## Allegato 2

## Misure accompagnatorie concernenti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 concernente la legge sul lavoro del 28 settembre 2007 (Ordinanza sulla protezione die giovani lavoratori, OLL 5, RS 822.115) proibisce i lavori generalmente pericolosi per i giovani. Sono considerati pericolosi tutti i lavori che, per la loro natura oppure per le condizioni in cui vengono svolti, possono
pregiudicare la salute, la formazione e la sicurezza dei giovani nonché il loro sviluppo fisico e psichico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5, le persone in formazione a
partire da 15 anni possono essere chiamate a svolgere i lavori pericolosi menzionati nell'allegato del piano di formazione per impiegata di gastronomia standardizzata AFC /
impiegato di gastronomia standardizzata AFC in funzione del rispettivo stato di formazione che le seguenti misure accompagnatorie concernenti le tematiche
della prevenzione vengano rispettate dall'azienda.

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi									
3	Lavori che sollecitano fisicamente i giovani								
	a) Lavori che superano oggettivamente la capacità fisica dei giovani. Fra questi rientrano lo spostamento manuale di carichi nonché le posizioni e i movimenti non adeguati del corpo								
	1) Manipolazione manuale di grandi carichi oppure pesi da spostare frequentemente. Uomini: più di 15 kg; donne: 11 kg; 3 tonnellate al giorno								
	2) Ripetuti movimenti in serie effettuati sotto sforzo (2 ore al giorno)								
	3) Lavori ricorrenti o di lunga durata svolti in posizione piegata, contorta o inclinata lateralmente								
	4) Lavori ricorrenti o di lunga durata eseguiti all'altezza delle spalle o più in alto								
	5) Lavori ricorrenti o di lunga durata svolti parzialmente in posizione inginocchiata, rannicchiata o sdraiata								
4	Lavori con conseguenze fisiche dannose per la salute								
	a) Lavori continui svolti in locali con temperature superiori a 30°C, oppure attorno o inferiori a 0°C								
	b) Lavori con sostanze molto calde e fredde								
	i) Lavori in presenza di irradiazione non ionizzante								
6	Lavori con prodotti chimici dannosi per la salute								
	a) Lavori con agenti chimici che pregiudicano la salute e classificati o contrassegnati con una delle seguenti frasi R <sup>1</sup> rispettivamente frasi H <sup>2</sup> :								
	1) Pericolo di effetti irreversibili molto gravi (R39/H370)								
	2) Può provocare sensibilizzazione per inalazione (designazione «S» secondo l'elenco «Valori limite sul posto di lavoro»; R42/H334)								
	3) Può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle (designazione «S» secondo l'elenco «Valori limite sul posto di lavoro»; R43/H317)								
8a	Lavori con attrezzi o oggetti di lavoro pericolosi oppure con animali								
	a) Lavori con attrezzi o oggetti di lavoro collegati con pericolo di incidenti che i giovani non possono riconoscere o evitare siccome poco consapevoli della sicurezza oppure in seguito a carente esperienza o formazione								
	1) Utensili, equipaggiamenti, macchine								
8b	Lavori con attrezzi o oggetti di lavoro pericolosi oppure con animali								
	1) Parti o pezzi di macchine che si spostano senza protezione (zone di schiacciamento, taglio, impatto, puntura, trascinamento, presa)								
8d	Lavori con attrezzi o oggetti di lavoro pericolosi oppure con animali								
	d) Lavori con pezzi o parti aventi superfici pericolose (angoli, spigoli, punte, lame, grado di ruvidità)								

1 Cfr. Ordinanza sui prodotti chimici del 18 maggio 2005 (RU 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Cfr. Edizione dell'ordinanza (EG) n. 1272 / 2008 menzionata nell'allegato 2 cifra 1 dell'ordinanza sui prodotti chimici del 5 giugno 2005 (RS 813.11)

Lavori pericolosi	·		Tematiche di prevenzione per istruzione / formazione, guida e sorveglianza	Misure accompagnatorie da parte di una persona qualificata <sup>3</sup> nell'azienda							
(partendo dalle competenze ope- rative)				Istruzione / formazione		nazione	Guida delle persone in forma- zione	Sorveglianza delle persone in formazione			
,					Corsi intera- ziendali	Scuola profes- sionale		Continua	Frequen- te	Occasio- nale	
Carichi pesanti  PF competenze operative 2.1.	Spostamento manuale di grandi carichi     Pericolo di cadere o inciampare     Danni alla schiena	3a) 1)2)3) 4)5)	- Tecniche per sollevare e portare un carico.  - Utilizzare mezzi ausiliari appropriati per oggetti pesantii.  - In caso di superamento dei valori limite (3a) deve essere effettuata una determinazione dei pericoli secondo la direttiva 88190 SUVA.  - Utilizzare ausili sicuri per alzarsi o salire.  - Scale con contrassegno GS (= sicurezza verificata) e con stabilità sicura.  Mezzi ausiliari  Art. 41 OPI (Ordinanza sulla prevenzione degli infortunii),  Direttive concernenti OLL 3, art. 25 «Carichi o pesi / giovani»  Lista di controllo 44018.I SUVA «Sollevare e portare correttamente»  Lista di controllo CFSL 6802 «Cucina»  Opuscolo informativo CFSL 6245 «Trasporto manuale di pesi o carichi»  Raccomandazione CFSL «Istruzioni d'esercizio per la sicurezza sul lavoro» oppure programma aziendale in materia di sicurezza sul lavoro con standard dell'azienda.	1° sem		1° sem	Prima di affrontare il lavoro istruire le persone in formazione tramite liste di controllo (persona di contatto per la sicurezza sul lavoro, addetto alla sicurezza ecc.).  Dimostrazione e applicazione pratica.	1º anno	2º anno	3° anno	
Lavori in locali freddi (raffredda- ti) PF competenze operative 2.1.	Temperatura ambientale fredda	4a)	- Indossare correttamente l'equipaggiamento personale di sicurezza (es. immagazzinamento di merce nella cella frigorifera, indumenti di protezione contro il freddo, guanti di protezione contro il freddo ecc.).  Mezzi ausiliari  Standard dell'azienda.	2° sem		2° sem	Dimostrazione e applicazione pratica.	1° anno	2° anno	3° anno	
Manipolazione e pulizia con prodotti chimici  PF competenze operative 2.2, 3.2,	<ul> <li>Corrosione</li> <li>Inalazione di vapori pericolosi o nocivi</li> <li>Ingerimento, inghiottimento</li> <li>Bruciature varie</li> </ul>	6a 1)2)3)	<ul> <li>- Luogo di conservazione o deposito / accesso alle schede con i dati di sicurezza.</li> <li>- Manipolazione di sostanze pericolose.</li> <li>- Simboli GHS.</li> <li>- Misure di pronto soccorso.</li> </ul>	2° sem	1° sem	2° sem	Dimostrazione e applicazione pratica.  Accesso al deposito di sostanze pericolose soltan-	1° anno 2° anno		3° anno	

<sup>3</sup> Per persona qualificata si intende quella che dispone di un AFC (un certificato di formazione pratica se previsto nell'ordinanza sulla formazione) o di una qualificazione equivalente nel campo specifico della persona in formazione.

4.2, 4.5, 4.6	Agenti chimici che pregiudicano la salute		- Indossare correttamente indumenti adeguati e l'equipaggiamento personale di sicurezza (guanti, oc- chiali, scarpe adatte, indumento di protezione del cor- po).  Mezzi ausiliari  Schede con i dati di sicurezza Piano con programma di pulizia.				Mettere a disposizione perso- nalmente l'equipaggiamento di sicurezza per la persona in formazione e assicurarne l'utilizzo.			
Lavori con liquidi molto caldi e vapore PF competenze operative 2.2	<ul><li>Corrosione</li><li>Bruciatura</li><li>Inalazione di vapori nocivi</li></ul>	4b	<ul> <li>- Manipolazione di utensili molto caldi, anche vuoti (pentole).</li> <li>- Mentre si apre il combi-steamer / la lavastoviglie spostare laterlamente la testa.</li> <li>- Sostituzione e smaltimento dell'olio per friggere.</li> <li>- Mezzi ausiliari</li> <li>Raccomandazione CFSL «Istruzioni d'esercizio per la sicurezza sul lavoro» oppure programma aziendale in materia di sicurezza sul lavoro.</li> </ul>	2° sem	1° sem	2° sem	Dimostrazione e applicazione pratica.	1° anno	2° anno	3° anno
Lavori con mac- chine e apparec- chi elettrici / eliminazione di guasti e disturbi PF competenze operative 2.2	<ul><li>Scossa elettrica</li><li>Schiacciamento</li><li>Bruciatura</li><li>Pericolo di taglio</li></ul>	8a 1) 8b 1) 8d	<ul> <li>Istruzione su preparazione, utilizzo e pulizia di utensili e macchine.</li> <li>Istruzione speciale e ripetuta sull'uso dell'affettatrice.</li> <li>Durante la manutenzione e l'eliminazione di disturbi o guasti assicurarsi contro un riavvio accidentale della macchina.</li> <li>Mezzi ausiliari</li> <li>Istruzioni d'uso per apparecchi e macchine.</li> </ul>	2° sem	1° sem	2° sem	Dimostrazione e applicazione pratica.	1° anno	2° anno	3° anno
Lavori con apparecchi a induzione  PF competenze operative 2.2	Irradiazione da campi magnetici	4 i		2° sem	1° sem	2° sem	Informazione.	1° anno	2° anno	3° anno
Lavori con coltelli PF competenze operative 2.2	Pericolo di taglio e puntura	8a 1) 8d	<ul> <li>Prestare attenzione affinché il tagliere non scivoli.</li> <li>Scelta del coltello adatto.</li> <li>Utilizzare coltelli ben affilati.</li> <li>Pulizia dei coltelli.</li> <li>Mezzi ausiliari</li> <li>Standard aziendali</li> <li>Lista di controllo CFSL 6803 «Coltelli in cucina».</li> </ul>	1° sem	1° sem	1° sem	Dimostrazione e applicazione pratica: - tecnica di taglio; - coltelli e oggetti appuntiti (es. forchetta per la carne ecc.) non vanno puliti nel lavello con detersivi.	1° anno	2° anno	3° anno
Manipolazione di stoviglie e bic- chieri rotti PF competenze operative 2.2, 3.2	Pericolo di taglio e puntura	8a 1) 8d	Stoviglie e bicchieri rotti - utilizzare sempre mezzi ausiliari per rimuoverli - smaltirli separatamente.	1° sem	1° sem	1° sem	Dimostrazione e applicazione pratica.	1° anno	2° anno	3° anno

Per tutti gli obiettivi di valutazione menzionati sia le persone in formazione sia i formatori professionali trovano ulteriori indicazioni nella guida metodica modello.

## Glossario

PF Piano di formazione

EPP Equipaggiamento personale di protezione

Simboli GHS "Globally Harmonized System"; simboli e segnali di pericolo delle sostanze pericolose, per esempio:



Piano di formazione relativo all'ordinanza sulla formazione	professionale di base per impiegata di d	nastronomia standardizzata AFC / ir	nniegato di gastronomia standardizzata AFC
i lano di lonnazione relativo di ordinanza sulla lonnazione	professionale di base per impregata di d	gastronomia stanuaruizzata Ar C/ ii	npiegalo di gastionomia standardizzata Ai C

Le presenti misure accompagnatorie sono state elaborate in collaborazione con uno specialista della sicurezza sul lavoro ed entrano in vigore il 1. settembre 2016

Weggis, 11. agosto 2016

Hotel & Gastro formation

La / il presidente

La / il responsabile operativo

Willy Benz, Presidente di Hotel & Gastro formation

Max Züst, Direttore di Hotel & Gastro formation

In base all'articolo 4 capoverso 4 OLL 5, le presenti misure accompagnatorie sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione SEFRI con l'adesione della Segreteria di Stato per l'economia SECO del 15. luglio 2016

Berna, 23. agosto 2016

Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione

Jean-Pascal Lüthi Capo della divisione "Formazione professionale di base e maturità"