



Sicurezza e tutela della salute sul luogo di lavoro

Settore della panetteria-confetteria

L'uso improprio di macchine e apparecchi (coltelli, punti di trascinamento) possono causare ferite alle mani e alle dita. Le polveri di farina e i lieviti possono provocare malattie delle vie respiratorie, mentre determinati prodotti generano problemi alla pelle (eczemi, irritazioni). I vapori dei forni e delle friggitrici contengono sostanze che irritano le vie respiratorie e possono risultare dannose per la salute.

Altri pericoli e circostanze che impediscono il normale svolgimento del processo lavorativo: carenze a livello costruttivo, liscive, superfici, liquidi e vapori caldi, detersivi e disinfettanti, microrganismi, difetti a macchine e apparecchi, lacune organizzative, pericoli d'incendio (depositi di grasso nelle cappe aspiranti), scaffalature inadeguate, stoccaggio improprio ecc.

Con il tempo le macchine e gli impianti invecchiano e si usurano. Un controllo e una manutenzione regolari permettono di eliminare guasti e malfunzionamenti che potrebbero causare danni alla salute. Se le collaboratrici e i collaboratori sanno cosa devono fare, si verificano meno errori e infortuni. Per questo devono essere informati sulle loro mansioni e su come svolgerle in modo sicuro.

Ulteriori informazioni:

- **Opuscolo CFSL 6207 «Non c'è infortunio senza causa. Sicurezza sul lavoro e tutela della salute nel settore della panetteria-confetteria artigianale»**
- «Sostanze pericolose. Tutto quello che è necessario sapere» (pubblicazione Suva, codice 11030)

Qui di seguito trovate una serie di domande importanti sul lavoro in sicurezza nel settore della panetteria-confetteria. Se una domanda non dovesse essere pertinente per la vostra azienda, basta non rispondere.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Finanziato dalla CFSL
www.cfsl.ch



SAFE AT WORK

Unfälle verhüten, Berufstätige schützen.
Prévenir des accidents, protéger les travailleurs.
Prevenire incidenti, proteggere lavoratori.

Ove la risposta a una domanda sia «no» o «in parte», occorre intervenire in merito.

Annotate le misure da adottare sull'ultima pagina.

Macchine e apparecchi

Ulteriori informazioni, spiegazioni

1	Per le macchine e gli apparecchi costruiti dopo il 1997 sono disponibili una dichiarazione di conformità del fabbricante e un manuale d'uso nella lingua ufficiale della regione in cui vengono utilizzati?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
2	È garantito un accesso sicuro sia in modalità di esercizio normale (produzione), sia in modalità di esercizio particolare (pulizia, manutenzione ecc.)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	In caso di lavori di pulizia e manutenzione: interrompere l'alimentazione elettrica assicurandosi che non possa essere reinserita. L'energia residua deve essere dissipata integralmente.
3	Sono presenti coperture di protezione che impediscono l'inserimento delle mani quando le macchine sono in funzione (impastatrice munita di una copertura di protezione con un'apertura per l'inserimento degli ingredienti)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Si raccomanda messa in conformità della macchina! Se le macchine di vecchia generazione non possono essere adeguate per motivi tecnici, il personale può utilizzarle soltanto dopo essere stato istruito specificamente sul loro funzionamento e sui pericoli che comportano.
4	La manutenzione degli apparecchi è garantita, documentata e viene effettuata a intervalli regolari?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Documentazione scritta
5	Le carenze di natura tecnica vengono eliminate subito da specialisti qualificati?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Le attrezzature di lavoro difettose non possono essere utilizzate.

Locali di lavoro, locali di vendita e depositi

6	I pavimenti nei locali di lavoro e di vendita sono antiscivolo e percorribili in sicurezza?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
7	I posti di lavoro, i locali di vendita e i depositi sono adeguatamente illuminati?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
8	L'altezza delle macchine e delle superfici di lavoro può essere adeguata per rispondere alle esigenze ergonomiche?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Se non è il caso, prevedere pause regolari e job rotation.
9	Sono presenti ausili per sollevare e trasportare carichi pesanti e vengono utilizzati?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Se necessario farsi aiutare da una collega o un collega.
10	Le concentrazioni di polveri di farina nei vari posti di lavoro sono note e le zone polverose sono separate dagli altri locali?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Se le misure tecniche sono insufficienti, occorre fornire al personale i dispositivi di protezione necessari e assicurarsi che li utilizzi.
11	Si applicano procedure a bassa formazione di polvere o si adottano misure tecniche per sollevare meno polvere di farina possibile durante la preparazione degli impasti, la svuotatura dei sacchi e i lavori di pulizia?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Evitare di far cadere la farina dall'alto, utilizzare farine per spolvero che producano poca polvere e farine speciali a basso contenuto di allergeni, svuotare i sacchi con cautela, adottare metodi di pulizia adeguati (pulizia a umido anziché a secco).

12	Si è determinato se sussiste un rischio di esplosione da polveri di farina?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	<p>Opuscolo CFSL 6207, pagina 108, pericoli nel deposito della farina / nella cella silo</p> <p>Rivolgersi a specialisti; eliminare le atmosfere esplosive (miscele di gas, vapori o polveri, strati di polvere o depositi di polvere infiammabile), evitare le fonti d'innesco.</p>
13	È presente un indicatore di riempimento per il silo da farina, si evitano le cariche elettrostatiche e il tubo di riempimento è posizionato poco sopra il fondo della vasca in modo da impedire la formazione di polvere?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
14	Le scaffalature sono stabili, fissate correttamente, hanno una portata sufficiente e permettono di accedere facilmente ai prodotti che vi sono riposti?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Deve essere indicato il carico massimo.
15	Sono disponibili sufficienti depositi in modo da non dover deporre materiale nelle vie di circolazione e nelle vie di fuga?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
16	Sono presenti superfici su cui appoggiare teglie e altri oggetti caldi senza pericolo?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
17	Le eventuali celle frigorifere walk-in <0 C° e >10 m ³ sono dotate di pulsanti di allarme e le porte possono essere aperte anche dall'interno?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Celle frigorifere > 10 m ³ : cfr. scheda tematica Suva COOL.I e lista di controllo Suva 67181
18	Nelle vie di fuga le uscite di emergenza sono contrassegnate, possono essere aperte dall'interno durante gli orari di lavoro e sono prive di ostacoli sia all'interno che all'esterno?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	

Forni, friggitrice ecc.

19	Gli impianti di aspirazione dei forni e le cappe di aspirazione delle friggitrice sono dotati di filtri antigrasso grazie ai quali i vapori emessi non penetrano nelle vie respiratorie?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	I vari impianti vanno separati gli uni dagli altri.
20	Per le friggitrice vengono utilizzati solo grassi e oli adatti (difficilmente infiammabili, con elevato punto di fumo) e il termostato di regolazione e quello di sicurezza vengono controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Le friggitrice devono essere sufficientemente grandi, stabili e chiudibili
21	In caso di afflusso di combustibile, è presente un sistema di sicurezza che interrompe il flusso (gas ecc.) in modo da evitare la fuoriuscita di combustibile incombusto?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
	In caso di forni a riscaldamento automatico, l'afflusso di combustibile può essere disattivato in modo sicuro (contrassegno)?		

Formazione del personale e tutela della salute

22	Il personale è informato e istruito sull'uso delle macchine e sui pericoli che comportano (impastatrici, impastatrici planetarie, impastatrici a forcella, laminatoi, forni, friggitrice, soluzione con bicarbonato per bretzel, taglierine, apparecchi elettrici da cucina in tea-room ecc.)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Documentazione scritta
----	--	---	------------------------

23	Il personale viene sensibilizzato sui pericoli a intervalli regolari?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
24	Il personale viene istruito su quali sono le posture ergonomiche?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
25	Il lavoro è organizzato in modo da non sollecitare eccessivamente e in modo prolungato schiena, braccia, mani ecc.?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
26	Il personale è istruito su come gestire i clienti difficili, le aggressioni e i furti (vendita, consegne, tea-room)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

Sostanze pericolose, pulizia, igiene

27	Il personale è stato informato, al momento dell'entrata in servizio, sui possibili rischi legati a detersivi e disinfettanti, su come usare questi prodotti in modo sicuro e quali DPI indossare?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	<p>Va stilata una lista delle sostanze pericolose (idealmente con il tool SICHEM).</p> <p>SICHEM – Impiego sicuro di prodotti chimici (admin.ch)</p>
28	Esistono regole o istruzioni per l'uso delle sostanze pericolose (ad es. detersivi) e i pericoli derivanti dai loro componenti sono noti (schede di dati di sicurezza presenti)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Chiedere al fornitore le schede di dati di sicurezza (SDS).
29	I detersivi e i disinfettanti potenzialmente pericolosi sono stati sostituiti con prodotti meno pericolosi?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
30	I detersivi e i disinfettanti sono conservati separatamente da alimenti e mezzi di produzione?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	<p>A seconda del tipo e della quantità di sostanze pericolose, stoccaggio congiunto, vasche di raccolta ecc., cfr. saw sostanze pericolose modulo 02 stoccaggio sicuro sost pericol.pdf (wasabi-sys.com)</p>
31	La pulizia delle macchine e dei locali viene effettuata con un aspiratore della classe di filtro M adatto alle polveri infiammabili?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
32	I lavori di pulizia sono eseguiti evitando di sollevare polvere (senza aria compressa, senza scopa) e le superfici di lavoro sporche vengono pulite subito?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
33	Nei locali di lavoro, nei locali di vendita e nei depositi si prendono provvedimenti contro le infestazioni da muffa (ad es. sulle pareti, sui soffitti)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Controlli regolari. Le infestazioni da muffa possono manifestarsi con il caldo e l'umidità se la ventilazione è insufficiente.
34	Il personale è istruito sui pericoli legati al lavoro in ambienti umidi e al contatto con detersivi?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	Istruire, utilizzare detersivi più delicati, applicare prodotti per la protezione e la cura della pelle.
35	Sono state definite norme igieniche per le procedure di lavoro, i locali di lavoro e i locali per le pause (indumenti da lavoro, asciugamani, panni da pulizia, lotta antiparassitaria ecc.)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	
36	Quando si puliscono le attrezzature di lavoro (e anche le stoviglie e le posate se vi è un tea-room) ci si assicura che gli oggetti affilati o eventuali schegge non provochino lesioni?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no	

Dispositivi di protezione individuale (DPI)

- | | | |
|----|---|---|
| 37 | Il datore di lavoro fornisce gratuitamente al personale i DPI necessari (occhiali di protezione, guanti, maschere) secondo le indicazioni del fabbricante e le schede di dati di sicurezza? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 38 | Ogni collaboratrice e collaboratore dispone di DPI propri della giusta misura che utilizza in funzione dell'attività da svolgere? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 39 | I DPI sono sottoposti a regolare manutenzione e sostituiti se necessario? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |
| 40 | Il personale indossa scarpe con suola antiscivolo, che garantiscono un buon supporto alle caviglie, con tacchi non troppo alti? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no |

Orari di lavoro, lavoro notturno e domenicale

- | | | | |
|----|---|---|--|
| 41 | È rispettata la durata massima del lavoro in conformità all'art. 27 OLL 2? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no | Il lavoro notturno non alternato a un lavoro diurno può essere svolto per un massimo di 6 notti su 7 notti consecutive, purché la settimana di 5 giorni sia garantita nella media dell'anno civile (art. 10 cpv. 5 OLL 2). |
| 42 | Al personale sono concesse pause a intervalli regolari, con vista sull'esterno (art. 15 LL)? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no | |
| 43 | Le collaboratrici e i collaboratori che lavorano per 25 notti o più in un anno sono sottoposti a una visita di idoneità che viene ripetuta a intervalli regolari secondo quanto previsto all'art. 45 OLL 1 sul lavoro notturno? | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no | |
| 44 | Apprendisti: sono rispettati gli orari per il lavoro notturno e domenicale? <ul style="list-style-type: none">• A partire dai 16 anni di età:<ul style="list-style-type: none">• al massimo 5 notti alla settimana, dalle 4:00 (dalle 3:00 prima delle domeniche e dei giorni festivi);• al massimo 1 domenica al mese.• A partire dai 17 anni di età:<ul style="list-style-type: none">• al massimo 5 notti alla settimana, dalle 3:00 (dalle 2:00 prima delle domeniche e dei giorni festivi)• al massimo 2 domeniche al mese. | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no | |
| 45 | Donne incinte e madri che allattano: occupazione solo con il consenso della collaboratrice, al massimo 9 ore al giorno, ulteriori limitazioni a seconda del periodo precedente o successivo al parto. | <input type="checkbox"/> sì
<input type="checkbox"/> in parte
<input type="checkbox"/> no | Prescrizioni: Pianificazione del tempo di lavoro e maternità (admin.ch) |

Protezione della maternità

<https://www.seco.admin.ch/seco/it/home/Arbeit/Arbeitsbedingungen/mutterschutz.html>

- 46 Per il posto di lavoro è stata compilata la lista di controllo della SECO a tutela della maternità? Lista di controllo «Maternità – Protezione delle lavoratrici» ([Lista di controllo «Maternità – Protezione delle lavoratrici» \(admin.ch\)](#))
- (Oppure un medico del lavoro o un igienista del lavoro ha effettuato una valutazione dei rischi e sono state adottate misure di protezione)
- sì
 in parte
 no

- 47 Al momento dell'entrata in servizio la collaboratrice è stata informata sui pericoli di cui nell'ordinanza sulla protezione della maternità?
- sì
 in parte
 no

- 48 Vengono adottate le misure di protezione necessarie per le collaboratrici in gravidanza?
- sì
 in parte
 no

Consegne

- 49 I veicoli sono in perfetto stato e sottoposti a regolare manutenzione?
- sì
 in parte
 no

- 50 Si fissa la merce in modo da evitarne il ribaltamento e lo spostamento?
- sì
 in parte
 no

- 51 Le conducenti e i conducenti sono in condizioni di guidare (niente alcol, nessun sovraccarico)?
- sì
 in parte
 no

Ulteriori requisiti secondo la direttiva CFSL 6508

- 52 I superiori identificano e documentano regolarmente i pericoli (ad es. una volta all'anno) e, su questa base, pianificano e attuano le misure del caso?
- sì
 in parte
 no

- 53 Il personale è informato in merito all'individuazione dei pericoli e alle misure che ne risultano?
- sì
 in parte
 no

- 54 Esiste un piano di sicurezza ed emergenza scritto e il personale ne è a conoscenza?
- sì
 in parte
 no

