

# Lista di controllo

## Cucina



### Lavorate sicuri nella vostra cucina?

Nel settore alberghiero e della ristorazione

il 35 % degli infortuni avviene con strumenti da taglio  
il 25 % per scivolamento e inciampo  
il 5 % per ustione e scottatura

È possibile ridurre notevolmente questi rischi istruendo correttamente il personale e facendo rispettare le norme di sicurezza. Non solo. È anche importante utilizzare macchinari, installazioni e apparecchi sicuri.

I pericoli principali sono:

- spazi ristretti
- mancanza di tempo e ritmi di lavoro frenetici
- in parte scarsa formazione

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.

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.

## Pavimenti

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | I <b>pavimenti</b> sono antiscivolo e adeguati alle condizioni lavorative?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 2 | Nei <b>locali umidi o bagnati</b> i liquidi riescono a defluire facilmente?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 3 | I <b>grigliati</b> sono antiscivolo e non intralciano la circolazione? Le <b>coperture sul pavimento</b> sono calpestabili e antiribaltamento? (fig. 1) | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 4 | I punti pericolosi in cucina (ad es. bordi dei gradini) sono rivestiti con <b>strisce antiscivolo</b> o protezioni simili?                              | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |

L'opuscolo upi 9811 «Pavimenti e rivestimenti» fornisce informazioni specifiche in materia di resistenza antisdrucchiolo.

**Nota:** i pavimenti in ceramica o pietra si possono rendere antiscivolo anche in un secondo tempo.



Fig. 1: con i grigliati a filo del pavimento dotati di superficie antiscivolo si evitano incidenti, scivolamenti e inciampii.

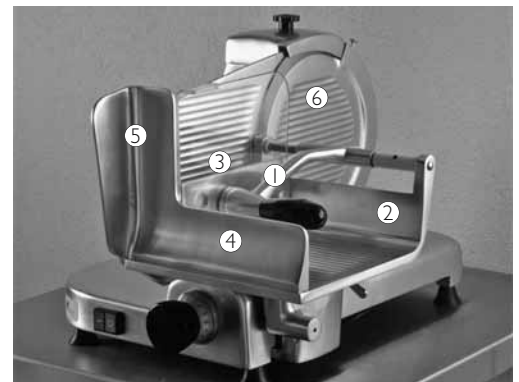


Fig. 2: affettatrice con i necessari dispositivi di sicurezza. Fermacarne (1) sulla slitta (2) non staccabile, ma orientabile; piastra di protezione (3); parete posteriore della slitta (4) e protezione per le dita (5); protezione coltelli interbloccata (6): rimuovendola il motore si arresta.

## Impianti e apparecchi elettrici

|   |  |   |
|---|--|---|
| 5 | Negli ambienti bagnati le macchine e le prese sono provviste di <b>interruttore salvavita</b> ?                                  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
|   | Obbligatorio sugli impianti e negli edifici ristrutturati dopo il 1986; raccomandato sui vecchi impianti (adeguamento).          |   |
| 6 | Tutte le <b>prese</b> e le <b>apparecchiature</b> elettriche sono sistemate in alto al riparo dagli spruzzi o comunque protette? | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> no                                      |

## Macchine, impianti e apparecchi

|    |  |   |
|----|--|---|
| 7  | Il coperchio del <b>tagliaverdure</b> si porta automaticamente in posizione di protezione?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 8  | I ripari del <b>tritattutto</b> e del <b>pelapatate</b> sono sorvegliati elettricamente, ossia risulta impossibile entrare in contatto con le parti taglienti in movimento?          | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 9  | L' <b>affettatrice</b> soddisfa i requisiti di sicurezza (fig. 2)?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 10 | Con il <b>tritacarne</b> si rispetta la distanza di sicurezza (fig. 4)?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 11 | I <b>battitori/miscelatori elettrici</b> sono dotati di protezioni con interblocco elettrico? Al personale si ricorda regolarmente di non introdurre le mani negli elementi rotanti? | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 3: tritacarne.

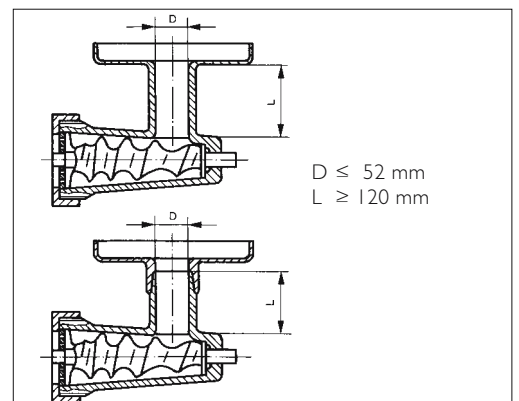


Fig. 4: tritacarne con chiave fissa/rimovibile. È necessario rispettare la distanza di sicurezza.

|    |   |   |
|----|---|---|
| 12 | I dispositivi di sicurezza (termostati, valvole di sovrappressione) di <b>pentole ribaltabili, bagnomaria, steamer</b> sono controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore?<br>Si consiglia un controllo come minimo ogni 2 anni (fig. 5).                            | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 13 | Il termostato di regolazione e quello di sicurezza della <b>friggitrice</b> vengono controllati periodicamente da uno specialista secondo le indicazioni del fornitore?<br>Si consiglia un controllo come minimo ogni 2 anni.   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 14 | Con la friggitrice si usano soltanto oli e grassi adeguati (difficilmente infiammabili) con elevato punto di fumo?<br>Chiedere consiglio al fornitore della friggitrice.  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 15 | In prossimità della friggitrice è presente in posizione ben visibile una coperta antifiamma?<br>Scegliere una coperta abbastanza grande da coprire tutta la persona (minimo 180 x 120 cm).  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 16 | Il personale è stato istruito su come pulire correttamente la friggitrice e si controlla che questo avvenga effettivamente?<br>1. Prima di svuotare la friggitrice far raffreddare l'olio per circa 10-15 min.<br>2. Sistemare il recipiente con l'olio usato lontano dalle vie di circolazione (fig. 6). | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 17 | I <b>filtri antigrasso</b> e la <b>cappa aspirante</b> vengono puliti periodicamente all'interno e all'esterno?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 18 | È possibile accedere ai filtri antigrasso senza correre alcun rischio?<br>Usare una scala oppure coprire le piastre della cucina con materiale antiscivolo.   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 19 | I <b>condotti di scarico dell'aria viziata</b> vengono puliti regolarmente da una ditta specializzata?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 20 | Il <b>mixer ad immersione</b> è provvisto di un comando ad impulsi che permette di arrestare immediatamente l'apparecchio appena si rilascia il tasto?<br>In caso contrario, il personale sa che deve accendere il mixer solo quando si trova nel recipiente e qualcuno sorveglia che ciò avvenga?        | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 21 | Il personale <b>apre il forno a vapore</b> stando dietro lo sportello in modo da fare uscire tutto il vapore (fig. 7)?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 22 | Nella <b>cella frigorifera</b> vi è un sistema di allarme udibile in qualsiasi momento che può essere tacitato solo nella cella frigorifera? (fig. 8)<br>L'allarme deve essere udibile anche se la persona che si è rinchiusa lavora da sola in cucina (ad es. allarme nell'appartamento).                | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |

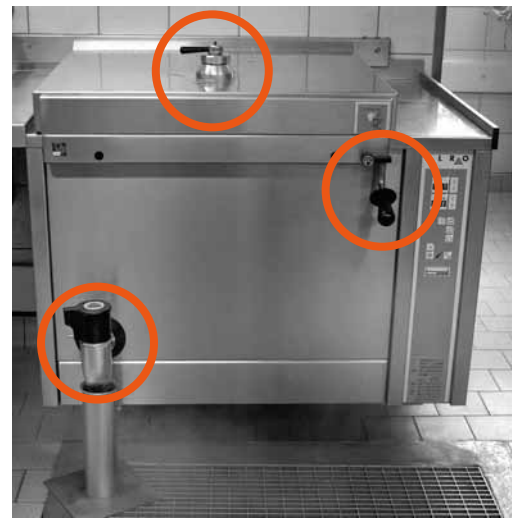


Fig. 5: elementi di sicurezza di una caldaia.



Fig. 6: questo recipiente di olio fritto è un ostacolo per il passaggio.



Fig. 7: chi apre lo sportello può usarlo come protezione per evitare brutte scottature.

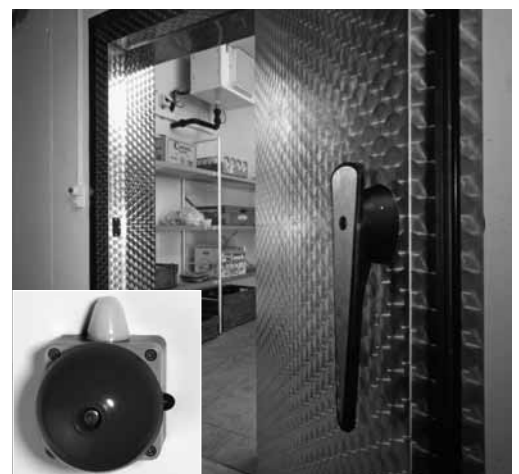


Fig. 8: l'allarme nella cella frigorifera deve essere udibile in qualsiasi momento.

## Dispositivi di protezione individuale

|    |  |   |
|----|--|---|
| 23 | Chi lavora nelle celle frigorifere dispone di una <b>giacca di protezione contro il freddo</b> ?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 24 | Chi travasa o impiega detersivi o prodotti di lavaggio concentrati ha a disposizione occhiali e <b>guanti di protezione</b> ?<br>Osservare le indicazioni delle schede di sicurezza. | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 25 | Chi svolge lavori di pulizia e lavaggio a mano ha a disposizione <b>guanti e creme per la cura della pelle</b> ?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 26 | Il personale che presta servizio in cucina indossa <b>scarpe</b> chiuse con soles antiscivolo? | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
|----|--|---|

### Sicurezza con pentole, coperchi, ecc.

|    |   |   |
|----|---|---|
| 27 | Il personale solleva i coperchi dalle pentole bollenti in modo da proteggersi con questi da eventuali scottature? (fig. 9)                    | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 28 | Quando si passano pentole, coperchi ecc. bollenti, si avvisa in modo adeguato i colleghi per evitare ustioni?                                 | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 29 | Quando si immerge la carne (bistecche, cotolette, ecc.) nell'olio o nel grasso bollente ci si allontana con il corpo dalla pentola? (fig. 10) | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> no                                      |
| 30 | Ci si allontana con il corpo quando si versano liquidi bollenti?<br>Se necessario, farsi aiutare.   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |

### Coltelli

|    |   |  |
|----|---|--|
| 31 | La lista di controllo «Coltelli» (codice 6803.i) è stata correttamente compilata e le misure sono state adottate? | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> no |
|----|---|--|

### Ergonomia

|    |  |   |
|----|--|---|
| 32 | Sono state adottate tutte le precauzioni per evitare le <b>correnti d'aria</b> (chiusura porte, corretta regolazione della ventilazione, ecc.)?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 33 | Le <b>attrezzature di lavoro</b> usate più frequentemente sono <b>accessibili</b> senza dover ricorrere a scale o sgabelli?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 34 | Quando si lavora nel magazzino con le <b>mani sopra la testa</b> si dispone di adeguati ausili di salita? Ad es. scale doppie, sgabelli, ecc. (fig. 11)                                  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 35 | Le <b>pentole</b> e i <b>recipienti pesanti</b> vengono sempre trasportati in due? (fig. 12)   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 36 | I piani di appoggio su cui si lavora e i lavabi sono posizionati ad un'altezza tale da non affaticare la schiena (evitare di incurvare le schiena o sollevare le spalle)? (fig. 13 e 14) | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |

### Organizzazione

|    |   |   |
|----|---|---|
| 37 | I <b>dipendenti</b> vengono istruiti al momento dell'assunzione e successivamente a intervalli regolari sui pericoli e sulle misure di protezione? Vedere domande da 43 a 51. | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 38 | Le macchine e le apparecchiature vengono utilizzate solo da personale perfettamente istruito sul loro <b>uso</b> ?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 39 | Il superiore vigila sul rispetto delle <b>norme comportamentali</b> nelle attività quotidiane?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 9: per evitare scottature bisogna sollevare correttamente il coperchio della pentola.



Fig. 10: per ripararsi dagli spruzzi allontanarsi con il corpo quando si immerge la carne nell'olio o nel grasso bollente.



Fig. 11: ausilio di salita per chi lavora con le mani sopra la testa.



Fig. 12: trasportare in due le pentole pesanti.



Fig. 13 e 14: se il ripiano è troppo basso, la schiena si risente. Allungare le gambe del tavolo può essere di aiuto.



|    |   |   |
|----|---|---|
| 40 | I cocci di vetro, le lattine, ecc. sono gettati esclusivamente negli appositi contenitori (piano di gestione rifiuti)? (fig. 15 e 16)   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 41 | È stato stabilito chiaramente chi, <b>dopo il lavoro</b> , deve chiudere il rubinetto generale del gas o della bombola del gas, spegnere la friggitrice, i fornelli e l'impianto di ventilazione? | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 42 | Esiste una <b>procedura per segnalare</b> eventuali difetti su cavi, apparecchiature, arredi e locali?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 15 e 16: corretto smaltimento dei cocci di vetro.

## Argomenti importanti durante l'addestramento

Durante l'addestramento bisogna porre l'accento sui seguenti aspetti.

|    |   |   |
|----|---|---|
| 43 | Il personale viene istruito sull'uso corretto del forno ad aria, del forno steamer e della pentola a pressione?   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 44 | Il personale viene istruito sull'impianto di allarme della cella frigorifera?<br>Segnale acustico di allarme, tacitare l'allarme, non urtare il tasto di allarme con i recipienti.  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 45 | Il personale viene istruito su come spegnere un incendio provocato da una friggitrice?<br><b>Usare solo la coperta antifiama, niente acqua!</b> (fig. 17)   | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 46 | Il personale viene istruito sull'uso dei DPI?<br>Uso dei guanti e degli occhiali di protezione con i prodotti di pulizia ad elevate concentrazioni (fig. 18). Consultare le schede di sicurezza!  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 47 | Il personale viene istruito sui pericoli per la pelle e sulle necessarie misure di protezione?<br>Consultare anche la lista di controllo «La protezione della pelle nell'industria alimentare e nei servizi di ristorazione collettiva e catering», codice 67117.i (fig. 19). | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 48 | Il personale sa come evitare i pericoli di inciampo e scivolamento?<br>Esempi:<br>■ far sgocciolare bene le frittture per evitare che tracce di grasso cadano sul pavimento<br>■ pulire immediatamente i pavimenti sporchi<br>■ porre la segnaletica di avvertimento          | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 49 | Il personale sa come utilizzare correttamente pentole, coperchi, ecc.?<br>Vedi domande da 27 a 30.  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 50 | Il personale sa <b>sollevare e trasportare</b> correttamente i carichi (schiena dritta)? (fig. 20)  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |
| 51 | Il personale conosce le misure di pronto soccorso in caso di ferite da taglio, ustioni, lesioni oculari (spruzzi di acidi) e sa come comportarsi in caso di emergenza (piano)?  | <input type="checkbox"/> sì<br><input type="checkbox"/> in parte<br><input type="checkbox"/> no |



Fig. 17: spegnimento di un incendio su una friggitrice. Corpo e mani sono protette.



Fig. 18: quando si spruzzano detersivi concentrati la maschera di protezione FFP2 protegge le vie respiratorie.



Fig. 19: usare regolarmente prodotti non aggressivi per la pelle e applicare creme protettive è una corretta misura di prevenzione.



Fig. 20: modo corretto per sollevare i carichi.

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. 6).

