63
Dispositivi di protezione individuale (DPI)	33, 38–39, 42, 69, 80, 87, 90–91, 99, 105, 128–131, 134, 141
Disposizioni speciali di tutela	24, 117–119
Dissanguamento	38
Droghe	23, 114
Durata massima del lavoro	115

E

Edifici	3, 5, 7, 17, 76, 86, 89, 92–106, 125
Elettricità	37, 103, 138
Emergenza	17, 21, 74, 82, 124
Entrate	96
Ergonomia	44, 46, 66, 121–122, 127, 140
Evacuazione	124, 126

F

Fonti di riferimento	24, 139
Formatrice per carne	55
Formatrice per hamburger	55
Formazione	2, 13–14, 16, 19, 79, 82, 85, 108, 110, 111, 139
Freddo	18, 55, 82–83, 99, 130
Friggitrice	70

Fumo	23, 123, 135
Fumo passivo	23, 123, 135

G

Ganci	11, 18, 43, 50, 66, 81
Ganci per carne	50
Gestione dei conflitti	113
Gestione del personale	110
Gioielli	33, 128
Giovani	24, 119, 136
Gravidanza	117–118, 135
Grill a gas	72–73
Guidovia	81

I

Idropulitrice	87
Idropulitrice a bassa pressione	87
Igiene	5, 85–91, 123, 137, 140
Illuminazione	11, 23, 75, 82, 92, 96, 101–103
Illuminazione artificiale	92, 101
Illuminazione di emergenza	82, 102
Illuminazione naturale	23, 92, 101
Impianti ad aria compressa	106
Impianti di affumicatura	61–62
Impianti di trasporto (conveyor)	11, 35, 43

Impianti elettrici	103
Inciampi	93, 96–98
Indice analitico	143–149
Indirizzi	139–140
Individuazione dei pericoli	13, 18–19, 122
Indumenti da lavoro	65, 99, 123, 128
Infezioni	65, 91, 104
Infortunati professionali	6, 8, 10, 13, 107, 134
Insaccatrice	56
Insaccatrice sottovuoto	56
Inteneritrice	54
Inteneritrice ad aghi	54
Interruttore	51
Intossicazione	23, 62, 88–89
Istruzione	13, 15–16, 19–20, 27–28, 75, 79, 85, 103, 107, 111, 119

L

Lavastoviglie	71
Lavori in altezza	42, 86
Lavori in ambienti umidi	85
Lavoro domenicale	116, 119
Lavoro negli uffici	127
Lavoro notturno	116
Lavoro straordinario	115

Legge sul lavoro	134–136
Legge sull'assicurazione contro gli infortuni	136
Locali comuni	123
Luce (naturale)	15, 101
Luce diurna	101

M

Macchina per il trattamento a iniezione	58
Macchina per scottatura e depilazione	39
Macchina sottovuoto	69
Macchinari per pulizie	86
Macellazione	3, 5, 35–43
Magazzino/stoccare	5, 21, 27, 40, 50, 73–84, 89, 93, 121
Malattie professionali	6, 8, 13, 90, 134–136,
Mannarino/mannaia	50
Manutenzione/ lavori di manutenzione	3, 5, 19–20, 41, 44, 65, 77, 84, 86, 89, 92–106, 132
Massaggiatrice per carne	59
Materiale di primo soccorso	21, 124–125
Maternità	24, 117–118, 135
Medici del lavoro	13, 18, 136, 141
Medicinali	114, 125

Mense	123
Microclima	5, 18, 23, 99
Misure organizzative	19, 23, 141
Misure tecniche	19, 91, 141
Mobbing	23, 113
Molestie sessuali	23, 113

N

Nastro trasportatore	63
----------------------	----

O

Obblighi del datore di lavoro	13, 134
Obblighi del lavoratore	134
Obiettivi di sicurezza	15
Orari di lavoro	115
Ordinanza sulla protezione della maternità	24, 118, 135
Ore supplementari	9, 107, 115
Organizzazione	3, 5, 9–10, 13, 18, 21, 23, 107–132
Organizzazione del lavoro	107–132
Organizzazione della sicurezza	15
Organizzazione in caso di emergenza	21, 124

P

Parapetti	42, 76–77
Partecipazione	21, 112, 134–135
Passaggi	93
Pause	65, 67, 83, 86, 101, 115, 122, 123
Pavimenti	11, 18, 82, 86, 92–93, 96–97
PCSL/Persone di contatto per la sicurezza sul lavoro	141
Pericolo di caduta	37, 42, 86
Periodi di riposo	3, 18, 115–116
Persone tenute a lavorare da sole	108
Pianificazione delle misure	13, 19
Piattaforma di sollevamento	75–77, 121
Pinza elettrica	37
Pistola	36
Porte	93–95
Portoni (a sollevamento, ribaltabili, scorrevoli, avvolgibili, pieghevoli)	95
Porzionatrice	53
Posti di lavoro sorvegliati	126
Prescrizioni antincendio	138
Prese di corrente	103
Pressarifiuti/compattatore	104
Primo soccorso	21, 74, 124–125
Principi guida	15

Principi guida in materia

di sicurezza	17, 120
Procedura di lavoro	109
Prodotti chimici	3, 5, 11, 18, 23, 85–91, 138
Protezione antincendio	126, 138
Protezione contro il fumo passivo	123
Protezione della pelle	22, 58, 65, 85, 89–90, 131
Pulizia	3, 5, 11, 18, 22, 45, 52, 62, 65, 68, 71, 85–91, 105, 123
Punto di raccolta	21, 124

R

Rampa di carico	75–77
Rampa di raccordo	77
Reazioni chimiche	88
Regole di sicurezza	13, 16–17, 27, 75, 111, 120
Rischi psicosociali	23, 108
Roll container	78
Rumore	18, 23, 41, 47–48, 52, 55, 81, 100, 106, 117, 137

S

Sangue	18, 30, 38, 91
Sblocco di emergenza	82, 95
Scaffali	84
Scale	11, 18, 75, 92, 98
Scarico	36, 75–78
Scarti della macellazione	91
Schede di dati di sicurezza	16, 22, 61, 88
Scossa elettrica	37, 41, 47, 63, 103, 105
Scotennatrice	49
Scottatura/depilazione di suini	39
Sega sterno	41
Segamezzene	41
Segaossi a nastro	48
Seghe a nastro	48
Seghe circolari	47–48
Seghe circolari portatili	47
Segnaletiche di pericolo	17
Sezionamento	3, 5, 31, 44–63
Sgozzamento	12, 38
Sicurezza dei prodotti	20, 134, 136, 141
Sistema di sicurezza	13–15, 24
Smaltimento	62, 74, 91, 104, 137
Sminuzzatrice	54

Sollevamento e movimentazione

	24, 80, 118, 119, 121–122
Solventi	18, 88–89
Sostanze che creano dipendenza	23, 114
Sostanze pericolose	85–91
Sostituzione	19, 141
Specialisti della sicurezza sul lavoro	6, 13, 18, 136, 141
Specialisti MSSL	3, 13–14
Spogliatoi	123
Statistica degli infortuni	5, 8, 9
STOP	19, 141
Stordimento	36–37

T

Tavoli da lavoro	46, 67, 121
Tavolo di sezionamento	46
Temperatura ambiente	99
Tensioni nei rapporti interpersonali	10, 113
Traino a fune e a catena	39
Transpallet	79–80
Trasporto	3, 5, 11, 18, 22, 27, 29–30, 35, 44, 49, 54, 65, 74–84, 98, 104, 121–122
Trasporto animali	35
Tritacarne	51

Tritacarne	51
Tubovia	43, 75, 81
Tutela della salute	2, 5-7, 13-15, 22, 24-25, 44, 74, 80, 112, 119, 122, 127, 132, 134-135, 137, 139-140
Tutela speciale	24, 117-119

U

Uscite	82, 92, 94, 96
Uscite di emergenza	82, 94
Utensili da taglio	11, 18, 35, 129

V

Valutazione dei rischi	18, 24, 117, 119
Vaporiera	69
Vendita	5, 65-74, 122
Vie di circolazione	11, 18, 44, 48, 75, 79-80, 92-93
Vie di fuga	21, 74, 92, 94, 102, 124
Vista sull'esterno	23, 101, 115, 123



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

**Commissione federale di coordinamento
per la sicurezza sul lavoro CFSL**