

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 principi ergonomici (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 controllati e affilati periodicamente ?	<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 appuntiti o consumati vengono tolti dalla circolazione? (fig. 1)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
4	I manici dei coltelli vengono controllati periodicamente?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
5	Disponete di taglieri con base antiscivolo (ad es. con bolli di gomma)?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no

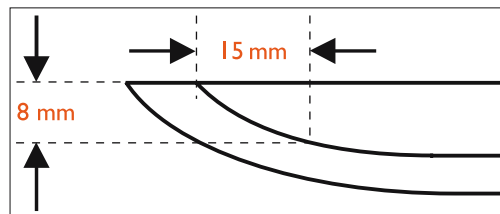


Fig. 1: un coltello è considerato troppo appuntito quando la larghezza della lama, misurata a partire da 15 mm dalla punta, è inferiore a 8 mm.



Fig. 2: come riporre correttamente i coltelli.

Custodia dei coltelli

6	I coltelli vengono riposti in un luogo adeguato ? 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 custodia ? (fig. 3)	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no



Fig. 3: custodie per cutter.

Guanti antitaglio

8	Vengono usati, se necessario, i guanti antitaglio ? 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 coltello con rientro automatico della lama ? (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 lama rivolta verso il basso? (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 tagliere come piano di appoggio? Ad esempio: ■ per tagliare la verdura (fig. 10, 11) ■ per tagliare il pane per sandwich e hamburger (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 tecnica di taglio corretta? 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 puliti 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 appena tagliato? (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 istruito su come maneggiare i coltelli?</p> <p>Argomenti importanti da affrontare (domande 6-14):</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ custodia corretta ■ uso dei guanti antitaglio ■ manipolazione corretta dei coltelli ■ uso corretto dei coltelli ■ pulizia dei coltelli 	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> in parte <input type="checkbox"/> no
<p>16 Il superiore verifica 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).

