

INFORMATIVA SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP**GIUGNO 2018****SOMMARIO**

- 1) DEFINITE LE MODALITÀ PER LA RACCOLTA E IL TRASPORTO DI RIFIUTI METALLICI**
- 2) ADEGUAMENTO CONTINUO DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**
- 3) SICUREZZA ALIMENTARE: TECNICHE DI CONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI**
- 4) RISCHIO ALLERGOLOGICO DEI LAVORATORI NEI LABORATORI**
- 5) VVF, NUOVA MODULISTICA PREVENZIONE INCENDI IN VIGORE DALL'11 GIUGNO 2018**
- 6) BANDI E FINANZIAMENTI**
- 7) CORSI IN PROGRAMMA**

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE PER LAVORI IN SPAZI CONFINATI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 07 GIUGNO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PES/PAV	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 12 GIUGNO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA AZIENDALE PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 20 GIUGNO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE CON E SENZA STABILIZZATORI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 05 LUGLIO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA AZIENDALE PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 18 LUGLIO	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE PER ADDETTI AI CARRELLI ELEVATORI INDUSTRIALI SEMOVENTI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 17 LUGLIO	CASTELFRANCO DI SOTTO

- 8) FORMAZIONE GRATUITA CON FONDI INTERPROFESSIONALI**
- 9) OFFERTA DEL MESE DAL SITO www.sicurezzasubito.it**

1. DEFINITE LE MODALITÀ PER LA RACCOLTA E IL TRASPORTO DI RIFIUTI METALLICI – in particolare le modalità operative per la raccolta ed il trasporto semplificati di rifiuti metallici previste dal D.M. 1/2/2018 e dalla delibera del comitato nazionale dell'albo gestori ambientali n. 2 del 24/4/2018.

In attuazione della legge concorrenza 2017, sono state definite le modalità semplificate per la raccolta ed il trasporto di rifiuti non pericolosi di metalli ferrosi e non ferrosi.

Con il D.M. 1/2/2018 sono state definite le modalità gestionali semplificate, mentre con la Delibera del Comitato Nazionale dell'Albo Gestori Ambientali n.2/2018 sono state definite le caratteristiche per l'iscrizione nella nuova categoria appositamente definita.

Occorre prima di tutto evidenziare che l'applicazione delle disposizioni del D.M. è facoltativa e non obbligatoria, pertanto soggetti che già effettuano questa attività utilizzando la documentazione prevista dal D.Lgs. 152/06 (formulari, registri di carico e scarico) possono valutare se applicare le disposizioni del D.M. o continuare ad applicare le modalità operative utilizzate finora.

Soggetti coinvolti:

Imprese iscritte all' Albo Gestori Ambientali in forma ordinaria (cat.1, 4 e/o 5) o nella nuova categoria semplificata 4-bis, che effettuano la micro-raccolta di rifiuti non pericolosi costituiti da metalli ferrosi e non ferrosi.

2. ADEGUAMENTO CONTINUO DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Con riferimento alla disposizione di legge di cui all'art. 29 comma 3 del D. Lgs. 9/4/2008 n. 81 secondo la quale la valutazione dei rischi deve essere immediatamente rielaborata in occasione di modifiche del processo produttivo o della organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori o in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione e della protezione o a seguito di infortuni significativi o quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità, questa sentenza della Corte di Cassazione dà sostanzialmente una risposta a chi si pone la domanda se l'obbligo dell'adeguamento dell'aggiornamento della valutazione stessa e della rielaborazione del DVR sussista anche nel verificarsi di altre situazioni diverse da quelle previste dal legislatore.

Il documento di valutazione dei rischi, ha infatti precisato la suprema Corte, è uno strumento duttile che deve essere adeguato e attualizzato in relazione ai rischi concreti presenti in azienda e deve essere aggiornato con continuità a quei mutamenti sopravvenuti che possono essere potenzialmente suscettibili di determinare nuove e diverse esposizioni a rischi dei lavoratori.

3. SICUREZZA ALIMENTARE: TECNICHE DI CONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

Ricordando che nel nostro paese le Autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – regolamenti europei sull'igiene alimentare e sui controlli relativi - "sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze". Mentre "per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorità competente è il Ministero della difesa".

I controlli ufficiali sui mangimi e sugli alimenti "comprendono, tra l'altro, le seguenti attività:

- a. l'esame di tutti i sistemi di controllo posti in atto dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e i risultati così ottenuti;
- b. l'ispezione di:
 - impianti dei produttori primari, aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, compresi adiacenze, locali, uffici, attrezzature, installazioni e macchinari, trasporti, nonché di mangimi e alimenti;
 - materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di mangimi e alimenti;
 - prodotti semilavorati;
 - materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
 - prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione e antiparassitari;
 - etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- c. controlli delle condizioni igieniche nelle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti;
- d. valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP, tenendo conto dell'uso delle guide a tal fine stabilite in conformità della normativa comunitaria;
- e. esame di materiale scritto e di altre registrazioni che possano avere pertinenza per la valutazione della conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti;
- f. interviste con gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti e con il loro personale;
- g. lettura dei valori registrati dagli strumenti di misurazione degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;
- h. controlli effettuati con gli strumenti propri dell'autorità competente per verificare le misure degli operatori del settore dei mangimi o degli alimenti;

- i. qualsiasi altra attività richiesta per assicurare l'attuazione degli obiettivi" (del regolamento 882/2004).

Obblighi generali in relazione all'organizzazione dei controlli ufficiali:

- a. "Gli Stati membri garantiscono che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del regolamento (CE) 882/2004, tenendo conto:
- dei rischi identificati associati con gli animali, con i mangimi o con gli alimenti, con le aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, con l'uso dei mangimi o degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possano influire nella sicurezza dei mangimi o degli alimenti, sulla salute o sul benessere degli animali;
 - dei dati precedenti relativi agli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
 - l'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
 - qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.
- b. I controlli ufficiali sono eseguiti senza preavviso, salvo qualora sia necessaria una notifica preliminare dell'operatore del settore dei mangimi e degli alimenti, come nel caso degli audit.
- c. I controlli ufficiali possono inoltre essere eseguiti su base ad hoc.
- d. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione dei mangimi o degli alimenti e degli animali e dei prodotti di origine animale. In ciò rientrano i controlli sulle aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, sull'uso dei mangimi e degli alimenti, sul magazzinaggio dei mangimi e degli alimenti, su qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione, compreso il trasporto, relativi ai mangimi o agli alimenti e sugli animali vivi, richiesti per raggiungere gli obiettivi del presente regolamento.
- e. I controlli ufficiali vengono effettuati, con la stessa accuratezza, sulle esportazioni fuori dalla Comunità, sulle immissioni sul mercato nella Comunità, e sulle introduzioni da paesi terzi.

- f. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie a garantire che i prodotti destinati ad essere inviati in un altro Stato membro siano controllati con la stessa accuratezza di quelli destinati ad essere immessi sul mercato nel proprio territorio.
- g. L'autorità competente dello Stato membro di destinazione può verificare la conformità dei mangimi e degli alimenti alla normativa in materia di mangimi e di alimenti mediante controlli di natura non discriminatoria. Nella misura strettamente necessaria per l'organizzazione dei controlli ufficiali, gli Stati membri possono chiedere agli operatori cui sono recapitate merci provenienti da un altro Stato membro di segnalare l'arrivo di dette merci; l'Italia si è avvalsa di tale possibilità istituendo gli UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari).
- h. Uno Stato membro che, nel corso di un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il magazzinaggio o il trasporto, accerti una non conformità adotta le misure appropriate, che possono includere il rinvio allo Stato membro di origine”.

Si ricorda poi che l'esecuzione dei controlli ufficiali ai sensi del regolamento (CE) 882/2004 “lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei mangimi e degli alimenti, come previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi”.

Indichiamo di seguito gli obblighi degli operatori del settore alimentare ricordando che tali operatori devono garantire “che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati nel regolamento (CE) 852/2004”.

Veniamo ad alcuni requisiti generali e specifici in materia d'igiene:

- 1. “Gli operatori del settore alimentare che effettuano la produzione primaria e le operazioni connesse elencate nell'allegato I [regolamento (CE) 852/2004] rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.
- 2. Gli operatori del settore alimentare che eseguono qualsivoglia fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti successiva a quelle di cui al paragrafo 1, rispettano i requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

3. Gli operatori del settore alimentare se necessario adottano le seguenti misure igieniche specifiche:

- a. rispetto dei criteri microbiologici relativi ai prodotti alimentari;
- b. le procedure necessarie a raggiungere gli obiettivi fissati per il conseguimento degli scopi del regolamento (CE) 852/2004;
- c. rispetto dei requisiti in materia di controllo delle temperature degli alimenti;
- d. mantenimento della catena del freddo;
- e. campionature e analisi”.

gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

In particolare i principi del sistema HACCP sono i seguenti:

- a. “identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b. identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c. stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- d. stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- e. stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f. stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g. predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f)”.

Inoltre qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase “gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche”.

4. RISCHIO ALLERGOLOGICO DEI LAVORATORI NEI LABORATORI

L'allergia è una reattività spontanea ed esagerata dell'organismo di soggetti sensibili a particolari sostanze, gli allergeni, che risultano innocue nella gran parte della popolazione. Molti allergeni sono rappresentati da proteine. In ambito occupazionale includono (glico)proteine di origine vegetale e animale (cereali, topi, ratti, enzimi, ecc.), così come sostanze chimiche (isocianati, metalli, biocidi, ecc.). L'esposizione può avvenire fondamentalmente per inalazione (pollini, derivati di origine animale, ecc.), ingestione (alimenti, farmaci, ecc.), inoculazione o puntura (veleni di insetti, morsi di animali, farmaci, ecc.), contatto (sostanze a uso topico, cosmetici, farmaci, ecc.).

FONTI DI ESPOSIZIONE

Sebbene non siano stati ancora definiti i livelli specifici di allergeni in grado di indurre sensibilizzazione o sintomatologia, i lavoratori regolarmente a contatto con animali con pelo possono sviluppare LAA con una prevalenza di circa il 21%. I topi e i ratti sono le specie maggiormente responsabili di tale allergia, non perché siano più allergenici di altri, ma perché sono gli animali più utilizzati in strutture apposite, gli stabulari, per la ricerca scientifica. La prevalenza di LAA nei confronti dei ratti oscilla tra 12% - 31% e nei confronti dei topi tra 10% - 32%.

ALLERGENI RESPONSABILI DELLA LAA (laboratory animal allergy)

I più importanti allergeni dal topo e dal ratto sono proteine rappresentate dalle lipocaline prodotte dal fegato ed escrete nelle urine. Altre fonti di esposizione sono i peli, i derivati dermici, la saliva e il siero. Il più importante allergene del ratto è Rat n 1 e del topo Mus m 1. L'escrezione è sotto il controllo ormonale e i livelli del complesso delle proteine Mus m 1 è circa quattro volte maggiore nelle urine dei maschi adulti che delle femmine del topo.

LAVORATORI ESPOSTI

I lavoratori maggiormente esposti agli allergeni di ratto e di topo sono gli addetti agli stabulari, i tecnici, i veterinari, gli studenti e i ricercatori che operano a contatto diretto con gli animali stabulati. Nell'ambito delle mansioni lavorative degli addetti agli stabulari l'esposizione varia; il cambio gabbia e la manipolazione degli animali sembrerebbero quelle a maggior rischio di esposizione. La lettiera rappresenta la maggior fonte di esposizione ad allergeni.

LA NORMATIVA

Sebbene il rischio allergologico non sia specificamente normato dal d.lgs. 81/2008 e s.m.i. nell'ambito della tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, è necessario porre particolare attenzione alla valutazione di tutti i rischi a cui i lavoratori possono essere esposti nel proprio ambito occupazionale. Numerose attività lavorative sia indoor che outdoor espongono i lavoratori al rischio allergologico, rappresentandosi quindi tale rischio come multifattoriale, di origine diversificata, con sintomatologie tra loro differenziate e potendosi manifestare a livello respiratorio, oculare, cutaneo o sistemico. È importante quindi che tutti i lavoratori siano correttamente informati, formati e addestrati sulla conoscenza del rischio allergologico a cui possono essere potenzialmente esposti in alcune attività lavorative e soprattutto i lavoratori suscettibili a determinati allergeni. La valutazione del rischio allergologico deve essere attuata attraverso un approccio integrato e multidisciplinare (Figura 1) tenendo in considerazione le fonti di esposizione ambientale, la risposta immunologica individuale, la formazione, l'informazione, l'addestramento, le misure di controllo collettive e individuali, la sorveglianza sanitaria. A supporto è necessario incentivare l'utilizzo di adeguate vie e modalità di comunicazione del rischio allergologico anche attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della prevenzione per incrementare la diffusione della conoscenza in ambiente di vita e di lavoro.

5. VVF, NUOVA MODULISTICA PREVENZIONE INCENDI IN VIGORE DALL'11 GIUGNO 2018

I Vigili del Fuoco informano circa la pubblicazione online della **nuova modulistica di prevenzione incendi** aggiornata con DCPST n. 72.

L'aggiornamento dei modelli è avvenuto su previsione del decreto del Ministro dell'interno 7 agosto 2012 articolo 11, comma 2. Si tratta dei modelli per **istanze, segnalazioni e dichiarazioni**.

I documenti sono disponibili nella sezione del sito dei Vigili del Fuoco riservata alla modulistica e saranno in vigore dall'**11 giugno 2018**.

6. BANDI E FINANZIAMENTI**➤ Avete in programma nuovi investimenti aziendali?**

Aprirà il 19 aprile il nuovo bando nazionale che prevede la possibilità per le imprese di ricevere un contributo a fondo perduto fino a 130.000 euro per interventi volti a migliorare la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro.

Soggetti beneficiari

Possono presentare domanda le PMI appartenenti a tutti i settori di attività ubicate sul territorio nazionale.

Ammontare del contributo

Gli aiuti per la realizzazione dei progetti di investimento saranno concessi nella forma di **contributo a fondo perduto fino al 65% delle spese da sostenere, con un massimale di contributo di 130.000 euro.**

Progetti ammissibili

- Progetti di investimento
- Progetti per l'adozione di modelli organizzativi e di responsabilità sociale
- Progetti per la riduzione del rischio da movimentazione manuale dei carichi
- Progetti di bonifica da materiale contenente amianto
- Progetti per le micro e piccole imprese operanti in specifici settori di attività (legno e ceramica)
- Progetti per le micro e piccole imprese operanti nel settore della produzione primaria di prodotti agricoli

Tutti gli investimenti dovranno essere effettuati successivamente alla chiusura dello sportello informatico di presentazione.

➤ **Avete registrato un nuovo marchio?**

Aperto dal 7 marzo 2018 il nuovo bando nazionale che prevede la possibilità per le imprese di ricevere un contributo a fondo perduto per la registrazione internazionale dei marchi.

Soggetti beneficiari

Possono presentare domanda le PMI appartenenti a tutti i settori di attività ubicate sul territorio nazionale.

Programmi ammessi a contributo

Le agevolazioni sono dirette a favorire:

- Intervento A - la registrazione di marchi comunitari presso UAMI;
- Intervento B - la registrazione di marchi internazionali presso OMPI.

Attività agevolabili

- Progettazione del marchio nazionale/EUIPO
- Assistenza per il deposito
- Ricerche di anteriorità
- Assistenza legale per azioni di tutela del marchio in risposta a opposizioni/rilievi seguenti al deposito della domanda di registrazione
- Tasse di deposito presso EUIPO

Ai fini dell'ammissibilità tutte le spese (comprese le tasse sostenute presso UIBM/EUIPO/OMPI) devono essere **sostenute a decorrere 1° giugno 2016** e comunque in data antecedente la presentazione della domanda di agevolazione.

Ammontare del contributo

Contributo a fondo perduto fino all'80% dei costi ammissibili con un massimale di 6.000 euro per interventi di tipo A e 7.000 euro per interventi di tipo B.

Scadenze

Le domande potranno essere presentate a partire dal 7 marzo 2018, fino ad esaurimento delle risorse disponibili.

Invitiamo le aziende interessate a prendere contatto per valutare la fattibilità dell'operazione e per predisporre in tempo utile la documentazione necessaria alla partecipazione.

➤ **AVETE IN PROGRAMMA DI PARTECIPARE A FIERE ALL'ESTERO O DI SVOLGERE ATTIVITÀ PROMOZIONALI SUI MERCATI INTERNAZIONALI?**

Aperto il **23 aprile 2018** il nuovo bando volto ad incentivare le imprese 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.

Spese e programmi ammessi a contributo

Le attività ammissibili sono le seguenti:

C. 1 - Partecipazione a fiere e saloni di rilevanza internazionale

C. 2 - Promozione mediante utilizzo di uffici o sale espositive all'estero

C. 3 - Servizi promozionali

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.

7. CORSI DI FORMAZIONE IN PROGRAMMA

Organizzati in collaborazione con

Teknoform S.r.l. Agenzia formativa Certificata ISO 9001:2008

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE PER LAVORI IN SPAZI CONFINATI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 07 GIUGNO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PES/PAV	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 12 GIUGNO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA AZIENDALE PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 20 GIUGNO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE CON E SENZA STABILIZZATORI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 05 LUGLIO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA AZIENDALE PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 18 LUGLIO	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE PER ADDETTI AI CARRELLI ELEVATORI INDUSTRIALI SEMOVENTI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 17 LUGLIO	CASTELFRANCO DI SOTTO

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 GRATUITA 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

I Vantaggi per il consulente del Lavoro

- ✓ Offerta di un servizio ulteriore di alto livello (ed a costo zero) per i propri clienti
- ✓ Operare efficacemente sui bisogni formativi dei propri clienti e dello studio
- ✓ Ingresso in un'efficace rete di servizi e formazione per le imprese

Iscrizione GRATUITA e modalità

- ✓ Iscrizione gratuita a **FonARCom** indicando sul modello UNIFORMS 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.

9. OFFERTA DEL MESE

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

SANDALO ANTINFORTUNISTICO GOODYEAR S1P - NABUK

Sandalo in pelle fiore nabuk, puntale, tallonetta e inserti in gomma, suola in poliuretano espanso, bidensità, antistatica, antiolio, antiscivolo. Puntale e soletta in composito. CE EN ISO 20345:2004/A1:2007

~~€ 75,60~~
- 40 %

da **€ 45,30**
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



Allegato 1. PER AZIENDE OLTRE A 2 PERSONE. Contenuto minimo del pacchetto medicazione: Guanti sterili monouso - Q.tà 5 paia Flacone di soluzione cutanea di iodopovidone (10% di iodio) 500 ml - Q.tà 2 Flacone di soluzione fisiologica (sodio cloruro 0,9%) da 500 ml - Q.tà 3 Compresse di garza sterile 10 x 10 cm in buste singole - Q.tà 10 Compresse di garza sterile 18 x 40 in buste singole - Q.tà 2 Pinzette da medicazione sterili monouso - Q.tà 2 Confezione di cotone idrofilo - Q.tà 1 Confezione di cerotti di varie misure pronti all'uso - Q.tà 2 Rotoli di cerotto alto 2,5 cm - Q.tà 2 Visiera paraschizzi - Q.tà 1 Forbici - Q.tà 1 Lacci emostatici - Q.tà 3 Ghiaccio pronto uso - Q.tà 2 Sacchetti monouso per la raccolta di rifiuti sanitari - Q.tà 2 Teli sterili monouso - Q.tà 2 Confezione di rete elastica di misura media - Q.tà 1 Termometro digitale - Q.tà 1 Istruzioni sul modo di usare i presidi e prestare i primi soccorsi. Apparecchio per la misurazione della pressione arteriosa.

~~€ 77,15~~
- 40 %

da **€ 46,29**
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.

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