

 SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia	MODULO	Pagina 1 di 16
	LISTA DI CONTROLLO COMPARTO LAVORAZIONI CARNI - ALIMENTARE	MO52
Servizio Prevenzione Sicurezza Ambienti di Lavoro Dipartimento Sanità Pubblica		Rev 1 del 25.06.2016

Data Sopralluogo **Operatori**

Ragione sociale, P.IVA, indirizzo (*timbro della ditta*)

Attività svolta

Totale addetti **Totale presenti in data odierna**.....
 (allegare nominativi)

Lavorazioni in appalto SI (all. foglio riportante tipo e ragione sociale) NO

Organizzazione della sicurezza:

DATORE DI LAVORO.....

RSPP

RLS.....

MEDICO COMPETENTE

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA
(mettere la data dell'ultima emissione)

- Documento di valutazione dei rischi**
- Piano di emergenza interno**
- Verifica periodica dei recipienti a pressione soggetti all'obbligo** (anche impianti a gas frigorigeni)
- Certificato prevenzione incendi (CPI) o segnalazione certificata inizio attività (SCIA)**

- Verifica periodica dell'impianto di messa a terra effettuata da Ente abilitato**
- Verifica eseguita degli impianti di sollevamento (se presente >200Kg) effettuata da Ente abilitato**
- Giudizio di idoneità sanitaria dei lavoratori presenti**
- Fornitura di Dispositivi di Protezione Individuale (allegare elenco con dotazione per ogni mansione)**
- Nomine RSPP, RLS, Addetti Primo Soccorso, Addetti Antincendio.**
- Ultimi attestati di formazione / aggiornamento RSPP, RLS, Dirigenti, Preposti, Addetti Primo Soccorso, Addetti Antincendio, lavoratori, Addetti all'uso dei carrelli semoventi.**
- documentazione attestante la sicurezza durante la fase di manutenzione / pulizia di macchine ed impianti (accesso a organi in movimento)**
- documentazione attestante le misure di prevenzione emissione sostanze tossiche durante la fase di pulizia macchine, impianti ed ambienti (per es. reazione ipoclorito di sodio e acido cloridrico)**

Parte 1 - ambienti di lavoro - all. IV Dlgs 81/08 (art.64, c.1 Dlgs 81/08)

Ambienti e Lay – out:

- pavimenti antiscivolamento
- assenza di ingombri e ostacoli
- uscite di emergenza libere e fruibili
- microclima favorevole senza sbalzi di temperatura

Servizi igienici e spogliatoi

- doppio armadietto o con setto separatore
- mezzi detergenti e per asciugarsi
- docce lavandini

Scale fisse/rampe

- antiscivolo con fermapiede
- dotate di almeno uno corrimano tra due pareti

AFFETTATRICE

Denominazione/riferimento macchina



- Fase taglio manuale** (presenza di protezione carter paralama)
- Dispositivo d'arresto macchina se si estrae blocco affilatoio** (controllare se previsto nel libretto uso manutenzione)
- impugnatura del carrello porta merce** (impugnatura di protezione)
- Usura Lama** (controllare consumo della lama sul libretto di uso manutenzione)
- Dispositivo d'arresto in caso di rimozione del tirante paralama** (controllare se previsto nel libretto uso/manutenzione)
- Peso caricato** (anche per le affettatrici automatiche → kg_____)

- Affettatrice manuale** (azioni degli arti superiori: sufficientemente lente da poter essere contate visivamente)
- Affettatrice manuale** (postura mano mantenuta al di sotto della spalla)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

TRASPORTATORE A COCLEA

Denominazione/riferimento macchina



- Carico della coclea** (ripari fissi o organo pericoloso non raggiungibile)
- Elementi in movimento della coclea** (riparo mobile interbloccato)
- Scarico della coclea** (ripari fissi o organo pericoloso non raggiungibile)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

COLTELLO PELATORE - SCOTENNATRICE

Denominazione/riferimento macchina



- DPI** (Guanti antitaglio in fibra speciale per la mano che impugna il coltello, Guanti in maglia metallica (inox) per la mano che trattiene il prosciutto, grembiuli di protezione dell'addome)
- Libretto d'uso coltello pelatore** (applicazione istruzioni operative e corrette modalità di trattenuta e movimentazione del prosciutto)
- Fase di carico prosciutto sul banco** (isoaltezza: altezza mani al di sotto delle spalle)
- Fase di lavorazione** (postura: prosciutto vicino al corpo che consente di lavorare con la schiena dritta)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

CONFEZIONATRICE SOTTO VUOTO

Denominazione/riferimento macchina



- Caricamento manuale** (parti a temperature elevate non accessibili dall'operatore)
- Discesa della "campana confezionatrice" (parte mobile superiore):** maniglie con sensore ad azione mantenuta da entrambe le mani)
- Caricamento con nastro** (riparo mobile con interblocco per proteggere sia parti ad alta temperatura che dallo schiacciamento)
- Elementi in movimento** (riparo mobile con interblocco oppure barre sensibili oppure barriere immateriali)
- Peso caricato** (se lontano dal corpo kg _____)
- Fumi di degradazione plastica** (odore in ambiente percepibile)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

DISSATRICE

<p style="text-align: center;">Denominazione/riferimento macchina</p> <hr style="width: 80%; margin: 10px auto;"/>	
--	---

- Preparazione per estrazione del femore dal prosciutto:** (il bloccaggio del prosciutto con le morse, l'azione dei bracci divaricatori, e l'azione dello spintore del femore devono avvenire con azionamento a doppio comando ad azione mantenuta)
- DPI per l'estrazione del femore** (grembiuli a protezione dell'addome e guanti in maglia metallica)
- Fase di carico del prosciutto** (isolatezza: altezza mani sotto le spalle)
- Fase di carico del prosciutto** (postura: macchina vicina al corpo che consente di lavorare con la schiena dritta)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
 Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

- Svuotamento contenitore automatizzato nella tramoggia** (pulsanti ad azione mantenuta sul quadro comandi)
- Operatore sulla pedana della tramoggia** (macchina ferma a pedana abbassata, per la presenza di interblocco fra la pedana e l'azionamento della macchina)

<p style="text-align: center;">INSACCATRICE</p> <p>(riempie di carne gli insaccati, salami, salsicce, etc)</p> <p style="text-align: center;">Denominazione/riferimento macchina</p> <hr style="width: 50%; margin-left: auto; margin-right: auto;"/>	
--	---

- Cadute operatore da postazioni sopraelevate** (eventuali parapetti o corrimani se previsti dal manuale)
- Superfici posti di lavoro** (caratteristiche antiscivolo, compresa la scaletta se presente)
- Braccio di sollevamento del contenitore** (comando ad azione mantenuta)
- Uscita dell'impasto:** non raggiungibile dall'operatore (riparo fisso o allungamento per impedire l'accesso a parti del corpo)
- Rumore postazione di lavoro** (misurare se percepito come forte/fastidioso LAeq _____ dB(A))

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
 Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

LEGATRICE GAMBO PROSCIUTTO

Denominazione/riferimento macchina



- Pericolo di schiacciamento cesoiamento con organi lavoratori in movimento** (Selettore modale automatico/manuale, Ripari interbloccati e/o Ripari fissi)
- Fase di carico del prosciutto** (Isoaltezza: altezza mani sotto alle spalle)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

MESCOLATORE / MISCELATORE CARNE

Denominazione/riferimento macchina



- zona di carico carne, contatto con elementi in movimento** (elementi non accessibili e riparo mobile interbloccato sul coperchio del mescolatore)
- zona di scarico carne, contatto con elementi in movimento:** (elementi in movimento non accessibili)
- Isoaltezza nella fase di carico manuale tramoggia** (altezza mani sopra le spalle)
- Carico manuale** (peso movimentato → kg _____)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 08.39.17

SEGAOSSI

Denominazione/riferimento macchina



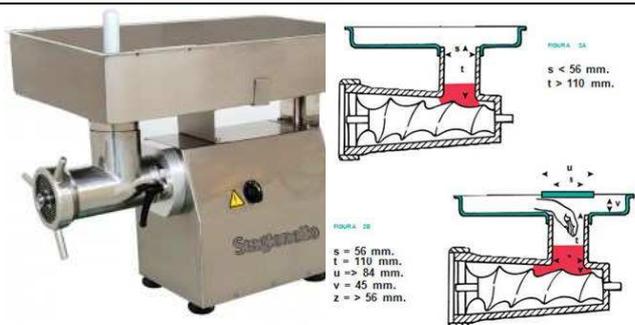
- Protezione dei volani** (riparo mobile interbloccato che consente l'apertura del riparo solo quando i volani sono fermi)
- Protezione della lama** (riparo fisso registrabile della lama)
- Protezione delle mani** (utilizzo di spingitoio, quando previsto dal fabbricante e dalla valutazione dei rischi)
- Sega a nastro** (freno per l'arresto rapido della corsa)
- Peso movimentato** kg_____
- Azioni degli arti superiori** (sufficientemente lente da poter essere contate visivamente)
- Fase di taglio dell'osso** (postura: macchina vicina al corpo che consente di lavorare con la schiena dritta)
- DPI per il taglio** (guanti antitaglio)
- DPI per il freddo** (guanti antifreddo se il pezzo è congelato)
- Rumore postazione di lavoro** (misurare se percepito come forte / fastidioso LAeq_____dB(A)

elementi di miglioramento lista di controllo

Lista di Controllo Macchina – all. alla Lista di Controllo Intervento
Comparto lavorazioni carni – alimentari – aggiornato al 25/07/2016

TRITACARNE

Denominazione/riferimento macchina



- Protezione imbocco** (dimensioni dell'imbocco di apertura, diametro minore di 56 mm e altezza dell'imbocco maggiore di 110 mm *oppure* riparo fisso. Lo spingitoio non è sostitutivo delle protezioni dal contatto accidentale con organi in movimento)
- Protezione uscita carne** (riparo fisso o interbloccato)
- Carico manuale tramoggia** (isoaltezza: altezza mani sotto alle spalle)

elementi di miglioramento lista di controllo

- Macchina*** marcata CE con rispetto dei RES (Art. 70, c. 1)
- Sistemi di comando** (idonei in relazione all'azione comandata (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 2.1):

<p>DENOMINAZIONE MACCHINA</p> <hr style="width: 50%; margin: auto;"/>	<p>Eventuale foto della macchina (se compilato con dispositivo elettronico)</p>
--	---

- **comando a due mani** (per elementi in avvicinamento relativo o mobili pericolosi)
- **comando a pedale** per elementi protetti
- Comando di arresto di emergenza** (a facile portata dell'operatore (dove richiesto)) (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 2.4)
- Comando di emergenza a riarmo volontario** (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 2.1)
- Elementi mobili pericolosi** (provvisi di idonei ripari o di dispositivi di sicurezza) (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 6.1)
- Soluzione adottata idonea ad eliminare/ridurre i rischi** (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 6.1)
- Ripari mobili dotati di interblocco** (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 6.3)
- Interblocco del tipo ad apertura positiva dei contatti** (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 6.3)
- Riparo mobile interbloccato** (posto a protezione di una zona che consente l'introduzione della persona, e questa può non essere visibile dalla postazione di comando, è dotato di un ulteriore dispositivo di controllo ("reset") da azionare prima dell'inizio ciclo e tale da impedire lo svolgimento dello stesso se non azionato (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 2.1)
- Interblocco con bloccaggio del riparo** (per i ripari mobili posti a protezione di organi in movimento dotati di inerzia) (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 6.3)
- Comando di "reset"** (per i dispositivi di sicurezza elettrosensibili che ne vincolano il ripristino ed impedisce un nuovo ciclo di lavoro se non attuato) (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 2.1)
- Manutenzione della macchina*** (idonea a garantire la permanenza dei requisiti di sicurezza) (Art. 71, c. 4, lettera a), punto 4)
- Protezione parti accessibili dell'attrezzatura** (Per le zone dell'attrezzatura con temperature basse o elevate) (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 8)
- Dispositivo contro l'avviamento accidentale** (Art. 71, c. 1, all. V, parte I, punto 2.1)
- Rumore postazione di lavoro** (Misurare se percepito come forte / fastidioso LAeq_____dB(A))

(*) Per macchina deve essere inteso anche "un insieme di macchine connesse tra loro per una applicazione ben determinata", cioè, una linea.