



# Carne e Commestibili

Giornale Svizzero dei Macellai



## Filetto del mese 10

Paul Nussbaumer: Direttore della scuola superiore alberghiera Belvoirpark.



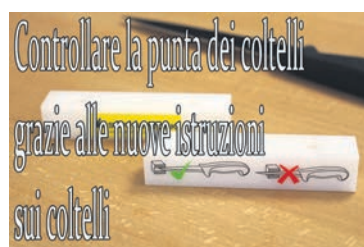
## Imprese 12

I prodotti secondari della macellazione possono servire per realizzare diversi prodotti.



## Sapere 13

Come prendersi cura dei nuovi dipendenti durante la fase introduttiva.



Un grill a gas può essere gestito in sicurezza se il controllo del gas è stato eseguito da un controllore autorizzato ed è stata compilata la lista di controllo Manifestazioni necessaria per attestare l'utilizzo professionale. (Foto: be)

Sicurezza sul lavoro

## Attestato che certifica il controllo del grill a gas

**Nel novembre 2017 il Consiglio federale ha approvato, su proposta del Circolo di lavoro GPL, la direttiva per il gas liquido CFSL 6517 per la sicurezza con il gas liquido. Lavorare con il gas liquido e, di conseguenza anche controllare i grill a gas, è consentito unicamente alle persone con competenza specifica accertata.**

In seguito alle nuove disposizioni di legge, l'argomento concernente il controllo dei grill a gas era già attuale lo scorso anno e aveva creato qualche insicurezza. Il dato di fatto è che 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. I controlli possono essere effettuati esclusivamente da una persona qualificata e approvata dal

Circolo di lavoro GPL. Trovate un link con la lista aggiornata delle persone autorizzate al controllo in tutta la Svizzera nel riquadro blu alla fine del testo.

Un controllo del gas richiede generalmente da 15 a 20 minuti e costa (vignetta compresa) da 40 a 50 franchi (costi di trasferta esclusi). Eventuali lavori di pulizia vengono fatturati a parte. Vale la pena di effettuare un confronto di prezzi richiedendo una seconda offerta.

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. Gli interventi di assistenza sugli apparecchi a gas sono eseguiti dal rivenditore specializzato.

### Controllori con ampie competenze specialistiche

Per poter lavorare come controllore autorizzato occorre seguire una formazione con un notevole investimento di tempo e denaro. In sette giornate di corso viene impartita una formazione specialistica per impianti a gas liquido su battelli, in campeggi e alle manifestazioni (evento festivo con stand di vendi-

Editorial

## Semaforo degli alimenti Nutri-Score – utile o insensato?

Ultimamente il semaforo degli alimenti Nutri-Score è balzato agli onori della cronaca, soprattutto dopo l'annuncio, da parte della ditta francese Danone, di volerlo introdurre anche nel nostro Paese. Di cosa si tratta? Il sovrappeso, gli errori nell'alimentazione e la mancanza di esercizio fisico si stanno rivelando viepiù un problema nella nostra società. Di conseguenza le autorità, con il sostegno di nutrizionisti, medici e associazioni dei consumatori stanno promuovendo l'introduzione facoltativa (per ora) di un semaforo degli alimenti allo scopo di semplificare l'informazione per i consumatori. Mentre i singoli Paesi dell'UE stanno ancora discutendo sul tipo di semaforo da adottare poiché nessuno dei sistemi finora noti risulta veramente convincente, alle nostre latitudini, nell'ambito della strategia alimentare, ci si concentra già sul Nutri-Score proveniente dalla Francia con l'intenzione di completare la piramide alimentare. Si tratta di un sistema che prevede la suddivisione degli alimenti in cinque fasce di colore, dalla A (verde=buono) fino alla E (rosso=pessimo). La classifica si basa sulla valutazione dei cosiddetti aspetti negativi come il tenore di energia, gli acidi grassi saturi, lo zucchero, il sale e di quelli positivi come la percentuale di verdure e frutta; rimangono invece esclusi dalla valutazione le sostanze minerali, le vitamine, gli acidi grassi insaturi e l'utilizzabilità dei singoli nutrienti. Nonostante le autorità, in ottemperanza alla legislazione sulle derrate alimentari, continuino a sottolineare il carattere facoltativo del sistema dei semafori, occorre dire che l'indirizzo unilaterale verso il semaforo non garantisce affatto un'alimentazione equilibrata e uno stile di vita sano! Si continua inoltre volutamente a non citare il fatto che l'introduzione del semaforo comporterebbe un ulteriore aumento delle spese per le etichette che i singoli imprenditori devono sostenere. Perché allora, come contropartita, non si potrebbe ad esempio rinunciare all'indicazione obbligatoria dei singoli nutrienti? Tutti gli aspetti citati consentono per ora una sola conclusione, cioè il suggerimento di attendere con l'introduzione del semaforo per lo meno fino a quando si sarà risolta la confusione dei label all'interno dell'UE e verrà chiarita la sua applicazione alle singole categorie di alimenti e, per finire, quando i consumatori segnaleranno concretamente che vogliono un semaforo!



Ruedi Hadorn,  
direttore dell'UPSC



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
										<b>Arbeitskreis LPG</b> für Sicherheit mit Flüssiggas <b>Cercle de travail GPL</b> pour la sécurité de gaz liquéfiés <b>Circolo di lavoro GPL</b> per la sicurezza di gas liquefatti	
										nächste Kontrolle prochain contrôle prossimo controllo	
2020	2021	2022	2023	2024	2025						

Al termine del controllo del gas viene apposta sul grill una vignetta del Circolo di lavoro GPL.  
(Foto: Circolo di lavoro GPL)

ta). A causa della grande varietà di controllori autorizzati, non è possibile autorizzare una persona unicamente per l'ambito degli impianti/grill a gas.

### Lista di controllo per manifestazioni

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. Trovate un link per la lista di controllo sempre nel riquadro blu. 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. Se il grill viene noleggiato ad una persona privata, la manutenzione può essere eseguita in proprio. I macellai-salumieri CFP e i macellai-salumieri AFC ricevono un'istruzione idonea in merito. In caso di infortunio si potrebbe porre la questione delle responsabilità.

be (ic)

**Lista dei controllori del gas:**  
[www.circolodilavoro-gpl.ch/service/elenco](http://www.circolodilavoro-gpl.ch/service/elenco)

**Lista di controllo Manifestazioni:**  
[www.circolodilavoro-gpl.ch/controllo/documenti](http://www.circolodilavoro-gpl.ch/controllo/documenti)

### Invito alla 257ª Assemblea dei delegati dell'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC

Mercoledì 8 maggio 2019, ore 9.30-12.15

Centro per la formazione dell'economia svizzera della carne ABZ, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez

Ore 8.30 Apertura della sala

Ore 9.30-12.15 Assemblea dei delegati

Al termine Pranzo in comune (solo su prenotazione!)

#### Ordine del giorno

- Saluto
- Verbale della 256ª Assemblea dei delegati del 7 novembre 2018
- Relazione del presidente, *consigliere agli Stati Ivo Bischofberger, presidente UPSC*
- Chiusura dei conti 2018
  - Decisione in merito al consuntivo 2018 dell'UPSC
  - Relazione sulla chiusura dei conti 2018 relativi a Fondazione Belvédère dell'UPSC
- Decisione concernente il Rapporto annuale 2018
- Cooperativa ABZ
  - Relazione sulla chiusura dei conti 2018 relativi a Cooperativa ABZ, *Sepp Zahner, direttore ABZ*
  - Informazione sulla situazione attuale dell'ABZ Spiez, incluso la presentazione del nuovo direttore *Peter Kofmel, presidente del Consiglio d'amministrazione ABZ*
- Proposte
  - Membri
  - Comitato centrale
- Onorificenze
- Diversi
- Claudia Wirz, giornalista indipendente, autrice e fino al 2016 redattrice per molti anni alla NZZ: «La carne e la moralizzazione dei mercati»