

## Allegato 2: Misure di accompagnamento riguardanti la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute

L'articolo 4 capoverso 1 dell'ordinanza 5 del 28 settembre 2007 concernente la legge sul lavoro (Ordinanza sulla protezione dei giovani lavoratori, OLL 5; RS 822.115) **proibisce in generale lo svolgimento di lavori pericolosi da parte dei giovani**. Per lavori pericolosi si intendono tutti i lavori che per la loro natura o per le condizioni nelle quali vengono eseguiti possono pregiudicare la salute, l'educazione, la formazione e la sicurezza dei giovani come anche il loro sviluppo psicofisico. In deroga all'articolo 4 capoverso 1 OLL 5 le persone in formazione per la professione di addetta/addetto d'economia domestica possono essere impiegate a partire dai 15 anni per i lavori pericolosi indicati sotto in conformità con il loro stato di formazione, purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione:

Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: lista di controllo SECO)	
Cifra	Lavoro pericoloso (definizione secondo la lista di controllo SECO)
2a	Lavori che superano obiettivamente le capacità psichiche dei giovani: a livello emotivo (traumi: contatti con persone in condizioni fisiche o psicologiche precarie)
2b	Lavori che espongono i giovani a sevizie fisiche, psicologiche o sessuali
3a	Lavori che superano obiettivamente le capacità fisiche dei giovani: movimentazione manuale di pesi, posizioni e movimenti del corpo sfavorevoli
6a	Lavori che espongono i giovani ad agenti chimici pericolosi per la salute classificati o contrassegnati con una delle seguenti frasi R <sup>1</sup> o H <sup>2</sup> : 2. può provocare sensibilizzazione per inalazione (R42/H334) 3. può provocare sensibilizzazione per contatto con la pelle (R43/H317)
7a	Cernita di materiale vecchio, come carte e cartoni, e di biancheria sporca e non disinfettata
8a	Lavori che si effettuano con strumenti che presentano rischi di incidenti, che presumibilmente i giovani, per mancanza di sicurezza o per scarsa esperienza o formazione, non possono individuare o prevenire: macchine per la pulizia, macchine da cucina, utensili, attrezzature, macchine

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifre <sup>4</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>3</sup> in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP			Costante	Frequente
Lavori di lavanderia, di pulizia, di cucina	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sollevamento, trasporto e movimentazione di carichi pesanti</li> <li>• Posizioni e movimenti del corpo sfavorevoli</li> </ul>	3a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sollevare e trasportare correttamente</li> <li>• Utilizzare mezzi ausiliari</li> </ul> <p>Opuscolo SUVA 44018.i, «Sollevare e trasportare correttamente i carichi»</p> <p>Opuscolo CFSL 6209.i «Non c'è infortunio senza causa!» Informazioni in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute nell'industria alberghiera, nella</p>	1°-2° a.	1,2	1° a.	Istruzione per mezzo di specialisti	-	1° a.	2° a.
							Formazione e applicazione pratica			

<sup>1</sup> Cfr. l'ordinanza del 18 maggio 2005 sui prodotti chimici, (OPChim, RS 813.11) (RU 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

<sup>2</sup> Cfr. la versione del regolamento (CE) n. 1272/2008 citata nell'allegato 2 dell'ordinanza del 5 giugno 2015 sui prodotti chimici (OPChim, RS 813.11)

<sup>3</sup> È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità (certificato federale di formazione pratica, qualora previsto dall'ofor) o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione.

<sup>4</sup> Cifre secondo la lista di controllo SECO «Lavori pericolosi nella formazione professionale di base»

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifre <sup>4</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>3</sup> in azienda								
				Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione				
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale		
			ristorazione, nelle cucine di ospedali e ricoveri									
Contatto con detersivi, detergenti e disinfettanti  Pulizia e disinfezione dei locali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Causticazioni agli occhi e alla pelle</li> <li>• Inalazione di vapori nocivi per la salute</li> <li>• Allergie</li> <li>• Infezioni</li> </ul>	6a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le indicazioni riportate sulle schede dati di sicurezza</li> <li>• Indossare dispositivi di protezione individuali (DPI) adeguati come guanti, occhiali e mascherine</li> <li>• Protezione della pelle</li> <li>• Lavori di pulizia con pericolo di malattie infettive trasmesse per via ematica</li> </ul> <p>Opuscolo Suva 11030.i «Sostanze pericolose – Tutto quello che è necessario sapere»</p> <p>Opuscolo Suva 44074.i «La protezione della pelle sul lavoro»</p> <p>Manifesto Suva 2866.i «Lavori di pulizia: come mi proteggo dalle malattie infettive trasmesse per via ematica?»</p> <p>Opuscolo SUVA 2869/23.d «Verhütung gesundheitlicher Gefahren bei der Desinfektion von Flächen und Instrumenten in Spital und Praxis» (disponibile solo in tedesco e francese).</p>	1° a.	1,2	1°-2° a.	Informazione / dimostrazione / istruzione per mezzo di specialisti	1° a.	2° a.	-		
Separazione e preparazione della biancheria, compresa quella non disinfettata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferite da punta e da taglio</li> <li>• Pericolo di contagio attraverso virus, batteri e agenti patogeni</li> <li>• Infezioni</li> </ul>	7a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fornire e utilizzare dispositivi di protezione adeguati (p.es. mascherine, guanti)</li> <li>• Disinfettarsi le mani anche dopo essersi tolti i guanti</li> </ul> <p>Opuscolo Suva 2869/31.i «Prevenzione delle malattie infettive trasmesse per via ematica»</p>	1°-2° a.	1,2	1°-2° a.	Formazione e applicazione pratica  Istruzione per mezzo di specialisti	1° a.	2° a.	-		
Utilizzo e pulizia di macchine, apparecchi e materiale su ruote	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserimento delle mani in componenti in movimento non protette</li> <li>• Schiacciamento, intrappolamento</li> <li>• Pericoli di bruciature</li> <li>• Scottature</li> <li>• Ferite da punta e da taglio</li> <li>• Rimanere impigliati con collane, braccialetti ecc. o indumenti</li> <li>• Essere intrappolati o travolti da parti in</li> </ul>	8a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso</li> <li>• Usare impugnature ergonomiche di sicurezza</li> <li>• Controllo regolare e affilatura dei coltelli</li> <li>• Rastrelliera per coltelli nel cassetto, usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE e coperchio di protezione con dispositivo di controllo</li> <li>• Usare la macchina tagliaverdura sempre con lo spingitore</li> <li>• Adeguare il piano di lavoro alzando o abbassando le gambe del tavolo</li> <li>• Usare gli ausili per un'altezza di taglio adeguata</li> </ul>	1°-2° a.	1,2,3	1°-2° a.	Informazione / dimostrazione / istruzione per mezzo di specialisti  Formazione e applicazione pratica	1° a.	2° a.	-		

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifre <sup>4</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure di accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>3</sup> in azienda						
				Formazione/corsi per le persone in formazione	Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione				
				Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Costante	Frequente	Occasionale
	movimento		<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare dispositivi antiscivolo per i taglieri</li> </ul> Lista di controllo CFSL 6803.i «Coltelli in cucina» Opuscolo CFSL 6209.i «Non c'è infortunio senza causa!» Informazioni in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute nell'industria alberghiera, nella ristorazione, nelle cucine di ospedali e ricoveri, (pagine 42 - 47)							
Preparazione di pietanze e bevande in vari modi  Preparazione di pietanze con l'impiego di prodotti freschi, pronti o semilavorati.  Pulizia delle macchine e degli apparecchi per la preparazione delle pietanze	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ferite da punta e da taglio</li> <li>Schiacciamento</li> <li>Intrappolamento fino a perdita di arti</li> <li>Scottature dovute al contatto con elementi molto caldi</li> <li>Scottature dovute a vapore</li> <li>Danni alla salute a causa dell'esposizione ai campi magnetici (piani di cottura a induzione)</li> <li>Brucciature</li> <li>Ferite da taglio</li> <li>Scottature dovute al vapore, p.es. nel riscaldare il latte</li> <li>Scossa elettrica</li> </ul>	3a 8a	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usare solo macchine dotate di dichiarazione di conformità CE</li> <li>Rispettare le indicazioni contenute nel manuale d'uso e di manutenzione</li> <li>Verificare regolarmente il funzionamento del dispositivo di protezione</li> <li>Proteggere le mani da bruciature utilizzando un panno spesso asciutto o guanti da forno</li> <li>Istruire e informare le donne in gravidanza e le persone con protesi mediche attive quali pacemaker o pompe per insulina</li> <li>Attribuire altri compiti alle donne in gravidanza</li> <li>Istruire le persone in formazione sull'uso della macchina per il caffè</li> <li>Nel raccogliere i cocci indossare i guanti oppure usare scopa e paletta</li> <li>Staccare la spina prima di pulire l'apparecchio</li> <li>Svolgere le attività lavorative secondo il manuale d'uso</li> </ul>	1°-2° a.	1,2	1°-2° a.	Formazione e applicazione pratica  Istruzione per mezzo di specialisti	-	1° a.	2° a.
Servizio alla clientela che richiede assistenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fattori di stress psichico</li> <li>Molestie</li> </ul>	2a 2b	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comportamento in situazioni di stress psichico</li> <li>Definire le persone di contatto per le persone in formazione</li> </ul> Prospetto Suva 88145.i «Stress come causa d'infortunio» Opuscolo SECO 301.926.i «Molestie sessuali sul posto di lavoro – Informazioni per le datrici e i datori di lavoro»	1°-2° a.	1	2° a.	Informazione mirata ai destinatari, trasmettere le nozioni di base comunicative e modalità di comportamento  Formazione e applicazione pratica	-	1°-2° a	-

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale;

Le presenti misure di accompagnamento sono state elaborate dall'oml assieme a uno specialista della sicurezza sul lavoro ed entrano in vigore il 1 gennaio 2017.

Lucerna, 2 dicembre 2016

OML economia domestica svizzera

La presidente

La direttrice amministrativa

sig.

sig.

Susanne Oberholzer

Elvira Schwegler

Le presenti misure di accompagnamento sono approvate dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) secondo l'articolo 4 capoverso 4 OLL 5 con il consenso della Segreteria di Stato dell'economia (SECO) accordato il 18 maggio 2016.

Berna, 12 dicembre 2016

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

sig.

Jean-Pascal Lüthi  
Capodivisione Formazione professionale di base e maturità