

INFORMATIVA SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP
AGOSTO 2019**SOMMARIO**

- 1) Come affrontare la prevenzione incendi nei ristoranti?
- 2) Come identificare gli ambienti sospetti di inquinamento o confinati?
- 3) Saldatura: rischi correlati ai gas, al manganese, allo stagno e al nickel
- 4) La sicurezza dei trabattelli: la marcatura e l'importanza del manuale
- 5) Aggiornamenti normativi (richiami)
- 6) BANDI E FINANZIAMENTI
- 7) CORSI IN PROGRAMMA SETTEMBRE - OTTOBRE

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA SULLA SICUREZZA AZIENDALE PER LAVORATORI CON MANSIONI A BASSO, MEDIO E ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 17 SETTEMBRE	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALL'UTILIZZO DI MACCHINE AGRICOLE CON E SENZA CINGOLI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 25 SETTEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ANTINCENDIO DI AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 01 OTTOBRE	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO DI AZIENDE DEL GRUPPO B-C E A	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 08 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL MONTAGGIO, SMONTAGGIO E TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI E TRABATELLI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 15 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DI ADDETTI E RESPONSABILI AD ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI E COMPLESSE (HACCP)	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 21 OTTOBRE	SOVIGLIANA - VINCI

8) **FORMAZIONE GRATUITA** CON FONDI INTERPROFESSIONALI

9) OFFERTA DEL MESE DAL SITO www.sicurezzasubito.it

VARIAZIONE ORARIO POMERIDIANO

Lo studio comunica che dal 01/07/2019 l'orario di apertura al pubblico varierà, gli uffici saranno aperti dal Lunedì al Venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Il normale orario riprenderà il giorno 29/08/2019

COMUNICAZIONE CHIUSURA UFFICI

Lo studio comunica che resterà chiuso per ferie dalle ore 13,00 del 07/08/2019 e riaprirà il 29/08/2019 alle ore 09,00

1) Come affrontare la prevenzione incendi nei ristoranti?

La Confederation of Fire Protection Association Europe (CFPA-Europe), un'associazione europea di organizzazioni nazionali che si occupano di prevenzione e protezione dagli incendi e anche di salute e sicurezza, ha prodotto diverse linee guida allo scopo di ottenere interpretazioni simili nei vari paesi europei e di dare esempi di soluzioni, concetti e modelli accettabili in materia di sicurezza antincendio.

Una di queste linee guida della Confederazione, che ha lo scopo di facilitare e supportare il lavoro della prevenzione incendi nelle varie nazioni europee, si sofferma sulla prevenzione incendi in luoghi di lavoro spesso molto affollati nei mesi estivi, i ristoranti.

Nella linea guida si sottolinea che sebbene il documento si riferisca specificatamente alla prevenzione incendi nei ristoranti, “i pericoli derivanti dai processi di cottura sorgono in una grande varietà di altre attività, come per esempio alberghi, mense aziendali” e abitazioni civili. Di conseguenza “molte delle misure qui descritte sono applicabili anche in tali attività”.

Tuttavia i principi evidenziati “non sono necessariamente applicabili in caso di fast-food, somministrazioni di cibo a servizio frontale come quelli che si trovano nei centri commerciali, attività di cottura in un ambiente domestico oppure attività di catering mobile”.

Si segnala poi che un ristorante è spesso un posto con tre aree principali:

- Il locale di consumazione pasti;
- La cucina/ bancone passavivande/ deposito/ cella frigo;
- Il guardaroba.

E tutte queste aree – segnala la linea guida – “dovrebbero essere sottoposte a valutazione del rischio di incendio”.

Ad esempio, la valutazione del rischio del locale di consumazione pasti, che ad esempio può comprendere un bar, “coprirà argomenti quali:

- Materiali combustibili come elementi della stessa struttura, i tessuti, le decorazioni, i mobili, ed il loro probabile comportamento in caso di incendio;
- Le persone presenti e le loro attività, inclusa l'attività di fumare;
- L'uso di candele sulle tavole;
- Le fiamme libere nel ristorante;
- Il posizionamento delle tavole e delle sedie, e le vie di esodo;

- La necessità di mantenere le vie di esodo senza ostacoli e di permettere un agevole passaggio attraverso le porte di uscita di sicurezza;
- La segnaletica (e l'impianto di illuminazione di sicurezza) per le vie di esodo;
- Le procedure di evacuazione;
- I processi di cottura che vengono eseguiti all'interno del locale consumazione pasti;
- Le attrezzature antincendio.

Inoltre si ricorda che la cucina è la parte del ristorante con il maggiore rischio di incendio. Ed è essenziale "che se l'incendio scoppia in una cucina non possa propagarsi alle altre parti dell'attività, e soprattutto non al locale di consumazione pasti o alle vie di esodo, e di qui la necessità di una efficace compartimentazione".

Si segnala poi che nonostante la varietà dei processi di cottura coinvolti nei vari ristoranti, "i principali rischi di incendio che sorgono dalla preparazione del cibo derivano dall'uso di grassi riscaldati e dal rischio di surriscaldamento dei grassi, a causa dell'operatore o difetti di un termostato". E questo "può essere un problema particolarmente grave se la cucina non è presidiata". Si suggeriscono poi altre possibili cause di incendio:

- la fuoriuscita dei grassi o l'eccessivo riempimento con grassi nelle operazioni di sostituzione o riempimento di attrezzature mentre esse sono calde;
- la vicinanza di friggitrice con altre attrezzature di cottura che potrebbero costituire fonte di innesco;
- l'esposizione diretta dei dispositivi per la rimozione del grasso presenti nella cappa al contatto con la fiamma o con gas caldi derivanti da sorgenti di calore delle attrezzature presenti".

Senza dimenticare che anche "i depositi di grasso che si accumulano nelle cappe ed il combustibile (gas, GPL o energia elettrica) usato per cucinare possono essere gravi pericoli".

La gestione della sicurezza antincendio nei ristoranti

Riportiamo alcune indicazioni relative alla gestione della sicurezza antincendio.

Riguardo alle azioni in caso di incendio si indica che è necessario, innanzitutto, "predisporre piani adeguati, e formare il personale in merito, allo scopo di assistere tutti nell'evacuazione dell'attività in caso di incendio. Questo include chiunque presenti una disabilità".

Inoltre gli avvisi in materia di azioni da intraprendere in caso di incendio "devono essere esposti bene in vista nell'edificio. Ciò spesso è fatto installando gli avvisi vicino ai pulsanti manuali di allarme".

La linea guida si sofferma poi sulla segnaletica e illuminazione di sicurezza.

Infatti tutte le vie di esodo “devono essere segnalate con cartellonistica conforme alla legislazione nazionale di adozione della direttiva europea sui segnali di sicurezza. La segnaletica deve essere anche installata, se necessario, per indicare le porte tagliafuoco che devono essere mantenute sempre chiuse e per tutti gli ascensori che non devono essere usati in caso di incendio”.

Inoltre l’illuminazione di sicurezza “deve essere installata e sottoposta a manutenzione secondo le norme nazionali, in modo da permettere a tutti i presenti di trovare la propria via verso la più vicina uscita di sicurezza e di raggiungere il luogo sicuro. La segnaletica luminosa deve essere installata in modo da garantire che siano chiaramente visibili i cambi di direzione e di quota nonché i pulsanti manuali di allarme”.

Riprendiamo anche qualche indicazione per i dispositivi antincendio.

Per la sicurezza antincendio nei ristoranti “devono essere presenti estintori in numero adeguato e gli altri equipaggiamenti antincendio appropriati”. E tutti i dispositivi antincendio, fissi e portatili, “devono essere installati conformemente alle norme nazionali ed europee”.

Senza dimenticare che gli impianti ed i dispositivi antincendio “devono essere sottoposti alla manutenzione periodica secondo gli standard nazionali a cura di tecnici competenti”. La manutenzione periodica e le verifiche dei dispositivi antincendio “devono essere registrate per iscritto”.

In merito poi alle decorazioni eventualmente presenti nei ristoranti, tutte le lanterne e le decorazioni da tavolo con fiamme libere “devono essere progettate in modo tale da spegnersi automaticamente se urtate e rovesciate”. E “tutti i materiali utilizzati per decorare l’attività, compresi i fiori artificiali e le decorazioni usate a Natale o in altre festività, devono essere ritardanti la fiamma o trattati in modo tale da non produrre una fiamma che si autosostenga, non fondano, non gocciolino quando una piccola fiamma pilota è applicata al materiale”.

Infine una parte del capitolo sulla gestione della sicurezza antincendio è dedicato alla formazione del personale.

Si indica che “tutto il personale di nuova assunzione deve ricevere il primo giorno di lavoro una formazione in materia di sicurezza antincendio, e successivamente ricevere ulteriore formazione e istruzioni relativamente a qualsiasi mansione possa essere svolta nel momento di un incendio”.

E la formazione deve “tenere conto di qualsiasi possibile difficoltà linguistica tra il personale e deve essere organizzata in modo tale da garantire che tutto lo staff, compreso il personale temporaneo, frequenti periodicamente le sessioni di aggiornamento”. Inoltre uno degli elementi della formazione “deve essere una esercitazione antincendio”.

Rimandiamo in conclusione alla lettura integrale della linea guida; linea guida che noi presentiamo nella versione originale e che riporta una specifica checklist e si sofferma su molti altri aspetti della prevenzione incendi nei ristoranti.

2) Come identificare gli ambienti sospetti di inquinamento o confinati?

A soffermarsi sul tema dell'identificazione di questi spazi con particolare riferimento alla filiera della produzione vinicola è il documento “ Lavoro in spazi confinati nelle cantine vinicole. Indicazioni operative per la gestione dei rischi”, prodotto dall' ATS Pavia e correlato ad uno specifico progetto che prende spunto dall'analisi del fenomeno infortunistico nell'Oltrepò pavese.

Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- L'identificazione degli ambienti sospetti di inquinamento o confinati
- Gli spazi confinati e la normativa nazionale
- L'individuazione degli spazi confinati nelle cantine vinicole

L'identificazione degli ambienti sospetti di inquinamento o confinati

Nel documento si ricorda che riguardo all'identificazione “ogni ambiente e ogni situazione sono un caso a parte, tenuto conto che nell'ambito di una corretta valutazione, non si possono considerare solo i rischi presenti (ed evidenti) in relazione al contesto, ma bisogna poter identificare anche i rischi potenziali, che potrebbero interessare il luogo di lavoro. Questo per definire le misure di prevenzione e protezione necessarie per garantire un adeguato livello di sicurezza nelle attività”.

Ed infatti alcuni ambienti possono, come ricordato anche dall'Inail, “comportarsi da spazi confinati durante lo svolgimento delle attività lavorative cui sono adibiti o durante la loro costruzione, fabbricazione o successiva modifica”.

Riguardo al tema dell'identificazione degli ambienti confinati il documento riprende “le conclusioni del Gruppo Regionale Emilia Romagna Ambienti Confinati – 2013” rispetto alle quali vengono fatte alcune precisazioni.

Si indica che, al di là della semplice elencazione, “se volessimo definire una regola generale per mezzo della quale effettuare una valutazione per decidere quali siano i luoghi

che rientrano o meno nell'ambito di applicazione del DPR 177/2011, potremmo dire che per ambiente sospetto di inquinamento o confinato si può identificare uno spazio circoscritto, caratterizzato da accessi e uscite difficoltosi o limitati, da una ventilazione naturale sfavorevole, nel quale, in presenza di agenti pericolosi (ad. es. gas, vapori, polveri, atmosfere esplosive, agenti biologici, rischio elettrico, ecc) o in carenza di ossigeno o per difficoltà di evacuazione o di comunicazione con l'esterno, può verificarsi un infortunio grave o mortale".

Ed infatti questa definizione, "richiama i concetti alla base di diverse normative internazionali:

- spazio che per conformazione ha aperture limitate per l'accesso e l'uscita, ha una sfavorevole ventilazione naturale che potrebbe contenere agenti chimici pericolosi o permettere il formarsi di atmosfere pericolose e che non è stato progettato per la permanenza di lavoratori [NIOSH];
- luogo totalmente o parzialmente chiuso, che non è stato progettato e costruito per essere occupato in permanenza da persone, né destinato ad esserlo, ma che all'occasione, può essere occupato temporaneamente per l'esecuzione di interventi lavorativi quali: ispezione, riparazione, manutenzione, pulizia ... [OSHA-INRS];
- spazio abbastanza grande e configurato affinché un lavoratore possa accedervi interamente per eseguire il lavoro assegnato, ha limitati o ristretti accessi per l'entrata/uscita, non è progettato per un'attività continua [OSHA 1910.146];
- spazio circoscritto, caratterizzato da limitate aperture di accesso e da una ventilazione naturale sfavorevole, in cui può verificarsi un evento incidentale importante, che può portare ad un infortunio grave o mortale, in presenza di agenti chimici pericolosi (ad. es. gas, vapori, polveri) o in carenza di ossigeno [Linee Guida ISPESL]".

Gli spazi confinati e la normativa nazionale

Il documento indica poi, con riferimento al D.lgs. 81/2008, che i luoghi di lavoro in ambienti sospetti di inquinamento (come individuati dall'art. 66 del decreto) "sono quelli in cui 'sia possibile il rilascio di gas deleteri' e per i quali vige il divieto di accesso dei lavoratori 'senza che sia stata previamente accertata l'assenza di pericolo per la vita e l'integrità fisica dei lavoratori medesimi, ovvero senza previo risanamento dell'atmosfera mediante ventilazione o altri mezzi idonei'. Il disposto indica 'pozzi neri, fogne, camini, fosse, gallerie e in generale ambienti e recipienti, condutture, caldaie e simili'".

Senza dimenticare che secondo indicazioni dell'Inail, “un'atmosfera pericolosa può configurarsi in caso di presenza di:

- ossigeno al di sotto del 19.5% v/v;
- ossigeno al di sopra del 23,5% v/v;
- agenti chimici pericolosi in concentrazioni superiori ai valori limite di esposizione;
- agenti chimici pericolosi in grado di formare una miscela esplosiva (gas/vapori/nebbie, polveri).

Si fa notare, continua il documento, che il legislatore in relazione all'applicazione del DPR 177/2011 alle attività in “luoghi sospetti di inquinamento o confinati”, afferma la sostanziale “indipendenza delle due condizioni ai fini dei requisiti legislativi cogenti. Questo considerato che la questione del ‘confinamento’, introduce problemi di accesso in fase operativa e gestione dei soccorsi specie per soggetti che, anche a causa di un malore, potrebbero trovarsi nella condizione di non poter uscire senza aiuto da parte di terzi”.

Si segnala poi che alcuni ambienti confinati “sono facilmente identificabili come tali, in quanto la limitazione legata alle aperture di accesso e alla ventilazione sono ben evidenti e/o la presenza di agenti chimici pericolosi è nota”. E fra gli ambienti confinati facilmente identificabili “si possono citare (elenco non esaustivo):

- cisterne interrate, seminterrate o fuori terra contenenti prodotti o sottoprodotti di tipo organico, alimentare, zootecnico che possono dare luogo a fermentazioni derivanti sia dal ciclo produttivo (ad es. silos per foraggi, vini) che di origine accidentale o comunque indesiderata (ad es. infiltrazioni d'acqua in silos per sfarinati);
 - cunicoli di fogne e di impianti di smaltimento di liquami sia di origine civile che zootecnica (fosse settiche, biologiche ed altro);
 - silos, cisterne o altri contenitori per sostanze o prodotti chimici organici ed inorganici;
 - recipienti di reazione e serbatoi di stoccaggio;
 - pozzi e tubazioni;
 - cisterne su autocarri”.
-
- Ci sono poi altri ambienti che, ad un primo esame superficiale, “potrebbero non apparire come confinati”. Tuttavia, come già ricordato, “in particolari circostanze, legate alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa o ad influenze provenienti dall'ambiente circostante, “essi possono invece configurarsi come tali e rivelarsi altrettanto insidiosi. È il caso, ad esempio di:
 - vasche, interrate e fuori terra, per il contenimento di barbotine (argille sciolte in acqua) o di impianti di depurazione;
 - cavità, fosse, trincee, camere con l'apertura dall'alto, scavi profondi con ristagno di liquidi (e/o vapori) di varia natura, compresa acqua piovana;
 - camere di combustione nelle fornaci e simili;
 - camere non ventilate o scarsamente ventilate;
 - stive di imbarcazioni;
 - gallerie;
 - serbatoi pensili”.

L'individuazione degli spazi confinati nelle cantine vinicole

Riguardo poi alla individuazione degli ambienti confinati o sospetti di inquinamento nelle cantine, il documento riporta varie indicazioni.

Ad esempio “i contenitori del vino, fermentini, autoclavi, serbatoi ed attrezzature, quali pigiadiraspatrice e presse in cui i lavoratori possono introdursi per eseguire operazioni di controllo, regolazione, manutenzione e pulizia, costituiscono certamente ambienti confinati o sospetti di inquinamento. Inoltre, durante il processo di trasformazione delle uve in vino, diverse fasi produttive comportano lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento e, anche, in altre aree attigue presenti nelle cantine, caratterizzate da una possibile esposizione a gas/vapori in locali non adeguatamente aerati”.

Tra l'altro nelle cantine edificate in anni non recenti, possono “essere presenti locali ubicati, in tutto o in parte al di sotto del piano campagna, ovvero piani interrati e seminterrati che risultano essere in comunicazione con locali in cui sono presenti i tini di fermentazione dei mosti. In tali locali, in assenza di una adeguata ventilazione naturale o meccanica, possono formarsi atmosfere pericolose per il personale addetto”.

Inoltre in riferimento al calendario dei lavori di cantina, “possono comportare situazioni di particolare pericolo di esposizione le fasi di messa in funzione di macchine ed impianti di pigiadiraspatura, la fermentazione tumultuosa dei mosti, la svinatura nel periodo agosto – ottobre e tutte le operazioni che prevedono l'accesso di personale all'interno dei vasi vinari”.

E si sottolinea che “la presenza nell'ambiente di alcuni gas, quali anidride carbonica, azoto e argon, date le loro caratteristiche, non è avvertibile senza l'ausilio di uno specifico strumento in grado di rilevarne la presenza. Il rischio di asfissia, in questi casi, è molto elevato e quindi tali locali devono essere oggetto di specifica attenzione (art. 66 D.lgs. 81/08)”. Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento, che riporta una analisi più dettagliata dell'esposizione a sostanze pericolose con particolare riferimento a:

- esposizione a CO₂;
- esposizione a gas inerti;
- esposizione ad altri agenti chimici.

3) Saldatura: rischi correlati ai gas, al manganese, allo stagno e al nickel

Sono tante le sostanze pericolose presenti nei gas, nelle polveri e nei fumi di saldatura. E le polveri e i fumi di saldatura si originano per lo più (95%) dai materiali di apporto e di consumo (elettrodi a filo o a bacchetta, leghe per brasatura, polvere per saldatura, fondenti, ecc.) e solo per il 5% dal materiale di base. Inoltre i fumi metallici si formano “da un lato per condensazione e ossidazione della fase vapore dei metalli, dall'altro per combustione incompleta di sostanze organiche come i materiali di apporto o i rivestimenti”.

A presentare le principali sostanze pericolose per la salute nelle attività di saldatura è un documento, un factsheet, dal titolo “Rischi sanitari della saldatura” prodotto dalla Divisione di Medicina del Lavoro dell'Istituto elvetico per l'assicurazione e la prevenzione degli infortuni (Suva). Il documento presenta un elenco delle più importanti sostanze pericolose che si riscontrano nelle attività di saldatura con le possibili conseguenze sulla salute:

Sostanza (ossido derivato)	Disturbi di salute più importanti
Alluminio	Alluminosi
Piombo	Tossicità relativa a sangue, sistema nervoso, reni, apparato digerente e riproduttivo
Cadmio	Lesioni polmonari e renali, polmonite tossica (cancro del polmone?)
Cromo (III)	Iritazione delle mucose
Cromo (VI)	Tumori del naso, cancro del polmone, sensibilizzazione (dermatite)
Cobalto	Sensibilizzazione (asma, eczema)
Isocianati	Asma
Rame	Febbre da inalazione di fumi metallici, iritazione delle vie aeree
Fluoro	Iritazione (fluorosi, lesioni renali)
Ferro	Siderosi (polmone del saldatore), siderofibrosi
Monossido di carbonio	Sintomi a livello del SNC, asfissia, sintomi cardiovascolari
Magnesio	Febbre da inalazione di fumi metallici
Manganese	Parkinsonismo (manganismo), febbre da inalazione di fumi metallici, bronchite
Molibdeno	Iritazione delle vie aeree
Nichel	Sensibilizzazione, cancro delle vie aeree
Ozono	Iritazione delle vie aeree
Fosgene	Iritazione delle vie aeree, edema polmonare
Ossidi di azoto (= gas nitrosi)	Iritazione delle vie aeree, bronchiolite, edema polmonare
Vanadio	Iritazione delle vie aeree
Zinco	Febbre da inalazione di fumi metallici, neurotossicità
Stagno	Stannosi, neurotossicità

I rischi del manganese

Con riferimento al contenuto del factsheet ci soffermiamo sui rischi correlati al manganese.

Si indica che gli ossidi di manganese “si formano durante la saldatura ad arco con elettrodi consumabili contenenti manganese”. E che l'inalazione del manganese e dei suoi composti inorganici “ha un effetto tossico sui polmoni e sul sistema nervoso centrale”.

In particolare “la forma acuta a livello polmonare si manifesta con i sintomi di una bronchite o polmonite, raramente anche con febbre da inalazione di fumi metallici.

Gli effetti (sub)acuti a carico del sistema nervoso centrale sono insonnia, instabilità emotiva, disturbi della memoria, cefalea o crampi muscolari”.

E in caso di esposizione cronica al manganese, “questo metallo di transizione si accumula nel tronco encefalico e nei gangli della base. In questa sede altera il sistema dopaminergico e causa un parkinsonismo (manganismo), tuttavia sovente non vengono soddisfatti i criteri per una vera sindrome di Parkinson [Racette]”.

Si indica che in caso di sospetta esposizione al manganese, “l'accertamento più importante nell'ambito del monitoraggio biologico è la determinazione della concentrazione di questo elemento nel sangue [Plitzko]. Lo studio sul manganese di Heidelberg [Lischka] ha rivelato che valori ematici inferiori al valore BAT di 20 µg/l non dovrebbero avere effetti neurotossici”.

I rischi del nickel e dello stagno

Il documento segnala che gli ossidi di nichel “si formano soprattutto durante la saldatura con materiali di apporto e di consumo contenenti nichel”.

In questo caso il disturbo di salute più frequente indotto dal nichel “è la dermatite da contatto. Si tratta di una sensibilizzazione di tipo tardivo (allergia di tipo IV) e può comparire dopo un contatto di lunga durata con il nichel. Ne è colpito il 10-20% della popolazione totale; le donne si sensibilizzano più spesso rispetto agli uomini”.

Tuttavia nei lavori di saldatura “non prevale il contatto del nichel con la cute, bensì il suo assorbimento per via inalatoria” e si “può sviluppare un'asma bronchiale esogena. Particolarmente tossico per inalazione è il tetracarbonilnichel, Ni(CO)₄, che si forma con la reazione tra nichel e monossido di carbonio. Dopo l'assorbimento inalatorio di tetracarbonilnichel si possono verificare irritazioni, cefalea, nausea, cianosi, debolezza, febbre e polmonite”.

Si indica poi che in seguito all'esposizione a composti del nichel “è stato osservato un aumento del tasso di cancro di cavità nasali e seni paranasali e delle vie aeree (laringe compresa)”.

Se i composti del nichel sono classificati nell'elenco svizzero dei valori limite nella categoria di cancerogenicità C1A (“l'effetto cancerogeno nell'uomo è sufficientemente dimostrato con studi clinici”, secondo lo IARC (International Agency for Research on Cancer) “negli esseri umani questa forza probante vale soltanto per il solfato di nichel,

nonché per i solfuri e gli ossidi di nichel”. Il documento, che vi invitiamo a visionare integralmente, riporta anche indicazioni sulla eventuale cancerogenicità del nichel metallico.

Si riporta anche qualche informazione sullo stagno.

Lo stagno e i suoi composti inorganici “sono utilizzati in numerosi materiali di apporto o nella tecnica galvanica e sono relativamente poco tossici. Un'inalazione cronica può portare alla cosiddetta stannosi, una pneumoconiosi benigna”. Tuttavia alcuni composti organici dello stagno (trietil- e trimetilstagno) “sono neurotossici e, in elevata concentrazione, causano encefalopatie ed edema cerebrale. Il tributilstagno può causare irritazioni o ustioni cutanee”.

I rischi correlati ai gas in saldatura

Il documento riporta in conclusione anche informazioni relative ad alcuni gas.

Si indica che il monossido di carbonio si forma durante saldatura MAG (saldatura di metalli con elettrodo a filo continuo in atmosfera attiva) “con gas attivo CO₂ e dalla combustione incompleta di gas combustibili, fondenti e rivestimenti. Causa cefalea, vertigini e danni al miocardio. Dato che è inodore, ad alte concentrazioni in ambienti chiusi può portare inavvertitamente a morte per intossicazione. La concentrazione di CO-Hb (carbossiemoglobina) nel sangue non deve essere superiore al 5% dell'emoglobina totale”.

L'ozono (O₃) si forma, invece, “a partire dall'ossigeno (O₂) con la radiazione UV dell'arco elettrico”, soprattutto nella saldatura TIG (Saldatura ad arco con elettrodo di tungsteno in atmosfera inerte) a bassa emissione di fumi (“nei fumi l'ozono si ritrasforma in ossigeno”), MIG (saldatura di metalli con elettrodo a filo continuo in atmosfera inerte) e al plasma di acciai riflettenti che contengono alluminio, cromo o nichel.

L'ozono “può causare secchezza delle mucose, cefalea, infiammazione delle basse vie aeree con insorgenza di iperreattività bronchiale, asma, edema o anche fibrosi polmonare. L'effetto cancerogeno è in discussione”.

Il fosgene (COCl₂, cloruro di carbonile) “può originarsi dall'interazione tra il calore e i raggi UV dell'arco elettrico e alcuni idrocarburi clorurati impiegati come solvente per la pulitura e lo sgrassaggio di metalli. Uno di questi solventi è ad esempio il tetracloroetene”.

Si segnala che “a causa della sua natura lipofila, il fosgene raggiunge le vie aeree inferiori dove è altamente tossico; con un tempo di latenza che va da alcune ore fino a tre giorni

può causare un edema polmonare. A basse concentrazioni provoca non più di una leggera irritazione nelle vie aeree superiori”.

Infine il documento si sofferma sugli ossidi di azoto (gas nitrosi NOx).

Si formano “dall'ossidazione dell'azoto nell'aria ai margini della fiamma o dell'arco elettrico. A temperature superiori a 1000 °C si forma dapprima monossido di azoto (NO) che, a temperatura ambiente, si ossida poi a biossido di azoto (NO₂). Ad alte concentrazioni, il monossido di azoto provoca in pochi minuti vertigini, stordimento, perdita di conoscenza, dispnea, cianosi, nausea e vomito”.

Si ricorda che nel contesto delle malattie professionali contratte per via respiratoria dai saldatori, “le lesioni da gas nitrosi occupano un ruolo importante. A rischio sono in particolare i saldatori che lavorano con gas combustibili in ambienti con scarsa ventilazione (ossitaglio in cantine, riscaldamento alla fiamma e saldatura in cisterne)”.

Concludiamo segnalando che il factsheet elvetico si sofferma, riguardo alle attività di saldatura, anche su varie altre sostanze:

- alluminio
- piombo
- cadmio
- cromo
- cobalto
- ferro
- fluoro
- rame
- zinco
- bario
- vanadio
- aldeidi
- isocianati.

N.B.: Se i riferimenti legislativi e alcune indicazioni contenute nei documenti di Suva riguardano la realtà elvetica, i suggerimenti indicati e le informazioni riportate sono comunque utili per migliorare la prevenzione di tutti gli operatori.

4) La sicurezza dei trabattelli: la marcatura e l'importanza del manuale

I trabattelli, chiamati anche ponti su ruote, sono torri mobili costituite da elementi prefabbricati che presentano uno o più impalcati di lavoro e appoggiano a terra attraverso delle ruote.

L'art. 140 del D.Lgs. 81/2008, dedicato a queste attrezzature utilizzate in molteplici attività nei cantieri temporanei o mobili, indica che se i ponti su ruote a torre 'devono essere ancorati alla costruzione almeno ogni due piani è ammessa deroga a tale obbligo per i ponti su ruote a torre conformi all'Allegato XXIII, sempre con riferimento al Testo Unico.

In particolare, recita l'Allegato XIII, è ammessa 'deroga per i ponti su ruote a torre alle seguenti condizioni:

- a. il ponte su ruote a torre sia costruito conformemente alla Norma Tecnica UNI EN 1004
- b. il costruttore fornisca la certificazione del superamento delle prove di rigidità, di cui all'appendice A della Norma Tecnica citata, emessa da un laboratorio ufficiale' (...)
- c. 'l'altezza del ponte su ruote non superi 12 m se utilizzato all'interno (assenza di vento) e 8 m se utilizzato all'esterno (presenza di vento)
- d. per i ponti su ruote utilizzati all'esterno degli edifici sia realizzato, ove possibile, un fissaggio all'edificio o altra struttura;
- e. per il montaggio, uso e smontaggio del ponte su ruote siano seguite le istruzioni indicate dal costruttore in un apposito manuale redatto in accordo alla Norma Tecnica UNI EN 1004'.

Per avere ulteriori informazioni sui trabattelli nei cantieri possiamo fare riferimento ad uno dei "Quaderni Tecnici per i cantieri temporanei o mobili" realizzati dal Dipartimento innovazioni tecnologiche e sicurezza degli impianti, prodotti e insediamenti antropici dell'Inail e recentemente aggiornati.

Gli argomenti affrontati nell'articolo:

- La marcatura dei trabattelli nei cantieri
- L'importanza del manuale di istruzioni
- Le indicazioni del manuale per l'uso del trabattello
- Le risposte alle domande frequenti

La marcatura dei trabattelli nei cantieri

Nell'articolo di presentazione del Quaderno Tecnico "Trabattelli", a cura di Luca Rossi, Francesca Maria Fabiani e Davide Geoffrey Svampa, abbiamo già fornito ai nostri lettori diverse informazioni sulla classificazione, sui riferimenti normativi e sulla scelta di queste attrezzature.

Il documento Inail si sofferma, tuttavia, anche sul tema della marcatura.

Infatti il fabbricante "deve apporre sul trabattello una targhetta, in modo che sia visibile da terra, che riporti:

- il nome del fabbricante;
- il numero della norma di riferimento: UNI EN 1004:2005;
- la classe di carico: 2 o 3;
- l'altezza massima all'esterno/all'interno: 8/12 m;
- il tipo di accesso: A, B, C o D nel caso di un solo tipo di accesso; oppure ABCD nel caso in cui siano forniti tutti i quattro tipi di accesso; oppure, ad esempio, AXCX nel caso in cui siano forniti gli accessi di tipo A e C. In generale la X nella posizione di una lettera mancante significa che il tipo di accesso, corrispondente alla lettera mancante, non è fornito;
- la dicitura: 'Seguire scrupolosamente le istruzioni per il montaggio e l'uso', scritta nella lingua del Paese di utilizzo".

Inoltre – continua il documento – "ogni componente del trabattello deve essere marcato, in modo visibile per tutta la sua durata di impiego, con:

- un simbolo o lettere che identifichino il modello del trabattello e il suo fabbricante;
- l'anno di fabbricazione riportando le ultime due cifre".

Il Quaderno Tecnico riporta un esempio di marcatura.

L'importanza del manuale di istruzioni

Si segnala poi che la scelta, il montaggio, l'uso e lo smontaggio "devono essere eseguiti nel pieno rispetto del d.lgs. 81/08 e del manuale di istruzioni che il fabbricante deve produrre a corredo di ogni trabattello e che deve essere disponibile nel luogo di utilizzo e nella lingua del Paese di utilizzo".

Nel manuale, il fabbricante “deve specificare tutti quei fattori che influiscono sulla stabilità dell’attrezzatura e in particolare:

- a. le condizioni del vento e gli interventi da effettuare nel caso in cui esse non permettano di lavorare sul trabattello e quando lo stesso deve essere smontato o fissato;
- b. le istruzioni per l’uso di stabilizzatori, sporgenze esterne e/o zavorra per tutte le condizioni previste nell’ uso sul trabattello;
- c. gli avvertimenti relativi ai carichi orizzontali e verticali che contribuiscono a rovesciare il trabattello, quali:
 - o carichi orizzontali causati dall’uso, per esempio per effetto del lavoro in corso su una struttura adiacente;
 - o carichi aggiuntivi del vento (effetto galleria di edifici aperti verso l’alto, edifici non rivestiti e sugli angoli di edifici)
- d. le raccomandazioni per il fissaggio dei trabattelli lasciati incustoditi”.

Inoltre il manuale “deve contenere l’avvertimento: ‘Stabilizzatori o sporgenze esterne e zavorra devono essere sempre applicati quando ciò è specificato”.

Le indicazioni del manuale per l’uso del trabattello

Il fabbricante deve anche specificare nel manuale i seguenti “controlli prima di ogni uso del trabattello, in aggiunta a quelli eseguiti durante la fase di montaggio:

- o verificare che il trabattello sia verticale o richieda un riposizionamento;
- o verificare che il montaggio strutturale sia sempre corretto e completo;
- o verificare che nessuna modifica ambientale influisca sulla sicurezza di utilizzo del trabattello”.

Inoltre il manuale deve fornire indicazioni per “l’uso in sicurezza nel rispetto dei regolamenti nazionali, precisare che non è consentito aumentare l’altezza dell’impalcato mediante l’uso di scale, casse o altri dispositivi e fornire indicazioni riguardo al sollevamento di utensili e materiali fino agli impalcati di lavoro del trabattello, nei limiti dei carichi ammissibili e della stabilità”. In particolare il manuale deve “precisare il procedimento per spostare il trabattello in riferimento a:

- o le condizioni massime di vento;
- o le modalità per sbloccare e bloccare i freni delle ruote;
- o le modalità per lo spostamento;
- o le modalità per utilizzare la regolazione dei piedini allo scopo di riallineare il trabattello;
- o le istruzioni per verificare il corretto supporto da parte delle sporgenze esterne”.

E deve riportare l’avvertimento che il trabattello “non deve essere mai spostato quando ci sono materiali o persone su di esso e che non è progettato per essere sollevato e sospeso”.

5) AGGIORNAMENTI

- Norme sistemi di protezione in atmosfera esplosiva, decisione 12 luglio 2019

Publicata sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 15 luglio 2019 la Decisione di esecuzione della Commissione Ue 2019/1202 12 luglio 2019 **relativa alle norme armonizzate sugli apparecchi e i sistemi di protezione destinati a essere utilizzati in atmosfera potenzialmente esplosiva, elaborata a sostegno della direttiva 2014/34/UE del Parlamento europeo e del Consiglio.**

- Regola tecnica strutture ricettive all'aria aperta superiori alle 400 persone

Publicato sulla Gazzetta Ufficiale n.162 del 12 luglio 2019 il Decreto del Ministero dell'interno del 2 luglio 2019 **Modifiche al decreto 28 febbraio 2014 in materia di regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture turistico-ricettive in aria aperta (campeggi, villaggi turistici, ecc.) con capacità ricettiva superiore a 400 persone.**

- Microplastiche, Q&A dell'Echa

Publicate da Echa delle Questions and answers datate luglio 2019 sul tema restrizione delle microplastiche aggiunte intenzionalmente.

- In vigore il testo dell'ADR 2019 dal 1.7.2019 sul trasporto interno di merci pericolose

Publicata sulla G.U.U.E. del 27 giugno 2019, n. L173 la Decisione (UE) 2019/1094 della Commissione, del 17 giugno 2019 che permette agli Stati membri di adottare alcune deroghe (a norma della Direttiva 2008/68/CE) relativa al trasporto interno di merci pericolose. La Decisione sostituisce integralmente l'allegato I, capo I.3, e l'allegato II, capo II.3, della Direttiva 2008/68/CE con quelli allegati alla nuova Decisione. Dal 1 luglio 2019 termina il regime transitorio previsto dalla norma al capitolo 1.6.1.1 ed entra in vigore il testo dell'ADR 2019, già recepito dal nostro paese con il Decreto MIT 12 febbraio 2019 (publicato in GU del 5 aprile 2019 n. 81).

- Codice antincendio e alberghi

Con il DM 09.08.2016 (publicato sulla G.U. n. 196 del 23.08.2016) è stata promulgata la Regola Tecnica Verticale (di seguito denominata con RTV 5), recante norme tecniche di prevenzione incendi per le attività turistico-alberghiere, di cui all'allegato I del decreto del Presidente della Repubblica 1° agosto 2011, n. 151, ivi individuata con il numero 66. Sono escluse dall'ambito della regola tecnica le strutture turistico - ricettive nell'aria aperta e i rifugi alpini.

La RTV 5 integra la sezione V (regole tecniche verticali) dell'allegato al DM 03.08.2015 (quest'ultimo noto anche come Regola Tecnica Orizzontale, di seguito denominata RTO) e rappresenta una regola tecnica alternativa rispetto alle specifiche norme tecniche di prevenzione incendi ancora in vigore, che nel caso specifico sono:

- DM 09.04.1994 recante "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la costruzione e l'esercizio delle attività ricettive turistico - alberghiere";
- DM 06.10.2003 recante "Approvazione della regola tecnica recante l'aggiornamento delle disposizioni di prevenzione incendi per le attività ricettive turistico - alberghiere esistenti di cui al decreto 9 aprile 1994";
- DM 14.07.2015 recante "Disposizioni di prevenzione incendi per le attività ricettive turistico-alberghiere con numero di posti letto superiore a 25 e fino a 50";

6) BANDI E FINANZIAMENTI

Avete in programma la realizzazione di investimenti innovativi?

Aprirà a breve il bando della Regione Toscana che incentiva le imprese del territorio ad effettuare investimenti finalizzati all'acquisizione di consulenze e di servizi a sostegno dell'innovazione.

Soggetti beneficiari

Possono presentare domanda le Micro, Piccole e Medie Imprese in forma singola o associata aventi sede o unità locale destinataria dell'intervento nel territorio regionale

Spese ammesse

Il costo totale del progetto presentato non deve essere inferiore a €15.000,00 e superiore a €100.000,00.

Sono ammesse a contributo le spese, non ancora realizzate, per:

- Servizi finalizzati alla diagnosi della situazione competitiva di un'impresa
- Servizi di supporto alla ricerca e sviluppo e all'innovazione di prodotto/processo produttivo
- Servizi di supporto alla innovazione organizzativa
- Strumenti di **marketing strategico**
- **Sviluppo di soluzioni ecommerce**
- Servizi di supporto alla **certificazione avanzata** (ISO 14001, registrazione EMAS, OHSAS 18001...)
- Servizi per l'efficienza e la responsabilità ambientale (es. l'attuazione dei compiti di cui al Regolamento REACH)
- Servizi di valorizzazione della proprietà intellettuale
- Soluzioni di Business Intelligence (BI), e-marketing, e-community ed e-commerce per lo sviluppo di reti distributive specializzate e la promozione di nuovi prodotti.

Contributo a fondo perduto nella misura dal 30% al 75% delle spese sostenute a seconda del servizio richiesto e della dimensione aziendale.

Le domande saranno istruite in base all'ordine cronologico di presentazione. Invitiamo le aziende interessate a mettersi in contatto per valutare in tempo utile la sussistenza dei requisiti per la partecipazione al bando. Avete in programma la realizzazione di nuovi investimenti? Chiuderà a breve la misura denominata "Nuova Sabatini", la quale dà la possibilità alle aziende che realizzeranno nuovi investimenti aziendali di ricevere un finanziamento bancario accompagnato da un contributo a fondo perduto fino a 200.000 euro.

Soggetti beneficiari: PMI di tutti i settori di attività e di qualsiasi dimensione

Spese ammesse, acquisto di beni strumentali nuovi, nello specifico:

- Macchinari, attrezzature e arredi;
- Impianti produttivi e impianti di riscaldamento e/o condizionamento;
- Opere murarie solo se strettamente connesse agli impianti produttivi e generici, macchinari ed attrezzature introdotti;
- Mezzi ed attrezzature di trasporto (anche per le imprese operanti nel settore del trasporto merci su strada ed aereo);
- Hardware, software e tecnologie digitali;
- Beni strumentali il cui funzionamento è controllato da sistemi computerizzati o gestito tramite opportuni sensori e azionamenti (Industria 4.0).

Agevolazione: finanziamento bancario di importo compreso tra 20.000 e 2 milioni di Euro con contributo a fondo perduto calcolato sull'importo finanziato. **Il contributo sarà maggiorato del 30% per la realizzazione di investimenti in tecnologie digitali.** Ad oggi risulta utilizzato il 90% dei fondi stanziati per l'annualità 2018. Invitiamo le aziende interessate a contattarci in tempo utile per la presentazione della domanda.

Avete partecipato o avete in programma la partecipazione a fiere internazionali?

Sono stati mandati nuovi fondi per il bando regionale volto ad incentivare le imprese toscane ad operare nell'ambito di mercati internazionali extra-UE attraverso il riconoscimento di contributi a fondo perduto. Soggetti beneficiari: Possono presentare domanda le PMI toscane appartenenti al settore industria, servizi e turismo. Ammontare del contributo: Gli aiuti per la realizzazione dei progetti di investimento sono concessi **nella forma di contributo a fondo perduto** con un'intensità che varia dal 30% al 50% a seconda della dimensione aziendale.

Le attività ammissibili sono le seguenti:

- C. 1 - **Partecipazione a fiere e saloni** di rilevanza internazionale, **anche in Italia**
- C. 2 - **Promozione mediante utilizzo di uffici o sale espositive** all'estero
- C. 3 - **Servizi promozionali (pubblicità, sito web, etc...)**
- C. 4 - **Supporto specialistico all'internazionalizzazione**
- C. 5 - **Supporto all'innovazione commerciale** per la fattibilità di presidio su nuovi mercati

Sarà possibile presentare domanda per progetti contenenti una o più tipologie di servizi. Relativamente alle attività ricomprese nella tipologia di servizio C.1 “partecipazione a fiere e saloni”, sono ammissibili anche le spese già sostenute a partire dal 1 marzo 2017.

Scadenze: Le domande saranno istruite in base all'ordine cronologico di arrivo fino ad esaurimento delle risorse disponibili. Invitiamo le aziende interessate a prendere contatto per la verifica dei requisiti di accesso al bando e per predisporre in tempo utile la documentazione necessaria alla partecipazione.

Contributo a fondo perduto sotto forma di credito d'imposta pari al 50% delle spese sostenute

Per i settori moda, abbigliamento e tessile sono agevolabili i costi sostenuti per svolgere le attività dirette alla realizzazione del contenuto innovativo di un campionario o delle collezioni, e per la realizzazione dei prototipi.

In via orientativa, ma non esaustiva, le spese ammesse sono:

1. lavoro del personale interno (stilisti e tecnici) impiegato nelle attività di ideazione e realizzazione dei prototipi. Sono ricompresi anche i compensi degli amministratori se hanno partecipato all'attività;
2. prestazioni dei professionisti (stilisti, altri consulenti esterni,...);
3. lavorazioni esterne connesse alle attività di ideazione e realizzazione dei prototipi;
4. attrezzature tecniche specifiche (computer e software dedicato, macchinari), nella misura e per il periodo in cui sono utilizzati per l'attività di ideazione e realizzazione dei prototipi;

Agevolazione: L'agevolazione consiste in un contributo a fondo perduto sotto forma di credito d'imposta pari al 50% delle spese sostenute.

Bando della CCIAA DI PISA per concessione di**Voucher alle imprese per l'adozione di sistemi di gestione certificati e sistemi di videosorveglianza – 2019**

Nel quadro delle iniziative promozionali volte a favorire lo sviluppo del sistema economico locale, la Camera eroga voucher alle imprese che intendano:

realizzare sistemi di video sorveglianza

acquisire per la prima volta una certificazione tra quelle elencate di seguito:

- a) Sistema di gestione per la qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001;
- b) Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori secondo le norme BS OHSAS18001;
- c) Sistema di Gestione per la Sicurezza delle Informazioni secondo la norma UNI EN ISO/IEC 27001
- d) Sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI EN ISO 14001;
- e) Sistema di gestione della responsabilità sociale secondo la norma S.A. 8000;
- f) Sistema di gestione dell'energia secondo la norma ISO 50001;
- g) Accreditamento S.O.A.
- h) Sistema di gestione ambientale secondo la norma UNI ISO 14064:2006 e UNI ISO/TS 14067;
- i) Implementazione della Marcatura CE;
- l) Certificazione di conformità con riferimento alla norma Regolamenti (CE) n. 303/2008, n. 304/2008, n.305/2008 e n. 306/2008 e DPR. 43/2012
- m) Certificazione BRS (Global Standard for Food Safety)
- n) Certificazione IFS (International Food Standard)
- o) Certificazione UNI CEI 11352:2014

I voucher sono concessi nella misura del 50% delle spese riconosciute come ammissibili e regolarmente documentate, con un massimale che varia dai 2.500 ai 5.000 euro a seconda del tipo di intervento, avviato successivamente al 1 gennaio 2019. Tra le spese ammissibili vi sono quelle di consulenza (comprese le spese di formazione del personale sostenute nell'ambito della realizzazione dei suddetti interventi), di rilascio delle certificazioni e/o dell'attestazione S.O.A. e quelle sostenute per la realizzazione di impianti di videosorveglianza. Al momento della presentazione della richiesta di contributo le imprese devono risultare iscritte al Registro Nazionale per l'Alternanza Scuola Lavoro. Si raccomanda di provvedere alla registrazione almeno il giorno antecedente alla data di presentazione della domanda. La domanda può essere presentata entro il 19 aprile 2019, salvo chiusura anticipata per esaurimento risorse, utilizzando la modulistica allegata da inviare tramite PEC alla casella di Posta Elettronica Certificata della Fondazione ISI: fondazione.innovazioneviluppo@legalmail.it.

Avete in programma la realizzazione di nuovi investimenti?

E' ancora attiva la misura denominata "Nuova Sabatini", la quale dà la possibilità alle aziende che realizzeranno investimenti aziendali di ricevere un finanziamento bancario accompagnato da un contributo a fondo perduto fino a 200.000 euro.

Soggetti beneficiari

PMI di tutti i settori di attività e di qualsiasi dimensione

Spese ammesse

Acquisto di beni strumentali nuovi, nello specifico:

- Macchinari, attrezzature e arredi e loro installazione;
- Impianti produttivi e impianti di riscaldamento e/o condizionamento;
- Mezzi ed attrezzature di trasporto (anche per le imprese operanti nel settore del trasporto merci su strada ed aereo);
- Hardware, software e tecnologie digitali;
- Beni strumentali di Industria 4.0.

Agevolazione

finanziamento bancario di importo compreso tra 20.000 e 2 milioni di euro con contributo a fondo perduto calcolato sull'importo finanziato. Il contributo sarà maggiorato del 30% per la realizzazione di investimenti in tecnologie digitali.

Voucher per l'Innovation Manager.

Publicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 152 del 1 luglio 2019 il decreto ministero del 7 maggio 2019 per la concessione di voucher per consulenza in innovazione. Decreto che riporta "disposizioni attuative dell'intervento diretto ad agevolare l'acquisizione di **consulenze manageriali finalizzate a sostenere i processi di trasformazione tecnologica e digitale delle PMI e delle reti d'impresa**, in attuazione dell'articolo 1, commi 228, 230 e 231 della legge n.145/2018".

La nota del 2 luglio del Ministero dello Sviluppo Economico riporta sintesi e dettagli del provvedimento. Stanziati 75 milioni di euro per ciascuna delle annualità 2019, 2020 e 2021. I contributi verranno concessi **in regime "de minimis" a piccole medie imprese e reti di impresa**. In tali termini:

- 50% costi e fino a 40 mila euro micro e piccole imprese;
- 30% e 25 mila euro medie imprese;
- 50% e 80 mila euro reti di imprese.

I voucher dovranno attivare collaborazioni con manager per l'innovazione che faranno parte di un apposito elenco ministeriale. Due provvedimenti che dovranno essere pubblicati entro 30 giorni definiranno le modalità per la presentazione della domanda di contributo e per la richiesta di iscrizione di società e professionisti nel citato elenco.

Riportiamo per esteso le consulenze accettate dai voucher e che rientrano nelle abilitazioni previste dal Piano nazionale impresa 4.0:

- “big data e analisi dei dati;
- cloud, fog e quantum computing;
- cyber security;
- integrazione delle tecnologie della Next Production Revolution (NPR) nei processi aziendali, anche e con particolare riguardo alle produzioni di natura tradizionale;
- simulazione e sistemi cyber-fisici;
- prototipazione rapida;
- sistemi di visualizzazione, realtà virtuale (RV) e realtà aumentata (RA); h) robotica avanzata e collaborativa;
- interfaccia uomo-macchina;
- manifattura additiva e stampa tridimensionale;
- internet delle cose e delle macchine;
- integrazione e sviluppo digitale dei processi aziendali;
- programmi di digital marketing, quali processi trasformativi e abilitanti per l’innovazione di tutti i processi di valorizzazione di marchi e segni distintivi (c.d. “branding”) e sviluppo commerciale verso mercati;
- programmi di open innovation”.

7) CORSI IN PROGRAMMA

Organizzati in collaborazione con

Teknoform S.r.l.

Agenzia formativa

Certificata ISO 9001:2015

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA SULLA SICUREZZA AZIENDALE PER LAVORATORI CON MANSIONI A BASSO, MEDIO E ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 17 SETTEMBRE	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALL'UTILIZZO DI MACCHINE AGRICOLE CON E SENZA CINGOLI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 25 SETTEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ANTINCENDIO DI AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 01 OTTOBRE	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO DI AZIENDE DEL GRUPPO B-C E A	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 08 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL MONTAGGIO, SMONTAGGIO E TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI E TRABATTELLI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 15 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DI ADDETTI E RESPONSABILI AD ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI E COMPLESSE (HACCP)	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 21 OTTOBRE	SOVIGLIANA - VINCI

Corsi in evidenza:

- CORSI WEB MARKETING E PROGETTAZIONE DI E-COMMERCE
- CORSI DI INFORMATICA PER AZIENDE
- CORSI DI GRAFICA (AUTOCAD, 3D, PHOTOSHOP, INDESIGN)
- CORSI DI INGLESE AZIENDALE
- **FORMAZIONE FINANZIATA:** per le aziende iscritte a **Fondi interprofessionali** sarà possibile presentare bandi o richiedere Voucher per finanziare la formazione obbligatoria e non obbligatoria del proprio personale.

Per informazioni o ricevere le circolari con prezzi ed orari relative ai corsi di formazione Vi preghiamo di contattarci ai recapiti sotto indicati:

Tel 0571/1962649 Fax 0571/1962652 – teknoform@teknoform.it

8) FORMAZIONE CON FONDI INTERPROFESSIONALI

FonARCom è il Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale creato da CIFA e CONFISAL. FonARCom finanzia soluzioni di Formazione Continua dei lavoratori delle aziende italiane *su misura*.

I Vantaggi per l'azienda iscritta al conto

- ✓ Possibilità di recuperare risorse finanziarie
- ✓ Possibilità di realizzare percorsi formativi obbligatori per i dipendenti

Iscrizione GRATUITA e modalità

- ✓ Iscrizione gratuita a **FonARCom** indicando sul modello UNIEMENS il codice FARC realizzata dallo studio di consulenza
- ✓ Adesione Aziendale con il mandato alla rete di imprese per utilizzare i servizi e la formazione gratuita

Qualora la Vs azienda fosse interessata ad iscriversi o desideri maggiori informazioni potrà contattarci. Restiamo a disposizione.

Le notizie riportate nella presente informativa possono essere reperite all'interno di giornali online tra i quali PuntoSicuro, Avv. Porreca, Quotidiano Sicurezza, Certifico, il fatto alimentare e news di Associazione Ambiente e Lavoro.

9) OFFERTA DEL MESE

Visita il sito www.sicurezza subito.it e scopri tutti i prodotti del Ns negozio ONLINE

SCARPA ANTINFORTUNISTICA GOODYEAR S1P - PELLE SCAMOSCIATA - MARRONE - BASSE



Calzatura in pelle crosta scamosciata. Puntale e soletta in composito. Suola in gomma, tallone in gomma. CE EN ISO 20345:2011 – SRA

~~€ 74,16~~
- 40 %

da **€ 44,50**
SP e iva 22% esc

GILET ALTA VISIBILITA' MARCA GOODYEAR - ARANCIO - 100 % - IN POLIESTERE CON TASCA SUL PETTO



Gilet alta visibilità in poliestere 100% 150 Gr.M2, traspirante e impermeabile con retina interna. CE UNI EN 471/04 (2-2) CE UNI EN 343/04

~~€ 25,45~~
- 40 %

da **€ 15,20**
SP e iva 22% esc

ELMETTO-CASCO DI PROTEZIONE DELLA TESTA GIALLO-AZZURRO-ARANCIO-ROSSO-BIANCO IN POLIETILENE DA CANTIERE, 5 PEZZI.



ACQUISTO ORDINE MINIMO 5 PEZZI.
IL PREZZO E' DA INTENDERSI PER ORDINE MINIMO

Elmetto in polietilene alta densità, composto da 6 punti di attacco per la bardatura interna. Questo elmetto offre le seguenti caratteristiche: -440 V AC isolamento elettrico. Protezione dell'utente nei confronti di contatti incidentali di corta durata con conduttori elettrici di fino a 4000 V di corrente alternata. CE EN 397.

~~€ 26,80~~
- 40 %

da **€ 16,00**
SP e iva 22% esc

GUANTI DA LAVORO GOODYEAR IN POLIURETANO 12 PAIA.



ACQUISTO ORDINE MINIMO 12 PAIA.
IL PREZZO E' DA INTENDERSI PER ORDINE MINIMO

Guanti filo continuo elasticizzato con palmo ricoperto in poliuretano. Codice articolo UNICO per tutti i 4 colori. Pacchi da 24 paia colori misti. CE EN 388:2003 (3121) EN 420:2003.

~~€ 19,68~~
- 40 %

da **€ 11,80**
SP e iva 22% esc.