



«Non c'è infortunio senza causa!» **CFSL**

Sicurezza e tutela della salute nel settore della
panificazione,
della **pasticceria** e della
confetteria



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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

Editore:

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

Sicurezza e tutela della salute nel settore della
panificazione, della **pasticceria** e della
confetteria

Edizione completamente riveduta e ampliata
dell'opuscolo «Non c'è infortunio senza causa!»
Codice CFSL n. 6207.i

Riproduzione autorizzata con citazione della fonte
1° edizione: 1994
2° edizione ampliata: 2008

La presente pubblicazione è stata curata dal
seguente gruppo di lavoro CFSL:

- Johann Haas
SECO, Ispezione federale del lavoro, Zurigo
- Daniel Jakob
Ufficio MSSL ASMPP/USMC Berna
- Gerd Kabosch
Associazione svizzera del personale della
panetteria e pasticceria (ASPPP)
- Markus Rutsch
ICA Appenzell A.Rh.
- Armin Zimmermann
Suva, Divisione sicurezza sul lavoro

La CFSL ringrazia tutti coloro che hanno contri-
buito alla revisione dell'opuscolo. Un ringra-
ziamento particolare è rivolto alle aziende che
hanno gentilmente fornito il materiale foto-
grafico.

Sommario

Scopo dell'opuscolo	4
Infortuni e malattie professionali	6
Tendenza infortunistica	8
Infortuni professionali	10
Malattie professionali	11
Misure preventive	12
Organizzazione e collaborazione	14
Non c'è sicurezza senza formazione	15
Regole chiare per tutti	16
Attrezzature di lavoro sicure	17
Riconoscere i pericoli	19
Cosa fare in caso di emergenza	20
Servizi di emergenza	21
Come proteggere la propria salute	22
Miglioramento continuo	26

Scopo dell'opuscolo

Sicurezza = più benessere, meno costi e meno sofferenze.

Negli ultimi anni il numero degli infortuni nel settore della panificazione, della pasticceria e della confetteria è calato costantemente. Su questo trend positivo ha influito l'operato di tutti gli addetti ai lavori del settore. La formazione degli addetti alla sicurezza e la maggiore sensibilizzazione alle tematiche della sicurezza nelle attività di formazione e aggiornamento hanno dato risultati positivi.

Purtroppo, però, i costi d'infortunio seguono un andamento negativo e continuano ad aumentare. Per questo motivo è necessario continuare ad impegnarsi affinché i premi per l'assicurazione infortuni rimangano stabili.

Il presente opuscolo mostra quali sono i pericoli associati al lavoro, propone delle soluzioni e dà suggerimenti utili per incrementare la sicurezza sul lavoro. Per i datori di lavoro e i responsabili

della sicurezza rappresenta uno strumento utile affinché possano assumere la loro responsabilità e continuano a migliorare la sicurezza e la salute nelle aziende.





La sicurezza parte dell'acquisto.



La sicurezza sul lavoro e nel tempo libero.

Infortuni e malattie professionali: le cause più frequenti

- 1 Mancanza di spazio
- 2 Fretta e stress
- 3 Comportamento rischioso
- 4 Attrezzature non conformi allo stato della tecnica
- 5 Formazione eccessiva di polvere dovuta a farina, coadiuvanti per la panificazione, ecc.





Eccessiva formazione di polvere.



Polvere di farina normale.



Polvere di farina speciale.



Impastatrice a spirale.

Tendenza infortunistica

- 1 Taglio (coltelli, lamiere, parti di macchinari)
- 2 Scivolamento, inciampo, caduta
- 3 Schiacciamento
- 4 Ustioni



Evitare il pericolo di scivolamento.



Mai introdurre le mani!



Attenzione alle ustioni!



Protegersi dalle causticazioni.

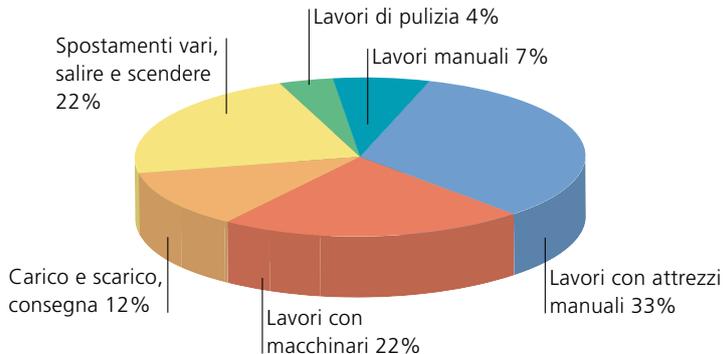


Per evitare di tagliarsi usare i guanti di protezione.

Infortuni professionali

Nel settore della panificazione, della pasticceria e della confetteria si verificano **71 infortuni ogni 1000** occupati (1995–2005), ovvero circa **750 infortuni l'anno**. Il dato positivo è che negli ultimi anni questa tendenza è diminuita costantemente.

Frequenza infortunistica in base alle attività



Quanto costano gli infortuni professionali

Le indennità giornaliera e le spese di cura sono pagate direttamente dalle assicurazioni.

Esempi:

Lesioni da taglio, dita	circa 1100 CHF
Schiacciamento	circa 3000 CHF
Caduta con frattura gamba	circa 7000 CHF

Inoltre, le aziende devono accollarsi i costi d'infortunio indiretti (**2,5–3 volte superiori a quelli diretti**) per le sostituzioni, gli straordinari, le spese amministrative, ecc. Complessivamente, i circa 750 infortuni professionali costano al settore circa 7 milioni di franchi l'anno.

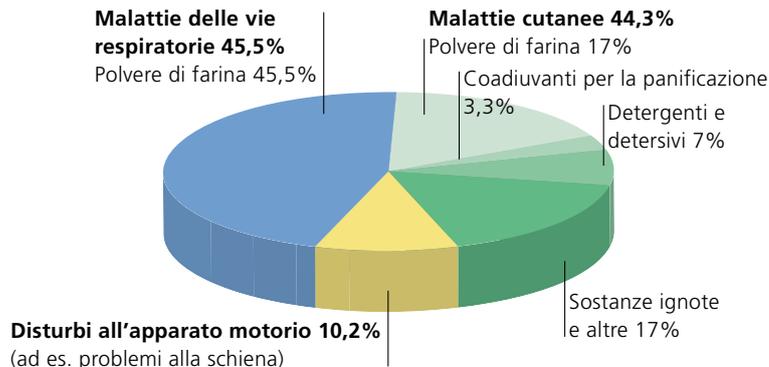
Infortuni nel tempo libero

Fa riflettere anche il numero degli infortuni nel tempo libero (1200 casi l'anno). Questi generano ogni anno costi diretti per 5,3 milioni di franchi. Il presente opuscolo non affronta questo aspetto, tuttavia l'esperienza ci insegna che una solida cultura della sicurezza in azienda si riflette positivamente anche nel comportamento individuale nel tempo libero.

Malattie professionali

Nel settore della panificazione, della pasticceria e della confetteria si ammalano circa 85 – 90 persone l'anno, di cui **55–60 di allergia legata alle farine**. Ogni anno più di 50 persone sono costrette ad abbandonare la professione.

Frequenza delle malattie in base alle cause



Quanto costano le malattie professionali

L'indennità giornaliera e le spese di cura, nonché l'indennità giornaliera transitoria dopo una decisione di inidoneità (divieto al lavoro), sono pagate dalle assicurazioni infortuni professionali. Per la riconversione professionale e le misure di reinserimento è responsabile l'assicurazione invalidità.

Un caso di asma da panettiere costa in media circa 200000 CHF.

I circa 60–80 casi di malattia professionale generano costi pari a circa 10 milioni di franchi l'anno.

Una decisione di inidoneità (ossia di divieto al lavoro) a causa dell'asma ha conseguenze pesanti per il diretto interessato e la sua famiglia. Nonostante i costi della riqualificazione siano assunti dall'assicurazione invalidità (AI), essere costretti a cambiare lavoro è causa di sofferenza e delusione e può comportare una notevole perdita di salario.

Misure preventive

Oltre ad evitare inutili sofferenze alle persone, l'obiettivo concreto è ridurre i costi diretti e indiretti dovuti agli infortuni e alle malattie professionali. Questo obiettivo può essere raggiunto solo con una strategia di prevenzione sistematica.

Il settore della panificazione, della pasticceria e della confetteria ha un proprio sistema di sicurezza (soluzione settoriale) che affronta tutti gli aspetti legati alla sicurezza sul lavoro e alla tutela della salute. La documentazione della soluzione settoriale si può adattare facilmente anche alla vostra azienda.

Sicurezza sistematica

Oggi le nuove attrezzature e i nuovi apparecchi sono in larga misura costruiti secondo le regole di buona tecnica (T).

Il potenziale di miglioramento sta nell'ottimizzare costantemente e in maniera sistematica i processi, vale a dire l'organizzazione del lavoro (O) e nel comportamento individuale (P) dei lavoratori

e dei quadri, i quali devono agire in maniera responsabile e consapevole della sicurezza.

- S** Sicurezza sistematica, direzione, strategia
- T** Tecnica, attrezzature di lavoro sicure
- O** Organizzazione dei processi aziendali e condizioni generali
- P** Comportamento della persona, senso di responsabilità, motivazione, corpo e psiche



**SICUREZZA
SISTEMATICA**



**TECNICA
SICURA**



**BUONA
ORGANIZZAZIONE**



**COMPORAMENTO
INDIVIDUALE**



Gli elementi centrali di un sistema di sicurezza efficace sono la sicurezza delle attrezzature e degli apparecchi tecnici, l'ottima organizzazione delle fasi di lavoro, la formazione e l'addestramento del personale e il comportamento rispettoso della sicurezza di tutti gli addetti ai lavori.

Queste premesse contribuiscono anche a favorire il benessere e la motivazione del personale. Infatti, chi è motivato lavora in maniera più efficiente, sicura e qualitativamente migliore.

Organizzazione e collaborazione



Buona organizzazione – meno inconvenienti – più sicurezza

- Designare un addetto alla sicurezza (AdSic) e provvedere alla sua formazione.
- Stabilire i compiti, le responsabilità e le competenze in materia di sicurezza e tutela della salute sul lavoro.
- In caso di necessità rivolgersi ad uno specialista della sicurezza sul lavoro.

Se i processi di lavoro sono ottimizzati, le installazioni e gli apparecchi sono quelli giusti, se il posto di lavoro è ordinato e pulito, se il luogo di lavoro è concepito in maniera adeguata, è possibile avere meno intoppi e ritmi di lavoro accettabili. Infatti, fretta e stress pregiudicano la qualità del lavoro, causano lunghe assenze e incentivano i comportamenti a rischio.

La sicurezza e la tutela della salute sono compiti direttivi. Tuttavia, per garantire questi due aspetti è indispensabile che i lavoratori diventino parte attiva nel decidere l'architettura del posto di lavoro, nell'acquisto delle attrezzature e nell'organizzazione delle fasi di lavoro. La cultura della sicurezza è un lavoro di squadra.

Non c'è sicurezza senza formazione

La formazione e l'addestramento del personale sono parte integrante del sistema di sicurezza aziendale. Con la formazione i dipendenti diventano responsabili del loro lavoro.

- Istruire e formare i dipendenti in maniera sistematica e documentare le attività svolte.
- Affidare i lavori particolarmente pericolosi solo a coloro che hanno ricevuto un'adeguata formazione.
- Introdurre e assistere i neo-assunti e i lavoratori temporanei sul posto di lavoro.
- Ripetere periodicamente le attività di addestramento.

Si raccomanda di documentare le attività d'informazione, di addestramento e i corsi di formazione (anche esterni).

Come supporto alle attività di formazione si possono utilizzare i manuali d'uso dei macchinari, le liste di controllo e gli opuscoli del settore e della Suva, e ovviamente il presente opuscolo.



La sicurezza passa anche per istruzioni chiare.

Regole chiare per tutti

In base ai pericoli bisogna determinare assieme ai lavoratori quali norme di sicurezza devono essere stabilite e rispettate. Per le attività e i processi sensibili occorre inoltre stabilire chiare istruzioni di lavoro. Le istruzioni di lavoro devono essere concise e univoche.

Accordi chiari e vincolanti incrementano la sicurezza.

Se notate un comportamento a rischio, ossia contrario alla sicurezza, intervenite immediatamente e, se necessario, sanzionatelo. Se, invece, un lavoratore agisce nel pieno rispetto delle norme, riconoscetelo e lodatelo. Date per primi il buon esempio: questo è un aspetto fondamentale.

Salvataggio



Istruzioni di lavoro chiare

Esempi:

- Per spolverare utilizzare solo farine speciali (lavorazione della pasta).
- Indossare la maschera di protezione (ad es. durante la fase di pesatura della farina, durante la pulizia).
- Asciugare subito il pavimento sul quale sono stati versati dei liquidi.
- Indossare gli occhiali e i guanti di protezione quando si usano detergenti e liscive.

Obblighi



Divieti



Pericoli



Regole chiare = più sicurezza.

Attrezzature di lavoro sicure

Acquistate solo macchinari e apparecchi conformi alle norme di sicurezza e che non presentino carenze evidenti.

Per ogni nuova macchina o apparecchio acquistato, il fornitore deve consegnare una **dichiarazione di conformità** e le **istruzioni per l'uso** nella lingua parlata nella vostra regione.

Se si tratta di una macchina usata, il venditore deve poter garantire la sua conformità ai requisiti di sicurezza vigenti.

Le attrezzature di lavoro possono essere utilizzate solo se si trovano in condizioni di sicurezza. A tale scopo è necessario eseguire periodicamente una verifica e interventi di manutenzione e riparazione. Accertatevi che tutte le installazioni e gli apparecchi siano sottoposti a manutenzione secondo le indicazioni del costruttore e da personale specializzato e qualificato. Si raccomanda di allegare il rapporto di manutenzione al fascicolo della macchina.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione (ingrassaggio, pulizia, riparazione) bisogna scollegare l'impianto dalla rete di alimentazione e bloccarlo con un lucchetto per evitare che qualcuno possa riavviarlo.

Le attrezzature di lavoro danneggiate o difettose possono essere rimesse in funzione solo dopo essere state riparate. **In nessun caso è consentito mettere fuori uso, eludere o bloccare i dispositivi di sicurezza.**





Installatore durante un intervento di manutenzione.



Controllo del funzionamento, manutenzione e pulizia.



Pulire con il giusto equipaggiamento di protezione.

Riconoscere i pericoli

Minimo una volta l'anno bisogna individuare i pericoli associati ad ogni fase di lavoro e ad ogni installazione. Potete servirvi a tale scopo delle pagine di questo opuscolo e di ulteriori strumenti, come le liste di controllo della soluzione settoriale o le liste di controllo della Suva e della CFSL (vedi www.suva.ch).

In caso di carenze o difetti, mettete tutto per iscritto e adottate misure di prevenzione efficaci e durature nel tempo. Stabilite chi ed entro quando deve attuare queste misure e verificate che queste siano sempre efficaci.

Non solo: le condizioni, le fasi di lavoro e lo stato di impianti e macchinari possono subire modifiche impercettibili. Per questo motivo è necessario ripetere regolarmente questa procedura, in ogni caso ogni qualvolta il posto di lavoro viene modificato o si introduce una nuova modalità di lavoro.

Esaminate attentamente ogni infortunio o quasi-infortunio. Mettete per iscritto le cause e adottate adeguate misure per evitare che si ripeti un evento simile.



Individuare i pericoli.



Adottare adeguate misure.



Eliminare i pericoli.

Cosa fare in caso di emergenza

Infortuni, episodi acuti sul lavoro, incendi o altri eventi imprevisti possono capitare in qualsiasi azienda. In questi casi, i danni possono essere contenuti se si dispone di una buona organizzazione, di misure di pronto soccorso efficaci e di personale ben istruito.

- Elaborare un piano di allarme indicando gli indirizzi e i numeri di telefono importanti; affiggerlo accanto ad ogni telefono.
- Fare in modo che il materiale di primo soccorso (farmacia) sia facilmente accessibile e sempre completo.
- Nell'organizzazione dei primi soccorsi non bisogna dimenticare i posti di lavoro individuali.
- Anche sul piano della prevenzione e della lotta antincendio bisogna prestare particolare attenzione.
- Simulare diversi scenari ed esercitarsi con il personale. Percorrere periodicamente le vie di fuga e mostrare ai dipendenti dove si trovano i piani di allarme, il materiale di pronto soccorso, i mezzi antincendio e il punto di raccolta.



Tenere aggiornati i numeri di emergenza.

Servizi di emergenza

Servizi	Telefono	Telefono interno	Informazioni importanti
 Chiamata di emergenza per l'ambulanza	144		QUANDO è successo? COSA è successo? DOVE è successo?
 REGA	1414		QUANTE PERSONE sono coinvolte?
 Polizia	117		
 Pompieri	118		1. Mantenere la calma 2. Dare l'allarme 3. Soccorrere le persone 4. Spegnere le fiamme
 Intossicazione	145		
 Chiamata di emergenza	112		
 Servizio di assistenza regionale	Tel. cell.		

Come proteggere la propria salute

Il rispetto dei principi e delle norme di ergonomia, igiene del lavoro e psicologia del lavoro è la premessa fondamentale per lavorare in un ambiente sano. In particolar modo, è necessario individuare sistematicamente i fattori nocivi alla salute e adottare, dove è necessario, adeguate misure di protezione.



Infornamento senza l'aiuto di una seconda persona.

Intossicazioni

L'uso di detergenti ad elevato potere causticante possono comportare gravi danni alla salute se entrano in contatto diretto con la pelle o con gli occhi o semplicemente se i loro vapori vengono inalati. Per questo motivo è importante leggere attentamente le schede di sicurezza e istruire i dipendenti sui punti più importanti (primo soccorso, misure di protezione, manipolazione, dosaggio).

Ergonomia

Banchi di lavoro troppo bassi, ossia adottare una postura innaturale, tecnica scorretta di sollevamento e trasporto carichi, staccare porzioni troppo grandi di impasto dalla vasca dell'impastatrice: tutti questi fattori possono causare danni posturali o dorsali e affaticamento precoce. Inoltre, il sudare, se associato a passaggi frequenti tra zone calde (forno) e zone fredde (celle frigorifere/congelazione), può essere pericoloso per la salute.

Rumore

Il rumore provocato dallo spostamento di teglie e carrelli portatelai e di altre sorgenti con valori di rumorosità superiori a 85 d(B)A può causare danni irreversibili all'udito. Per questo motivo bisogna ridurre il più possibile le fonti di rumore.

Droghe e alcool

L'alcool e le droghe, anche se assunte in piccolissime quantità, pregiudicano la capacità di percezione e la reazione delle persone. Per questo motivo vanno bandite dal luogo di lavoro.

Stress

Lo stress aumenta il rischio d'infortunio e può far ammalare. Un clima di lavoro malsano, una

scarsa organizzazione, un posto di lavoro mal concepito, una situazione di sovraccarico possono causare situazioni di disagio psicologico. Questi fattori possono far ammalare una persona e incrementare la frequenza d'infortunio. Inoltre, il rendimento ne risente e le assenze sul lavoro aumentano.

Asma del panettiere

Le farine e i coadiuvanti per la panificazione sono considerati sostanze pericolose a causa del loro potere allergizzante. Ogni anno si registrano dai 60 agli 80 casi di asma professionale con conseguente cambio della professione. Si tratta di un numero elevato. La preesistenza di un'allergia (ad es. raffreddore da fieno) o una patologia ereditaria possono aumentare il rischio di contrarre una patologia da farina; pertanto, è fondamentale che prima della formazione



Informamento con l'aiuto di una seconda persona.



Indumenti di protezione/dispositivi di protezione individuale.

professionale venga svolto un esame accurato di idoneità professionale.

È possibile ridurre la formazione di polvere nei forni di panificazione utilizzando farine scarsamente polverose, tecniche di lavoro che non formano molta polvere e adottando altri espedienti tecnici.

Malattie cutanee

La pelle, soprattutto quella delle mani, è costantemente esposta a causa del contatto diretto con la farina, i detersivi e i disinfettanti. Per questo motivo è particolarmente importante avere sempre cura della pelle.



I dispositivi di sollevamento facilitano l'infornamento.



Sulle ruote il trasporto è più facile.

Miglioramento continuo



Sulla via del successo!

Per una solida cultura della sicurezza in azienda è necessario disporre di buone condizioni generali; queste contribuiscono anche a motivare il personale e a mantenerlo in buona salute fisica e mentale. È compito dell'addetto alla sicurezza esaminare la situazione sul posto di lavoro e ottimizzarla, se necessario.

Per mantenere il livello di sicurezza raggiunto e migliorare costantemente la cultura della sicurezza bisogna fissare obiettivi chiari, condurre dei colloqui durante il periodo di prova e dei colloqui motivazionali. In sostanza, lo scopo ultimo è fare in modo che tutti i lavoratori facciano propri i principi di sicurezza sul lavoro e tutela della salute.

A beneficio di tutti!

Nelle aziende in cui la cultura della sicurezza viene presa sul serio, si registra una sensibile riduzione dei casi di infortunio non professionale e in generale un minor numero di assenze. I vantaggi sono molteplici: clima di lavoro sereno, maggiore benessere, meno stress, meno straordinari ecc.

Pericoli: ecco come proteggervi

Pericoli d'infortunio nei vari settori di lavoro:
elenco dei pericoli e delle misure di protezione

Locali di lavoro	28
Entrata e uscita merci	35
Stoccaggio e trasporto interno merci	38
Configurazione del posto di lavoro/ comportamento sicuro	50
Allergie – Asma da farina – Prevenzione	53
Indumenti di lavoro/igiene	55
Produzione	59
Panetteria	61
Pasticceria	67
Confetteria	73
Esercizio generale	74
Vendita	77
Fondamenti di legge	79
Altre misure	80
Elenco delle abbreviazioni	80
Supporti informativi e indirizzi	81

Locali di lavoro

Aspetti rilevanti per la sicurezza

I pavimenti devono essere antiscivolo.

Le scale devono essere sicure (corrimano).

Le vie di circolazione e fuga devono essere sgombr.

Bisogna eliminare o segnalare gli ostacoli.

Le porte nelle vie di fuga devono essere montate in modo che si possano aprire solo nella direzione di fuga.

Buone condizioni di lavoro (ergonomia, illuminazione naturale e artificiale, ecc.) influiscono positivamente sulla qualità del lavoro e sul comportamento dei dipendenti.



Vie di fuga sgombr e ben segnalate.



Eliminare gli ostacoli.



Rivestimento per pavimenti bicomponente.



Griglie posate a filo del pavimento negli ambienti umidi.



Piastrelle in ceramica con superficie antisdruccolo.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Pavimenti	Lesioni dovute a scivolamento, inciampo, caduta	<p>Posare un rivestimento antiscivolo, ad es. piastrelle scanalate, a bolli o non vetrificate, resina sintetica con sabbia di quarzo.</p> <p>Tenere puliti i pavimenti, pulizia periodica e/o immediata in caso di sporcizia.</p> <p>Eliminare i possibili ostacoli, ad es. coprire i passaggi da un pavimento all'altro (eventualmente con listelli di alluminio).</p> <p>Le griglie negli ambienti umidi devono essere posate a filo e avere una superficie ruvida. La portata deve essere adeguata al carico previsto.</p> <p>Riparare immediatamente i pavimenti lesionati.</p> <p style="text-align: right;">Opuscolo upi n. 9811.i</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>Scale fisse/mezzi di accesso</p>	<p>Lesioni dovute a scivolamento, caduta</p>	<p>Fare in modo che le scale siano sicure (rivestimento antiscivolo, gradini di dimensioni corrette).</p> <p>Riparare i gradini consumati o lesionati.</p> <p>Montare i corrimani (zone interne, da un minimo di 5 gradini e nella zona clienti da un minimo di 2 gradini)</p> <p>Montare i parapetti sul lato verso il vuoto.</p> <p>Preferire le scale con percorso rettilineo (no alle scale a chiocciola).</p> <p>Per gli accessi poco usati si possono utilizzare delle scale a pioli fisse, oppure scale dotate di dispositivi di trattenuta.</p> <p>Le scale devono sporgere 1 m dal piano superiore di arrivo.</p> <p>Gli sgabelli e i piedi delle scale devono essere provvisti di dispositivi antiscivolo.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo 67001.i Opuscolo Suva 44036.i</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Porte, cancelli e portoni	<p>Lesioni dovute alla caduta di pezzi (portone, contrappesi)</p> <p>Lesioni dovute a schiacciamento</p> <p>Schiacciamento del pollice nelle maniglie</p> <p>Lesioni al capo dovute all'apertura ritardata della porta automatica</p> <p>Lesioni al capo dovute all'urto contro la porta vetrata</p>	<p>Installare e utilizzare solo portoni conformi alle norme di sicurezza (chiedere la dichiarazione di conformità e le istruzioni per l'uso).</p> <p>I portoni che possono cadere in seguito alla rottura di una fune o di un elemento della catena devono essere dotati di paracadute.</p> <p>Evitare i punti a rischio schiacciamento e cesoiamento (ad es. usare maniglie a gomito).</p> <p>Nel caso di porte e portoni automatizzati prevedere un comando ad impulsi (ad uomo presente), una barra sensibile, una barriera immateriale, un dispositivo di limitazione degli accessi mediante tappeto sensibile o un dispositivo limitatore di forza. Impostare correttamente il sensore di apertura.</p> <p>Segnalare chiaramente le porte vetrate.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo Suva 6702.i</p>
Lucernari	<p>Caduta di persone in seguito a sfondamento</p>	<p>Utilizzare materiali resistenti alla rottura oppure mettere in sicurezza (con parapetti o griglie) i lucernari. (Chiedere il certificato di resistenza alla rottura)</p> <p>Attenzione: la resistenza alla rottura dei materiali plastici può essere compromessa dall'invecchiamento.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo												
Illuminazione	Pericolo d'infortunio dovuto a illuminazione scarsa o inadeguata	<p>L'illuminazione artificiale deve essere conforme alla norma EN 12464-1:2002.</p> <p>Evitare l'abbagliamento diretto. Usare luci dai colori gradevoli.</p> <p>L'illuminazione artificiale deve rispettare come minimo i seguenti parametri:</p> <table border="0"> <tr> <td>Illuminazione d'emergenza</td> <td>min. 1 lux</td> </tr> <tr> <td>Parcheggio/cortile</td> <td>20 lux</td> </tr> <tr> <td>Corridoi, magazzini</td> <td>100 lux</td> </tr> <tr> <td>Rampe di carico, scale</td> <td>150 lux</td> </tr> <tr> <td>Locali di lavoro e cottura</td> <td>300 lux</td> </tr> <tr> <td>Lavorazione fine, glassatura, decorazione, zona casse</td> <td>500 lux</td> </tr> </table> <p>Con una maggiore intensità luminosa il benessere del personale ne risente positivamente.</p>	Illuminazione d'emergenza	min. 1 lux	Parcheggio/cortile	20 lux	Corridoi, magazzini	100 lux	Rampe di carico, scale	150 lux	Locali di lavoro e cottura	300 lux	Lavorazione fine, glassatura, decorazione, zona casse	500 lux
Illuminazione d'emergenza	min. 1 lux													
Parcheggio/cortile	20 lux													
Corridoi, magazzini	100 lux													
Rampe di carico, scale	150 lux													
Locali di lavoro e cottura	300 lux													
Lavorazione fine, glassatura, decorazione, zona casse	500 lux													
Apparecchi elettrici	Scossa elettrica	<p>In tutti i locali umidi, bagnati o polverosi utilizzare i dispositivi salvavita (interruttori FI).</p> <p>Collocare le apparecchiature al riparo dagli spruzzi.</p> <p>Verificare periodicamente i cavi, gli allacciamenti, le prese e le spine. Segnalare obbligatoriamente i guasti.</p> <p>Negli ambienti bagnati utilizzare prese e interruttori a prova di spruzzo.</p>												

Entrata e uscita merci

Aspetti rilevanti per la sicurezza

Consegna delle merci

I fattori di rischio sono: poco spazio, scarsa illuminazione, pavimenti inadeguati, esposizione alle intemperie (pioggia, neve, ghiaccio) e fretta.



Bordo di caduta segnalato presso una rampa di carico.



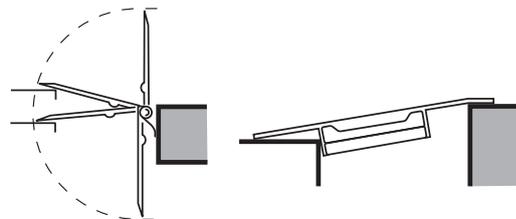
Scala di accesso alla rampa sicura.



Furgoncino per le consegne con piattaforma di sollevamento integrata.



Passerella mobile sicura.



Lamiere messe in sicurezza.

Stoccaggio e trasporto interno merci

Aspetti rilevanti per la sicurezza

Le merci devono essere caricate e scaricate in modo sicuro.

Per il trasporto bisogna utilizzare adeguati dispositivi o ausili.

I carichi devono essere sollevati e trasportati con la schiena diritta.

Se il sollevamento e la movimentazione di carichi avviene in modo razionale, la sicurezza e la qualità del lavoro ne beneficiano.

Le principali fonti di pericolo sono: ribaltamento degli scaffali, rovesciamento delle cataste, cadute o schiacciamento, esplosione di polveri o rimanere bloccati nelle celle frigorifere. Anche i carrelli elevatori, se circolano con il carico sollevato, rischiano di ribaltarsi.



Un magazzino in ordine è più sicuro.



Dispositivo di allarme ripristinabile solo all'interno della cella frigorifera (da posizionare «a livello del pavimento»).

Unità di raffreddamento con collegamento a spina.



Tubo di alimentazione della farina, i componenti intermedi sono conduttori di elettricità e dotati di messa a terra (ATEX).



Gas liquefatto stoccato all'aperto – non accessibile alle persone non autorizzate (a prova di vandali!).

Stoccaggio
e trasporto
interno merci

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Scaffali e telai	<p>Lesioni dovute al ribaltamento di scaffali/telai</p> <p>Urti contro gli angoli delle scaffalature</p> <p>Lesioni dovute alla caduta di merci</p> <p>Caduta durante le operazioni di stoccaggio o di prelievo dagli scaffali</p>	<p>Unire gli scaffali/i telai.</p> <p>Fissare gli scaffali/i telai al soffitto e/o alle pareti.</p> <p>Indicare in maniera indelebile e chiara la portata massima di ogni piano o scomparto e rispettare tale parametro.</p> <p>All'entrata e all'uscita dei corridoi di manovra posizionare una protezione antiurto.</p> <p>Gli scaffali devono essere disposti in modo che i corridoi di manovra siano sufficientemente ampi (vedi punto relativo ai carrelli elevatori).</p> <p>Per lo stoccaggio di palette predisporre un fermo posteriore (parete, fermo o griglia).</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo Suva 67032.i Direttiva Suva 1791.i</p> <p>Utilizzare mezzi di accesso idonei.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Deposito per sacchi/cataste	Lesioni dovute al ribaltamento di una catasta	<p>In caso di stoccaggio orizzontale collocare le merci a strati incrociati, eventualmente interporre delle assi tra gli strati.</p> <p>In caso di stoccaggio verticale limitare l'altezza a 4-6 volte la larghezza.</p> <p>Se si mettono dei contenitori uno sopra l'altro, tener conto della portata di ciascuno (ad es. considerare che le scatole possono schiacciarsi).</p>
Sili per farine	<p>Esplosioni di polveri (per i sili: zona esplosiva 20)</p> <p>Lesioni dovute ai convogliatori</p>	<p>Le condotte di alimentazione e i sili devono essere collegati elettricamente e dotati di messa a terra.</p> <p>Montare dispositivi di troppopieno e di decompressione.</p> <p>Depurare l'aria di scarico mediante adeguati filtri.</p> <p>È vietato inserire le mani negli impianti convogliatori. Quando si spengono, l'energia residua (nei cilindri, negli accumulatori) deve essere scaricata completamente e in maniera sicura.</p> <p>L'impianto silo deve essere controllato periodicamente da uno specialista.</p> <p>I filtri a tela e i sacchetti filtranti devono essere verificati per rilevare eventuali perdite.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Sili per farine (continuazione)		<p>Rimuovere regolarmente gli strati di sporcizia, polvere e farina. Sostituire immediatamente le finestre d'ispezione difettose, riparare le perdite.</p> <p style="text-align: right;">Direttiva Suva 1485.i</p>
Pulizia del silo	<p>Soffocamento</p> <p>Esplosioni di polveri</p> <p>Asma da farina</p>	<p>Il salvataggio deve essere sempre garantito. La persona che accede al silo deve essere sorvegliata da una seconda persona. La persona che accede al silo deve poter essere estratta dal silo in pochi minuti anche se ha perso i sensi o è priva di vita.</p> <p>Nei silo possono essere introdotti solo gli apparecchi appositamente concepiti per gli ambienti a rischio di esplosione e quindi dotati di adeguate protezioni.</p> <p>Evitare la formazione di polvere.</p> <p>Durante i lavori di pulizia indossare maschere antipolvere di tipo FFP2 conformi alla norma EN 149:2001.</p> <p style="text-align: right;">Direttiva Suva 1416.i Opuscolo Suva 44038.i, pagg. 6 e 7</p>
Consegna della farina Trasporto materiale sfuso/silo	<p>Esplosione di polveri</p>	<p>Il tubo di mandata del camion-silo deve essere collegato elettricamente con la bocchetta del silo di stoccaggio.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Frigoriferi e congelatori	<p>Rimanere chiuso all'interno di un locale</p> <p>Assideramento/congelamento Ipotermia</p> <p>Raffreddamento/dolori reumatici</p>	<p>Le porte devono poter essere aperte sempre sia dall'interno che dall'esterno.</p> <p>Verificare periodicamente i dispositivi di sicurezza (allarme, tasto a pressione a livello del pavimento, sblocco di emergenza, ecc.) e provarli in una simulazione. L'allarme deve essere sempre udito dagli altri.</p> <p>Nel caso si verifichi un black-out utilizzare lampade di emergenza adeguate e/o cartelli luminescenti.</p> <p>Prevedere un'illuminazione d'emergenza fissa.</p> <p>Tenere libero l'accesso al pulsante di allarme.</p> <p>Mettere a disposizione adeguati indumenti di protezione e fare in modo che siano utilizzati.</p>

Stoccaggio
e trasporto
interno merci



Effetti di un'esplosione di gas.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>Stoccaggio di bombole di gas liquefatto (butano e propano)</p>	<p>Incendi ed esplosioni in caso di perdite</p> <p>Attenzione: i gas liquefatti sono più pesanti dell'aria</p>	<p>Non stoccare il gas liquefatto in locali sotterranei. Non stoccare mai il gas liquefatto in modo che possa penetrare nei locali sotterranei o nei pozzi.</p> <p>Nei locali di lavoro devono essere disponibili e utilizzate solo le bombole singole allacciate.</p> <p>Le batterie di bombole o le bombole singole devono essere collocate in locali ben ventilati o in armadi costruiti in materiale difficilmente infiammabile oppure all'aperto (ad es. entro recinti in maglia metallica richiudibili a chiave). Rispettare le norme antincendio per gli edifici.</p> <p>Proteggere da eventuali danni le installazioni fisse (ad es. protezione antiurto, protezione contro i vandali)</p> <p>Installare un rubinetto centrale facilmente accessibile nel locale di lavoro.</p> <p style="text-align: right;">Prospetto Suva 84016.i Direttiva CFSL 1942.i</p>
<p>Ascensori</p>	<p>Pericolo di caduta per le persone e il materiale</p>	<p>Bisogna installare solo ascensori per merci e persone conformi alla norma SN EN 81-1/-2; questi devono essere consegnati e montati dal produttore.</p>



Sollevamento scorretto.



Sollevamento corretto.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Ascensori (continuazione)	Lesioni dovute a incastramento di parti del corpo	Per le piattaforme elevabili la cui altezza di sollevamento è superiore a 2 m o che passano attraverso il soffitto si applicano le disposizioni valide per gli ascensori per merci e persone (SN EN 81-1/-2).
Piccoli montacarichi (montacarichi fino a 300 kg, non concepiti per il trasporto di persone).	Lesioni dovute a incastramento di parti del corpo	Possono essere installati solo dei piccoli montacarichi conformi alla norma SN EN 81-3.
Manutenzione degli ascensori		Ogni ascensore deve essere controllato periodicamente da uno specialista (per la frequenza vedere le indicazioni del fabbricante). Tenere un libro o un quaderno relativo alla manutenzione dell'ascensore (come prova).
Trasporto di carichi (ad es. sacchi)	Affaticamento eccessivo di determinate parti del corpo	Ridurre possibilmente il peso dei sacchi. Peso massimo: 25 kg Utilizzare degli ausili (carrello portasacchi, sollevatori). Istruire i dipendenti sulla tecnica corretta di sollevamento e trasporto.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Trasporto di carichi (ad es. sacchi) (continuazione)		«Sollevare e trasportare correttamente i carichi» Opuscolo Suva 44018.i
Transpallet	Caduta, rischi per terzi	Vietare il trasporto di persone (non è un monopattino).
Carrello di movimentazione con timone (condotto a mano)	Rovesciamento del carrello elevatore Essere investito, essere schiacciato Essere colpito dalla caduta di un carico	Addestramento impartito da un esperto e secondo le istruzioni del fabbricante: Ogni persona che manovra un carrello di movimentazione con timone, deve ricevere un particolare addestramento sui seguenti punti: – caratteristiche del mezzo da manovrare, compresi i «limiti» relativi al tipo di carico, al peso trasportato, al baricentro, ecc. – pericoli particolari in azienda – tecniche di guida e accatastamento – regole relative al traffico interno aziendale – comportamento in caso di guasto ed emergenza Al conducente può essere consegnata una patente interna. Nella zona di manovra dei carrelli elevatori indossare sempre le calzature di sicurezza. Lista di controllo Suva 67046.i

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Carrello elevatore (con carico a sbalzo, con guidatore seduto)	Rovesciamento del carrello elevatore Essere investito, essere schiacciato Essere colpito dalla caduta del carico	<p>I carrelli elevatori con guidatore seduto possono essere manovrati solo da carrellisti adeguatamente formati.</p> <p>Un elenco delle scuole per carrellisti è disponibile all'indirizzo www.suva.ch/carrelli-elevatori.</p> <p>Nella zona di manovra dei carrelli elevatori indossare sempre le calzature di sicurezza.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo 67021.i</p>

Stoccaggio
e trasporto
interno merci

Configurazione del posto di lavoro/comportamento sicuro

Aspetti rilevanti per la sicurezza

Molti pericoli si possono evitare utilizzando i DPI, creando posti di lavoro ergonomici e organizzando correttamente i lavori.

Con appropriati indumenti di protezione si impedisce che il personale rimanga afferrato nelle macchine e si ferisca. Indossando scarpe robuste e con soles antiscivolo si evitano le cadute.

Se si rispettano le norme di sicurezza e si mantiene in ordine il posto di lavoro, si possono evitare molti infortuni e si migliorano le prestazioni sia quantitative che qualitative.

Un buon microclima contribuisce notevolmente al benessere e alla salute dei lavoratori.



Tavolo posizionato ad un'altezza inadeguata.



Banco di lavoro regolabile posizionato ad un'altezza corretta.



Regolazione dell'altezza con adattatore.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Microclima	<p>Correnti d'aria</p> <p>Muffa, batteri</p>	<p>I vapori, le nebbie, le polveri e simili che sono nocivi alla salute devono essere possibilmente aspirati alla fonte.</p> <p>Evitare le correnti d'aria; riscaldare eventualmente l'aria fresca.</p> <p>Eeguire periodicamente la manutenzione e la pulizia degli impianti di climatizzazione e ventilazione (filtri e condotte) secondo le istruzioni del fabbricante.</p> <p>Rimuovere i depositi di muffa e impedire che questa si riformi adottando misure costruttive.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo CFSL 6807.i</p>
Ergonomia/benessere	<p>Affaticamento, tensioni, danni posturali</p>	<p>Collocare i posti di lavoro sulle macchine e i tavoli in modo che si possa lavorare adottando una postura eretta e naturale.</p> <p>Acquistare dei banchi di lavoro regolabili in altezza. I banchi di lavoro mobili (con ruote bloccabili) facilitano la pulizia.</p> <p>Garantire un numero sufficiente di finestre verso l'esterno; questo influisce positivamente sul benessere dei lavoratori.</p> <p style="text-align: right;">Opuscolo Suva 44061.i Opuscolo Suva 44075.i</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Primi soccorsi		<p>(vedi anche pagina 21)</p> <p>Collocare i numeri di emergenza in posizione ben visibile accanto al telefono.</p> <p>Collegamento telefonico diretto verso l'esterno.</p> <p>Mettere a disposizione il materiale di pronto soccorso.</p> <p>Addestrare il personale sui primi soccorsi.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo 67062.i</p>
Comportamento all'insegna della sicurezza	<p>Ogni possibile situazione di pericolo a causa di:</p> <p>comportamento rischioso</p> <p>scarsa istruzione e motivazione a comportarsi correttamente</p> <p>scarsi controlli</p> <p>sottovalutazione dei pericoli</p> <p>sopravalutazione delle proprie capacità</p> <p>indifferenza</p> <p>situazione di sovraccarico e sottocarico</p>	<p>Addestrare periodicamente il personale sui pericoli particolari associati ai posti di lavoro, alle macchine, ecc.</p> <p>Rispettare le direttive (norme di sicurezza) del superiore.</p> <p>Definire i settori nei quali è obbligatorio utilizzare i dispositivi di protezione individuale (occhiali, guanti, maschere antipolvere, calzature di sicurezza).</p> <p>I dispositivi di protezione non devono essere rimossi, elusi o modificati. Eventuali carenze vanno segnalate al superiore affinché siano eliminate al più presto.</p> <p>Bisogna tenere pulito il posto di lavoro.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo 67044.i</p>

Allergie – Prevenire l'asma da farina

Aspetti rilevanti per la sicurezza

Svolgendo un'accurata indagine sull'idoneità all'esposizione alle farine bisogna evitare che le persone con un elevato rischio per la salute (ad es. geneticamente predisposte, raffreddore da fieno, asma ecc.) scelgano come professione la carriera di panettiere/pasticciere.

Per ridurre il rischio di un'allergia da farina bisogna formare poca polvere durante il lavoro, lavorare con macchinari e impianti a ciclo chiuso (dotati di coperture), separare i locali polverosi da quelli poco polverosi e impiegare adeguati impianti di aspirazione.

Per evitare di trasportare le polveri di farina dal luogo di lavoro a casa bisogna fare una doccia prima di lasciare il lavoro e riporre gli indumenti di lavoro e quelli civili in armadietti separati. A casa il corpo deve potersi riposare!

I disinfettanti a base di sostanze curative per la pelle e compatibili con la manipolazione di generi alimentari servono a mantenere idratata la pelle. Disinfettare e proteggere la pelle non si escludono a vicenda.

Dopo il lavoro è consigliato pulire delicatamente la pelle e applicare uno strato di crema idratante e rigenerante. Questo aiuta a prevenire l'insorgenza di malattie cutanee.

Per maggiori informazioni sulle allergie e sulla prevenzione dell'asma da farina consultare l'opuscolo Suva 2702.d «Bäckerasthma – muss das sein?» o «L'asthme du boulanger – une fatalité?» Suva 2702.f (non disponibile in italiano).



Miscelatore o impastatore con coperchio.



Fare un doccia prima di tornare a casa.

Le misure più importanti in breve

1. Informare i lavoratori sul problema delle allergie (istruzioni).
 2. Ridurre i picchi di esposizione prestando molta attenzione durante il lavoro, ad es. impastare lentamente, cautela quando si pesa l'impasto, ecc.
 3. Se l'impasto è troppo morbido aggiungere la farina molto lentamente.
 4. Utilizzare i coadiuvanti per la panificazione sotto forma di granuli, in forma pastosa o liquida.
 5. Per spolverare utilizzare farine speciali che formano poca polvere.
 6. Se la formazione di polvere è notevole, utilizzare una maschera per polveri fini del tipo FFP2.
 7. Impiegare impianti a ciclo chiuso.
 8. Pulire l'ambiente di lavoro solo con gli aspirapolvere indicati per la classe di polvere M. Non usare l'aria compressa.
 9. Non portare la polvere di farina a casa.
 10. Adottare adeguate misure di ventilazione.
- Ci sono svariate soluzioni, anche poco costose, per evitare di creare molta polvere.



Utilizzare farine speciali per spolverare.



Pulire i macchinari con l'aspirapolvere.



Banco di lavoro con aspirazione integrata.

Indumenti di lavoro/igiene

Aspetti rilevanti per la sicurezza

Utilizzando indumenti di lavoro adeguati non si corre il rischio di rimanere impigliati e di ferirsi nelle apparecchiature; nel contempo, si rispettano le norme igieniche.



Indumenti di lavoro idonei.

Con un buon paio di scarpe si evitano le cadute.

Indossare sempre i dispositivi di protezione individuale (occhiali di protezione, maschere di protezione contro le polveri fini, guanti di protezione).



Utilizzare i dispositivi di protezione individuale.

Indumenti di
lavoro/igiene



Lavare le mani con prodotti non aggressivi.



Calzature robuste con soles antidrucciolo.



Utilizzare una crema idratante.



Applicare correttamente la crema sulla pelle.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Calzature	Scivolamento, inciampo, lesioni all'alluce, ustioni	Portare scarpe con una buona calzata, con profilo idoneo e suola antidrucciolo. Non indossare sandali o zoccoli aperti, ecc.
Capelli	Impigliamento negli organi rotanti, ad es. rulli, ecc.	Legare i capelli lunghi in una coda. Portare un copricapo adeguato.
Abiti	Impigliamento di indumenti	Indossare indumenti aderenti al corpo. Annodare i lacci dei grembiuli dietro la schiena. Nel reparto produzione è vietato indossare magliette o camicie con tasche.
Lavorare al forno	Ustioni a mani e braccia Causticazioni interne Causticazioni esterne	Utilizzare guanti speciali lunghi (con manicotti). Durante i lavori di pulizia indossare gli occhiali di protezione, i guanti di protezione speciali e la maschera di protezione (FFP2).
Manipolazione di soda caustica (preparazione di prodotti alla soda caustica)	Causticazioni	Indossare occhiali di protezione e guanti resistenti alla soda caustica (per uso alimentare, resistenti agli acidi, di cat. III). Conservare la soda caustica solo negli imballaggi originali. Consultare le schede di sicurezza e tenerle a portata di mano. Addestrare il personale (primi soccorsi, docce oculari).

Indumenti di lavoro/igiene

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Aspirapolvere	<p>Diffusione di polveri nocive</p> <p>Cariche elettrostatiche</p>	<p>Acquistare un aspirapolvere conforme alla norma EN 60335-2-69 (verificare la dichiarazione di conformità).</p> <p>Gli aspirapolvere per panetterie/pasticcerie devono essere idonei per la classe M (idoneità per le polveri nocive e infiammabili di tutte le classi di polvere).</p> <p>A partire da una potenza di 1200 W e/o da una capacità di 50 litri del serbatoio di raccolta è necessario avere un aspiratore di categoria B1 (antideflagrante).</p>
Gioielli, orologi	<p>Gravi lesioni provocate dai macchinari in movimento (ad es. impigliamento con gli anelli, l'orologio, ecc.)</p>	<p>Nel regolamento aziendale stabilire il divieto di indossare gioielli e orologi.</p> <p>Informare adeguatamente i dipendenti.</p> <p>Verificare il rispetto del divieto.</p> <p>Mettere a disposizione delle cassette personali, richiudibili a chiave, dove riporre gli oggetti preziosi.</p>
Docce	<p>Scivolare sul pavimento bagnato</p>	<p>Rivestimenti per pavimenti antiscivolo</p>
Guardaroba	<p>Portare le polveri fino a casa</p>	<p>Guardaroba separati per gli abiti da lavoro e quelli civili.</p>

Produzione

Aspetti rilevanti per la sicurezza

Se le macchine e le installazioni sono messe in sicurezza, prevenire gli infortuni è possibile. È fondamentale dare periodicamente istruzioni di lavoro chiare. Verificare periodicamente l'efficacia dei dispositivi di protezione.



Laboratorio di produzione allestito correttamente.

È vietato disattivare i dispositivi di protezione o certi componenti di sicurezza.

Installare e usare solo macchine conformi alle norme di sicurezza (richiedere la dichiarazione di conformità e le istruzioni per l'uso).

Tutte le macchine devono essere impiegate e controllate secondo la destinazione d'uso e le indicazioni del costruttore.

Per ridurre la formazione di polvere utilizzare possibilmente dei macchinari chiusi.

Per le operazioni di pulizia utilizzare degli aspiratori con filtri per polveri fini. Attenzione: non usare pistole ad aria compressa!

Produzione



Pasticceria.



Uno sguardo in una confetteria.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>PANETTERIA</p> <p>Scaricatore di farina, dispositivo di bloccaggio delle bilance dei sili</p>	<p>Lesioni a dita e mani</p>	<p>La distanza di sicurezza tra l'apertura di scarico e la serranda automatica deve essere di 850 mm. Sono possibili anche altre soluzioni se queste impediscono di inserire le mani nel punto pericoloso.</p> <p>Lista di controllo Suva 67113.i</p>
<p>Impastatrici</p>	<p>Pericolo di afferramento, intrappolamento, taglio e schiacciamento a causa delle lame e degli agitatori</p> <p>Traumi alla schiena</p>	<p>«Macchine maggiormente diffuse nei panifici».</p> <p>Opuscolo Suva 44038.i</p> <p>Non prendere troppo impasto tutto in una volta dalla bacinella dell'impastatrice.</p>
<p>Mixer (Stephan)</p>	<p>Lesioni da schiacciamento e taglio</p>	<p>Un riparo (coperchio) deve proteggere l'addetto ai lavori dall'inserire le mani nelle lame e negli utensili agitatori. Quando si solleva il coperchio l'albero portalamme deve arrestarsi entro 4 secondi.</p> <p>Quando si cambiano le lame utilizzare i guanti antitaglio.</p>
<p>Macine per cereali</p>	<p>Inquinamento acustico</p> <p>Danni all'udito</p> <p>Asma</p>	<p>Indossare i protettori auricolari.</p> <p>Collocare le macine in un locale separato (zona esplosiva 20).</p> <p>Indossare la maschera di protezione (classe di filtro FFP2).</p>

Produzione

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>Impianti di sollevamento e ribaltamento</p>	<p>Punti di intrappolamento e schiacciamento, caduta delle bacinelle, rottura degli organi di sospensione, ecc.</p>	<p>L'avviamento del sollevatore deve essere possibile solo se la vasca è collegata.</p> <p>Movimento di discesa con comando ad impulsi (non ad azione automantenuta).</p> <p>In modalità automatica fino ad un massimo di 50 cm sopra il pavimento, la parte finale della discesa in modalità ad impulsi.</p> <p>La discesa automatica fino al pavimento è consentita solo se l'accesso alla zona di pericolo è controllato da un dispositivo di protezione.</p>
<p>Spezzatrici-arrotondatrici</p>	<p>Punti di schiacciamento e taglio</p> <p>Scossa elettrica</p> <p>Essere colpito dall'apertura di scatto del coperchio</p>	<p>Nell'opuscolo Suva 44038.i sono proposte adeguate soluzioni al problema.</p> <p>Isolare la maniglia o utilizzare un dispositivo salvavita (interruttore FI).</p> <p>Sostituire i perni di chiusura usurati.</p> <p style="text-align: right;">Opuscolo CFSL 6213.i</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Filonatrici Laminatoi e arrotolatrici per chifel	Impigliamento tra i rulli, i nastri forgiatori e tra i componenti di trasmissione rotanti e le parti fisse. Essere trascinato e schiacciato.	Mai piegarsi sopra la macchina in moto. Schermare gli organi di trasmissione dal basso con una grata. Bisogna impedire l'accesso ai rulli e agli utensili di taglio. I punti in cui i rulli si sovrappongono devono essere protetti con una barra di protezione o devono essere resi inaccessibili. I ripari mobili devono essere conformi alle norme indicate a pag. 4 dell'opuscolo Suva 44038.i .
Porzionatrici	Punti di taglio e schiacciamento Accesso alle lame porzionatrici tramite la tramoggia di carico.	Riempimento manuale: proteggere la tramoggia di carico con una griglia controllata elettricamente. Riempimento automatico (sollevatore-ribaltatore, nastro trasportatore): proteggere la tramoggia di carico con una barriera immateriale. Il comando può avviare la macchina solo se la griglia è chiusa e se la barriera immateriale non intercetta alcun oggetto.
Forni	Ustioni Schiacciamento	Indossare i guanti da forno. A pagina 18 e 19 dell' opuscolo Suva 44038.i sono riportate alcune soluzioni.

Produzione

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>Macchine tagliapane con lama circolare, a mezzaluna, con lama alternativa e affettatrici</p>	<p>Lesioni a dita e mani</p>	<p>Addestramento del personale.</p> <p>Le lame a mezzaluna e alternative non devono essere accessibili (necessaria una protezione).</p> <p>Utilizzare le macchine tritapane e affettatrici solo se dotate di protezioni contro il pericolo di taglio (pressamerce e protezione per le dita).</p> <p>Quando si smonta o si pulisce la macchina staccarla dall'alimentazione generale e osservare le prescrizioni di sicurezza del fabbricante.</p> <p>Durante i lavori di affilatura e pulizia indossare idonei guanti antitaglio.</p>
<p>Friggitrici</p>	<p>Ustioni</p> <p>Surriscaldamento/pericolo d'incendio</p>	<p>Non versare l'olio bollente nel cestino di plastica.</p> <p>Far raffreddare l'olio prima di smaltirlo.</p> <p>Non trasportare la friggitrice quando è calda.</p> <p>Far controllare il termostato.</p> <p>Tenere a portata di mano una coperta antifiamma (1800 x 1200 mm).</p> <p>Istruzioni: cosa fare se la friggitrice prende fuoco:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dare l'allarme. 2. Soccorrere. 3. Spegnerle le fiamme.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Friggitrici (continuazione)		Staccare la corrente e azzerare il termostato. Senza panico coprire la friggitrice con la coperta antifuoco. Non versare acqua!
Carrelli per teglie	Lesioni a piedi e corpo dovute al ribaltamento del carrello o alla caduta delle teglie	Utilizzare carrelli con ruote con un diametro abbastanza grande. Le ruote devono essere facilmente scorrevoli. Il carrello deve essere sufficientemente stabile anche quando è completamente carico. Il carrello fermo deve essere bloccato per evitare lo spostamento. I supporti delle teglie devono essere concepiti in modo che le teglie non possano scivolare. Riparare i pavimenti danneggiati – eliminare i dislivelli.
Pulitrice/ingrassatrice di teglie	Pericolo di intrappolamento tra i rulli e le spazzole Danni all'udito	Impedire l'accesso con le mani ai punti di imbocco mediante adeguati ripari (apertura massima 5 mm). Prima di pulire la macchina spegnerla e staccarla dalla corrente. Indossare i protettori auricolari (vedi prescrizioni di sicurezza relative alla macchina).

Produzione

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Tritapane (sminuzzatore per la produzione di pangrattato)	<p>Inserimento mani negli organi sminuzzatori in movimento</p> <p>Danni all'udito</p>	<p>Impedire l'accesso agli organi sminuzzatori sia in entrata che in uscita della macchina mediante griglie, tramogge di riempimento con coperchio dotato di interblocco oppure rispettare una distanza minima di 850 mm dall'utensile.</p> <p>Indossare i protettori auricolari.</p>
Stampatrice-modelatrice	<p>Punti di incastramento, schiacciamento</p> <p>Ustioni</p>	<p>Sollevamento azionato con un comando a due mani.</p> <p>In caso di alimentazione automatica: protezione con barriera fotoelettrica, copertura a tunnel lunga 850 mm sia in entrata che in uscita.</p> <p>Non toccare la matrice (testa di stampaggio) incandescente. Indossare i guanti da forno quando si sostituisce una matrice.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>PASTICCERIA</p> <p>Blocco combinato per pasticcerie</p>	<p>Vari punti di incastramento, schiacciamento e taglio</p> <p>Esplosioni in caso di fuga di gas</p> <p>Tubo del gas con perdita</p>	<p>Introdurre l'impasto solo con lo spingitoio.</p> <p>Per pulire i rulli inserire il dispositivo di protezione per le dita. Ulteriori soluzioni sono indicate a pagina 12 e 13 dell'opuscolo Suva 44038.i.</p> <p>Verifica periodica del rubinetto del gas, dei tubi e della protezione anti-innesco.</p>
<p>Fornellini a gas</p>	<p>Esplosioni in caso di fuga di gas</p>	<p>Montare un dispositivo di controllo del flusso di gas.</p> <p>Nei locali di lavoro è consentito allacciare solo bombole singole.</p> <p>Per quanto possibile, i fornellini a gas non devono essere posizionati nei locali sotterranei o vicino le scale.</p> <p>(Vedi pagina 45 «Stoccaggio bombole»).</p> <p>(Cambiare le bombole di gas liquefatto senza provocare incendi, pieghevole Suva 84016.i)</p>
<p>Forni a microonde</p>	<p>Ustioni</p>	<p>Aperto lo sportello il forno deve staccarsi dall'alimentazione.</p>

Produzione

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Gelatiere (mantecatori, macchine per il soft-ice)	Punti di taglio dovuti all'albero rotante e alla spatola raschiatrice	<p>Il collo della tramoggia deve essere sufficientemente lungo in modo che non si possa inserire le mani nella zona di pericolo.</p> <p>La tramoggia di alimentazione deve essere saldamente collegata al coperchio.</p> <p>La bocchetta di scarico deve essere protetta da barre rotonde in modo da impedire l'inserimento delle mani nella zona operativa dei coltelli.</p>
Mescolatrici, sbattitrici	Schiacciamento Lesioni dovute a schiacciamento	<p>Impedire l'accesso ai punti pericolosi.</p> <p>Opuscolo Suva 44038.i</p>
Affettatrici	Lesioni da taglio durante la preparazione della carne o durante la pulizia della macchina	<p>La parte di lama non preposta al taglio deve essere schermata.</p> <p>Pulire le macchine indossando i guanti antitaglio.</p> <p>Mai lavorare senza il pressamerce.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Lavastoviglie	<p>In caso di scarsa protezione o uso inappropriato: lesioni a dita e mani Cadute</p> <p>Causticazioni alla pelle e agli occhi provocate da detergenti</p>	<p>Schermare i punti in cui le catene si sovrappongono.</p> <p>Abbassamento della calotta solo con comando ad impulsi o con dispositivo di protezione antischiacciamento.</p> <p>Pavimenti antiscivolo e scarpe con profilo.</p> <p>Travasare il contenuto in recipienti dosatori oppure evitare possibilmente l'alimentazione manuale.</p> <p>Utilizzare dei sistemi di alimentazione che consentano di allacciare i recipienti di trasporto originali all'impianto dosatore.</p> <p>Con i detergenti indossare i guanti e gli occhiali di protezione.</p>

Produzione



Macchine refrigeranti, compressori e impianti ad aria compressa – ripari antirumore.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>Impianti ad aria compressa Compressore per impianti di riempimento e spruzzatura</p>	<p>Lesioni provocate dagli organi di trasmissione del compressore</p> <p>Lesioni dovute al getto d'aria e alla proiezione di frammenti</p> <p>Inquinamento acustico</p>	<p>Posizionare in modo chiaro e visibile l'interruttore di sicurezza o l'allacciamento a spina.</p> <p>Segnalare che l'avvio è automatico.</p> <p>Schermare gli organi di trasmissione.</p> <p>Collocare gli allacciamenti più in basso della testa e rivolgerli verso il basso oppure utilizzare attacchi di sicurezza.</p> <p>Ridurre la pressione di soffiatura a 3,5 bar oppure utilizzare ugelli a più fori.</p> <p>Incapsulare la fonte di rumore oppure collocare il compressore in un locale separato.</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo 67054.i</p>
<p>Pulitrice ad alta pressione e a vapore</p>	<p>Pericolo di scottatura</p> <p>Lesioni dovute al getto e alla proiezione di frammenti</p>	<p>Il dispositivo di azionamento, una volta rilasciato, deve interrompere automaticamente l'apporto di vapore, aria compressa e acqua e deve essere protetto contro l'avvio accidentale.</p> <p>Non direzionare la lancia verso le persone.</p> <p>Istruire gli utilizzatori sull'uso in sicurezza. Indossare una protezione per il volto e indumenti protettivi.</p>

Produzione

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p>Coltelli</p>	<p>Lesioni da taglio dovute a scivolamento</p> <p>Lesioni da taglio provocate da coltelli lasciati in giro (sul banco o nel lavandino)</p> <p>Lesioni da taglio dopo l'affilatura delle lame</p>	<p>Indossare i guanti di protezione (ad es. quando si taglia il pane per i sandwich).</p> <p>Per motivi igienici usare guanti in maglia d'acciaio (lavabili in lavatrice) invece dei guanti in nylon.</p> <p>Usare impugnature di sicurezza ergonomiche con nervature e nasello proteggimano.</p> <p>Utilizzare adeguate custodie per i coltelli.</p> <p>Non lasciare i coltelli nel tinello e sul tavolo (l'impasto lievitato può nascondere i coltelli).</p> <p>Attenzione ai coltelli appena affilati!</p> <p style="text-align: right;">Lista di controllo CFSL 6803.i</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
CONFETTERIA Temperatrici	Punti di schiacciamento e taglio in prossimità degli alberi rotanti	Il coperchio deve essere munito di un dispositivo di controllo. Proteggere la bocchetta di scarico con delle barrette rotonde.
Riempitrici di corpi vuoti	Rimanere schiacciato dal sollevamento dell'unità di riempimento	Sia all'ingresso che all'uscita dell'impasto bisogna installare delle protezioni mobili controllate elettricamente.
Imballatrici	Punti di taglio, schiacciamento e taglio dovuti a lame, alberi rotanti e nastri trasportatori	Adeguare le macchine di vecchia generazione. Proteggere la zona d'imbocco del nastro e i rulli tenditori. Verificare l'efficacia delle protezioni. La macchina non deve mai rimettersi in moto con la protezione aperta.
Bruciatori a gas portatili	Pericolo di ustione	Sostituire le cartucce del gas possibilmente all'aperto e a distanza di sicurezza da eventuali fonti d'innesco.

Produzione



Addestramento.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
LAVORI GENERALI		
Detergenti e disinfettanti	<p>Causticazione alle vie respiratorie a causa dell'inalazione di particelle nebulizzate e vapori</p> <p>Causticazione alla pelle per contatto</p> <p>Allergie</p> <p>Pericoli per terzi e/o l'ambiente</p>	<p>Richiedere le schede di sicurezza e istruire il personale su</p> <ul style="list-style-type: none"> – pericoli – uso/misure di protezione – primi soccorsi <p>Non spruzzare i detergenti fortemente causticanti (detergenti per forni) su superfici calde. Non inalare il liquido nebulizzato (usare una maschera di protezione [FFP2]).</p> <p>Mettere a disposizione adeguati dispositivi di protezione individuale (ad es. guanti e occhiali di protezione).</p> <p>Impiegare solo recipienti correttamente etichettati e provvisti di simboli di pericolo.</p> <p>Conservare i detersivi lontano dalle derrate alimentari.</p> <p>Conservare i detersivi e le liscive negli imballaggi originali; vietato il travaso nelle bottiglie per bevande.</p>
		Opuscolo Suva 11030.i

Produzione

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Presse per rifiuti	Lesioni nei punti di schiacciamento e taglio	Avviare la pressatura solo con la macchina chiusa o con il tasto ad impulsi (mantenere premuto il tasto). Istruire il personale.
Container per rifiuti	Cadere Tagliarsi	<p>Capita spesso che le persone entrino nei container destinati alla pressatura dei resti.</p> <p>Mai entrare nei container.</p> <p>Mai premere i rifiuti senza i guanti di protezione.</p> <p>Acquistare una pressa per container o ulteriori container.</p>

Locali di vendita

Aspetti rilevanti per la sicurezza

I locali di vendita devono rispondere non solo a criteri di estetica, ma anche ad adeguati requisiti volti a garantire la sicurezza e il benessere del personale e della clientela. Le caratteristiche del pavimento sono molto importanti.



Regolare correttamente i sensori di apertura.

Se il locale è dotato di porte scorrevoli, bisogna prevedere delle barre sensibili alla pressione, delle barriere immateriali o una limitazione degli accessi mediante tappeti sensibili o limitatori di energia.



Base stabile. Zona vendita dietro il bancone: pavimento ben isolato, nessuna corrente d'aria.

Locali di vendita

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Igiene sul lavoro/ergonomia	Infreddatura, disturbi dovuti ad una posizione eretta prolungata	<p>Il rivestimento per pavimenti dietro il banco di vendita deve essere ben isolato e non troppo duro.</p> <p>Evitare le correnti d'aria.</p> <p>Non orientare le bocchette dell'impianto di condizionamento verso le persone.</p> <p>Impacchettare le confezioni possibilmente da seduti.</p>
Pavimenti	Cadere, scivolare e inciampare	Nella zona clienti scegliere un tipo di pavimento che dia garanzia di sicurezza (vedi anche pagina 30)
Ausili di salita/gradini/sgabelli	Lesioni dovute a caduta (scaffali alti)	Utilizzare scalette stabili con gradini antiscivolo.
Sollevarre e trasportare		Vedi pagina 46
Imballaggio di prodotti	Pericolo di ustione e schiacciamento	Fissare una targhetta di avvertimento «Barre di saldatura incandescenti»! Consultare il manuale d'uso.

Legislazione

La sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro non sono principi basati sulla volontarietà, ma sono imposti dalla legge. Qui di seguito riportiamo un elenco delle disposizioni più importanti contenute nella Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) RS 832.20 e la Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (LL) 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».

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».

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 «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».

Ulteriori misure

Garantire e incrementare la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute è una missione costante. Per questo motivo è opportuno rendere accessibile il presente testo a tutto il personale, dai quadri al personale ausiliario.

La sicurezza sul lavoro inizia e finisce con ogni lavoratore. Il senso di responsabilità e la loro motivazione dipendono da quanto sono informati.

L'ufficio MSSL dell'ASMPP/USPC offre moduli specifici al settore e corsi di formazione per la creazione di un sistema di sicurezza aziendale.

Informazioni, pubblicazioni, ulteriori copie di questo opuscolo e le direttive citate (vedi «Materiale di approfondimento») sono disponibili presso l'Ispettorato del lavoro del vostro cantone o presso il corrispondente editore.

Elenco delle abbreviazioni

IFL

Ispezione federale del lavoro

CFSL

Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro

ICL

Ispettorato cantonale del lavoro

ASE

Electrosuisse

ASL

Associazione svizzera di logistica

SECO

Segreteria di Stato dell'economia

SIA

Società svizzera degli ingegneri e architetti

SN

Norma svizzera

Suva

Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni

LAINF

Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni

Materiale di approfondimento

Leggi

Legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF) del 20 marzo 1981; RS 832.20

Legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (Legge sul lavoro, LL) del 13 marzo 1964; RS 822.11

Legge federale sulla sicurezza delle installazioni e degli apparecchi tecnici (LSIT) del 19 marzo 1976; RS 819.1

Ordinanze

Ordinanza sulla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali (OPI), RS 832.30, codice Suva 1520.i

Ordinanza 3 relativa alla legge sul lavoro (OLL, protezione della salute) del 18.8.1993, RS 822.113

Direttive

Direttive concernente i lavori all'interno di recipienti e locali stretti, codice Suva 1416.i

Direttive concernente i silos, codice Suva 1485.i

Direttive concernenti l'accatastamento e il deposito, codice Suva 1791.i

Direttiva Suva 1942.i «Gas liquefatti, parte 2 (Uso di gas liquefatti nell'economia domestica, nell'artigianato e nell'industria)»

Direttive concernenti le scaffalature, codice Suva 2149.i

Direttiva CFSL 6516.i «Attrezzature a pressione»

Direttiva concernente il ricorso ai medici del lavoro e agli altri specialisti della sicurezza sul lavoro, codice CFSL 6508.i

Materiale informativo

Suva 11030.i «Sostanze pericolose – Tutto quello che è necessario sapere»

Suva 44036.i «Vie di circolazione interne aziendali»

Suva 44007.i «Segnaletica di sicurezza»

Suva 2702.d «Bäckerasthma muss das sein?»,

Ulteriori
misure

Materiale
di approfondimento

Suva 2702.f «L'asthme du boulanger – une fatalité?»

Suva 44018.i «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»

Suva 44038.i «Macchine maggiormente diffuse nei panifici»

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

Suva 44075.i «Seduti o in piedi? L'architettura ergonomica dei posti di lavoro»

CFSL 6209.i «Non c'è infortunio senza causa! Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in imprese dell'industria alberghiera, della ristorazione, cucine di ospedali e ricoveri»

CFSL 6213.i «Esigenze minime per vecchie macchine usate in panifici e pasticcerie»

CFSL 6029.i «Guida alla sicurezza sul lavoro»

SECO n. 100 «Ergonomia»

SECO n. 103 «Lavorare seduti»

SECO n. 105 «Lavorare in piedi»

Opuscolo upi n. 9811.i «Pavimenti e rivestimenti. Requisiti in materia di resistenza antisdrucchiolo negli ambiti pubblici e privati con pavimenti scivolosi»

Pieghevole Suva 84016.i «Cambiare le bombole di gas liquefatto senza provocare incendi»

Liste di controllo

Suva 67001.i «Vie di circolazione pedonale»

Suva 67157.i «Vie di fuga»

Suva 67072.i «Porte, cancelli e portoni»

Suva 67065.i «Rampe di carico»

Suva 67032.i «Scaffalature e armadi a cassetiera»

Suva 67046.i «Carrelli di movimentazione con timone»

Suva 67021.i «Carrelli elevatori a forche con guidatore seduto»

CFSL 6807.i «Manutenzione degli impianti di condizionamento dell'aria»

Suva 67062.i «Piano di emergenza per posti di lavoro fissi»

Suva 67044.i «Comportamento sicuro»

Suva 67113.i «Pericoli di natura meccanica»

Suva 67054.i «Aria compressa»

Indicazioni

Indicazioni relative alle ordinanze 3 e 4 concernenti la legge sul lavoro:

www.condizionidilavoro.ch → Protezione dei lavoratori → Basi legali → Indicazioni relative alla legge sul lavoro e alle ordinanze (art. n. 710.250)

Indirizzo per ordinare le pubblicazioni

Suva e CFSL:

Suva

Servizio clienti

Casella postale

6002 Lucerna

www.suva.ch/waswo-i

Tel. 041 419 58 51; Fax 041 419 59 17

Indirizzo per ordinare le pubblicazioni

con i codici RS: (leggi e ordinanze)

Ufficio federale delle costruzioni e della logistica (UFCL)

Distribuzione pubblicazioni

3003 Berna

www.bundespublikationen.ch

Tel. 031 325 50 50; Fax 031 325 50 58

Indirizzo per ordinare le norme EN/SN

Associazione svizzera di normalizzazione (SNV)

Bürglistrasse 29

CH-8400 Winterthur

Tel. 052 224 54 54; Fax 052 224 54 74

info@snv.ch

Indirizzo per ordinare le norme ASE

Electrosuisse (ASE)

Luppenstrasse 1

8320 Fehraltendorf

www.electrosuisse.ch

Indirizzo per ordinare la raccomandazione ASL

Associazione svizzera di logistica (ASL)

Egelbergstrasse 33

Casella postale

3000 Berna 32

Indirizzo di contatto per la soluzione settoriale dell'Associazione svizzera mastri panettieri-pasticcieri-confettieri

ASMPP/USPC, Servizio MSSL

Seilerstrasse 8

Casella postale

3001 Berna

Tel. 031 388 14 14

www.swissbaker.ch



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

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