

## 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 (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, 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 a partire dai 15 anni possono essere impiegate in conformità con il loro stato di formazione per i lavori pericolosi riportati nell'allegato dell'ordinanza in materia di formazione per panettiere-pasticciere-confettiere (CPF) / panettiera-pasticciera-confettiera (CPF), purché l'azienda di tirocinio osservi le seguenti misure di accompagnamento concernenti la prevenzione.

<b>Deroghe al divieto di svolgere lavori pericolosi (documento di riferimento: lista di controllo SECO)</b>	
<b>Cifra</b>	<b>Lavoro pericoloso (definizione secondo la lista di controllo SECO)</b>
3°	Lavori che superano obiettivamente le capacità fisiche dei giovani, movimentazione manuale di pesi, posizioni e movimenti del corpo sfavorevoli <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sollevamento o spostamento manuale di grossi pesi, o pesi da spostare spesso</li> <li>2. Lavori ripetitivi, movimenti sotto sforzo (esempio: lavorare grandi quantità di impasti)</li> <li>3. Lavori di lunga durata o ripetitivi in posizione piegata, inclinata o ruotata</li> </ol>
4°	Lavori al caldo o al freddo
4c	Lavori che producono rumori tali da danneggiare l'udito (livello di esposizione giornaliera oltre gli 85 dB[A])
5°	Lavori che comportano un notevole pericolo d'incendio o di esplosione
6°	Lavori con sostanze/prodotti chimici pericolosi per la salute <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soluzioni alcaline/acide (z.B. H314, H317)</li> <li>2. Sensibilizzazione per inalazione (S) di polveri da forno, da enzimi e da farina di cereali (z.B. H334)</li> <li>3. Sensibilizzazione per contatto con la pelle (soluzioni alcaline e detersivi)</li> </ol>
8°	Lavori effettuati con macchine collegati al rischio di infortunio o malattia professionale che i giovani, presumibilmente, non possono individuare o prevenire per mancanza di sicurezza o per scarsa esperienza o formazione. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attrezzi, macchine</li> <li>2. Installazioni e apparecchi tecnici (grattugia a cilindri, impastatrice, spezzatrice, nastro trasportatore, ecc.)</li> </ol>
8c	Lavori con macchine o sistemi in condizioni di servizio particolari/lavori di manutenzione con alto rischio di infortunio o di malattia professionale.
10a	Lavori con rischio di caduta (rampe, pedane, scale, piattaforme elevatrici, ecc.)

## Misure d'accompagnamento

Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Cifre <sup>2</sup>		Formazione in azienda	Supporto CI	Supporto SP		Co-stante	Frequente	Occasionale
<b>Utilizzo di farine di cereali, ingredienti per prodotti di panetteria, enzimi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostanze sensibilizzanti</li> </ul> (Interdizione dell'esercizio della professione [decisione d'inidoneità] in seguito a malattia professionale)	<b>6a</b>	PCS-MSSL-SS: capitolo 6 «Idoneità al contatto con la farina», <i>Utilizzo di farine e mezzi di panificazione</i> , prevenzione malattie professionali  Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAST-PAN-CO, pag. 53 e 54  Indossare i DPI.  Misure per ridurre la polvere sul posto di lavoro, consigli sulla pulizia per l'igiene al lavoro.  Pubblicazione SUVA no. 2702: «Bäckerasthma – muss das sein?»/ «L'asthme du boulanger – une fatalité?» (versione italiana non disponibile)	1° AT	1° AT	1° AT	Insegnamento delle regole per diminuire la polvere/dell'igiene al lavoro.  Dimostrazione: dall'impiego di farine speciali alla polvere.  Applicazione pratica e controllo.	1° AT	2° AT	

<sup>1</sup> È considerato specialista il titolare di un attestato federale di capacità, di un certificato federale di formazione pratica o di una qualifica equivalente nel campo della persona in formazione (ordinanza in materia di formazione).

<sup>2</sup> Cifre secondo la lista di controllo SECO «Lavori pericolosi nella formazione professionale di base».

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifre <sup>2</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<b>Mettere materie prime, prodotti di panetteria, ecc. sugli scaffali, toglierli dagli scaffali, caricare e scaricare macchine e veicoli con questi prodotti a mano o ricorrendo a mezzi ausiliari tecnici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sollevare e portare carichi</li> <li>• Scivolare/cadere su superfici bagnate</li> <li>• Rischio di rimanere schiacciati/incastrati, di tagliarsi</li> <li>• Eccessiva sollecitazione fisica</li> </ul>	<b>3a</b> <b>10a</b>	<p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAST-PAN-CO, pag. 35, 36 e 37</p> <p>PCS-MSSL-SS:., capitolo 7 «Ergonomia al posto di lavoro», 7.1.3 <i>Sollevare e trasportare correttamente i carichi</i></p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 46 e 47</p> <p>Osservare i pesi massimi autorizzati (donne/uomini) conformemente alle raccomandazioni di SUVA e SECO.</p>	1° AT	1° AT		<p>Dimostrazione e applicazione pratica: «<i>Sollevare e trasportare correttamente i carichi</i>».</p> <p>Senso e scopo di ordine e pulizia nel magazzino delle merci; procurarsi possibili mezzi ausiliari.</p> <p>Chiedere l'aiuto di una persona forte così da «essere in due a sollevare e portare».</p>	1° AT	2° AT	
<b>Caricare e scaricare lavastoviglie con o senza nastro trasportatore</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contatto con sostanze chimiche/liscive</li> <li>• Superfici calde/vapore</li> <li>• Rischio di rimanere incastrati, di tagliarsi</li> <li>• Danni all'udito</li> </ul>	<b>4c</b> <b>4f</b> <b>6a</b>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni»</p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAST-PAN-CO, pag. 69.</p> <p>Indossare i DPI.</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p>	1° AT			<p>Dimostrazione e istruzione sulla macchina</p> <p>Impiego corretto dei DPI.</p> <p>Sostituzione del bidone con il detergente concentrato.</p>	1° AT		2° AT

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Cifre <sup>2</sup>		Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<p><b>Pulire attrezzature, macchine, apparecchiature con detergenti alcalini, decalcificanti (acidi), alcol</b></p> <p><b>Riempire e dosare i detergenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prodotti chimici caustici e infiammabili</li> </ul>	<p><b>5a</b></p> <p><b>6a</b></p>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 6 «Sostanze pericolose», 6.1.3 «Sostanze pericolose: come usarle in tutta sicurezza»</p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAST-PAN-CO, pag. 75</p> <p>Bollettino d'informazione Suva 11030.i «Sostanze pericolose: tutto quello che è necessario sapere»</p> <p>Istruzione relativa alle schede di dati di sicurezza</p> <p>Istruire i collaboratori sul corretto utilizzo delle sostanze pericolose.</p> <p>Indossare i DPI (occhiali di protezione, guanti, in caso di pericolo vapori, maschera di protezione per polveri fini FFP2).</p> <p>Altre informazioni specifiche ai prodotti sono contenute nelle schede di dati di sicurezza (SDS).</p>	1° AT	1° AT	1° AT	<p>Istruzione sui simboli di pericolo</p> <p>Raccomandazioni concernenti la sicurezza</p> <p>Meno è più! Informazioni in materia di protezione ambientale</p> <p>Dimostrazione e corretta applicazione</p> <p>Dimostrazione: spruzzare acqua sulle superfici calde – «formazione di vapore»</p> <p>Usare correttamente i DPI.</p> <p>Occhiali di protezione, guanti</p>	1° AT		2° AT

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Cifre <sup>2</sup>		Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<p><b>Utilizzare macchine per la produzione e la lavorazione di impasti</b></p> <p>– Chifferatrice automatica, semi-automatica o convenzionale</p> <p>– Filonatrice e laminatrice/sfogliatoio</p> <p>– Spezzatrice-arrotondatrice automatica e semiautomatica</p> <p>– Impastatrice a spirale e impastatrice planetaria per impastare e mescolare</p> <p>– Spezzatrice-pesatrice</p> <p>– Blocco combinato per pasticceria/mescolatrice</p> <p>– Grattugia a cilindri</p> <p>– Riempitrice, temperatrice e impianto di riempimento per paline cave</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischio di rimanere incastrati, schiacciati, di tagliarsi e di ferirsi con macchine e attrezzi</li> <li>• Rischio di prendersi una botta a causa di un coperchio che si apre di scatto</li> <li>• Contatto con sostanze sensibilizzanti</li> <li>• Sollecitazione fisica eccessiva (lavorare l'impasto, effettuare lavori al di sopra della testa)</li> <li>• Rischio di incendio/ esplosione a causa di una fuga di gas nei sistemi riscaldati</li> </ul>	<p><b>3a</b></p> <p><b>5c</b></p> <p><b>6a</b></p> <p><b>8a</b></p> <p><b>8c</b></p>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni» riguardanti chifferatrice, laminatoio/sfogliatrice, spezzatrice-arrotondatrice, macchina per impastare, temperatrice, blocco combinato per pasticceria, impastatrice planetaria, impastatrice, grattugia a cilindri</p> <p>PCS-MSSL-SS: capitolo 8 «Analisi dei rischi», 8.1.4 <i>Lista di controllo «Gas liquido»</i></p> <p><i>Lista di controllo 8.1.5 «Cambiare le bombole di gas liquido senza pericolo»</i></p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 61-63, 67, 73</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p> <p>Dato che occorre molta forza, si deve tener conto della costituzione fisica! Donne/uomini.</p> <p>Indossare i DPI.</p> <p>Lavorare grandi quantità di impasto è un'attività inadatta ai quindicenni.</p> <p>Ai giovani è vietata la manipolazione di bombole di gas.</p>	1° AT	1° AT	1° AT	<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p> <p>Sicurezza sulle macchine</p> <p>«Mentre la macchina è in funzione, non introdurre la mano e non sporgersi sopra.»</p> <p>Pulire la macchina, fra cui anche la lama coltello.</p> <p>Corretto impiego dei DPI (maschera di protezione per le polveri fini FFP2 e guanti).</p> <p>Raccomandazioni concernenti la sicurezza <b>Attenzione!</b></p> <p>La sostituzione di bombole di gas vuote è sempre di competenza dell'AdSic o di una persona autorizzata!</p>	1° AT	2° AT	

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Cifre <sup>2</sup>		Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<b>Grandi forni: caricare, azionare, sfornare e pulire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contatto con mezzi caldi</li> <li>• Rischio di rimanere schiacciati aprendo lo sportello del forno/con le teglie</li> <li>• Superfici calde</li> <li>• Sostanze chimiche</li> <li>• Alzare e tirare carrelli infornatori</li> </ul>	3a 6a 8a	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni», 3.4.1 Forni</p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO, pag. 57</p> <p>Indossare i DPI.</p>	1° AT	1° AT		<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p> <p>Rispettare le norme di sicurezza quando si lavora al forno.</p> <p>Pulizia, utilizzo corretto dei DPI, fra cui occhiali di protezione, maschera di protezione per le polveri fini FFP2, guanti contro le ustioni.</p>		1° AT	2° AT
<p><b>Cospargere impasti con una soluzione di soda caustica</b></p> <p><b>Riempire macchine e contenitori con la soluzione salina, travasare la soluzione salina, come pure eliminarla/neutralizzarla</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contatto con sostanze pericolose</li> <li>• Prodotti chimici corrosivi (per occhi, pelle, vie respiratorie)</li> <li>• Pericolo per altre persone e/o per l'ambiente</li> </ul>	6a	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 6.1.1 «Sostanze pericolose», 6.1.3 «Utilizzare le sostanze pericolose in tutta sicurezza»</p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 75</p> <p>Opuscolo Suva 11030.i</p> <p>Istruire i collaboratori sul corretto utilizzo di soluzioni saline e acidi.</p> <p>Indossare i DPI.</p> <p>Altre informazioni specifiche ai prodotti sono contenute nelle schede di dati di sicurezza (SDS).</p> <p>Opuscolo «Nuovi simboli – stessi pericoli» su CHEMINFO.ch.</p>	1° AT  2° AT		1° AT	<p>Istruzione sui simboli di pericolo</p> <p>Raccomandazioni concernenti la sicurezza</p> <p>Dimostrazione con un uovo di gallina. Importante! Non utilizzare un recipiente in alluminio!</p> <p>«Mostrare gli effetti di soluzioni saline sulla struttura proteica». L'effetto è simile sugli occhi / sulle mucose.</p> <p><i>Danni irreversibili.</i></p> <p>Usare correttamente i DPI.</p> <p>Istruzione su come agire in caso d'emergenza.</p> <p>Spiegare e fare la doccia agli occhi.</p>	1° AT		2° AT

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda						
		Cifre <sup>2</sup>		Formazione/corsi per le persone in formazione			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP			Co- stante	Fre- quente
<p><b>Utilizzare e pulire friggitrice/impianti per la frittura automatici o semiautomatici</b></p> <p><b>Eliminare le particelle pesanti presenti nel grasso (filtraggio) o procedere alla sostituzione del grasso</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Superfici calde</li> <li>• Surriscaldamento/ pericolo d'incendio</li> <li>• Gas combustibili</li> <li>• Liscive corrosive</li> </ul>	<p><b>6a</b></p> <p><b>8a</b></p>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni», <i>Friggitrice</i></p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 64</p> <p>Istruire i collaboratori sul corretto utilizzo della friggitrice.</p> <p>Saper utilizzare coperte antincendio.</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p>	1° AT	1° AT		<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p> <p>«L'acqua e l'olio caldo non si sopportano».</p> <p>Rispettare le norme di sicurezza quando si lavora con le friggitrice.</p> <p>Aerazione</p> <p>Istruzione su come agire in caso d'emergenza</p>	1° AT	2° AT	
<p><b>Collegare apparecchi a sistemi di aria compressa o a compressori per impianti di trasporto, riempimento e spruzzatori</b></p> <p><b>Utilizzare pulitrici ad alta pressione e a vapore</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischio di essere colpiti da oggetti mentre si eseguono lavori di pulizia con aria compressa e alta pressione</li> <li>• Vapore caldo</li> <li>• Sostanze sensibilizzanti</li> </ul>	<p><b>4c</b></p> <p><b>6a</b></p> <p><b>8a</b></p>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni», <i>Apparecchio ad aria compressa</i></p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 71</p> <p>Indossare i DPI (occhiali di protezione, maschera di protezione per polveri fini FFP2)</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p>	1° AT			<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p> <p>Usare correttamente i DPI.</p>		1° AT	2° AT
<p><b>Lavorare con stampatrici-modellatrici</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischio di rimanere incastrati/schiacciati</li> <li>• Superfici calde</li> </ul>	<p><b>8a</b></p>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni»</p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 66</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p>	1° AT			<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p>	1° AT		2° AT

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Cifre <sup>2</sup>		Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<b>Utilizzare mixer (Stephan), macchine per grattugiare il pane e mulini per cereali, resti di lavorazione (rework), noci e semi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzi con lame rotanti affilate</li> <li>• Rischio di rimanere incastrati, schiacciati, di tagliarsi</li> <li>• Forte rumore</li> <li>• Polveri sensibilizzanti</li> </ul>	<b>4c</b> <b>6a</b> <b>8a</b>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni».</p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 61 e 66.</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p>	1° AT	1° AT		<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p> <p>Usare correttamente i DPI.</p>	1° AT	2° AT	
<b>Utilizzare becchi Bunsen manuali, fornelli a gas</b> <b>*(Propano e butano)</b> <b>Sostituzione della bombola di gas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pericolo d'incendio e di esplosione in caso di fuga di gas incontrollata</li> <li>• Fiammate, ustioni</li> </ul>	<b>5a</b>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 8 «Analisi dei rischi» 8.1.4 <i>Lista di controllo gas liquido</i>.</p> <p>PCS-MSSL-SS: capitolo 8 «Analisi dei rischi» 8.1.5 <i>Cambiare le bombole di gas liquefatto senza provocare incendi</i></p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 67 e 73</p> <p>Istruire i collaboratori sul corretto utilizzo di propano e butano.</p> <p>I giovani non sono autorizzati a sostituire la bombola del gas senza sorveglianza!</p>	1° AT			<p>Dimostrazione e applicazione pratica</p> <p>Raccomandazioni concernenti la sicurezza Attenzione!</p> <p>La sostituzione di bombole di gas vuote è sempre di competenza dell'AdSic o di una persona autorizzata!</p>		2° AT	
<b>Utilizzare la pulitrice di teglie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischio di essere trascinati fra i cilindri e/o le spazzole</li> <li>• Forte rumore</li> <li>• Rischio di ferite da taglio e da punta</li> <li>• Postura non corretta</li> </ul>	<b>3a</b> <b>4c</b> <b>8a</b>	<p>PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni», <i>Pulitrice di teglie</i></p> <p>Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causa!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 65</p> <p>Indossare i DPI, dispositivi di protezione dell'udito, guanti a prova di taglio.</p> <p>Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.</p>	1° AT			<p>Dimostrazione e applicazione pratica.</p> <p>Usare correttamente i DPI.</p>	1° AT	2° AT	

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli		Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
		Cifre <sup>2</sup>		Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<b>Utilizzare e pulire affettatrici (per panini, affettato, ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rischio di ferite da taglio</li> </ul>	<b>8a</b>	PCS-MSSL-SS: capitolo 8 «Analisi dei rischi», 8.1.8 <i>Lista di controllo prevenzione delle ferite da taglio e da punta</i> Indossare i DPI. Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro nelle istruzioni per l'uso.	1° AT			Dimostrazione sulle macchine, pulizia e corretto utilizzo dei DPI (guanti a prova di taglio)	1° AT	2° AT	
<b>Utilizzare impacchettatrici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rischio di tagliarsi, di rimanere schiacciati, dovuto alla presenza di coltelli, alberi in rotazione e nastri trasportatori</li> </ul>	<b>8a</b> <b>8c</b>	Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causal!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 73 Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.	1° AT			Dimostrazione e applicazione pratica Usare correttamente i DPI.	1° AT	2° AT	
<b>Utilizzare e pulire gelatiere (freezer, macchine per il gelato alla spina)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rischio di rimanere incastrati/schiacciati</li> <li>Rischio di tagliarsi quando si introducono le mani negli elementi rotanti (pale)</li> <li>Ferite da taglio</li> </ul>	<b>8a</b>	PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni», <i>Gelatiere</i> Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causal!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 68 Indossare i DPI quando si pulisce la macchina. Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.	1° AT			Dimostrazione e applicazione pratica Pulizia Usare correttamente i DPI (guanti).	1° AT	2° AT	
<b>Lavorare in laboratori caldi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elevata temperatura radiante e dell'aria (oltre i 28° C), soprattutto nei mesi estivi</li> </ul>	<b>4a</b>	PCS-MSSL-SS: capitolo 6 «Prevenzione della salute», 6.12.3 <i>Lavorare nei giorni di canicola</i>	1° AT			Informazioni su importanti regole comportamentali: alimentarsi e bere			Se attuale, tutti i collaboratori
<b>Lavorare al freddo o in celle frigorifere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rischio di rimanere rinchiusi</li> <li>Temperature ambientali basse</li> </ul>	<b>4a</b>	Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causal!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 43 Indossare i DPI/abiti che proteggono dal freddo	1° AT			Dimostrazione e applicazione pratica Usare correttamente i DPI.	1° AT	2° AT	

**Legenda:** CI: corsi interaziendali; SP: scuola professionale; AT: anno di tirocinio

Lavori pericolosi Lavori pericolosi (sulla base delle competenze operative)	Pericoli	Cifre <sup>2</sup>	Temi di prevenzione per la formazione/ i corsi, l'istruzione e la sorveglianza	Misure d'accompagnamento attuate dagli specialisti <sup>1</sup> in azienda			Istruzione delle persone in formazione	Sorveglianza delle persone in formazione		
				Forma- zione in azienda	Support o CI	Support o SP		Co- stante	Fre- quente	Occa- sionale
<b>Utilizzare una pressa per rifiuti e manipolare container</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischio di rimanere incastrati, di avere ferite da taglio, da punta</li> <li>• Rischio di cadute</li> </ul>	<b>8a</b> <b>8c</b>	Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causal!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 76  Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso.	2° AT			Dimostrazione e applicazione pratica  Usare i DPI.	1° AT	2° AT	
<b>Eseguire la pulizia e la manutenzione di macchine e impianti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scossa elettrica</li> <li>• Caduta su pezzi smontati</li> <li>• Parti mobili di macchine</li> <li>• Rischio di rimanere incastrati/schiacciati, di tagliarsi</li> <li>• Punti con rischio di caduta (scale)</li> <li>• Carichi pesanti</li> <li>• Sostanze sensibilizzanti</li> </ul>	<b>6a</b> <b>8c</b> <b>10a</b>	Indossare i DPI  PCS-MSSL-SS: capitolo 3 «Istruzioni» 3.2.1 <i>Disposizioni per i collaboratori</i>  PCS-MSSL-SS: capitolo 7 «Ergonomia» 7.3.1 <i>Sollevare e trasportare correttamente i carichi</i>  Pubblicazione CFSL: «Non c'è infortunio senza causal!» nel settore PAN-PAST-CO pag. 23.  Ulteriori informazioni sull'utilizzo sicuro sono contenute nelle istruzioni per l'uso	1° AT			Dimostrazione  Istruzioni sulla pulizia: sollevare e trasportare correttamente i carichi e possibili mezzi ausiliari.  Indicazioni sulle sostanze pericolose; impiego di segnalatori gialli per pavimenti quando vi è il rischio di scivolare perché sono bagnati o vi è stato rovesciato qualcosa  Corretto impiego dei DPI (maschera di protezione per le polveri fini FFP2 e guanti)	1° AT	2° AT	

