

# CFSL Lista di controllo

## Coltelli in cucina



### **Nella vostra azienda si presta la dovuta attenzione nel maneggiare i coltelli?**

È possibile ridurre notevolmente i rischi istruendo il personale e vigilando sul rispetto delle norme essenziali di sicurezza.

I pericoli principali sono:

- coltelli custoditi in maniera inadeguata
- uso scorretto dei coltelli
- scarsa formazione (personale ausiliario)
- mancanza di tempo e ritmi di lavoro frenetici

Con la presente lista di controllo potete gestire meglio queste situazioni di pericolo.

Il documento è stato realizzato in collaborazione con le associazioni responsabili della soluzione settoriale nel settore alberghiero e della ristorazione e con l'associazione svizzera dei coltellinai e rami annessi.

Codice: 6803.i



Qui di seguito troverete una serie di domande importanti sul tema della presente lista di controllo. Tralasciate le domande che non interessano la vostra azienda.

Se rispondete a una domanda con  «no» o  «in parte», occorre adottare una contromisura che poi annoterete sul retro.

## Acquisto, controllo e manutenzione

1	Al momento dell'acquisto dei coltelli si tiene conto dei <b>principi ergonomici</b> (ad es. impugnatura ergonomica per evitare che la mano scivoli sulla lama)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
2	I coltelli e tutti gli utensili da taglio vengono <b>controllati e affilati periodicamente</b> ?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
3	Dopo l'affilatura si controlla la lama e i coltelli <b>consumati</b> vengono tolti dalla circolazione?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	I <b>manici dei coltelli</b> vengono controllati periodicamente?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
5	Disponete di <b>taglieri con base antiscivolo</b> (ad es. con bolli di gomma)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 1: come riporre correttamente i coltelli.

## Custodia dei coltelli

6	I coltelli vengono riposti in un <b>luogo adeguato</b> ? Ceppo o cassetto per coltelli (fig. 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
7	I taglierini cutter vengono sempre riposti nella loro <b>custodia</b> ? (fig. 2)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no

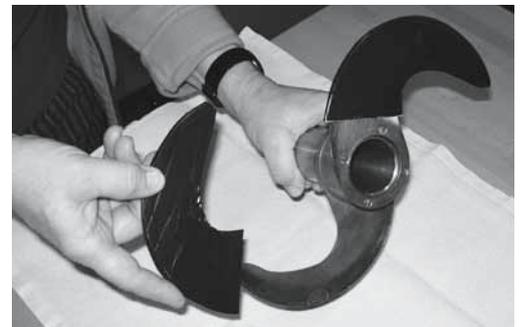


Fig. 2: custodie per cutter.

## Guanti antitaglio

8	Vengono usati, se necessario, i <b>guanti antitaglio</b> ? Soprattutto nei seguenti casi: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ pulizia o sostituzione di lame o di utensili affilati sulle macchine</li> <li>■ per lavori di piccola disossatura (ad es. selvaggina, pollame)</li> <li>■ pulizia dell'affettatrice</li> </ul> I guanti antitaglio sono disponibili presso il commercio specializzato (fig. 3, 4).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
---	---	---



Fig. 3, 4: guanti antitaglio (teflon o metallo).

## Utilizzo dei coltelli

9	Per aprire gli imballaggi il personale usa sempre un <b>coltello con rientro automatico della lama</b> ? (fig. 5, 6)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
---	--	--

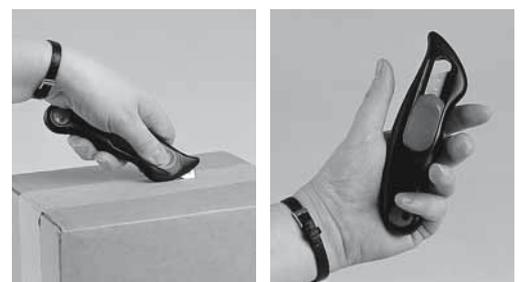


Fig. 5, 6: coltello di sicurezza con rientro automatico della lama per l'apertura degli imballaggi.

<p><b>10</b> Il coltello viene sempre impugnato con la <b>punta rivolta verso il basso</b>? (fig. 7 e 8)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p><b>11</b> Quando si maneggiano i coltelli si usa sempre un <b>tagliere</b> come <b>piano di appoggio</b>?</p> <p>Ad esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ per tagliare la verdura (fig. 9, 10)</li> <li>■ per tagliare il pane per sandwich e hamburger (lama sempre rivolta verso il piano d'appoggio)</li> </ul>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p><b>12</b> Si usa la <b>tecnica di taglio corretta</b>? Guidare la lama tenendo il cibo con le dita piegate e non sollevandola al di sopra delle dita (fig. 11, 12).</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p><b>13</b> Subito dopo l'uso i coltelli vengono <b>puliti</b> dalla persona che li ha usati e non messi semplicemente nell'acquaio? (fig. 13)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p><b>14</b> State attenti che il coltello non rimanga tra il cibo che avete <b>appena tagliato</b>? (fig. 14)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 7: **sbagliato** (punta rivolta avanti).



Fig. 8: **giusto** (punta rivolta verso il basso).



Fig. 9: **sbagliato** (coltello sospeso).



Fig. 10: **giusto** (tagliere come base di appoggio).



Fig. 11: **sbagliato** (lama troppo alta)



Fig. 12: **giusto** (dita protette)

## Formazione e sorveglianza

<p><b>15</b> Il personale, in particolare gli apprendisti e il personale ausiliario, è stato <b>istruito</b> su come maneggiare i coltelli?</p> <p>Argomenti importanti da affrontare (domande 6-14):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ custodia corretta</li> <li>■ uso dei guanti antitaglio</li> <li>■ manipolazione corretta dei coltelli</li> <li>■ uso corretto dei coltelli</li> <li>■ pulizia dei coltelli</li> </ul>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p><b>16</b> Il <b>superiore verifica</b> che le norme di sicurezza stabilite sul lavoro siano effettivamente rispettate?</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 13: **sbagliato** (coltello nel lavandino)



Fig. 14: **sbagliato** (il coltello è nell'insalata appena tagliata)

È possibile che nella vostra azienda esistano altre fonti di pericolo riguardanti il tema della presente lista di controllo. In tal caso, occorre adottare i necessari provvedimenti (vedi pag. 4).

