



COME MANEGGIARE COLTELLI IN SICUREZZA I COLTELLI

Una campagna congiunta di:

GASTRO  **SUISSE**


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association


CafetierSuisse[®]
Individuelle Gastronomie


SCA
SwissCateringAssociation

Con il gentile sostegno di:


SWICA


ABZ


HOTELA
L'ASSICURAZIONE SOCIALE

LE FERITE DA TAGLIO E PUNTA NON SONO BAGATELLE

Gli infortuni non sono solo dolorosi ma anche dispendiosi, oltre a costare molto all'azienda. Per questo vale la pena cercare di evitarli.

Il 70% degli infortuni nel settore gastronomico e della lavorazione delle carni si verificano nei primi 10 minuti dell'attività di taglio (fonte: «Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe Deutschland» / n.d.t.: Associazione professionale tedesca prodotti alimentari e settore alberghiero e della ristorazione).

Il 35% degli infortuni nel settore alberghiero e della ristorazione e il 46% nel settore della lavorazione delle carni sono da ricondurre a «ferite da taglio o punta».

Il rischio di infortuni diminuisce notevolmente se i collaboratori sono ben istruiti e rispettano le norme di sicurezza.

Importante: utilizzare solo macchine, attrezzature e dispositivi sicuri!

IL COLTELLO IN DETTAGLIO



TAGLIERE



Assicurarsi sempre di avere un piano di appoggio adeguato e stabile.

NON LAVORARE CON LE MANI IN ARIA



Lavorare in modo sicuro su un piano di appoggio stabile.

COLTELLO ADATTO



Per ogni attività, utilizzare il coltello adatto.
Le dimensioni del coltello vanno stabilite anche in base alle dimensioni dell'alimento da tagliare.

POSTURA DEL CORPO



Per avere un'altezza ideale di lavoro mentre si taglia, utilizzare i piani di appoggio ad altezza regolabile. Assicurarsi di avere una buona illuminazione e una buona postazione di lavoro.

COME TAGLIARE CORRETTAMENTE



L'alimento da tagliare deve essere tenuto ben fermo e il coltello deve essere utilizzato con sicurezza. Se possibile, durante il taglio utilizzare la presa ad artiglio. È importante ricordarsi sempre che un coltello da cucina è uno strumento pericoloso. Ci si deve quindi concentrare sul lavoro, evitando qualsiasi distrazione. È importante evitare di lavorare in modo concitato e sotto stress.



AFFILATEZZA DEI COLTELLI



Un coltello è affilato quando si riesce a tagliare senza fatica un pomodoro.



Affilare il coltello usando gli appositi strumenti.



Far affilare il coltello da un'azienda specializzata a intervalli regolari. Se i coltelli non sono affilati, il pericolo di infortuni è maggiore, perché durante l'uso è necessario esercitare una pressione maggiore sul coltello stesso.



EMOSTASI IN CASO DI FERITE DA TAGLIO E DA PUNTA

Autoprotezione: per proteggersi da pericolose infezioni, evitare il contatto diretto con il sangue altrui (usare guanti di protezione).

COME PROCEDERE

- 1** Far sdraiare la persona ferita.
- 2** Tenere la parte del corpo ferita in posizione rialzata.
- 3** Esercitare una pressione sulla ferita utilizzando materiale assorbente. **Sono adatti i seguenti materiali: bende, fasciature e compresse di garza, bendaggi triangolari, pezzi di stoffa, fazzoletti.**
- 4** Fermare l'emorragia premendo una benda sulla ferita (se l'emorragia non si arresta, applicare una seconda benda direttamente sopra la prima).
- 5** Dopo avere fermato l'emorragia, tenere in alto e in posizione di riposo la parte del corpo ferita. **Chiamare aiuto se non si riesce ad arrestare l'emorragia.**



NUMERI DI EMERGENZA

144 **Pronto soccorso:** casi di emergenza, sempre quando ci sono feriti.

117 **Polizia:** incidenti stradali, reati.

118 **Pompieri:** persone incastrate, incendi, pericolo di esplosioni e di avvelenamento nella zona.

112 **Numero unico di emergenza per tutta Europa:** valido in tutta Europa, anche senza scheda SIM nel telefono cellulare.

1414 **Rega:** in caso di feriti gravi, incidenti in montagna, incidenti in luoghi difficilmente accessibili.

145 **Tox Info Suisse:** in caso di avvelenamento senza perdita di conoscenza.

ATTREZZATURA DI PROTEZIONE PERSONALE



Un guanto a prova di taglio protegge dalle ferite.



Guanto in maglia d'acciaio per la lavorazione di carne e ostriche. Una protezione ulteriore è offerta da un guanto a prova di taglio abbinato a un grembiule antitaglio.

COME RIPORRE CORRETTAMENTE I COLTELLI



I coltelli devono essere riposti in modo che nessuno si possa ferire, ad esempio in cassetti con appositi inserti o su una barra magnetica portacoltelli.

COME TRASPORTARE I COLTELLI



Trasportare il coltello tenendo sempre la punta rivolta verso il basso.

COME PASSARE UN COLTELLO



Passare il coltello ad un'altra persona offrendo sempre l'impugnatura.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA PER MACCHINARI



Con macchinari e apparecchiature, utilizzare sempre le attrezzature protettive a disposizione (ad esempio la protezione per le mani).

FONTI E CONTATTI

Coltelli:

- www.victorinox.ch
- www.sola.ch

Rialzi per taglieri:

- www.banholzer.ch

Attrezzature protettive:

- www.banholzer.ch

Per ordinare altri leporelli:

- www.hotelgastrosafety.ch

Assicurazione contro gli infortuni:

- www.swica.ch
- www.hotela.ch

Soluzione settoriale per l'industria alberghiera e della ristorazione:

- www.hotelgastrosafety.ch

Soluzione settoriale per l'industria delle carni:

- www.abzspiez.ch