

Controllo della sicurezza

Negozi di alimentari - A 111

BGE - Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel

Controllo della sicurezza - negozi di alimentari

Il controllo della sicurezza "Negozi di alimentari" comprende le seguenti infrastrutture:

- area ricezione/ magazzino
- banchi carne e piatti pronti
- banchi formaggi
- banchi bevande
- banchi prodotti da forno
- negozio
- preparazione carni
- banchi pesce
- banchi frutta e verdura
- ufficio

La lista esclude per esempio le cucine e le aree per i lavori decorativi. Per strutture di questo tipo sono in preparazione degli speciali controlli della sicurezza oppure esse risultano incluse in altri controlli della sicurezza.

Quale datore di lavoro lei ha il dovere, ai sensi della legge sulla salute e sicurezza del lavoro (ArbSchG) di salvaguardare e migliorare la sicurezza e la salute delle persone che lavorano per lei. Pertanto lei deve:

- individuare i rischi di incidenti e sanitari associati con il lavoro
- valutare i rischi in termini di pericolo per la salute
- determinare quali misure di sicurezza e sanitarie debbano essere prese
- assicurare che tali misure vengano portate a compimento
- se la vostra ditta impiega più di 10 persone dovete tenere una registrazione a dimostrazione che avete individuato i rischi di incidente e sanitari e che tenete sotto controllo le misure che sono state prese (Art. 3, par. 1, Art. 5 e 6 della ArbSchG, vedi ultima pagina).

Questo opuscolo vi aiuterà!

Il nostro servizio di Supervisione Tecnica sarà lieto di rispondere ai vostri quesiti sul modo di soddisfare le richieste e gradisce i vostri suggerimenti sul modo di migliorare il Controllo della Sicurezza. C contatti in uno dei seguenti modi:

PO Box 12 08, 53002 Bonn, Tel. (0228) 5406-0,
Fax (0228) 5406-220
28275 Brema, Tel. (0421) 84958-0, Fax (0421)84958-299
PO Box 15 02 35, 10664 Berlino, Tel. (030) 8818037,
Fax (030) 8811564
80270 Monaco, Tel (089) 1238649, Fax (089) 12600282

Controllo della sicurezza - negozi di alimentari

Come si deve effettuare il controllo della sicurezza?

- Procedere nel Controllo della sicurezza dall'inizio alla fine. La sua struttura è spiegata a pag. 2
- Vedere quali dei problemi elencati nella colonna 1, cioè apparecchiature ed equipaggiamento, installazioni e attività, si addicono alla vostra azienda e mettete una croce nelle casella accanto ad essi. Se necessario, aggiungete altri equipaggiamenti, appliances e attività che possono presentare dei pericoli.
- Nella colonna 2 si decide se vi è un rischio presente. Ponete una croce nelle casella adatta. Anche se la vostra risposta è "si", leggete le misure sanitarie e di sicurezza elencate. Vi possono suggerire idee per possibili miglioramenti.
- Nella colonna 3 indicate quali delle misure di sicurezza e sanitarie suggerite sono necessarie nella vostra azienda. Assegnate loro uno dei numeri che avete barrato nella colonna 1. Potete usare lo stesso numero più di una volta. Se necessario specificate luoghi più precisi. Se necessario aggiungete all'elenco delle misure.

Tenete presente che i pericoli si eliminano meglio alla sorgente. Sono da preferirsi le misure tecniche, per es. misure organizzative.

Le misure contrassegnate con una "I" sono quelle che devono essere oggetto di istruzione ai vostri dipendenti.

- Nella colonna 4 specificate il nome del responsabile dell'adozione delle misure e la data di attuazione.
- Assicurarsi che i guasti e le omissioni vengano rimediate una volta per sempre o eliminate immediatamente, per es. destinando le responsabilità, tracciando liste di controllo, effettuando regolari ispezioni.
- Quando non vi sia in elenco alcuna misura appropriata, potete ottenere ulteriori informazioni dalle pubblicazioni elencate nella colonna 5. Alla fine dell'opuscolo sono stati inclusi i titoli ed un modulo per l'ordinazione.
- Se nella vostra ditta ci sono altri problemi, fornite dettagli in merito alla voce "Altri"
- Se necessario cercate consigli nel Servizio di Supervisione Tecnica del *Berufsgenossenschaft* o da un esperto della sicurezza del lavoro (safety engineer, dipartimento della sicurezza) o un medico del lavoro (servizio medicina del lavoro).
- Controllate che le misure che avete deciso vengano effettivamente realizzate. Registrate ciò nella casella al fondo di ciascuna pagina

- Il Controllo della Sicurezza deve essere rivisto
 - ⊕ Dopo incidenti o quasi incidenti sul lavoro
 - ⊕ Se si sospetta una malattia o una causa di malattia del lavoro
 - ⊕ Quando vengono acquistate o convertite infrastrutture commerciali, attrezzature ed equipaggiamenti
 - ⊕ Quando vengono approvvigionate o modificate apparecchiature tecniche (per es. utensili, macchinario)
 - ⊕ Quando vengono introdotti nuovi metodi e processi di lavorazione o quando vengono modificati quelli vecchi
 - ⊕ Quando vengono introdotte sostanze nocive alla salute
 - ⊕ Quando intervengono cambiamenti alle leggi e regolamenti.

| | |
|---|----|
| Controllo della sicurezza effettuato il | da |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Controllo della sicurezza effettuato il | da |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Controllo della sicurezza effettuato il | da |
|---|----|

Cosa significano le colonne

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| <p>1 Questa include tutti i possibili problemi, a cominciare dalle vie di traffico, ed elenca gli accessori, equipaggiamenti apparecchiature ed attività che possono presentare pericoli</p> | <p>2. Le domande e osservazioni aiutano ad individuare i pericoli di incidente e sanitari</p> | <p>3. Questa colonna elenca le possibili misure per la sicurezza e sanitarie</p> | <p>4. Chi è responsabile della adozione delle misure e entro quali termini di tempo?</p> | <p>5. La colonna Info elenca le pubblicazioni che danno ulteriori informazioni sulle misure sanitarie e di sicurezza</p> |
|---|--|---|--|---|

Problemi che l'esperienza indica come causa frequente di incidenti o infermità vengono evidenziate con **È**

Le misure contrassegnate con una **I** devono essere oggetto di istruzione ai dipendenti

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|---|--|--|---|---|
| <p>È Cadute su vie di transito N.</p> <p><input type="checkbox"/> 1. Pavimenti</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2. Corsia di servizio (carne, formaggio, pesce, forno)</p> <p><input type="checkbox"/> 3. Scale</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 4. Gradini</p> <p><input type="checkbox"/> 5. Pendenza</p> <p><input type="checkbox"/> 6. Rampa</p> <p><input type="checkbox"/> 7. Calzature non idonee (poca aderenza, puntale aperto)</p> <p><input type="checkbox"/> 8.</p> <p><input type="checkbox"/> 9.</p> | <p>Le vie di transito sono tali che non si possa inciampare, scivolare o slogare una caviglia?</p> <p>Sono assenti?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buche nel pavimento • Piastrelle del pavimento mancanti/sconnesse • Cavi elettrici volanti nelle vie di transito • Soglie • Pavimento liscio, assenza di strisce antiscivolo • Mancanza di spazio di traboccamento • Sporco, macchie di bagnato • Oggetti giacenti in giro <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p><input type="checkbox"/> Riparare i pavimenti</p> <p><input type="checkbox"/> Porre in opera sul pavimento strisce antiscivolo (preparazione carni corsia banchi)</p> <p><input type="checkbox"/> Lasciare sufficiente spazio di traboccamento (corsia di servizio, preparazione carni)</p> <p><input type="checkbox"/> Mantenere libere le vie di transito</p> <p>↓</p> <p><input type="checkbox"/> Riporre (lasciare) i cavi volanti dove non provochino inciampi</p> <p><input type="checkbox"/> Inguainare i cavi volanti in modo appropriato</p> <p><input type="checkbox"/> Eliminare i punti di inciampo</p> <p><input type="checkbox"/> Segnalare i punti di inciampo</p> <p><input type="checkbox"/> Adattare i pozzetti di drenaggio a pavimento</p> <p><input type="checkbox"/> Eliminare le soglie</p> <p><input type="checkbox"/> Raccordare il dislivello della soglia con un piano inclinato</p> <p><input type="checkbox"/> Rimuovere immediatamente lo sporco/sostanze contaminate</p> <p><input type="checkbox"/> Evitare le zone bagnate dovute a pioggia/neve per es. con tettoie, stuoie</p> <p><input type="checkbox"/> asciugare il bagnato dovuto a pioggia/neve</p> <p>↓</p> | <p><i>H. Müller, 15.9</i></p> <p><i>H. Meyer, 27.8</i></p> <p><i>H. Meyer, 27.8</i></p> | <p>VBG 1</p> <p>VBG 125</p> <p>R 1</p> <p>M 10</p> <p>M 11</p> <p>M 44</p> <p>M 86</p> <p>M 9.0</p> |

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|---|--|---|--|
| <p>È Cadute su vie di transito</p> <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>1. Pavimenti</p> <p>2. Corsia di servizio (carne, formaggio, pesce, forno)</p> <p>3. Scale</p> <p>4. Gradini</p> <p>5. Pendenza</p> <p>6. Rampa</p> <p>7. Calzature non idonee (poca aderenza, puntale aperto)</p> <p>8.</p> <p>9.</p> | <p>Le vie di transito sono tali che non si possa inciampare, scivolare o slogare una caviglia?</p> <p>Sono assenti?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buche nel pavimento • Piastrelle del pavimento mancanti/sconnesse • Cavi elettrici volanti nelle vie di transito • Soglie • Pavimento liscio, assenza di strisce antiscivolo • Mancanza di spazio di traboccamento • Sporco, macchie di bagnato • Oggetti giacenti in giro <p><input type="checkbox"/> si <input checked="" type="checkbox"/> no ✓</p> <p>↓</p> | <p>Riparare i pavimenti</p> <p>Porre in opera sul pavimento strisce antiscivolo (preparazione carni corsia banchi)</p> <p>Lasciare sufficiente spazio di traboccamento (corsia di servizio, preparazione carni)</p> <p>Mantenere libere le vie di transito I</p> <p>Riporre (lasciare) i cavi volanti dove non provochino inciampi</p> <p>Inguainare i cavi volanti in modo appropriato</p> <p>Eliminare i punti di inciampo</p> <p>Segnalare i punti di inciampo</p> <p>Adattare i pozzetti di drenaggio a pavimento</p> <p>Eliminare le soglie</p> <p>Raccordare il dislivello della soglia con un piano inclinato</p> <p>Rimuovere immediatamente lo sporco/sostanze contaminate</p> <p>Evitare le zone bagnate dovute a pioggia/neve per es. con tettoie, stuoie</p> <p>asciugare il bagnato dovuto a pioggia/neve I</p> <p>Rimuovere i l bagnato, ghiaccio (locale refrigerato, locale frigorifero) I</p> <p>Fare le pulizie fuori dell'orario di apertura</p> <p>Usare detersivi che non aumentino il pericolo di scivolare</p> <p>Riparare gli scalini/alzate degli scalini</p> <p>Evitare gli scalini nelle vie di transito, per es. con rampe</p> <p>Segnalare gli scalini nelle zone di transito</p> <p>Indossare scarpe adatte I</p> <p>Nella corsia di servizio e preparazione carni: portare scarpe adatte chiuse sul davanti e con</p> | | <p>P.4</p> <p>S.1</p> <p>C.1</p> <p>D.1</p> <p>I.4</p> |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | la giusta profondità di battistrada I | | |
|--|--|---|--|--|

Controllo dell'esecuzione eseguita il da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|---|--|---|---|---|
| Cadute <input type="checkbox"/> N. 1. Scala a pioli 2. Scala a libro 3. Mezzo per sollevarsi improprio (sedia, gabbia per bottiglie, ecc.) 4. 5. | I mezzi per sollevarsi dal suolo sono sicuri e sono usati per il loro scopo specifico? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> Nr. Provvedere scale portatili in misura sufficiente e delle dimensioni giuste Le gabbie per bottiglie, i secchi, ecc. non si devono usare per salire Portare (insistere sul fatto) scarpe di giusta misura con solesse flessibili e senza tacchi I Fissare i cartellini dei prezzi in modo che possano essere cambiati senza pericolo (bevande) Posizionare saldamente le scale portatili Non inclinarsi eccessivamente sui lati Non salire passando fra due scale portatili Non usare scale portatili difettose prima che vengano opportunamente riparate Sostituire le scale portatili difettose Istruire le maestranze sul fatto che le scale portatili vanno ispezionate prima dell'uso I | | VBG 74 M 12 M 48 M 53 |
| 1. Rampa 2. scale/pianerottolo/ponteggio 3. Piattaforma di carico 4. Piattaforma intermedia 5. Piattaforma montacarichi 6. 7. | Vi sono misure sul posto per prevenire cadute? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | porre delle salvaguardie contro le cadute, per es. ringhiere Non porre ringhiere nelle rampe costantemente usate per il carico e scarico Segnalare i bordi delle aree di carico in giallo/nero Tenere libere le vie di transito I Usare le piattaforme di carico con un bloccaggio antiscivolo Porre corrimano sulle scale Usare i corrimano | | VBG 1 VBG 125 M 5 M 11 M 44 M 74 |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|--|---|---|------------------------------|
| Superfici pericolose È <input type="checkbox"/> N. 1. Coltello 2. Forchetta 3. Spiedo 4. Lama di sega 5. Mannaia da macellaio 6. 7. | Vengono evitate le ferite da taglio/punta <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Provvedere sul posto di lavoro il ceppo per coltello e la mannaia Accertare che il ceppo per il coltello e la mannaia venga usato I Conservare le lame della sega in modo sicuro I Riporre coltelli, forchettoni, spiedi in luogo sicuro, per es. in intagli ai lati del tagliere I Non usare coltelli appuntiti per disossare/macellare I Fornire guanti idonei per lavori pesanti, per es. con protezioni metalliche Accertare che i guanti vengano indossati I Per disossare/macellare provvedere grembiuli anti taglio di taglia adatta I | | VBG 1 R 1 M 16 M 94 |
| È 1. Taglierino per cartone 2. coltello 3. Forbici 4. 5. | Per aprire i pacchi vengono usati attrezzi adatti? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Scartare gli attrezzi non adatti/difettosi I Usare taglierini per il cartone con lama di sicurezza automatica I Usare il taglia fogli e pellicole Sostituire le lame non affilate I Per tagliare lo spago usare il taglia filo I | VBG 1 R 1 M 63 | |

Controllo dell'esecuzione effettuato il _____ da _____

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|--|---|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> n. 1. Ganci a S 2. Spillone da carta 3. Gancio 4. | Le estremità sono state smussate o arrotondate? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Smussare/arrotondare una estremità del gancio a S per la carne Provvedere carrelli per gli scarti/ pinze Usare ganci Euro I | | VBG 1 R 1 |
| 5. Pallet 6. Contenitore montato su rotelle 7. Cassa 8. Carrello da spesa 9. | L'attrezzatura per il trasporto è esente da danni? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Scartare attrezzature per trasporto difettose contrassegnare le attrezzature per trasporto difettose I Ripararle Rendere accessibili le rotelle fissare in modo sicuro le passerelle | | VBG 1 R 1 M 64 |
| 10. Scaffali 11. Superfici di lavoro 12. Cassetti del denaro 13. | I punti taglienti sono stati resi sicuri? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Rimuovere gli spigoli Arrotondare i bordi Porre delle protezioni agli orli | | R 1 |
| 14. Inserti in vetro 15. Lastre di vetro 16. Specchi 17. Bottiglie/caraffe 18. Porte in vetro 19. Pareti in vetro 20. | Gli oggetti in vetro sono esenti da danni? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Eliminarli separatamente I Rendere sicuri con nastro adesivo fino alla riparazione Riparare, sostituire le lastre Usare vetro di sicurezza | | VBG 1 R 1 M 29 |
| 21. Porte in vetro 22. Pareti in vetro 23. | Le superfici vetrate nelle vie di transito sono facilmente visibili? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | fissare degli adesivi | | VBG 1 R 1 M 29 |

| | | | | |
|--|---|---|-------------------------|--|
| 24. Soffitti 25. Conduttori elettrici 26. Oggetti decorativi 27. | I punti di impatto all'altezza del capo sono stati resi sicuri? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Imbottire i punti di impatto Segnalare i punti di impatto in giallo/nero | VBG 1 VBG 125 R 1 | |
|--|---|---|-------------------------|--|

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|--|--|---|------------------------|
| <p>È Parti di macchina, in movimento, non protette</p> <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>1. Affettatrice (carne, formaggio, pane, preparazione della carne)</p> <p>2.</p> <p>3.</p> | <p>Vengono evitate le ferite da taglio?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>Procurare una affettatrice dotata di</p> <ul style="list-style-type: none"> • protezione superiore fissa • porta carne/formaggio/pane in posizione fissa • bloccaggio fra il piano superiore e il carrello • blocco di riavvio • ampio spazio posteriore per il carrello (almeno 150mm) <p>Stilare delle istruzioni d'uso e assicurarsi che le maestranze le conoscano !</p> <p>I tagli ad angolo debbono essere fatti solo usando il corretto equipaggiamento !</p> <p>Pulire la macchina solo da ferma !</p> <p>Debbono essere forniti strumenti ausiliari per la pulizia e debbono essere usati</p> <p>Sostituire con delle nuove le lame eccessivamente usurate</p> <p>.....</p> <p>....</p> | | <p>VBG 19 M 22</p> |

| | |
|---|----|
| Controllo dell'esecuzione effettuato il | da |
|---|----|

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|---|---|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> N. 1. Tritacarne 2. . 3. Sega a nastro per le ossa 4. 5. | Vengono evitate le lesioni? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Approvvigionare solo macchine con il marchio CE Dislocare le macchine in posizione stabile Compilare delle istruzioni per l'uso e accertare che il personale le conosca I Destinare spazio sufficiente per il posto di lavoro Fornire e far usare pestelli I Usare spingitoi o la base scorrevole I Provvedere e usare l'eiettore a vite I Riparare i meccanismi di bloccaggio difettosi Regolare i meccanismi di frenaggio non adeguati Vietare l'uso dei guanti | | VBG 19 |
| 6. Cassetto per il denaro 7. 8. | Vengono evitati i punti nei quali ci si può impigliare? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Controllare che la molla del piatto sia tesa al punto giusto Evitare i punti di impiglio fra la cinghia e il rullo di ritorno (regolare la cinghia) I | | R 1 M 86 |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|---|--|---|---|
| Oggetti soggetti a spostamenti <input type="checkbox"/> N. 1. Ceppo 2. Tagliere 3. 4. 5. Scaffale 6. 7. 8. Cinghia di gomma (tesa) 9. 10. 11. Pallet 12. Piattaforma di carico 13. Pile (scatole di cartone) 14. Bombole di gas 15. 16. 17. Scorte 18. Mercanzia 19. Accessori decorativi 20. scatole di cartone | La superficie di lavoro è in piano? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ Gli scaffali sono stabili? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ Vengono usate cinghie di gomma? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ Gli oggetti alti posti verticalmente sono assicurati contro il ribaltamento? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ Gli oggetti sono assicurati contro i ribaltamenti <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Spostare il ceppo Spostare il tagliere Ancorare gli scaffali al muro/soffitto collegare insieme gli scaffali Sostituire o riparare parti di scaffalature danneggiate Installare protezioni antiurto/deflettori Non oltrepassare il carico massimo consentito (cassetto/ ripiano) I Usare cinghie di tela invece che di gomma Usare personale di sesso maschile per rimuovere le cinghie di gomma I Conservare gli oggetti stesi I legarli I Springerli sul fondo dello scaffale I Accatastare la merce in posizione stabile I Togliere le scatole dalle cataste con precauzione | | VBG 19 R 1 ZH 1/361 ZH 1/428 M 64 VBG 1 R 1 VBG 1 R 1 |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|---|--|---|---|---|
| <p>Equipaggiamento per il trasporto, Spostamento dimezzi di lavoro ausiliari</p> <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>1. Veicoli per la consegna</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4. Convogliatore a pavimento</p> <p>5. Contenitori su rotelle</p> <p>6. Carrelli per la spesa</p> <p>7.</p> <p>8.</p> | <p>C'è un compagno che diriga la retromarcia del veicolo o vi sono dispositivi di avvertimento?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> <p>L'equipaggiamento per il trasporto viene caricato in modo da lasciare libera la visuale delle vie di transito?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> <p>Le maestranze sono idonee alla guida dei carrelli trasportatori?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> <p>Il personale è prudente quando usa l'equipaggiamento per il trasporto?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> <p>Consiglio: Si raccomanda l'uso di scarpe di sicurezza idonee e della giusta misura L'equipaggiamento per il trasporto è esente da difetti?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>Usare un compagno per dirigere</p> <p>Non caricare sopra il livello degli occhi Togliere le scatole dalle cataste con attenzione Impiegare due persone Controllare l'idoneità fisica e caratteriale</p> <p>Addestrare e conferire responsabilità specifica agli operatori dei carrelli trasportatori </p> <p>Vietare l'uso improprio dei carrelli (per es. "pattinare", farsi trasportare sulle lame) Portare calzature robuste Sottoporre l'equipaggiamento a regolare manutenzione Far controllare regolarmente l'equipaggiamento Cessare di usare equipaggiamenti di trasporto difettosi Riparare gli equipaggiamenti di trasporto</p> | | <p>VBG 12</p> <p>VBG 36 R 1 M 64</p> <p>VBG 1 VBG 36</p> |

| Controllo dell'esecuzione effettuato il _____ da _____ | | | | |
|--|------------------------|---------------------------------|---|------|
| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |

| | | | | |
|---|---|--|-----------------------------|--------------|
| <p>Contatto con sostanze calde (bruciature, scottature)</p> <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>1. Acqua calda/vapore</p> <p>2. Grasso caldo</p> <p>3. Forni, piastre da forno</p> <p>4. Microonde</p> <p>5. Grill</p> <p>6.</p> <p>7.</p> | <p>Vengono evitate le bruciature/scottature?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p>Provvedere e far usare guanti e/o panni da forno </p> <p>fornire e far usare contenitori idonei (resistenti al calore, dimensione) </p> <p>spostare il grasso caldo solo dopo che si è raffreddato </p> <p>.....</p> <p>.....</p> | <p>responsabile)</p> | <p>VBG 1</p> |
|---|---|--|-----------------------------|--------------|

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|---|---|---|---|
| Pericolo di incendio <input type="checkbox"/> N. 1. Apparecchi/accessori elettrici (luci, riscaldatori ecc.) 2. magazzinaggio di sostanze che bruciano/prendono fuoco facilmente (carta, tessuti, materiali per imballaggio ecc.) 3. Sigarette 4. Incendi dovuti a grasso caldo (friggitrice ecc.) 5. | Vi sono sul posto misure di prevenzione incendio? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Spegnere gli apparecchi/accessori elettrici quando non servono per lunghi periodi di tempo(macchina da caffè ecc.) Tenere una distanza adeguata fra gli apparecchi/accessori che generano calore e le sostanze infiammabili Non inserire spine multiple una nell'altra Vietato fumare (eccetto che nelle aree di riposo) Vuotare la cenere solo entro posacenere resistenti antifiamma o autoestinguenti | | VBG 1 R 1 M 1 M 18 M 30 M 35 |
| | Vi sono sul posto misure antincendio e di soccorso? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | fornire un numero sufficiente di estintori Fornire teli antincendio Far controllare gli estintori (ogni 2 anni) Istruire il personale sull'uso degli estintori Segnalare le vie di evacuazione e le uscite di emergenza Mantenere le vie di scampo e le uscite di emergenza libere Accertare che le porte delle uscite di emergenza non siano bloccate dall'interno | | VBG 1 VBG 125 R 1 M 67 M 83 |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|--|--|---|--|
| Procedure di emergenza <input type="checkbox"/> N. 1. Incendio 2. Allarme bomba 3. Interruzione di energia elettrica 4. Incidenti 5. Irruzione nel negozio 6. | Le maestranze sono state impartite istruzioni su cosa fare in una emergenza? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Compilare ed esporre l'avviso antincendio Istruire le maestranze sul pronto soccorso Accertare che il personale conosca i numeri telefonici di emergenza Fornire il necessario per il pronto soccorso e assicurarsi che le maestranze sappiano dove viene tenuto Compilare/aggiornare il piano di emergenza e accertare che le maestranze lo conoscano Compilare/aggiornare il piano di evacuazione e accertare che le maestranze lo conoscano Compilare le norme sul modo di comportarsi durante le rapine e assicurarsi che le maestranze le conoscano Compilare le norme antincendio e assicurarsi che le maestranze le conoscano Istruire le maestranze su come affrontare gli incidenti sul lavoro | | ArbStättV VBG 1 VBG 109 R 1 R 3 M 81 A 1 |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|---------------------------|--|---|---|--|
| Maneggio di denaro | <p>Le vendite sono esclusivamente non in contanti?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p>Rimuovere il contante dall'immobile con regolarità</p> <p>Tenere il contante in cassaforte/contenitore ad apertura ritardata</p> <p>Installare macchine per vendite senza contante</p> <p>Usare ditte di sicurezza per il trasporto del denaro</p> <p>Per spostare il denaro impiegare due persone</p> <p>Installare un sistema di allarme</p> <p>Non contare e riporre denaro apertamente attirare l'attenzione sulle misure di sicurezza</p> <p>Compilare norme per il maneggio del denaro e accertare che il personale le conosca </p> <p>Compilare norme sul modo di comportarsi nell'eventualità di una rapina e accertarsi che le maestranze le conoscano </p> <p>.....</p> <p>.....</p> | | <p>R 1</p> <p>R 3</p> <p>M 3</p> <p>A 8</p> <p>V 9</p> |
| Taccheggio | <p>Vi sono misure per scoraggiare il taccheggio?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> <p>NB: la vita e la salute della gente è più importante della proprietà</p> | <p>Disporre l'area vendite in modo da garantire una chiara visuale della stessa</p> <p>Installare un apparato di sorveglianza, per es. specchi, telecamera</p> <p>Attaccare alle merci etichette di sicurezza</p> <p>Portare l'attenzione sulle misure/equipaggiamento di sicurezza</p> <p>Usare il servizio di sicurezza/investigatori</p> <p>Elaborare delle norme sul modo di comportarsi con i taccheggiatori e assicurarsi che siano conosciute </p> <p>.....</p> <p>.....</p> | | <p>R 3</p> <p>M 3</p> |

| | |
|---|----|
| Controllo dell'esecuzione effettuato il | da |
|---|----|

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|---|--|---|---|--|
| <p>Prodotti contenenti sostanze pericolose</p> <p><input type="checkbox"/> N.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Detersivi, prodotti per pulizia griglie 2. Anticalcare 3. Spray 4. Alcol 5. Colori/vernici 6. Adesivi 7. Pesticidi 8. 9. 10. | <p>Viene evitato il maneggio di prodotti che contengono o liberano sostanze pericolose?</p> <p>Maneggiare significa: Trasportare, immagazzinare, vendere, usare, eliminare ecc.</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>Individuare i prodotti</p> <p>Sostituzione con prodotti non pericolosi</p> <p>Sostituzione con prodotti meno pericolosi</p> <p>Procurare del produttore/fornitore i fogli dati sulla sicurezza</p> <p>Vietarne la conservazione in contenitori per cibo o bevande</p> <p>Provvedere attrezzi per la protezione personale adatti e della giusta misura (guanti in gomma, occhiali)</p> <p>Accertare che le attrezzature per la protezione personale vengano adoperati</p> <p>Stilare norme e portarle a conoscenza delle maestranze I</p> <p>Farsi dare dalle maestranze conferma scritta di avere ricevuto le istruzioni e di averle comprese</p> <p>.....</p> <p>.....</p> | | <p>GeStoffV VBG 1 R 1 M 1 M 2 A 39</p> |

NB: Il danno può essere provocato in particolare dall'assorbimento attraverso la pelle, le vie respiratorie, gli occhi e lo stomaco

Le etichette dei prodotti che contengono sostanze pericolose mostreranno i seguenti simboli



tossico



pericoloso per la salute



corrosivo



irritante



infiammabile

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|---|--|--|---|-----------------------|
| <p>Contatto con apparecchiature elettriche difettose</p> <p><input type="checkbox"/> N.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zoccolo 2. Interruttore della illuminazione 3. Conduttori 4. Luci 5. Utensili elettrici (trapano ecc.) 6. Accessori elettrici (registratore di cassa, computer, macchina da caffè ecc.) 7. Scatola dei fusibili 8. 9. | <p>Le spine, gli interruttori, i conduttori e gli involucri sono esenti da danni?</p> <p><input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no →</p> <p>↓</p> | <p><input type="checkbox"/> N.</p> <p>Non usare utilizzatori elettrici difettosi prima che siano stati riparati </p> <p>Non usare utensili elettrici difettosi prima che siano stati riparati </p> <p>Installare un impianto elettrico impermeabile</p> <p>Installare un interruttore selettore on/off (preparazione carne)</p> <p>Proteggere gli interruttori/prese dell'illuminazione fino a che non siano stati riparati (per es. con nastro adesivo) </p> <p>Far riparare i difetti da personale esperto</p> <p>Mettere cappucci di sicurezza</p> <p>Rimpiazzare le guaine mancanti nella scatola dei fusibili</p> <p>Rimuovere i conduttori posti attraverso porte/finestre </p> <p>Riparare i conduttori soggetti a trazioni eccessive</p> <p>Tenere gli accessori decorativi e gli altri oggetti lontani da conduttori e luci </p> <p>.....</p> <p>.....</p> | | <p>VBG 4 M 36</p> |

| | |
|---|----|
| Controllo dell'esecuzione effettuato il | da |
|---|----|

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|---|---|---|---|
| <p>Temperatura ambiente e umidità <input type="checkbox"/> N. 1. Correnti d'aria 2. Aria troppo secca 3. Forti salti di temperatura 4. Ventilazione non adeguata 5. Troppo freddo 6. Troppo caldo 7. Locale frigorifero 8. Locale refrigerato 9. 10.</p> | <p>Le condizioni ambientali interne sono confortevoli (temperatura, umidità, calore radiante, flusso d'aria) <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓</p> | <p><input type="checkbox"/> N. Controllo del riscaldamento/condizionamento Prevenzione delle correnti d'aria mediante posizionamento degli accessori (mobili, scaffalature, divisori ecc.) Prevedere tende per le porte Prevedere tende rompi vento Aumentare l'umidità (usare umidificatori) Aprire per breve tempo le finestre Indossare indumenti di lavoro idonei Fornire indumenti termici adatti (per es. guanti, cappotti, copricapi) Accertare che gli indumenti termici vengano usati </p> | | <p>ArbStättV</p> |
| <p>Illuminazione 1. Luce insufficiente 2. Abbagliamento 3. 4.</p> | <p>Nelle vie di transito e nel posto di lavoro c'è abbastanza luce? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓</p> | <p>Fare installare l'illuminazione dove è assente ma necessaria Regolare l'intensità luminosa al tipo di lavoro che deve essere svolto Installare un tipo di illuminazione che non sfarfalli Installare interruttori in posti facilmente accessibili Installare un'illuminazione attivata dal movimento Installare interruttori luminosi Pulire gli schermi delle lampade Installare delle veneziane </p> | | <p>ArbStättV ZH 1/190 R 1</p> |

Controllo dell'esecuzione effettuato il _____ da _____

Da adottarsi a cura _____

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|---|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Lavoro fisico pesante/postura forzata <input type="checkbox"/> N. 1. Sollevamento e trasporto di carichi 2. Trasporto di carichi in cima a scale 3. Lavoro in posizione reclinata 4. lavoro in posizione contorta 5. Lavoro ai banchi (carne, formaggio, pesce) 6. 7. | Vi sono misure per prevenire lesioni causate da sforzi fisici? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Determinare l'attitudine fisica Ordinare merci in imballaggi più piccoli/più leggeri Provvedere mezzi di trasporto Provvedere mezzi ausiliari per il sollevamento Impiegare due persone per muovere oggetti pesanti e/o scomodi Suddividere in colli più piccoli quelli composti da più colli legati insieme, prima di muoverli Immagazzinare gli oggetti pesanti al livello più basso possibile Vendere gli articoli più pesanti direttamente dal pallet Variare i tipi di lavoro svolto Insegnare alle maestranze le tecniche corrette di sollevamento Far fare esercizi per rinforzare la schiena | | LasthandhabV M 103 |
| Lavoro con sforzo fisico su un solo lato 1. Cassa con nastro trasportatore 2. Prezzare 3. | Vi sono misure per prevenire lesioni causate dallo sforzo fisico su un solo lato? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Fornire casse idonee Variare il tipo di lavoro da svolgere Usare nella maniera ergonomica corretta (dare importanza alle istruzioni per l'uso) Assicurare che la finestra dello scanner sia pulita Regolare il sedile all'altezza corretta | | LasthandhabV M 103 |
| Effetti sulla pelle 1. Portare guanti (per es. gomma. Lattice, vinile) 2. 3. | L'uso dei guanti viene evitato per lunghi periodi di tempo? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Cambiare i processi di lavoro per rendere l'uso dei guanti non necessario Elaborare un piano per la difesa della pelle Fornire prodotti per la difesa della pelle Usare i prodotti per la difesa della pelle Interessare il medico del lavoro ----- | | VBG 1 TRGS 531 R 1 M 100 |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | Da adottarsi a cura di (data e nome del responsabile) | Info |
|--|--|--|---|--------------------------------------|
| Stress 1. Pressione per i tempi 2. Obiettivi di vendita 3. Consegne irregolari 4. Lavoro isolato 5. 6. | Il lavoro da fare è conosciuto abbastanza per tempo ed è pianificabile? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Suddividere meglio il lavoro Proporzionare le consegne alla capacità del magazzino Avere il giusto numero di maestranze assegnato alla vendita e al movimento delle merci rispettivamente Introdurre il sistema di gestione delle disponibilità Avvertire il personale sufficientemente in anticipo Assicurarsi che il personale non venga lasciato ad affrontare i problemi da solo | | VBG 1 |
| È insufficiente consapevolezza dei rischi <input type="checkbox"/> N. 1. Ignoranza 2. Mancanza di stimoli 3. Mancanza di attenzione lavorando con altri 4. Mancanza di coordinazione con le ditte esterne 5. Mancanza di volontà di collaborare 6. 7. | Le misure per assicurare un comportamento corretto/la sicurezza sono viste dal personale come procedure normali? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Motivare il personale Dare istruzioni Parlare alle maestranze su base individuale Richiedere che le maestranze anziane appoggino le misure per assicurare il comportamento corretto/la sicurezza - "dare l'esempio" Designare un membro del personale per coordinare il lavoro con le ditte esterne Incoraggiare le maestranze a correggere immediatamente gli inconvenienti Incoraggiare il personale a riferire immediatamente sugli inconvenienti | | VBG 1 R 1 B 10 B 36 M 85 |

| | | |
|--|--|---------------------|
| Controllo dell'esecuzione effettuato il _____ da _____ | | Da adottarsi a cura |
|--|--|---------------------|

| Possibili problemi | Domande e osservazioni | Misure sanitarie e di sicurezza | di (data e nome del responsabile) | Info |
|---|--|--|-----------------------------------|--------------------------------|
| Ispezioni inadeguate 1. Mancanze ricorrenti, per es. uscite di emergenza ostruite, prese elettriche difettose 2. Apparati che devono essere ispezionati per legge, per es. impianto elettrico e apparecchi, porte automatiche cancelli, ascensori 3. Protezione personale, per es. guanti, scarpe, ecc. 4. 5. | Le ispezioni vengono fatte regolarmente e i difetti riscontrati vengono immediatamente corretti? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | Elaborare liste di controllo Stabilire gli intervalli fra le ispezioni Condurre le ispezioni (farle condurre) Assicurarsi che le manchevolezze riscontrate vengano rimate | | VBG 1 VBG 4 B 6 A 234 |
| Istruzione | Le maestranze vengono istruite prima di cominciare il lavoro? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | <input type="checkbox"/> N. Dare istruzioni Tenere le registrazioni Controllare l'efficacia delle istruzioni | | VBG 1 R 1 B 36 A 238 |
| | <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no → ↓ | | | |

Controllo dell'esecuzione effettuato il

da

Materiale informativo per i negozi di alimentari

Norme per la prevenzione infortuni

| | |
|---------|--|
| VBG 1 | Norme generali |
| VBG 4 | Sistemi ed equipaggiamenti elettrici |
| VBG 5 | Equipaggiamenti elettrici |
| VBG 19 | Macchine per la macellazione |
| VBG 36 | Carrelli trasportatori |
| VBG 74 | Scale portatili |
| VBG 109 | Segnali sul posto di lavoro per la protezione sanitaria e di sicurezza |

Norme per la protezione sanitaria e di sicurezza

| | |
|-----|---|
| R 1 | Norme di sicurezza e sanitarie del lavoro in strutture commerciali (ZH 1/225) |
| R 3 | Norme di sicurezza e sanitarie del lavoro per il maneggio di denaro nei negozi (ZH 1/242) |

Opuscoli, ausili per il lavoro

| | |
|-------|---|
| B 0 | Catalogo del <i>Berufsgenossenschaft</i> dei media per il commercio al dettaglio |
| B 1 | Leggi statali sulla sicurezza e sanità del lavoro |
| B 6 | Apparecchiature del commercio al dettaglio che per legge sono soggette a ispezioni |
| B 10 | Come migliorare la sicurezza sul lavoro |
| B 19 | Consigli per la sicurezza - guida per il lavoro sicuro |
| B 36 | Istruzioni sulla sicurezza del lavoro - guida per un insegnamento efficace |
| A 1 | Avviso indicante l'associazione al <i>Berufsgenossenschaft</i> e con consigli sul pronto soccorso |
| A 8 | Maneggio sicuro del denaro - consigli alle maestranze anziane sul modo di insegnarlo |
| A 39 | Norme per il maneggio di sostanze pericolose |
| A 110 | Controllo di sicurezza, Negozi - generale |
| A 111 | Controllo della sicurezza, Negozi di alimentari |
| A 112 | Controllo della sicurezza, Stazioni di servizio |
| A 113 | Controllo della sicurezza, Fioristi |
| A 114 | Controllo della sicurezza, Negozi di (Moto)Cicli e Officine Riparazioni |
| A 234 | Lista di controllo per le ispezioni di sicurezza libro spiralato |
| A 238 | Note di riferimento per le istruzioni interne |

Pieghevoli

| | |
|------|---|
| M 1 | Liquidi infiammabili |
| M 2 | Sostanze pericolose |
| M 3 | Gestione delle consegne giornaliere |
| M 4 | Lavoro sulle rampe di carico |
| M 10 | Pavimenti nelle strutture lavorative e in aree possibilmente pericolose |
| M 11 | Vie di transito interne |
| M 12 | Scale portatili |
| M 16 | Utensili per la lavorazione della carne |
| M 18 | Sicurezza antincendio |
| M 22 | Macchine per il taglio di sostanze alimentari |
| M 29 | Porte in vetro, pareti in vetro |
| M 30 | Sicurezza antincendio e l'uso delle luci |
| M 35 | Estintori |
| M 44 | Impianti ed apparecchiature elettriche |
| M 45 | Scale a libro |
| M 53 | Scale a pioli |
| M 63 | Taglierini per cartone |
| M 64 | Uso di contenitori su ruotini |
| M 67 | Chiusure per le porte di emergenza |
| M 74 | Piattaforme di carico |
| M 81 | Addestramento per il pronto soccorso |

| | |
|-------|--|
| M 83 | Segnaletica di sicurezza |
| M 85 | Coordinamento del lavoro di ditte diverse |
| M 86 | Casse di negozio |
| M 90 | Scarpe di sicurezza nel commercio al dettaglio |
| M 94 | Protezione personale per i macellai |
| M 100 | Protezione della pelle |
| M 101 | La corretta posizione seduta |
| M 102 | Lavoro con il PC |
| M 103 | Sollevamento e trasporto |
| M 105 | Pause salutari di lavoro |

Video

| | |
|------|--|
| V. 9 | Una rapina del negozio - La prevenzione è la migliore salvaguardia |
|------|--|

Altre norme, standard e regolamenti

| | |
|--------------|---|
| ZH 1/190 | Norme di sicurezza per l'illuminazione artificiale sui posti di lavoro |
| GefStoffV | Legge sulle sostanze pericolose (ZH 1/220) |
| ZH 1/311 | Consigli sul pronto soccorso per incidenti |
| ZH 1/361 | Direttive per gli impianti e accessori per la scaffalatura |
| ZH 1/428 | Direttive per le strutture e gli impianti di immagazzinamento |
| ArbStättV | Legge sui posti di lavoro e direttive sul posto di lavoro (ASR) (contenute in B 1) |
| LasthandhabV | Legge sul maneggio dei carichi(contenuto in B 1) |
| TRGS 531 | Pericoli per la pelle nei lavori in ambienti umidi |

Estratto dalla legge sulla Sicurezza e Sanità del Lavoro (ArbSchG)

Art. 3

Doveri basilari del datore di lavoro

- (1) Il datore di lavoro prenderà i provvedimenti per la sicurezza e la salute resi necessari dai fattori concernenti la salute dei dipendenti sul lavoro. Egli controllerà che queste misure siano efficaci e, se necessario le adatterà alle mutate circostanze. Il suo obiettivo sarà quello di migliorare la sicurezza e la protezione della salute fornita ai suoi dipendenti.
- (2) Nel pianificare e adottare le misure di cui al paragrafo 1 il datore di lavoro dovrà, tenuto in debito conto la natura stessa del lavoro ed il numero dei dipendenti
 1. organizzare il lavoro in modo opportuno e fornire i mezzi e gli equipaggiamenti richiesti
 2. prendere iniziative per assicurare che in tutte le attività vengano prese le misure opportune, che esse formino parte integrante delle strutture di gestione dell'azienda e che i dipendenti possano assolvere alla loro parte di responsabilità per quanto riguarda la sicurezza.
- (3) Il datore di lavoro non dovrà far gravare sui dipendenti il costo delle misure previste da questa legge

Art. 5

Valutazione delle condizioni lavorative

- (1) Il datore di lavoro deve, nel corso della stima dei pericoli che i dipendenti possono incontrare durante il loro lavoro, individuare i provvedimenti per la sicurezza e la salute che è necessario prendere.
- (2) Il datore di lavoro deve fare una valutazione per ogni differente tipo di attività. Dove le condizioni di lavoro sono simili è sufficiente valutare un solo posto di lavoro o attività.
- (3) Un pericolo si può verificare in particolare per
 1. la conformazione e strutturazione del luogo e posto di lavoro
 2. effetti fisici, chimici e biologici
 3. il tipo, scelta ed uso dei mezzi di lavoro ausiliari, particolari sostanze, macchinari, apparecchiature ed impianti nonché dal modo in cui questi vengono impiegati
 4. il tipo di lavoro e i procedimenti di manifattura, i metodi e l'orario di lavoro e la loro interazione
 5. insufficiente capacità ed istruzione dei dipendenti.

Art. 6

Documentazione

1. Il datore di lavoro deve tenere i necessari registri, secondo il tipo di attività ed il numero di dipendenti, a dimostrazione delle risultanze della valutazione dei pericoli, delle misure prese per la sicurezza e salute sul lavoro e dei risultati del controllo di dette misure.
Dove le situazioni di pericolo sono simili è sufficiente registrare solo i dati riassuntivi.
Salvo quanto differentemente stipulato in altri testi di legge, il paragrafo 1 non si applica ai datori di lavoro con dieci o meno dipendenti, in caso di particolari situazioni di pericolo, l'autorità competente può ordinare che i registri vengano tenuti.
Nel determinare il numero dei dipendenti di cui al terzo capoverso, i dipendenti temporanei che non lavorino regolarmente più di dieci ore alla settimana conterranno come 0.25, quelli che lavorano non più di 20 ore come 0.5 e quelli che lavorano non più di 30 ore come 0.75.
- (2) Il datore di lavoro deve registrare gli incidenti nei quali un dipendente muore o rimane ferito in modo tanto grave da perdere la vita oppure resta totalmente o parzialmente inabile al lavoro per più di tre giorni.

Modulo di ordinazione

Mittente:

.....

Indirizzo postale

.....

per ordini via fax per favore non usare timbri ad inchiostro

A:

**Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel
 Technischer Aufsichtsdienst
 Postfach 12 08
 53002 Bonn**

Fax: 0228 / 5406220

Pregasi fornire, a titolo gratuito, i seguenti articoli

| Articolo | N. d'ordine | Titolo |
|----------|-------------|--------|
| | | |