

Raccomandazioni concernenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro durante i corsi interaziendali e le procedure di qualificazione

Impiegata/impiegato d'economia domestica AFC

Questo documento, emesso dall'oml economia domestica svizzera, è una semplice raccomandazione relativa all'igiene e alla sicurezza sul lavoro durante i corsi interaziendali e le procedure di qualificazione. Esso vuole contribuire a uniformare queste raccomandazioni. Durante le procedure di qualificazione, un'eventuale mancanza nella sicurezza sul lavoro e nell'igiene, comporta tuttavia una riduzione della nota d'esame.

Abbigliamento da lavoro

- Indossare degli **abiti da lavoro** puliti e comodi, corrispondente al rispettivo settore e azienda.
- Portare delle **scarpe** adatte al settore, chiuse, antiscivolo e in buono stato.

Campi di competenze operative	Scarpe da lavoro possibili	Abiti da lavoro possibili
Composizione, preparazione e distribuzione dei menù		
Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi Svolgimento delle attività del circuito biancheria		
Accoglienza, consulenza e servizio alla clientela		

- **Copricapo** come berretti, cappelli, ecc. non sono ammessi. Nel settore del campo di competenze operative composizione, preparazione e distribuzione dei pasti, si utilizza il copricapo come da disposizioni interne dell'azienda (p.es. la bustina).
- Quando si indossa il **velo** è da considerare, che il velo va sostituito con un pulito ogni volta che si cambia il settore (stessa regola per gli abiti da lavoro). Il velo deve essere legato intorno ai capelli, in modo che nessuna parte di tessuto cade sulle spalle.

Igiene personale

- I capelli sono puliti e curati
- I capelli lunghi sono raccolti
- Mani curate e unghie
- Non è permesso portare gioielli (orologi, collane, braccialetti e anelli)
- Trucco discreto
- Profumo discreto

Raccomandazioni e istruzioni nell'ambito specifico

In generale: lavarsi le mani prima di iniziare il lavoro.

Pulizia e allestimento dei locali e degli arredi

- Il lavoro viene svolto con i guanti o ci si lava le mani in conformità alle direttive d'igiene.
- All'uso di prodotti di pulizia corrosivi si mettono gli occhiali di protezione e i guanti.

Svolgimento delle attività del circuito biancheria

- Nella zona sporca si lavora con i guanti.
- Nella zona sporca si lavora con i grembiuli monouso.
- All'uso di detersivi corrosivi si mettono gli occhiali di protezione e i guanti.

Composizione, preparazione e distribuzione dei menù

Preparazione della carne di maiale nell'ambito dell'alimentazione e ristorazione

- Può succedere a ogni persona in formazione di dover preparare della carne di maiale durante i corsi interaziendali o le procedure di qualificazione.

Accoglienza, consulenza e servizio alla clientela

- Servire delle bevande alcoliche
- Può essere chiesto da ogni persona in formazione di servire delle bevande alcoliche durante i corsi interaziendali o le procedure di qualificazione.