

Sicurezza sul posto di lavoro

## Controllo dei grill a gas alle manifestazioni

Le nuove disposizioni di legge in Svizzera prevedono che i grill a gas (apparecchi a gas) impiegati durante le manifestazioni siano dotati della vignetta che attesta un controllo valido del gas; inoltre il gestore in loco deve compilare una lista di controllo.

I fondamenti giuridici dicono che gli apparecchi a gas devono essere controllati prima dell'impiego, dopo la manutenzione e in seguito a modifiche nonché periodicamente, nella fattispecie in merito a eventuali perdite. I suddetti controlli possono essere eseguiti unicamente da persone che dimostrano di possedere le competenze necessarie. La direttiva CFSL indica che, a causa del rischio potenziale, gli impianti a gas/i grill a gas che vengono impiegati nelle manifestazioni soggette ad autorizzazione, devono essere controllati una volta all'anno da uno specialista formato. Tali controlli vengono confermati da un attestato di controllo e da una vignetta. Se l'organizzatore di una manifestazione pretende un attestato di sicurezza per un grill a gas, questo controllo potrà essere eseguito unicamente da una persona qualificata. In fondo alla pagina trovate un link per la lista dei controllori del gas esaminati e autorizzati dal Circolo di lavoro



Le manifestazioni soggette ad autorizzazione richiedono un controllo eseguito da un controllore di grill a gas esterno. (Foto: pixabay)

GPL. Nel corso di un controllo del gas si verificano la tenuta, l'installazione delle bombole di gas, i riduttori di pressione, i tubi flessibili e gli apparecchi a gas. Il controllore può anche sostituire il materiale di consumo, come tubi flessibili e riduttori di pressione; il servizio è a pagamento. Gli interventi di assistenza sugli apparecchi a gas sono eseguiti dal rivenditore specializzato.

Un controllo del gas richiede generalmente da 15 a 20 minuti e costa (vignetta compresa) da 40 a 50 franchi (costi di trasferta esclusi). L'avvenuto controllo del gas viene certificato dall'applicazione della

vignetta e dalla consegna dell'attestato di controllo per manifestazioni.

### Attestato di utilizzo sicuro

Il controllo da solo non è sufficiente, occorre garantire un utilizzo professionale. Per questo motivo, prima della manifestazione è necessario compilare una lista di controllo da consegnare all'organizzatore. Per l'occasione occorre verificare l'avvenuta istruzione dei collaboratori, le condizioni di installazione, i tubi flessibili e altri punti. Solo l'attestato di controllo/vignetta e la lista di controllo compilata costituiscono la

garanzia per l'utilizzo sicuro di un grill a gas.

### La questione dell'ambito di validità

Se una macelleria specializzata noleggia un grill a gas ad una persona privata, è consentito eseguire la manutenzione da sé. I macellai-salumieri e i macellai-salumieri CFP ricevono un'istruzione idonea in merito. In caso di infortunio si potrebbe porre la questione delle responsabilità. In tal caso conviene che il proprietario del grill possa dimostrare una manutenzione esterna, con fatturazione dei costi di noleggio.

L'indicazione complementare sulla bolletta di consegna «Il cliente è stato istruito nell'uso corretto del grill a gas perfettamente funzionante» (con firma del cliente) costituisce un'ulteriore assicurazione. Si raccomanda inoltre di aggiungere l'avvertenza di sicurezza concernente la possibilità che l'accensione del grill potrebbe provocare una fiammata. Si potrebbe inoltre fissare al dispositivo di accensione una scritta con le istruzioni per l'accensione. **Circolo di lavoro GPL**

Lista dei controllori del gas: [circolo-di-lavoro-GPL.ch/servizi/elenco](http://circolo-di-lavoro-GPL.ch/servizi/elenco)  
Lista di controllo: [circolo-di-lavoro-GPL.ch/controllo/documenti](http://circolo-di-lavoro-GPL.ch/controllo/documenti)



### Werner Grundlehner

Giornalista

Nel suo articolo apparso sulla NZZ il giornalista Werner Grundlehner mette al centro imprenditori creativi e innovativi del settore della carne.

I media hanno un atteggiamento tutt'altro che amichevole verso il settore della carne. La carne «cattiva» fa sempre comodo per un titolo scandalistico e viene spesso sfruttata per riempire i vuoti estivi di notizie. A maggior ragione fa piacere constatare che esistono ancora dei giornalisti che si prendono la briga di fare ricerche e pubblicare notizie positive sul nostro settore. Nella NZZ del 26 giugno Werner Grundlehner ha dedicato



un'intera pagina ad alcuni imprenditori del ramo carne. Racconta della gentilezza e disponibilità che distinguono la Chämi-Metzg a Fislisbach, riferisce la storia della Valais Prime Food AG, che vende i propri prodotti su Internet, trasmette ai lettori l'atmosfera sofisticata che regna nella Bacharia Hatecke a Zurigo. Il giornalista racconta in modo coinvolgente lo sviluppo di un processo di maturazione accelerato realizzato da Daniel Wachter ed infine offre una piattaforma alla carne raffinata dalle mufte nobili di Lucas Oechslin e Marc Tessaro. Nonostante ciò, il testo non appare come un articolo di maldestra propaganda della serie «mangiate più carne!», bensì mette al centro la capacità innovativa, la creatività, la professionalità e la storia degli imprenditori. L'interessante articolo viene illustrato dall'immagine accattivante che rappresenta un piatto di prosciutto dalla presentazione ricercata; anche il titolo scelto è appropriato «La Metzg è morta, viva la Metzg». Facciamo i complimenti a Werner Grundlehner per l'articolo perfettamente riuscito e gli attribuiamo volentieri il filetto del mese. Occorre sperare che altri giornalisti riconoscano che dal settore della carne si possono anche raccontare delle storie edificanti. **db (ic)**

### Il filetto e l'osso del mese

L'UPSC attribuisce ogni mese un filetto o un osso simbolici ad una persona che si sia fatta notare dalla redazione in modo positivo o negativo.