

# 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.

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 lo spessore della lama e i coltelli troppo <b>appuntiti</b> o <b>consumati</b> vengono tolti dalla circolazione? (fig. 1)	<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

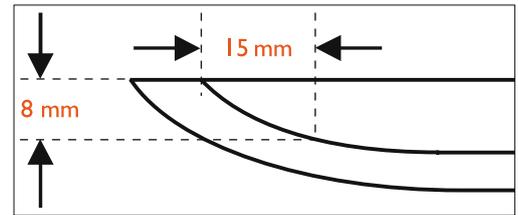


Fig. 1: un coltello è considerato troppo appuntito quando la larghezza della lama, misurata a partire da 15 mm dalla punta, è inferiore a 8 mm.



Fig. 2: 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. 2)	<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. 3)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no



Fig. 3: custodie per cutter.

## Guanti antitaglio

8	Vengono usati, se necessario, i <b>guanti antitaglio</b> ?  Soprattutto nei seguenti casi: <input checked="" type="checkbox"/> pulizia o sostituzione di lame o di utensili affilati sulle macchine <input checked="" type="checkbox"/> per lavori di piccola disossatura (ad es. selvaggina, pollame) <input checked="" type="checkbox"/> pulizia dell'affettatrice I guanti antitaglio sono disponibili presso i fornitori per macellerie (fig. 4, 5).	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
---	--	---



Fig. 4, 5: 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. 6, 7)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no
---	--	--

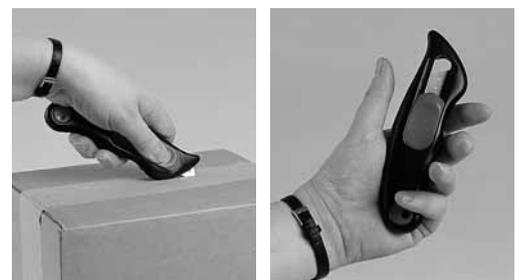


Fig. 6, 7: coltello di sicurezza con rientro automatico della lama per l'apertura degli imballaggi.

<p>10 Il coltello viene sempre impugnato con la <b>lama rivolta verso il basso</b>? (fig. 8 e 9)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>11 Quando si maneggiano i coltelli si usa sempre un <b>tagliere</b> come <b>piano di appoggio</b>? Ad esempio:  <input type="checkbox"/> per tagliare la verdura (fig. 10, 11)  <input type="checkbox"/> per tagliare il pane per sandwich e burger (lama sempre rivolta verso il piano d'appoggio)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>12 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. 12, 13).</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>13 Subito dopo l'uso i coltelli vengono <b>puliti</b> dalla persona che li ha usati e non messi semplicemente nell'acquaio? (fig. 14)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>14 State attenti che il coltello non rimanga tra il cibo che avete <b>appena tagliato</b>? (fig. 15)</p>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no



Fig. 8: **sbagliato** (lama rivolta avanti).



Fig. 9: **giusto** (lama rivolta verso il basso).



Fig. 10: **sbagliato** (coltello sospeso).



Fig. 11: **giusto** (tagliere come base di appoggio).



Fig. 12: **sbagliato** (lama troppo alta)



Fig. 13: **giusto** (dita protette)

## Formazione e sorveglianza

<p>15 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><input type="checkbox"/> custodia corretta</li> <li><input type="checkbox"/> uso dei guanti antitaglio</li> <li><input type="checkbox"/> manipolazione corretta dei coltelli</li> <li><input type="checkbox"/> uso corretto dei coltelli</li> <li><input type="checkbox"/> pulizia dei coltelli</li> </ul>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>16 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. 14: **sbagliato** (coltello nel lavandino)



Fig. 15: **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).

