

Annexe 2

Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5; RS 822.115) **interdit, de manière générale, d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation d'employée/employé en intendance dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées:

Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux (base: listes de contrôle SECO)	
Chiffre	Travail dangereux (désignation selon les listes de contrôle SECO)
2a	Travaux qui dépassent objectivement les capacités psychiques des jeunes sur le plan émotionnel (situations traumatisantes: contacts avec des personnes dans un état critique sur le plan physique ou psychique).
2b	Travaux qui surchargent les jeunes sur le plan physique, psychique, harcèlement sexuel.
3a	Travaux qui dépassent objectivement les capacités physiques des jeunes: déplacement manuel de charges, postures et mouvements pénibles.
6a	Travaux exposant à des produits chimiques nocifs classée ou marqués par des phases R ¹ respectivement des phrases H ² ci-dessous: 2. substances pouvant entraîner une sensibilisation par inhalation (R42 / H334); 3. substances pouvant entraîner une sensibilisation par contact avec la peau (R43 / H317).
7a	Triage de matériaux usagés tels que le papier et le carton, ainsi que le linge sale et non désinfecté.
8a	Travaux avec des outils de travail présentant des risques d'accidents dont on peut supposer que les jeunes, du fait d'un manque de conscience des risques ou de leur manque d'expérience ou de formation, ne peuvent ni les identifier ni les prévenir: machines de nettoyage, machines de cuisine, outils, éléments d'équipement, machines.

Travail/travaux dangereux (compte tenu des compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) ⁴	Thèmes de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel en entreprise ³						
				Formation de la personne en formation			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		Constante	Fréquente	Occasionnelle
Travaux effectués dans le domaine du circuit du linge, du nettoyage et de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> Soulever, porter et déplacer de lourdes charges Postures pénibles et mouvements défavorables 	3a	<ul style="list-style-type: none"> Soulever et porter correctement des charges Utiliser des moyens auxiliaires Brochure Suva, «Soulever et porter correctement une charge», 44018 f Brochure CFST, «L'accident n'arrive pas par hasard» Informations concernant la sécurité au travail et la	1.-2.Af	1,2	1.Af	Instruction par des spécialistes Instruction et application pratique	-	1.Af	2.Af

¹ cf Ordonnance du 18 mai 2005 sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (AS 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 8357)

² cf. la liste des exigences techniques contenue dans l'Annexe 2, chiffre 1 de l'ordonnance du 5 juin 2015 sur les produits chimiques (SR 813.11) No 1272/2008

³ ¹Sont considérées comme faisant partie de la main d'œuvre spécialisée les personnes actives dans le domaine d'activité des personnes en formation et qui disposent d'un certificat fédéral de capacité (ou d'une attestation fédérale de formation professionnelle si celle-ci est prévue par l'ordonnance) ou encore d'une qualification jugée équivalente.

⁴ Chiffre selon les listes de contrôle SECO «Les travaux dangereux dans le cadre de la formation professionnelle initiale»

Travail/travaux dangereux (compte tenu des compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) [†]	Thèmes de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel en entreprise ³							
				Formation de la personne en formation			Instruction de la personne en forma- tion	Surveillance de la personne en formation			
				Formation en entre- prise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		Constante	Fréquente	Occasion- nelle	
			protection de la santé dans la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes», 6209 f								
Gestion des produits de nettoyage, de lavage et de désinfection Nettoyage et désinfection de locaux	<ul style="list-style-type: none"> • Brûlures par acides des yeux et de la peau • Inhalation de vapeurs nocives • Allergies • Infections 	6a	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les indications figurant sur les fiches de données de sécurité • Porter l'équipement de protection individuel (gants, masque de protection, lunettes de protection) • Protection de la peau • Travaux de nettoyage comportant un risque d'infections transmises par voie sanguine <p>Suva, «Substances dangereuses: ce qu'il faut savoir», 11030.f</p> <p>Liste de contrôle Suva, «Protection de la peau au travail», 67035.f</p> <p>Fiche Suva, «Travaux de nettoyage: protège-toi contre les infections transmises par voie sanguine», 2866.f</p> <p>Suva, «Prévention des atteintes à la santé lors des opérations de désinfection des surfaces et des instruments à l'hôpital et au cabinet médical», 2869/23.f</p>	1.Af	1,2	1.-2.Af	Information/ démonstration/ instruction par des spécialistes	1.Af	2.Af	-	
Triage et préparation du linge, y compris le linge non désinfecté	<ul style="list-style-type: none"> • Coupures et piqûres • Risques de contagion par des virus, des bactéries ou des agents pathogènes • Infections 	7a	<ul style="list-style-type: none"> • Fournir l'équipement de protection approprié et le porter (par ex. masque et gants) • Se désinfecter les mains - également après avoir retiré les gants <p>Brochure Suva, «Prévention des infections transmises par voie sanguine extérieures au secteur sanitaire», 2869/31.f</p>	1.-2.Af	1,2	1.-2.Af	Instruction et appli- cation pratique	1.Af	2.Af	-	
Utilisation et nettoyage de machines, d'appareils et de matériel roulant	<ul style="list-style-type: none"> • Mains mises entre des pièces en mouvement non protégées • Ecrasements, coincements • Risques de brûlures • Ebouillantage • Coupures et piqûres • S'accrocher avec des bijoux ou des vêtements • Rester coincé dans des parties en mouvement 	8a	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler en respectant le mode d'emploi • Utiliser les bonnes manutentions de sécurité ergonomiques • Contrôler et affûter régulièrement les couteaux • Rangement approprié des couteaux dans les tiroirs, utiliser des machines disposant de la déclaration de conformité CE et équipées d'un capot de protection à contrôle électrique • Toujours utiliser un poussoir pour remplir la machine à découper les légumes • Ajuster les tables à la hauteur optimale, par ex. en prolongeant les pieds • Utiliser des moyens auxiliaires permettant d'obtenir 	1.-2.Af	1,2	1.-2.Af	Information/ démonstration/ instruction par des spécialistes	1.Af	2.Af	-	

Travail/travaux dangereux (compte tenu des compétences opérationnelles)	Danger(s)	Chiffre(s) [†]	Thèmes de prévention pour la formation, l'instruction et la surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel en entreprise ³						
				Formation de la personne en formation			Instruction de la personne en forma- tion	Surveillance de la personne en formation		
				Formation en entre- prise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		Constante	Fréquente	Occasion- nelle
			la hauteur de travail optimale • Utiliser des dispositifs antidérapants pour les planches à couper Liste de contrôle CFST: «Couteaux de cuisine», 6803.f Brochure CFST, «L'accident n'arrive pas par hasard» Informations concernant la sécurité au travail et la protection de la santé dans la restauration, les hôtels et les secteurs de restauration des hôpitaux et des homes, 6209 f (pages 42-47)							
Préparation de mets et de boissons de différentes sortes Préparation de mets à partir de produits frais, finis et semi-finis Nettoyage de machines et d'appareils destinés à la prépa- ration des mets	<ul style="list-style-type: none"> Coupures, piqûres Ecrasements Ecrasement voire perte d'un membre Brûlures dues à la ma- nipulation de parties chaudes Brûlures dues à la vapeur Mise en danger de la santé due à l'exposition à des champs magnétiques (cuisinière à induction) Brûlures Brûlures causées par de la vapeur, par ex. en chauffant du lait Décharge électrique 	3a 8a	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser uniquement des machines disposant de la déclaration de conformité CE Respecter la notice d'utilisation et d'entretien Vérifier régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de protection Protéger les mains des brûlures en utilisant des linges ou des torchons épais et secs, ou des gants isolants Instruire et informer les femmes enceintes et les personnes porteuses d'implants médicaux tels que stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline Assigner d'autres activités aux femmes enceintes Instruire les personnes en formation sur le fon- ctionnement de la machine à café Porter des gants ou utiliser la brosse et la ramas- soire pour balayer les débris de verre ou de vais- selle Toujours débrancher les appareils avant de les nettoyer Travailler en respectant le mode d'emploi 	1.-2.Af	1,2	1.-2.Af	Instruction et appli- cation pratique Instruction par des spécialistes	-	1.Af	2.Af
Servir des clients qui ont besoin de soutien	<ul style="list-style-type: none"> Stress psychique Harcèlement 	2a 2b	<ul style="list-style-type: none"> Gestion des situations éprouvantes au niveau psychique Désigner des interlocuteurs auxquels les per- sonnes en formation peuvent s'adresser Brochure Suva, «Lutte contre le stress en tant que cause d'accident», 88145.f Brochure SECO, «Harcèlement sexuel sur le lieu de travail – informations à l'intention des employeuses et des employeurs» 301.926.f	1.-2.Af	1	2.Af	Informations ciblées en fonction des destinataires, ins- tructions relatives aux principes de base de la commu- nication et aux règles comporte- mentales Instruction et appli- cation pratique	-	1.-2.Af	-

Légendes: CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

Les présentes mesures d'accompagnement ont été élaborées par l'OrTra intendance suisse en collaboration avec un spécialiste de la sécurité au travail. Elles entrent en vigueur au 1 janvier 2017.

Lucerne, 2 décembre 2016

OrTra intendance suisse

La présidente

La secrétaire générale

sig.

sig.

Susanne Oberholzer

Elvira Schwegler

Les présentes mesures d'accompagnement ont été approuvées par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI en vertu de l'article 4, alinéa 4 OLT5 et avec l'accord du Secrétariat d'Etat à l'économie SECO du 18 mai 2016.

Berne, 12 décembre 2016

Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation

sig.

Jean-Pascal Lüthi

Responsable de la division Formation professionnelle initiale et maturités