



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

Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in  
**imprese dell'industria  
alberghiera, della  
ristorazione, cucine di  
ospedali e ricoveri**



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  
Ufficio direttive  
Casella postale  
6002 Lucerna  
ekas@ekas.ch  
www.ekas.ch

Informazioni utili sulla sicurezza sul lavoro in  
**imprese dell'industria alberghiera,  
della ristorazione, cucine di ospedali  
e ricoveri**

N. d'ordinazione CFSL 6209.i

Riproduzione autorizzata con citazione  
della fonte:  
6ª edizione 2009

**Autori:**

- K. Freiburghaus  
KIGH Lucerna
- R. Frieden  
KIGA Argovia
- G. Graf  
Suva
- B. Mettler  
ICL Svitto
- M. Meyer  
KIGH Lucerna
- P. Stucki  
Suva
- A. Sutter  
Suva

# Scopo dell'opuscolo

Dove si lavora possono capitare infortuni. Molti potrebbero essere evitati se si facessero le cose giuste nel momento opportuno. E ciò è di vitale importanza per tutti gli interessati.

La frequenza infortunistica nell'industria alberghiera, per esempio, è di 90 infortuni per 1000 occupati a tempo pieno (stato 1999). Questa cifra statistica è nettamente superiore a quella media di altri gruppi aziendali simili.

Il presente opuscolo ha lo scopo di migliorare ulteriormente la sicurezza sul lavoro nell'industria alberghiera, della ristorazione e delle cucine di ospedali e ricoveri. Molte aziende hanno già dato il buon esempio. Ma il problema degli infortuni sul lavoro non è risolto una volta per tutte; garantire una maggiore sicurezza sul lavoro resta un impegno costante. Vogliamo ringraziarvi per tutti gli sforzi che voi e i vostri collaboratori vorrete fare in tal senso.



# Cos'è che provoca regolarmente gli infortuni?

Esistono 4 importanti gruppi di problemi che sono tipici del settore e che favoriscono il verificarsi degli infortuni.

- 1 Spazi ridotti
- 2 Fretta e lavoro febbrile specialmente durante il servizio in sala e in cucina
- 3 Difficoltà di comprensione con i dipendenti di lingua straniera
- 4 In parte formazione professionale carente (stato della formazione)



## Com'è che accadono generalmente gli infortuni?

Scivolamenti, incespicamenti 25 %

Ferite da punta, ferite da taglio 35 %

Brucciature, scottature 5 %

Osservare anche la lista dettagliata dei **rischi d'infortunio e delle misure volte a migliorare la sicurezza sul lavoro** a partire da pagina 8.



# Come si può intervenire a scopo preventivo

In primo luogo occorre osservare le **regole** fondamentali relative alla sicurezza sul lavoro. Ecco le più importanti:

## ■ **Installazioni costruttive, macchine e apparecchi**

Devono essere in regola dal punto di vista tecnico della sicurezza. La vostra responsabilità nei confronti degli utenti è considerevole! Attenetevi quindi a quanto segue:

## ■ **Nella costruzione di nuovi edifici e in occasione di ampliamenti o modifiche sostanziali osservate le prescrizioni tecniche della sicurezza e le regole dell'arte edilizia.**

■ **Acquistate solo macchine, impianti e apparecchi conformi ai principi della sicurezza secondo la LSIT (legge federale sulla sicurezza delle installazioni e degli apparecchi tecnici).**

■ **E' nel vostro interesse includere nelle condizioni di fornitura la clausola seguente:**

«La presente ordinazione si effettua alla condizione che la merce da fornire corrisponda alle regole tecniche riconosciute in materia di sicurezza e sia concepita in modo che, usando la dovuta diligenza, il suo impiego appropriato non metta in pericolo la vita e la salute. Il fornitore si impegna a produrre, su richiesta, gli attestati necessari.»

■ **Gli apparecchi in dotazione potete farli controllare dal competente ispettorato cantonale del lavoro. Spetta a voi sincerarvi che nella vostra azienda venga impiegato solo personale ben istruito nell'uso delle macchine e degli apparecchi in dotazione (vedere anche «Istruzioni del personale ausiliario»).**

### **Ordine e organizzazione precisa**

Quanto minore è lo spazio a disposizione, tanto migliore deve essere l'ordine – un principio che va rispettato nella pratica e su cui non si insisterà mai abbastanza (anche nel vostro interesse!). Perciò vale quanto segue:

- **I processi lavorativi nella vostra azienda vanno regolati in termini chiari; le macchine e le installazioni tecniche devono essere posizionate in modo funzionale.**
- **L'illuminazione e la ventilazione devono funzionare in modo perfetto.**
- **I pavimenti e le scale devono essere concepiti in modo da impedire scivolamenti (rivestimenti antiscivolo, corrimani, ecc.). Importante: portare calzature appropriate (scarpe da allacciare o Clogs chiusi).**
- **Badare a una pulizia meticolosa dei pavimenti (un pericolo potenziale: pavimenti bagnati o sporchi di olio!).**

### **Istruzione efficace e chiara del personale ausiliario**

Specialmente i dipendenti di lingua straniera hanno bisogno di ordini chiari e molta pazienza, a tutto vantaggio della loro motivazione.

Perciò:

- **Nella vostra azienda dovrete dare la dovuta importanza a un'istruzione appropriata (= in termini chiari!) del personale ausiliario. In questo modo create le premesse affinché il lavoro affidato venga eseguito in modo confacente e secondo i principi della sicurezza.**

# I pericoli d'infortunio nell'industria alberghiera: Come prevenirli

Elenco delle principali zone di lavoro con pericoli d'infortunio e delle possibili misure di sicurezza.

<b>Entrata merce</b>	9
<b>Preparazione della merce e cucina</b>	17
<b>Ripartizione della merce / Office / Sparecchiamento</b>	26
<b>Lavanderie / stirerie</b>	31
<b>Esercizio generale</b>	37
<b>Legislazione</b>	46
<b>Un impegno costante</b>	47
<b>Elenco delle abbreviazioni</b>	47
<b>Materiale di approfondimento</b>	48
<b>Indirizzo per ordinare</b>	50

# Entrata merce

Le merci vengono spesso consegnate di notte o il mattino presto. Secondo l'esperienza molti sono i fattori che aggravano il pericolo d'infortunio: spazi ridotti, illuminazione carente, pavimenti in cattivo stato, agenti atmosferici. Le scale e le rampe costituiscono un potenziale pericolo di caduta.

## Aspetti rilevanti per la sicurezza



**Tenere liberi gli accessi per gli autocarri.**



**Predisporre una buona illuminazione nelle vie di circolazione destinate alle operazioni di carico e scarico merce.**



**Possibilità di uscire in qualsiasi momento dalle celle frigorifere. I locali di surgelazione devono essere dotati di un sistema d'allarme.**



**Installare scale e vie di fuga senza ostacoli e con superfici di calpestio antisdrucciolo.**



Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Pedane per raccordo rampe</b>	<p>Caduta per scivolamento</p> <p>Caduta laterale</p>	<p>Ricorrere a superfici di calpestio antisdrucciolevoli.</p> <p>Predisporre lamiere di sufficiente larghezza.</p> <p>La pedana non deve poter spostarsi in direzione di marcia dei veicoli.</p> <p style="text-align: right;"><b>Raccomandazioni SGL 210</b></p>
<b>Vie di circolazione</b>	<p>Collisione con mezzi di trasporto</p> <p>Caduta su vie di circolazione ghiacciate</p>	<p>Eeguire una manutenzione accurata e un controllo regolare delle vie di circolazione interne aziendali.</p> <p>Adottare misure organizzative, per es. effettuare lo spargimento di sale o pietrisco.</p> <p style="text-align: right;"><b>Bollettino Suva, codice 44036</b> <b>Lista di controllo Suva, codice 67001</b> <b>Lista di controllo Suva, codice 67005</b></p>
<b>Entrata e uscita merce senza rampe</b>	<p>Trasporto merce su vie mal concepite</p> <p>Rischi nel maneggiare e trasportare merce pesante (ad es. cadute, urti, lesioni all'apparato locomotore)</p>	<p>Sostituire le scale con rampe.</p> <p>Tenere libere le vie di trasporto: non usarle come deposito.</p> <p>Istruire bene il personale sul modo corretto di sollevare i carichi.</p> <p style="text-align: right;"><b>Bollettino CFSL, codice 6245</b> <b>Bollettino Suva, codice 44018</b></p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
	<p>Scivolare su rifiuti</p> <p>Cadute dovute a un'illuminazione difettosa o carente</p>	<p>Ripartire bene i carichi.</p> <p>Ricorrere ad accessori di trasporto (carretti per casse, apparecchi di trasporto agibili su scale, cinghie di trasporto).</p> <p>Pulire e controllare regolarmente le vie di circolazione.</p> <p>Migliorare l'illuminazione, sostituire subito le lampade rotte. Osservare le direttive dell'Unione svizzera per l'illuminazione.</p> <p>Rendere visibili gli interruttori a temporizzazione con segnalazione fotoluminescente.</p>
<p><b>Passaggio merce attraverso portoni ribaltabili, a ghigliottina, scorrevoli, avvolgibili, pieghevoli, ecc.</b></p>	<p>Cadute per inciampo contro soglie o guide delle porte</p> <p>Lesioni da impigliamenti</p> <p>Lesioni provocate dalla caduta delle porte</p>	<p>Eliminare i punti d'inciampo portando a filo il pavimento su ambedue i lati degli ostacoli.</p> <p>Posare listelli sensibili.</p> <p>Paracadute per porte.</p> <p>Predisporre idonee segnalazioni.</p> <p style="text-align: right;"><b>Lista di controllo, codice 67072</b></p>
<p><b>Piattaforme di sollevamento</b></p>	<p>Impigliamenti dovuti al movimento di discesa e salita della piattaforma con conseguenti ferite gravi</p>	<p>Installare un dispositivo di sicurezza contro impigliamenti, un comando a uomo presente o un interruttore di sicurezza.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
	<p>Caduta nel vano della piattaforma abbassata</p> <p>Messa in pericolo di terzi (accesso al pubblico)</p>	<p>Incorporare la piattaforma di sollevamento nella rampa di carico e scarico; munire la piattaforma di parapetti.</p> <p>Assicurare la visibilità della piattaforma stando dal posto di comando.</p> <p>Munire il piano di calpestio della piattaforma di un rivestimento antisdrucciolevole.</p> <p>Installare un interruttore di sicurezza all'interno dell'edificio.</p> <p style="text-align: right;"><b>Lista di controllo Suva, codice 67067</b></p>
<b>Container rifiuti all'interno della rampa o in prossimità</b>	<p>Caduta dalla rampa nel caricare il container</p> <p>Caduta nella fossa non occupata dal container</p>	<p>Posare una lamiera di copertura, una soglia d'arresto.</p> <p>Assicurare il bordo verso il vuoto con parapetti.</p>
<b>Depositi e impianti per il freddo (celle frigorifere, di surgelazione e congelazione)</b>	<p>Pericolo di rovesciamento di scaffali</p> <p>Metodi di immagazzinamento inadeguati e pericolosi (ad es. recipienti pesanti immagazzinati troppo in alto)</p>	<p>Ancorare gli scaffali alla parete o al soffitto oppure fissarli fra di loro.</p> <p>Istruire bene il personale.</p> <p>Installare i magazzini in modo appropriato.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
	Sovraccarico del pavimento o degli scaffali con conseguente pericolo di rovesciamento	Segnalare in modo chiaro il carico ammissibile per pavimenti e scaffali e attenersi ai valori indicati.
	Schiacciamento nelle porte automatiche	Migliorare la costruzione delle porte. Montare listelli sensibili, accoppiamenti a frizione.
	Rimanere rinchiusi negli impianti per il freddo	Predisporre un impianto d'allarme con dispositivo di sicurezza.
	Pericolo di congelazione	Mettere a disposizione idonei indumenti di protezione, prescriverne l'uso.  Designare il personale addetto agli impianti per il freddo e istruirlo bene.
	Caduta all'interno degli impianti per il freddo con ferimenti	Prevedere la possibilità di far scattare l'impianto d'allarme dall'interno dell'impianto per il freddo.
	Intossicazione da fughe di sostanze refrigeranti	Istruire bene il personale di servizio e gli addetti alla manutenzione.  Osservare le norme svizzere (SN 253 120).
	Pericolo di formazione di gas	Installare efficaci impianti di ventilazione.
	Incendio del materiale immagazzinato	Prevedere un numero sufficiente di porte apribili nella direzione di fuga.  Installare impianti antincendio, ad. es. impianti Sprinkler.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
	<p>Interruzione della corrente elettrica/ Impossibilità di trovare l'uscita</p>	<p>Installare porte e portoni con meccanismo di sbloccaggio.</p> <p>Installare porte ad ante nei portoni scorrevoli.</p> <p><b>SN EN 378-1, appendice D</b> <b><a href="http://www.suva.ch/waswo/Kühlräume">www.suva.ch/waswo/Kühlräume</a></b></p> <p>Tenere libero l'accesso agli interruttori della luce e d'allarme.</p> <p>Controllare periodicamente l'illuminazione d'emergenza.</p> <p>Rendere visibili i dispositivi d'allarme e le uscite di sicurezza con colori o segnali fotoluminescenti.</p>
<p><b>Montacarichi con accompagnamento di persone</b></p>	<p>Pericolo di impigliamento o caduta</p> <p>Pericolo di rimanere rinchiusi nella cabina</p>	<p>Costruire e sottoporre a manutenzione i montacarichi secondo la norma SIA 370/10.</p> <p>Garantire la possibilità di dare l'allarme (telefono, radio, ecc.).</p>

# Preparazione della merce e cucina

Preparazione  
della merce  
e cucina

In questo settore i requisiti d'igiene assumono un'enorme importanza. Ecco perché le griglie di scolo e i pavimenti hanno generalmente una superf-



**Ricorrere a griglie e pavimenti con superficie di calpestio antisdrucciolevole.**

ficie liscia, ciò che aumenta però il pericolo d'infortunio. Occorre quindi scegliere i materiali di costruzione con particolare cura. Se necessario, ricorrere a materiali di rivestimento antiscivolo. Un'eventuale fonte di conflitto fra igiene e sicurezza può essere eliminata usando metodi di pulizia appropriati.

## Aspetti rilevanti per la sicurezza



**Tenere puliti i pavimenti (attenzione a spargimenti di grassi, liquidi: pericolo di scivolamento!)**

Una seconda fonte di pericolo è costituita dalle diverse macchine in dotazione. Vale qui il principio: le bocche d'alimentazione e uscita merce devono essere concepite in moto da impedire all'operatore di invadere la zona pericolosa. Gli organi di trasmissione devono essere completamente schermati.



**Evitare ustioni e scottature adottando misure di sicurezza appropriate e provvedendo a una buona istruzione.**

Il numero maggiore di infortuni è causato da cadute, lesioni provocate dalle macchine, con oggetti (cocchi) e attrezzi per lavori manuali (in particolare coltelli).



**Le affettatrici, i laminatoi per pasta (sfogliatrici), le macchine per il gelato, le macchine per bistecche, la ventilazione, ecc., sono da proteggere secondo le regole di buona tecnica!**

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Tutta la cucina		<b>Lista di controllo CFSL, codice 6802</b>
<b>Preparazione della carne</b>	Disossatura/squartatura: ferite da taglio e da punta specialmente nella regione inguinale	Istruire bene il personale sulla tecnica di lavoro. Usare coltelli appropriati. Prescrivere l'uso di guanti e di grembiuli antitaglio.  <b>Bollettino Suva, codice 11038</b>
<b>Affettatrici per salumi</b>	Preparazione della carne/pulizia della macchina: ferite da taglio	La lama deve essere coperta ad eccezione del tratto strettamente necessario per il taglio della carne.
<b>Wolf</b>	Tritatura della carne  Gravi ferite alle dita fino alla perdita della mano e dell'avambraccio	Macchine Wolf: diametro prescritto dell'apertura d'alimentazione max. 52 mm, lunghezza tubo di carico fino alla coclea minimo 120 mm.  <b>Importante:</b> usare assolutamente il premicarne!
<b>Tritatutto (cutter)</b>	Ferite da taglio provocate dalla lama	Coperchio di protezione provvisto di interruttore di controllo.
<b>Macchine per bistecche (per intenerire)</b>	Equipaggiamento e uso inadeguati: ferite da taglio fino a perdita della mano	Equipaggiare e usare le macchine secondo le prescrizioni vigenti in materia!  <b>Importante:</b> montare una cuffia di protezione!  Predisporre un interruttore di controllo per la cuffia di protezione.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
		<p>Apertura d'alimentazione con una fenditura larga al massimo 30 mm.</p> <p>Distanza fino al punto di trascinamento non inferiore a 200 mm.</p>
<b>Frullatori</b>	Equipaggiamento e uso inadeguati: lesioni provocate dal rotore in movimento	<p><b>Importante:</b> montare un dispositivo di blocco automatico!</p> <p>La messa in moto deve essere possibile solo quando il frullatore è immerso nel prodotto da frullare.</p> <p>Frenatura, breve corsa d'inerzia: permette di ridurre il pericolo d'infortunio.</p>
<b>Pelatrici per mele</b>	Lesioni nell'infilare, nel pelare e nello sfilare le mele, nonché durante la pulizia della macchina e il cambio delle lame	<p>Per quanto possibile, le coperture vanno controllate con dispositivi elettrici.</p> <p>Montare coperture contro movimenti riflessi con le mani.</p> <p>Montare un interruttore di sicurezza.</p>
<b>Pelatrici per patate</b> (carborundum)	Ferimenti possibili a tamburo in rotazione, durante il caricamento delle patate e nel sollevare i sacchi di patate	Scegliere la giusta altezza di alimentazione.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Affettatrici per pane</b>	Possibili lesioni durante le operazioni di taglio e pulizia	Copertura sufficientemente lunga dei coltelli con dispositivo di controllo elettrico.
<b>Centrifughe per insalata</b>	Invadendo la zona del rotore esiste il pericolo di schiacciamento e persino di perdita della mano	<b>Importante:</b> munire il coperchio di un dispositivo di controllo elettrico o meccanico!  Istruire bene il personale, specialmente quello ausiliario!
<b>Gelatiere</b>	Lesioni alle dita introducendo le mani nell'apertura d'alimentazione e prelevamento	Equipaggiare le macchine conformemente alle prescrizioni in materia per evitare di invadere la zona delle spatole.  Apertura d'alimentazione ergonomicamente corretta.  Coperchio provvisto di interruttore di controllo.  Proteggere l'apertura d'uscita con sbarrette distanti fra di loro 30 mm.
<b>Laminatoi per pasta (sfogliatrici)</b>	Punti pericolosi: imbocco dei cilindri  Zona d'imbocco delle pulegge di rinvio  Pericolo di ferimento anche in esercizio particolare (pulizia)	<b>Importante:</b> griglia di protezione con dispositivo di controllo elettrico!  Proteggere la zona d'imbocco del nastro trasportatore.  Montare un interruttore di sicurezza.  <b>Bollettino Suva, codice 44038</b>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Molatrici</b>		<b>Direttiva «Attrezzature di lavoro», codice CFSL 6512</b>
<b>Coltelli</b>	<p>Ferite da taglio a causa di scivolamento con la mano</p> <p>Pericolo lasciandoli in giro (ad es. nei lavandini)</p> <p>Pericolo di tagliarsi nell'affilarli</p>	<p>Impugnature di sicurezza ergonomicamente corrette con nervature e nasello proteggimano</p> <p>Larghezza della lama di almeno 8 mm.</p> <p>Installazioni appropriate (ad es. rastrelliere) per riporre i coltelli.</p> <p>Affilacoltelli provvisto di proteggimano.</p> <p><b>Lista di controllo CFSL, codice 6803</b></p>
<b>Macchine per tagliare la verdura</b>	<p>Ferite da taglio, soprattutto in caso di uso scorretto</p>	<p>Coperchio a ricaduta automatica in posizione di protezione.</p> <p>Utensile da taglio con profondità di taglio non superiore a 10 mm</p> <p>Applicare un premiverdura.</p> <p>Usare lo spingiverdura di legno.</p> <p>Migliorare la sicurezza con misure organizzative e istruendo correttamente il personale.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Caduta di oggetti</b>	Si tratta prevalentemente di ferite alle dita dei piedi e ai piedi	Usare scarpe chiuse o raccomandare scarpe di sicurezza con suola in gomma/poliuretano per il personale addetto alla cucina.  Sono ammessi i Clogs chiusi.
<b>Tavoli</b>	Stanchezza eccessiva ed ev. danni permanenti dovuti a una posizione del corpo forzata assunta continuamente in posti di lavoro disposti a un'altezza ergonomicamente scorretta	Utilizzare tavoli regolabili in altezza e con struttura portante robusta.  Evitare lavori monotoni organizzando il lavoro in modo appropriato.
<b>Piastre di cottura</b>	Scottature al contatto con parti calde	Istruire adeguatamente il personale.  Applicare barre divisorie attorno alle piastre di cottura.
<b>Installazioni a gas</b>	Ferimenti da incendi ed esplosioni dovuti a fughe incontrollate di gas  Carenza d'ossigeno	Applicare un rivelatore di fughe di gas.  Osservare le direttive sui gas liquefatti e SSIGA.  <b>Direttive CFSL, codice 1941 e 1942</b>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Filtri per grassi</b>	<p>Pericolo di caduta durante la sostituzione dei filtri</p> <p>Ferimenti in caso incendio</p>	<p>Installare accessi a più gradini con superficie di calpestio antisdrucchiolevole.</p> <p>Per quanto possibile, assicurare un accesso libero ai filtri.</p> <p>Installare estintori appropriati.</p> <p>Ricorrere a filtri autodepuranti.</p>
<b>Forni a circolazione d'aria</b>	<p>Ustioni al contatto con parti calde, con il prodotto riscaldato o con la parte esterna del vetro spia</p>	<p>Munire la porta del forno di un dispositivo di blocco.</p> <p>Mettere a disposizione adeguati dispositivi di protezione individuale (guanti ecc.).</p> <p>Usare vetro isolante, montare una protezione contro il contatto come griglie, ecc.</p> <p>Istruire bene il personale.</p>
<b>Cucine a micro-onde</b>	<p>Possibili ustioni nell'introdurre e nell'estrarre le vivande</p>	<p>Bisogna equipaggiare l'apparecchio con un blocco elettrico.</p> <p>Istruire bene il personale.</p>
<b>Caldaie ad alta pressione e steamer</b>	<p>Ustioni e scottature gravi</p>	<p>Il coperchio deve potersi aprire solo a pressione azzerata: montare un sistema di blocco appropriato con camme di trattenuta.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<p><b>Caldia ribaltabile</b> <b>Caldia fissa</b></p>	<p>Lesioni provocate dallo scoppio della caldaia</p>	<p>Controllare periodicamente i componenti di sicurezza. Concludere un contratto per la manutenzione dell'impianto.</p>
<p><b>Friggitrici</b></p>	<p>Pericolo di ustione</p> <p>Pericolo di surriscaldamento e d'incendio</p> <p>Pericolo dovuto al modo scorretto di spegnere un eventuale incendio</p>	<p>Usare solo olio difficilmente infiammabile. Regolare correttamente la temperatura. Farsi consigliare dal fornitore dell'olio. Controllare periodicamente i termostati di cottura e di sicurezza. Usare coperchi ad autochiusura o assicurarsi che l'apparecchio sia munito di coperchio. Mettere a disposizione le coperte antincendio. Istruire bene il personale sull'uso degli estintori. Installare eventualmente un rivelatore antincendio locale.</p>
<p><b>Sbattitrici varie</b></p>	<p>Schiacciamenti Ferite da impigliamento</p>	<p>Schermare le zone d'imbocco. Impedire l'introduzione delle mani.</p>

## Ripartizione della merce / Office / Sparecchiamento

Il personale addetto ai lavori di office e al servizio in sala è sottoposto nelle ore di punta a particolari sollecitazioni. Questo aumenta il pericolo d'infortunio, dovendo ciascuno dedicare la propria attenzione a una infinità di dettagli nello svolgimento della propria attività.

Una buona organizzazione è un fattore particolarmente importante. È importante anche che gli spazi siano concepiti correttamente, ad esempio predisponendo passaggi separati, porte automatiche cucina/servizio trasparenti, nonché vie di circolazione senza intralci.

In questo settore la maggior parte degli infortuni è dovuta a cadute su rivestimenti sdruciolevoli, da dislivelli o da gradini; le conseguenze sono sovente ferite da cocci.

### Aspetti rilevanti per la sicurezza



**Creare passaggi separati provvisti di porte trasparenti e, per quanto possibile, automatiche cucina/servizio.**



**Fornelli: non usare combustibili liquidi (ad es. spirito)! Usare pasta combustibile di sicurezza per fornelli entro bacinelle appropriate provviste di valvola d'erogazione con dispositivo contro il ritorno di fiamma.**



**Creare vie di circolazione senza pericolo di inciampo; segnalare le soglie o i dislivelli; posare pavimenti antisdrucciolevoli.**

Ripartizione  
della merce /  
Office /  
Sparecchiamento

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Office, servizio</b>		<b>Lista di controllo CFSL, codice 6801</b>
<b>Macchine da caffè</b>	Ferimenti da caduta nel travasare i chicchi di caffè nella macchina servendosi degli scaffali aperti per raggiungere la bocca d'alimentazione	Installare o mettere a disposizione accessi appropriati.
<b>Vie di circolazione per servizio e sparecchiamento</b>	<p>Lesioni per caduta (fratture, ferite da taglio)</p> <p>Lesioni (contusioni) per scontri</p>	<p>Apporre adeguate segnalazioni (marcature).  Garantire l'ordine con misure organizzative.  Posare rivestimenti antisdrucciolevoli.  Evitare punti d'inciampo, tappeti non fissati bene.</p> <p style="text-align: center;"><b>Bollettino CFSL, codice 6210</b></p> <p>Disposizione appropriata delle vie di circolazione.  Separare gli accessi dalle uscite (= circolazione a senso unico).  Prevedere vie di fuga sicure con porte apribili nel senso di sfollamento.</p>
<b>Nastri trasportatori di sparecchiamento</b>	Schiacciamento nelle zone d'imbocco di catene e nottolini di trascinamento (contusioni fino a perdita delle dita)	<b>Lista di controllo CFSL, codice 67022</b>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Lavaggio a mano</b>	<p>Pericolo di ferimento da taglio e da punta</p> <p>Scottature</p> <p>Mal di schiena</p> <p>Problemi cutanei al contatto con detersivi</p>	<p>Informare bene il personale (specialmente gli ausiliari stranieri).</p> <p>Garantire un'altezza di lavoro corretta.</p> <p>Mettere a disposizione guanti, creme protettive (creme barriera).</p>
<b>Lavastoviglie</b>	<p>Macchina non protetta bene o non usata correttamente; ferimenti alla dita e alle mani, ustioni e scottature</p> <p>Possibili ustioni o lesioni cutanee od oculari nel travasare il detersivo nella macchina</p>	<p>Proteggere le zone d'imbocco delle trasmissioni a catena.</p> <p>Predisporre un comando a uomo presente o un dispositivo di sicurezza contro impigliamenti per azionare il movimento a motore della cappa di protezione.</p> <p>Montare cappe che evitano la fuoriuscita di acqua bollente o di vapore.</p>
<b>Stoviglie /bicchieri</b>	<p>Ferite da taglio da cocci di bicchieri e stoviglie</p>	<p>Usare stoviglie infrangibili (ad es. Duralex).</p> <p>Equipaggiare il personale addetto allo sparecchiamento con guanti appropriati.</p> <p>Predisporre un luogo dove riporre i cocci di vetro.</p>

Ripartizione  
della merce/  
Office /  
Sparecchiamento

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Posacenere</b>	Pericolo d'incendio se non si fa attenzione nel pulirli	<p>Usare pattumiere di metallo con chiusura automatica.</p> <p>Installare corpus miscita non infiammabili.</p> <p>Informare il personale sui pericoli (specialmente il personale addetto al servizio dei piani!)</p>
<b>Montacarichi piccoli</b> (montavivande)	Lesioni da impigliamenti	Costruire e sottoporre a manutenzione i montacarichi secondo la norma SIA 370/20.
<b>Fornelli</b> (gas, spirito)	<p>Pericolo di esplosione, incendio e ferimento da fughe di gas e vapori</p> <p><b>Pericolosissimo:</b> fare il pieno di spirito in fornelli caldi!</p>	<p>Osservare le direttive sui gas liquefatti e SSIGA.</p> <p>Provvedere a una sufficiente ventilazione.</p> <p style="text-align: center;"><b>Direttive CFSL, codice 1941 e 1942</b></p> <p>Sostituire i liquidi facilmente infiammabili (spirito!) per esempio con pasta speciale.</p> <p>Usare pasta combustibile di sicurezza per fornelli in bacinelle appropriate provviste di valvola d'erogazione con dispositivo contro il ritorno di fiamma.</p> <p>Impartire al personale istruzioni chiare e precise.</p>

# Lavanderie / stirie

Nelle moderne aziende del settore questo ambiente di lavoro è dotato delle più recenti tecnologie. Ciò nonostante, il personale non è sempre adeguatamente informato e istruito sui requisiti di sicurezza e per questo il pericolo di infortunio può essere elevato.

Una minaccia è rappresentata dagli impianti elettrici presenti nei locali umidi e bagnati. Le prese devono essere dotate di salvavita (interruttore FI).

Anche le seguenti macchine possono rivelarsi pericolose: lavatrici, centrifughe, asciugatrici, mangani, stiratrici, ecc. Adottando adeguate misure e informando adeguatamente gli addetti ai lavori è possibile migliorare di molto la sicurezza.

Gli infortuni più frequenti sono ustioni e lesioni provocate dagli organi di trasmissione, dai tamburi o dai cilindri in movimento.

## Aspetti rilevanti per la sicurezza



Lavanderie /  
stirerie

**In zone bagnate e umide, usare solo macchine equipaggiate con interruttori FI (salvavita) contro il pericolo di scosse elettriche!**



**Le presse stiratrici / le stiratrici costituiscono un pericolo di ustione e di trascina-  
mento di parti del corpo. Equipaggiarle e usarle conformemente alle prescrizioni  
specifiche!**



**Le macchine con tamburi rotanti devono essere provviste  
di dispositivi di blocco dello sportello.**

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Lavanderia</b>		<b>Lista di controllo CFSL, codice 6805</b>
<b>Installazioni elettriche</b>	Pericolo di scosse elettriche <b>(Pericolo di morte!)</b>	Controllare periodicamente le installazioni come cavi, prese, spine, allacciamenti ecc.  Ricorrere assolutamente ai salvavita se si lavora in luoghi umidi e bagnati.
<b>Lavatrici</b>	Lesioni provocate dal tamburo rotante  Lesioni provocate dagli organi di trasmissione	Interruttore di controllo della porta d'alimentazione e dispositivo di blocco: la porta deve poter essere aperta solo a tamburo fermo, ossia la macchina deve poter essere avviata solo a porta chiusa!  Schermare gli organi di trasmissione.
<b>Centrifughe</b>	Lesioni provocate dal tamburo rotante  Lesioni provocate dagli organi di trasmissione	Interruttore di controllo e blocco della porta d'alimentazione (come per le lavatrici).  Schermare gli organi di trasmissione.

Lavanderie/  
stirerie

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Tumbler</b>	<p>Lesioni provocate dal tamburo rotante</p> <p>Lesioni provocate dagli organi di trasmissione</p> <p>Pericolo di incendio da polvere</p>	<p>Interruttore di controllo della porta d'alimentazione. La macchina deve poter essere avviata solo a porta chiusa.</p> <p>Schermare gli organi di trasmissione.</p> <p>Pulire regolarmente il filtro dei pelucchi.</p>
<b>Asciugatrici (calandre)</b>	<p>Usioni e schiacciamenti per afferramento e trascinamento di dita/mani nei cilindri</p> <p>Ferimento nei punti di cesoiamento e impigliamento fra gli elementi mobili e il telaio della macchina</p> <p>Lesioni durante i lavori di manutenzione</p>	<p>Montare un dispositivo di protezione nelle zone d'imbocco: arresto automatico dei cilindri all'atto del sollevamento della bacinella o del cilindro.</p> <p>Eliminare o schermare convenientemente questi punti.</p> <p>Montare un interruttore di sicurezza a chiave.</p>
<b>Presse stiratrici</b>	<p>Ustioni e schiacciamenti per afferramento delle dita fra gli elementi caldi della pressa</p>	<p>Montare un dispositivo di protezione che interrompe immediatamente il movimento pericoloso della piastra della pressa ogni qualvolta l'operatore o terzi invadono la zona pericolosa.</p> <p>Isolare gli elementi caldi situati fuori della zona di lavoro.</p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Stiratrici</b> (analoghe alle presse stiratrici, senza piastra stiratrice, per abiti)	Ustioni da fughe di vapori	Il movimento della piastra deve poter essere interrotto in qualsiasi momento.  <b>Importante:</b> non sono ammessi gli interruttori a pedale!
<b>Ferri da stiro</b>	<p><b>Pericolo di morte!</b> Contatto con elementi in tensione a causa di isolamenti difettosi</p> <p>Ferimenti/ustioni dalla caduta a terra dei ferri da stiro</p>	Isolare le impugnature.  I cavi d'allacciamento devono essere dotati, nei punti d'attacco al ferro da stiro, di un'isolamento resistente al calore e di guaine di protezione flessibili.  Montare gli interruttori FI (salvavita) di max. 30 mA.  Posare la condotta d'alimentazione tirandola dall'alto.  Scegliere un posto sicuro dove riporre il ferro da stiro.  Informare bene il personale anche sulla necessità di portare scarpe appropriate.
<b>Impianti di caldaie a vapore</b>	Pericolo di esplosione  Ustioni da fughe di vapore: formazione di vapore in caso di aumento incontrollato della pressione	Montare valvole di sicurezza contro sovrappressione ed eseguire controlli periodici secondo le prescrizioni in materia (almeno una valvola di sicurezza).  Garantire un allacciamento alle utenze sicuro.  Isolare le condotte d'alimentazione e derivazione.

Lavanderie/  
stirerie

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
		<p>Per gli impianti sottoposti all'obbligo del controllo e dell'approvazione inoltrare la relativa domanda al cantone.</p> <p style="text-align: right;"><b>Ordinanza, RS 832.312.12</b> <b>Prescrizione ASCP 803</b> <b>Direttiva CFSL, codice 6516</b></p>
<p><b>Impianti ad aria compressa</b></p>	<p>Lesioni provocate dagli organi di trasmissione del compressore</p>	<p>Collocare l'interruttore generale in un luogo ben visibile.</p> <p>Segnalare l'avviamento automatico dell'impianto.</p> <p>Schermare gli organi di trasmissione.</p> <p>Montare manometri contrassegnati correttamente.</p> <p>Montare gli attacchi verticalmente, al di sotto dell'altezza della testa e rivolti verso il basso: usare raccordi di sicurezza.</p> <p>Scaricare periodicamente l'acqua di condensazione.</p> <p>Per gli impianti sottoposti all'obbligo del controllo e dell'approvazione inoltrare la relativa domanda al cantone.</p> <p style="text-align: right;"><b>Ordinanza, RS 832.312.12</b> <b>Lista di controllo Suva, codice 67054</b></p>

# Esercizio generale

Le prescrizioni specifiche per i singoli settori d'attività valgono anche per l'esercizio generale. Laddove esistono illuminazioni, rivestimenti, installazioni elettriche, dispositivi di protezione per macchine, ecc. difettosi, la sicurezza sul lavoro, e naturalmente anche quella degli ospiti, risulta compromessa. Ecco perché occorre prestare la dovuta attenzione e provvedere immediatamente al necessario ogni qualvolta vengono constatati difetti o guasti.

I prodotti per la pulizia devono essere conservati nei recipienti originali. I ripostigli devono essere chiudibili a chiave, istruendo adeguatamente il personale.

Il rubinetto generale dell'installazione a gas deve trovarsi all'esterno della cucina in un luogo ben visibile e facilmente raggiungibile. Le bombole del gas vanno sistemate all'aperto o in posti ben ventilati, ma per nessun motivo in locali interrati. E' bene riservare particolare attenzione ai primi soccorsi in caso di infortuni. Tutti devono sapere

## Aspetti rilevanti per la sicurezza



**Tenere sempre libere le trombe delle scale e le altre vie di fuga.**

Esercizio  
generale



**Ai fini della sicurezza è molto importante che l'illuminazione sia sufficiente e adeguata.**

dove si trova la cassetta di medicazione o infermeria. Designare le persone previste per il primo soccorso e istruirle come si deve.

Le vie di fuga devono essere agibili in qualsiasi momento (segnaletica, illuminazione ecc.). Evitare assolutamente di utilizzarle come deposito merci.

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Illuminazione</b>	Pericolo di caduta e di ferimento laddove l'illuminazione è insufficiente o inadeguata	<p>Assicurarsi che l'illuminazione sia in generale sufficiente.</p> <p>Assicurarsi che le lampade vengano collocate al posto giusto (eventuali ombre possono essere causa di inciampi).</p> <p>Tenere in considerazione le direttive dell'Unione svizzera per l'illuminazione (USI).</p>
<b>Pavimenti</b>	Pericolo di lesione conseguente a cadute	<p>Posare pavimenti antidrucciolevoli, per es. piastrelle rigate o con rilievi.</p> <p>Tenere puliti i pavimenti.</p> <p>Eliminare i punti d'inciampo, per es. i dislivelli da un pavimento all'altro, posando ev. profili piatti d'alluminio.</p> <p>Eliminare i dislivelli dando al pavimento la giusta pendenza.</p> <p>Segnalare bene i gradini inevitabili.</p> <p>Informare il personale sulla necessità di portare scarpe idonee.</p> <p>Per le griglie di scolo da posare a livello del pavimento in zone bagnate usare quelle sufficientemente resistenti e antidrucciolevoli.</p>

Esercizio generale

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
Scale fisse	Pericolo di ferimento da caduta o scivolamento	<p>Munirle di corrimano.</p> <p>Posare rivestimenti antisdrucciolevoli, evitare tappeti malsicuri.</p> <p>Fare in modo che la scala sia costruita in modo ergonomicamente corretto.</p> <p>Tenere libera la tromba delle scale, non usarla come ripostiglio.</p> <p style="text-align: right;"><b>Bollettino Suva, codice 44036</b></p>
Porte, portoni, finestre	<p>Lesioni da impigliamento</p> <p>Ferite da taglio da pannelli di vetro rotti</p>	<p>Installare un comando a uomo presente.</p> <p>Montare listelli sensibili.</p> <p>Installare aperture automatiche.</p> <p>Segnalare le porte di vetro, ad es. con decalcomanie.</p> <p>Posare porte di vetro provviste di intelaiature massicce.</p> <p>Usare vetro di sicurezza (ESG).</p> <p>Installare mezzi anticaduta.</p> <p style="text-align: right;"><b>Lista di controllo Suva, codice 67072</b></p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Vie di fuga</b>	Pericolo per le persone quando le vie di fuga non sono agibili in determinate circostanze o quando le uscite di sicurezza sono bloccate	<p><b>Importante:</b> istruire bene il personale.</p> <p>Tenere sempre libere le vie di fuga.</p> <p>Segnalare e illuminare bene le vie di fuga.</p> <p>Installare un'illuminazione d'emergenza.</p> <p>Installare porte apribili in direzione di fuga.</p> <p>Non chiudere a chiave le uscite di sicurezza o munirle di serrature antipanico.</p> <p>Depositare le chiavi sul lato interno delle uscite di sicurezza.</p> <p>Evitare le scale e chiocciola come via di fuga.</p> <p style="text-align: right;"><b>Bollettino Suva, codice 22030</b></p>
<b>Installazioni elettriche</b>	<p>Scosse causate da cavi e spine danneggiati o guasti</p> <p>Scosse dovute a correnti di difetto</p>	<p>Controllare periodicamente cavi, allacciamenti, spine e prese.</p> <p>In tutte le zone bagnate e umide: assicurare tutti i circuiti di corrente per prese fino e compreso 40 A con interruttori FI (salvavita) tarati fino a 30 mA.</p> <p>Posare le installazioni elettriche al di sopra del livello di spruzzatura.</p>

Esercizio  
generale

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
	Pulizia e manutenzione di macchine e impianti	Montare interruttori di sicurezza chiudibili con lucchetti. <b>Direttiva CFSL, codice 6512</b>
<b>Prodotti di pulizia</b>  <b>Sostanze velenose</b>	Pericolo di causticazioni, ustioni  Messa in pericolo di terzi e/o dell'ambiente  Allergie	Usare solo recipienti originali contrassegnati secondo le classi per veleni.  Riporre i veleni separatamente: tenere sotto chiave quelli delle classi dall'1 al 3!  Non travasare o conservare mai veleni in bottiglie per bibite (pericolo di scambio).  Mettere a disposizione idonei dispositivi di protezione individuale, come guanti e occhiali.  Informare il personale – specialmente quello di lingua straniera! – dei rischi specifici sul posto di lavoro e della necessità di usare i mezzi di protezione a loro disposizione.  <b>Bollettino Suva, codice 11030</b>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Anelli, braccialetti, catenelle, orologi</b>	Costituiscono un grave pericolo di ferimento quando si lavora con la macchina in moto	<p>Includere nel regolamento aziendale una clausola che vieta di indossarli sul lavoro.</p> <p>Mettere a disposizione cassette personali chiudibili a chiave per conservare gli oggetti di valore.</p> <p>Sorvegliare l'osservanza del divieto.</p> <p>Informare bene il personale.</p>
<b>Tecnica per energia e clima</b>	Pericolo di ferimento svolgendo lavori in esercizio particolare	<p>Prevedere il disinserimento di tutte le energie!</p> <p>Montare interruttori di sicurezza a chiave.</p> <p>Tenere chiusi dall'esterno i locali destinati agli impianti tecnici – questi locali devono però essere apribili dall'interno in qualsiasi momento (per es. munendo le porte di serrature con pomello girevole).</p> <p>Impiegare solo personale ben istruito.</p> <p style="text-align: right;"><b>Direttiva CFSL, codice 6512</b></p>

Esercizio generale

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Bombole / installazioni per gas</b>	Pericolo di esplosione e incendio da fughe di gas	<p>Istruire bene il personale sul modo di usare e immagazzinare le bombole di gas.</p> <p>Montare il rubinetto principale dell'installazione per gas in un luogo ben visibile e facilmente raggiungibile all'esterno della cucina.</p> <p>Immagazzinare le bombole all'aperto o in luoghi ben ventilati, ma mai in locali interrati.</p> <p>Osservare le direttive sui gas liquefatti e le direttive SSIGA (fare i controlli!).</p>
<b>Bombole di gas compresso</b>	Pericolo di esplosione per rovesciamento di bombole	Assicurare le bombole vuote e piene contro il rovesciamento.
<b>Liquidi facilmente infiammabili</b>	Incendi, esplosioni	<p>Immagazzinarli in modo corretto.</p> <p style="text-align: right;"><b>Direttiva CFSL, codice 1825</b></p>
<b>Presse per rifiuti</b>	Lesioni nei punti di impigliamento e cesoiamento	<p>Installare un comando a uomo presente.</p> <p>Istruire bene il personale.</p> <p><b>Attenzione:</b> l'interruttore di sicurezza non deve essere accessibile al pubblico.</p> <p style="text-align: right;"><b>Direttiva CFSL, codice 6512</b></p>

Luogo/oggetto/attività	Rischi	Possibili misure di sicurezza/materiale informativo
<b>Impianti di pulizia ad alta pressione</b>	Pericolo legato al getto di fluido a pressione elevata, ev. ad alta temperatura	<p>Il dispositivo di azionamento, all'atto del rilascio del suo organo di comando, deve arrestare automaticamente l'impianto ed essere assicurato contro il riavvio accidentale.</p> <p>Istruire bene il personale sull'uso corretto dell'impianto: utilizzare gli indumenti di protezione.</p>
<b>In generale</b>	Ferimenti e infezioni	<p>Tenere a disposizione le cassette di medicazione o un locale d'infermeria.</p> <p>Medicare correttamente le ferite per motivi di salute ed igienici.</p> <p>Offrire corsi di primo soccorso o da samaritano.</p> <p>Istruire adeguatamente il personale e motivarlo a partecipare a tali corsi.</p>

Esercizio generale

# Legislazione

I datori di lavoro e i lavoratori hanno tutto l'interesse ad una maggiore sicurezza sul lavoro. I compiti relativi a una permanente prevenzione degli infortuni non si basano tuttavia sulla libertà individuale, ma sono stati prescritti dal legislatore. Riteniamo quindi opportuno riportare qui di seguito le disposizioni più importanti della legge federale sull'assicurazione contro gli infortuni (LAINF), entrata in vigore il 1° gennaio 1984, nonché della legge federale sul lavoro nell'industria, nell'artigianato e nel commercio (legge sul lavoro), del 13 marzo 1964.

## **Obblighi del datore di lavoro**

Articolo 82 LAINF

«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.»  
«Il datore di lavoro deve avvalersi a tale scopo della collaborazione dei dipendenti.»

Articolo 6 LL

«Il datore di lavoro deve prendere tutti i provvedimenti tecnicamente realizzabili e adeguati alle condizioni d'esercizio che l'esperienza ha dimostrato necessari per la tutela della vita e della salute dei lavoratori e la protezione del vicinato dagli effetti nocivi e molesti. Egli deve, segnatamente, apprestare gli impianti e ordinare il lavoro in modo da preservare il più possibile i lavoratori dagli infortuni, dalle malattie e dallo spossamento. Egli fa cooperare i lavoratori ai provvedimenti igienici e preventivi.»

## **Obblighi del lavoratore**

Articolo 82 LAINF

«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.»

Articoli 6 e 7 LL

«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.»

# Un impegno costante

La salvaguardia e la promozione della sicurezza richiedono un impegno costante. Da qui la particolare importanza di trasmettere ai vostri collaboratori, quale che sia il loro livello gerarchico, le informazioni contenute nel presente opuscolo.

La sicurezza sul lavoro dipende in definitiva da ciascun collaboratore. La consapevolezza e la motivazione a comportarsi in modo sicuro dipendono in larga parte dal livello di conoscenze di ogni singolo lavoratore.

**Per ulteriori informazioni e per l'ordinazione di ulteriori copie del presente opuscolo e di tutte le ordinanze, le direttive e le pubblicazioni riportate in bibliografia, rivolgersi all'Ispettorato del lavoro del cantone di residenza oppure al rispettivo editore.**

## Elenco delle abbreviazioni

<b>ASIT</b>	Associazione svizzera ispezioni tecniche
<b>CFSL</b>	Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro
<b>Suva</b>	Istituto nazionale svizzero di assicurazione contro gli infortuni
<b>SIA</b>	Società svizzera degli ingegneri e degli architetti
<b>SN</b>	Norme svizzere
<b>SSIGA</b>	Società svizzera dell'industria del gas e dell'acqua
<b>SSL</b>	Società svizzera di logistica
<b>USI</b>	Unione svizzera per l'illuminazione

# Materiale di approfondimento

## **Ordinanza**

Ordinanza sulla sicurezza e la protezione della salute dei lavoratori nell'utilizzo di attrezzature a pressione, RS 832.312.12

## **Direttive**

Direttiva CFSL 1825.i «Liquidi infiammabili. Stoccaggio e manipolazione»

Direttiva CFSL 1941.i «Gas liquefatti, parte 1: Recipienti, stoccaggio, carico, scarico e travaso»

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

Direttiva CFSL 6512.i «Attrezzature di lavoro»

## **Materiale informativo**

Informazioni per i quadri CFSL 6210.i «Occhio ai passi falsi». Come prevenire le cadute in azienda. Consigli per tutti i giorni

Opuscolo tecnico CFSL 6245.i Movimentazione manuale di carichi – senza infortuni. «STOP – Pensa, poi solleva»

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

Bollettino Suva 11038.i «Equipaggiamenti personali di protezione per macellai»

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

Bollettino Suva 44036.i «Vie di circolazione interne aziendali»

Bollettino Suva 44038.i «Macchine maggiormente diffuse nei panifici. Disposizioni tecniche di sicurezza»

### **Liste di controllo**

Lista di controllo CFSL 6801.i «Office, servizio»

Lista di controllo CFSL 6802.i «Cucina»

Lista di controllo CFSL 6803.i «Coltelli in cucina»

Lista di controllo CFSL 6804.i «Lavoro ai piani»

Lista di controllo CFSL 6805.i «Lavanderia»

Lista di controllo Suva 67001.i «Vie di circolazione pedonale»

Lista di controllo Suva 67005.i «Vie di circolazione per i veicoli»

Lista di controllo Suva 67022.i «Impianti di trasporto continuo per colli isolati»

Lista di controllo Suva 67054.i  
«Aria compressa»

Lista di controllo Suva 67065.i «Rampe di carico»

Lista di controllo Suva 67066.i «Rampe di raccordo e punti di carico»

Lista di controllo Suva 67067.i «Piattaforme di sollevamento per rampe di carico»

Lista di controllo Suva 67072.i «Porte, cancelli e portoni»

### **Indicazioni**

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

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

# Indirizzo per ordinare

## Indirizzo per ordinare le pubblicazioni

### Suva e CFSL:

Suva  
Servizio clienti  
Casella postale  
6002 Lucerna  
[www.suva.ch/publicazioni](http://www.suva.ch/publicazioni)  
Tel. 041 419 58 51  
Fax 041 419 59 17

**è preferibile ordinare on-line**

## 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](http://www.bundespublikationen.ch)  
Tel. 031 325 50 50  
Fax 031 325 50 58

**è preferibile ordinare on-line**

## 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](mailto:info@snv.ch)

## Indirizzo per ordinare le norme ASE

Electrosuisse (ASE)  
Luppenstrasse 1  
8320 Fehraltendorf  
[www.electrosuisse.ch](http://www.electrosuisse.ch)

## Indirizzo per ordinare la raccomandazione ASL

Associazione svizzera di logistica (ASL)  
Egelbergstrasse 33  
Casella postale  
3000 Berna 32

**Indirizzo per  
ordinare**



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

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