Dott. Balsotti Francesco
Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra

PROFESSIONISTISICUREZZA Soc. Coop
Studio di Consulenza e Formazione

INFORMATIVA SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP

LUGLIO 2018

SOMMARIO

1) Strutture sanitarie: la sorveglianza sanitaria del rischio biologico
2) Sicurezza alimentare: requisiti delle strutture e l'igiene del personale
3) Rischio di terrorismo: un adeguato addestramento degli operatori
4) Sicurezza nel commercio online e nell'uso di farmaci sul lavoro
5) La figura del RLS: le funzioni partecipative e la valutazione dei rischi
6) La tutela della gravidanza nei luoghi di lavoro
7) BANDI E FINANZIAMENTI
8) CORSI IN PROGRAMMA

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE CON E SENZA STABILIZZATORI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	**IL 05 LUGLIO**	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI AI CARRELLI ELEVATORI INDUSTRIALI SEMOVENTI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	**DAL 17 LUGLIO**	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO DI AZIENDE DEL GRUPPO B-C E A	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	**DAL 20 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 26 SETTEMBRE**	SOVIGLIANA - VINCI

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

Via Usciana n° 132,134,138 – Castelfranco di Sotto (PI)
Tel 0571/1962649 – Fax 0571/1962651
e-mail: info@professionistisicurezza.com

1. **Strutture sanitarie: la sorveglianza sanitaria del rischio biologico**

Nella gestione sanitaria dei lavoratori esposti a rischio biologico, con particolare riferimento agli operatori che lavorano nelle strutture sanitarie, sono essenziali "tutte le attività mirate ad assicurare i lavoratori alla segnalazione di eventi infortunistici/di contatto con pazienti/materiali a rischio biologico per l'attuazione del conseguente follow-up". E l'entità del rischio biologico "appare correlata, come molti altri rischi ma forse più di altri, alle condizioni di salute del singolo lavoratore".

2. **Sicurezza alimentare: requisiti delle strutture e l'igiene del personale**

Quando si fa riferimento alla sicurezza del settore agroalimentare non si può non parlare anche del tema dell'igiene e della sicurezza alimentare correlato sia al sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), più volte ricordato nei nostri articoli, che ai vari regolamenti europei che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene".

In particolare, le strutture destinate agli alimenti "devono essere tenute pulite, sottoposte a manutenzione e tenute in buone condizioni". E lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti "devono:

- consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;
- essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Inoltre:

- deve essere disponibile un sufficiente numero di gabinetti, collegati ad un buon sistema di scarico. I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti;
- deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani;
- si deve assicurare una corretta aerazione meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite;
- gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico;
- nei locali destinati agli alimenti deve esserci un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale;
- gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso o in un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali;
- ove necessario, devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale;
- i prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti".

Le indicazioni per i rifiuti alimentari

- "i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto, per evitare che si accumulino, dai locali in cui si trovano gli alimenti;
- i rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di contenitori o sistemi di evacuazione utilizzati sono adatti allo scopo. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e, se necessario, disinfettabili;
- si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito e la rimozione dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. I magazzini di deposito dei rifiuti devono essere progettati e gestiti in modo da poter essere mantenuti costantemente puliti e, ove necessario, al riparo da animali e altri animali infestanti;
- tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell'ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire, direttamente o indirettamente, una fonte di contaminazione diretta o indiretta".

L'igiene del personale e i requisiti dei locali

- "ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi;
- nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti, per esempio, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarrea deve essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa alimentare e che possa venire a contatto con gli alimenti deve denunciare immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando se possibile le cause, al responsabile dell'impresa alimentare".

Riportiamo, infine, anche i requisiti specifici applicabili ai locali all'interno dei quali i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati.

Si indica che i locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati "devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni".
In particolare:

- "i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico. Ove opportuno, la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio;
- le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni;
- i soffitti e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere, se necessario, munite di barriere antinsetti facilmente amovibili per la pulizia; qualora l'apertura di finestre provochi contaminazioni, queste devono restare chiuse e bloccate durante la produzione;
- le porte devono avere superfici facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti;
- le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici".

Inoltre:

- "si devono possedere dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C e prevedere opportune attrezzature per la pulizia e la disinfezione degli impianti. Le attrezzature devono essere in materiale resistente alla corrosione e facili da pulire;
- si devono prevedere adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda e deve essere mantenuto pulito e, ove necessario, disinfettato".

3. Rischio di terrorismo: un adeguato addestramento degli operatori

Purtroppo oggi nessun responsabile della sicurezza di istituzioni medie e grandi, nonché di infrastrutture critiche, può fare a meno di inserire nei propri programmi di valutazione di rischio anche la valutazione del rischio di attacchi terroristici.

Questi attacchi possono essere perpetrati con varie tecniche, che vengono spesso sintetizzate nell'acronimo CBRNE: attacchi di tipo chimico, batteriologico, radiologico, nucleare e con esplosivi.

Il comitato tecnico TC 391 del CEN ha proposto di avviare un piano di sviluppo di una normativa, destinata proprio a stabilire le regole secondo le quali è possibile impostare un piano di formazione per i soggetti chiamati in causa, ove il temuto evento si abbia a verificare.

4. Sicurezza nel commercio online e nell'uso di farmaci sul lavoro

In due nuove pubblicazioni, l'EU-OSHA studia i rischi in materia di sicurezza e salute sul lavoro che emergono negli ambienti di lavoro in Europa in seguito al rapido incremento del commercio al dettaglio elettronico (e-retail) e al crescente uso dei farmaci che migliorano le prestazioni.

Il primo riguarda il futuro del settore del commercio al dettaglio (on-line) dal punto di vista della salute e sicurezza sul lavoro
L'e-retail è un settore in continua crescita che sta creando problemi, per esempio in termini di elevate aspettative dei consumatori e relative esigenze.

Sono ora ben note le difficili condizioni di lavoro del settore, derivanti dalla grande importanza che le relative imprese attribuiscono all'efficienza (come i turni di lavoro protratti e i tempi estremamente rapidi di evasione degli ordini).

Politiche in materia di farmaci che migliorano le prestazioni nel posto di lavoro: una prospettiva dal punto di vista della SSL

Il secondo articolo analizza i recenti sviluppi in materia di rischi per la salute e la sicurezza posti dai farmaci che migliorano le prestazioni nel luogo di lavoro.
L'obiettivo è quello di capire il contesto più ampio dell'uso di tali farmaci da parte dei lavoratori, per esempio studiando in quali situazioni sociali ed economiche è probabile che una persona vi sia dedita e quale risonanza hanno nei mezzi di comunicazione.

5. La figura del RLS: le funzioni partecipative e la valutazione dei rischi

Le funzioni partecipative degli RLS

Riguardo alle attribuzioni del RLS, elencate nell'articolo 50, si ricorda che "le modalità di esercizio sono stabilite dalla contrattazione collettiva nazionale. Stesse prerogative per RLS aziendale e RLST (ma possibili specificazioni da parte dei contr. coll.)".
Inoltre:

- "alcune sono vere attribuzioni/funzioni;
- altre sono diritti/poteri funzionali alle prime;
- vi sono poi i doveri e le responsabilità…
- …e le tutele e garanzie".

Senza dimenticare che l'RLS "non dispone di alcun potere decisionale finale, è interlocutore del datore di lavoro (e di altri soggetti)" ma non ci deve essere "un'interpretazione restrittiva delle sue attribuzioni"!

Veniamo alle funzioni partecipative:

a. diritti di informazione
b. diritti di consultazione

I diritti di informazione:

- “Art. 50, co. 1, lett. e): riceve le informazioni e la documentazione aziendale inerente alla valutazione dei rischi e (al)le misure di prevenzione relative; quelle relative alle sostanze e alle miscele pericolose, alle macchine, agli impianti, all’organizzazione e agli ambienti di lavoro, agli infortuni e alle malattie professionali;
- art. 50, co. 5: in caso di appalto, i RLS del datore di lavoro committente e delle imprese appaltatrici, su loro richiesta e per l’espletamento della loro funzione, ricevono copia delDUVRI;
- art. 50, co. 1, lett. f): riceve le informazioni provenienti dai servizi di vigilanza”.

Riguardo ai diritti di consultazione - la consultazione “è una forma di partecipazione debole: diritto del consultato di esprimere un parere preventivo, di cui tuttavia il consultante potrebbe anche non tenere conto”- il RLS “ha il diritto di essere consultato in tutta una serie di materie e con riferimento a determinate decisioni aziendali:

- “art. 50, co. 1, lett. a): è consultato preventivamente e tempestivamente in ordine alla valutazione dei rischi ed all’individuazione, programmazione, realizzazione e verifica della prevenzione in azienda” (o u.p., unità produttive). “La valutazione resta una responsabilità ed una prerogativa esclusiva del datore di lavoro”;
- lett. c): “è consultato sulla designazione del responsabile e degli addetti al SPP, alla attività di prevenzione incendi, al primo soccorso, alla evacuazione dei luoghi di lavoro e sulla designazione del medico competente (attribuzione nuova!);
- lett. d): è consultato in merito all’organizzazione della formazione di cui all’art. 37 TU (f. dei lavoratori e dei loro rappresentanti): attribuzione ‘nuova’! Prima del 2008 riferita solo agli addetti alle emergenze;
- lett. i): in occasione di visite e verifiche effettuate dalle autorità competenti, ‘di norma’ viene sentito e può formulare osservazioni;
- lett. l): ha diritto di partecipare alla riunione periodica di cui all’art. 35 TU (che si svolge nelle aziende o u.p. con più di 15 dipendenti tra datore, RSPP, medico competente, RLS). Nel corso della riunione il datore sottopone all'esame dei partecipanti, tra l’altro, il DVR”.

Competenze più importanti sono poi quelle di lett. h) ("promuovere l'elaborazione, l'individuazione e l'attuazione delle misure di prevenzione idonee a tutelare la salute e l'integrità fisica dei lavoratori) e lett. m) ("fare proposte in merito all'attività di prevenzione").

Il RLS e il documento per la valutazione dei rischi
Riguardo alla valutazione dei rischi:

- art. 50, co. 4: "il RLS, su sua richiesta ha diritto di ricevere copia del DVR;
- art. 18, co. 1, lett. n-o): datore di lavoro e dirigenti devono 'consentire ai lavoratori di verificare, mediante il RLS, l'applicazione delle misure di sicurezza e di protezione della salute' e 'consegnare tempestivamente al RLS, su richiesta di questi e per l'espletamento della sua funzione, copia del DVR nonché consentire al medesimo RLS di accedere ai dati sugli infortuni sul lavoro'. L'art 18, come modificato nel 2009, "aggiunge che - tale consegna può avvenire anche su supporto informatico - il documento è consultato esclusivamente in azienda".

In realtà l'accesso al DVR è una questione molto discussa e riguardo all'accesso da parte del RLS e dei lavoratori, il relatore riporta alcune precisazioni normative e alcune sentenze:

- Ministero del lavoro, interpello 19.12.2008, n. 52: 'non essendo prevista alcuna formalità per la consegna del documento, l'adempimento all'obbligo di legge è comunque garantito mediante consegna dello stesso su supporto informatico, anche se utilizzabile solo su terminale video messo a disposizione del RLS giacché tale modalità, consentendo la disponibilità del documento in qualsiasi momento ed in qualsiasi area all'interno dei locali aziendali, non pregiudica lo svolgimento effettivo delle funzioni del RLS';
- Trib. Milano, sez. lav., 29.1.2010: "il DVR può essere consegnato in forma cartacea o informatica, secondo la modalità scelta dallo stesso RLS, e consultato in azienda, per tutto il tempo necessario, in relazione alla complessità del documento. Il Trib. affronta in modo approfondito la questione delle modalità di esercizio del diritto di consultazione, negando che le modifiche del 2009 (con la previsione che la consultazione possa avvenire solo nei locali aziendali) abbiano limitato le prerogative riconosciute al RLS";

- Tar Abruzzo n. 467/2012: “aperto alle richieste dei lavoratori di accedere ad alcune delle informazioni contenute nel DVR, estrapolandole da esso. Il Tar ha fatto leva sul diritto di accesso ai documenti amministrativi”;
- TAR Marche n. 506/2016: “DVR può essere consegnato solo al RLS: è legittimo il diniego dell’amministrazione alla richiesta di accesso proveniente da un altro dipendente. Tale limitazione trova la sua ratio ‘nell’esigenza di contemperare il diritto dei lavoratori a che siano attuate le condizioni di sicurezza e di tutela della salute nei luoghi di lavoro con quello del datore di lavoro alla riservatezza di talune informazioni’.

6. La tutela della gravidanza nei luoghi di lavoro

Il datore di lavoro deve in collaborazione con il medico competente, il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) consultato il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS), identificare le mansioni/lavorazioni vietate per la gravidanza e/o l’allattamento. Inoltre deve, integrare il Documento di valutazione dei rischi (DVR) (art. 28 d.lgs. 81/2008) con l’analisi e l’identificazione delle operazioni incompatibili, indicando per ognuna di tali mansioni a rischio le misure di prevenzione e protezione che intende adottare nel caso di gravidanza:

- modifica delle condizioni di lavoro e/o dell’orario di lavoro;
- spostamento delle lavoratrici ad altra mansione non a rischio; e ove non possibile, deve fare richiesta agli Enti competenti di interdizione anticipata dal lavoro.

Informare tutte le lavoratrici in età fertile dei risultati della valutazione dei rischi e della necessità di segnalare lo stato di gravidanza non appena venga a conoscenza. Non ultimo in ordine di importanza è la ricerca e lo sforzo maggiore nell’ambito della formazione/informazione che trasmette alle lavoratrici una reale percezione del problema dei rischi lavorativi, che nella maggior parte dei casi risultano sovra o sottostimati: ‘la comunicazione del rischio è parte integrante della gestione del rischio stesso’.

7. 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.

Via Usciana n° 132,134,138 – Castelfranco di Sotto (PI)
Tel 0571/1962649 – Fax 0571/1962651
e-mail: info@professionistisicurezza.com

- **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.

8. 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 ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE CON E SENZA STABILIZZATORI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	**IL 05 LUGLIO**	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI AI CARRELLI ELEVATORI INDUSTRIALI SEMOVENTI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	**DAL 17 LUGLIO**	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO DI AZIENDE DEL GRUPPO B-C E A	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	**DAL 20 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 26 SETTEMBRE**	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

9. FORMAZIONE GRATUITA CON FONDI INTERPROFESSIONALI

FonARCom è il Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale creato da CIFA e CONFSAL. 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 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.

10. OFFERTA DEL MESE

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

CARTELLO ANTINCENDIO - CARTELLO CON SCRITTA E SIMBOLO ESTINTORE 30X20 , 10 PEZZI

ACQUISTO ORDINE MINIMO 10 PEZZI.
IL PREZZO E´ DA INTENDERSI PER ORDINE MINIMO

Cartello in alluminio bianco cm. 30X20. Estintore. Segnaletica conforme al D.Lgs. 493/14081986 Realizzati in alluminio preverniciato stampati con inchiostri resistenti ai raggi ultravioletti .Dimensioni cm.30 x 20 spessore 0,5 mm con distanza massima di percezione mt.6

~~€ 45,30~~
- 40 %

da **€ 27,10**
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

Via Usciana n° 132,134,138 – Castelfranco di Sotto (PI)
Tel 0571/1962649 – Fax 0571/1962651
e-mail: info@professionistisicurezza.com

ARMADIETTO DI PRIMO SOCCORSO PENSILE COMPRESO DI CONTENUTO ALL. 2 - DM 388/2003

Armadietto pensile MIDIMETAL in metallo verniciato con polvere epossidica. Speciali ripiani interni per una migliore sistemazione dei prodotti. Serratura con chiave. Dimensioni cm 40 X 30 X 14.

~~€ 75,81~~
- 40 %

da **€ 45,45**
SP e iva 22% esc

MASCHERINA FACCIALE FFP2S - 3M - 20 PEZZI

ACQUISTO ORDINE MINIMO 20 PEZZI.
IL PREZZO E´ DA INTENDERSI PER ORDINE MINIMO

Protezione polveri, nebbie e fumi a bassa o media tossicità. Limite d´impiego: 10 x TLV. Protegge contro polveri nocive con TLV superiore a 0,1 mg/m3, come carbone, silice, ferro e manganese. Impieghi: industria fonderie, meccanica, farmaceutica. CE EN 149:2001.

~~€ 74,80~~
- 40 %

da **€ 44,80**
SP e iva 22% esc.

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

Via Usciana n° 132,134,138 – Castelfranco di Sotto (PI)
Tel 0571/1962649 – Fax 0571/1962651
e-mail: info@professionistisicurezza.com