

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

- 1) GDPR: formazione obbligatoria per lavoratori e collaboratori**
- 2) LA FIGURA DEL PREPOSTO IN EDILIZIA**
- 3) RISCHIO LEGIONELLA NEGLI STUDI ODONTOIATRICI, ADEMPIMENTI E SCADENZE**
- 4) CELIACHIA FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO MANUALE HACCP**
- 5) BANDI E FINANZIAMENTI**
- 6) CORSI IN PROGRAMMA OTTOBRE – NOVEMBRE 2018**

<b>CORSO</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>DATE</b>	<b>SEDE</b>
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL MONTAGGIO, SMONTAGGIO E TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI E TRABATTELLI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>DAL 2 OTTOBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER PREPOSTO IN EDILIZIA	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>DAL 11 OTTOBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
SEMINARIO SULLA NORMATIVA PRIVACY	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>IL 12 OTTOBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AGLI ESCAVATORI IDRAULICI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>IL 18 OTTOBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DI ADDETTI E RESPONSABILI AD ATTIVITA' ALIMENTARI SEMPLICI E COMPLESSE (HACCP)	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>DAL 22 OTTOBRE</b>	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA AZIENDALE PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	<b>DAL 06 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)	DIPENDENTI	<b>DAL 06 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER RESPONSABILI DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP) DATORI DI LAVORO DI AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	DATORI DI LAVORO	<b>DAL 06 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI	DATORI DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>IL 15 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI	DIPENDENTI	<b>IL 15 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE CON E SENZA STABILIZZATORI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>DAL 21 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ANTINCENDIO DI AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	<b>DAL 27 NOVEMBRE</b>	CASTELFRANCO DI SOTTO

- 7) FORMAZIONE GRATUITA CON FONDI INTERPROFESSIONALI**
- 8) OFFERTA DEL MESE DAL SITO [www.sicurezzasubito.it](http://www.sicurezzasubito.it)**

## 1. GDPR: formazione obbligatoria per lavoratori e collaboratori

Il General Data Protection Regulation (GDPR) in materia di trattamento dei dati personali sancisce l'obbligo della formazione per tutti i lavoratori e collaboratori di Imprese e Pubbliche Amministrazioni che trattano dati personali di persone fisiche.

Secondo il GDPR "è fondamentale impartire alle persone autorizzate le nozioni circa il corretto utilizzo dei dati personali per evitare la divulgazione illecita o l'utilizzo erraneo degli stessi in relazione alle finalità consentite", pertanto, ogni organizzazione ha il compito di stabilire non solo i limiti entro i quali dipendenti e collaboratori hanno diritto di accedere

ai dati personali sulla base delle mansioni loro assegnate ma anche il dovere di garantire all'intero personale una formazione costante e aggiornata.

In caso di mancata erogazione della formazione la sanzione amministrativa pecuniaria sarà proporzionale al fatturato: fino a 10 milioni di euro o, per le imprese, fino a 2 % del fatturato mondiale annuo dell'anno precedente se superiore (art. 83 paragrafo 4, Regolamento 2016/679).

Il Garante ha raccomandato, infatti, di istituire un piano di formazione e di predisporre, per eventuali verifiche ispettive, la documentazione che rappresenti l'evidenza della formazione erogata, come ad esempio dispense e risultati dei test di apprendimento. Altrettanto importante sarà poter riscontrare l'utilizzo di idonee istruzioni operative in funzione dei profili assegnati alle persone autorizzate ed ai relativi livelli di autorizzazione.

LO STUDIO IN COLLABORAZIONE CON TEKNOFORM SRL **ORGANIZZA IL 12/10/2018 UN SEMINARIO GRATUITO** PER FORNIRE DELUCIAZIONI IN MERITO AL NUOVO REGOLAMENTO.

## 2. LA FIGURA DEL PREPOSTO IN EDILIZIA

Come richiesto all'art. 136 del D.Lgs. 81/08 s.m.i., che il datore di lavoro deve assicurare che i ponteggi siano montati, smontati o trasformati sotto la diretta sorveglianza di un preposto, a regola d'arte e conformemente al Pi.M.U.S., ad opera di lavoratori che hanno ricevuto una formazione adeguata e mirata alle operazioni previste. Quindi durante la fase di montaggio, smontaggio e trasformazione dei ponteggi deve essere presente sul cantiere, oltre ai due addetti adeguatamente formati ai sensi dell'all. XXI, un preposto che abbia oltre alla formazione prima richiamata una formazione specifica teorico pratica con i contenuti richiamati all'art. 136 comma 7 ed all'art. 37 comma 7 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. La figura del preposto viene inoltre richiesta in altre attività ritenute pericolose quali quella relativa alla costruzione, sistemazione, trasformazione o smantellamento di una paratoia o di un cassone nei cantieri temporanei o mobili, i lavori di demolizione negli stessi cantieri, etc.. Il legislatore richiede specificatamente che i lavori siano effettuati sotto la diretta sorveglianza di un soggetto preposto e gerarchicamente sovraordinato ai lavoratori che effettuano tali attività, che ovviamente può essere lo stesso datore di lavoro purché abbia seguito gli appositi corsi di formazione.

Pertanto gli addetti totali per le operazioni di montaggio trasformazione e smontaggio dei ponteggi formati ai sensi dell'allegato XXI del D.Lgs. 81/08 e s.m.i. presenti in una impresa devono essere almeno tre, uno dei quali in possesso anche della formazione di preposto ai sensi dell'Art. 37 comma 7 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

LO STUDIO IN COLLABORAZIONE CON TEKNOFORM SRL **ORGANIZZA IL CORSO PER PREPOSTO IN EDILIZIA** IL GIORNO 11 OTTOBRE 2018 DALLE ORE 09.00 ALLE ORE 13.00

### **3. RISCHIO LEGIONELLA NEGLI STUDI ODONTOIATRICI, ADEMPIMENTI E SCADENZE**

Ricordiamo che è necessario effettuare con cadenza almeno annuale (o quando necessario) una analisi dell'acqua per la ricerca di Legionella e Pseudomonas sul "Riunto odontoiatrico" alla ricerca di agenti infettanti nei circuiti e nell'aerosol, avendo cura di redigere un registro dettagliato degli interventi.

Ciò finalizzato alla riduzione di esposizione a potenziali agenti patogeni ed alla creazione di un ambiente di lavoro sicuro per addetti e pazienti.

All'interno della propria valutazione dei rischi se non già presente dovrà essere indicato il rischio biologico derivante da Legionella e Pseudomonas e prevedere, oltre alle analisi periodiche quali misure di prevenzione e protezione da attivare, la corretta manutenzione delle attrezzature attenendosi scrupolosamente a quanto indicato nel libretto di uso e manutenzione oppure affidarsi a tecnici specializzati e provvedere a misure per l'abbattimento della carica di batteri e virus con interventi di pulizia e sanificazione programmati.

Tale possibile esposizione richiede che gli operatori potenzialmente esposti siano sottoposti a sorveglianza sanitaria.

Per minimizzare il rischio nel corso di procedure odontoiatriche, vengono di seguito fornite indicazioni di buona pratica da applicare in tale ambito. Per ridurre la contaminazione microbica e/o la formazione del biofilm all'interno dei circuiti idrici del riunito, si raccomanda di:

- eliminare dal circuito i tratti esclusi dalle correnti di flusso;
- installare dispositivi antiristagno in grado di far circolare l'acqua in continuo, in particolare durante le pause lavorative;
- alimentare il circuito con soluzioni sterili, dopo averlo isolato dalla rete idrica;
- disinfettare l'acqua con trattamenti in continuo o discontinui.

Questi ultimi, effettuati periodicamente o tra un paziente e il successivo utilizzando disinfettanti di alto livello, evitano la possibilità di contaminazioni chimiche del campo operatorio, riducono l'esposizione degli operatori e minimizzano il rischio di selezionare microrganismi resistenti, ma richiedono maggiore impegno di risorse e attenzione rispetto ai trattamenti in continuo.

Per ridurre l'esposizione del paziente ad aerosol potenzialmente contaminati e/o minimizzare il rischio nei pazienti più vulnerabili si consiglia di:

- flussare ciascuno strumento accendendolo a vuoto, all'inizio di ogni giornata lavorativa (tempo minimo 2 minuti) e prima di ogni intervento (tempo minimo 20-30 sec.) (CDC,2003);

- installare, subito a monte dei manipoli, filtri ( $\leq 0,2 \mu\text{m}$ ) in grado di trattenere i microrganismi provenienti dall'interno del circuito;
- acquisire, preliminarmente all'inizio delle cure, informazioni sulla salute del paziente, con particolare riguardo alle condizioni che definiscono il "rischio molto elevato" (Tabella 9 allegata). In questo caso dovrebbero essere adottate rigorosamente le misure sopra illustrate, volte a contenere il rischio di contaminazione da Legionella.

In considerazione dei dati di letteratura che dimostrano un'ampia contaminazione da Legionella dei circuiti dei riuniti odontoiatrici, la ricerca del microorganismo è raccomandata almeno una volta all'anno qualora le misure di minimizzazione del rischio sopra elencate non vengano messe in atto e ogni volta che si verifica un caso di malattia. Ogni studio odontoiatrico deve inoltre tenere un registro degli interventi effettuati.

Il nostro studio si rende disponibile ad effettuare e programmare i campionamenti e revisionare, integrare i documenti già in Vs possesso.

#### **4. CELIACHIA FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO MANUALE HACCP**

Con Delibera n° 180 del 26/02/2018 sono uscite le "Linee di indirizzo regionali inerenti la preparazione/somministrazione di alimenti non confezionati senza glutine destinati direttamente al consumatore finale".

##### **Campo di applicazione:**

produzione di alimenti non confezionati, destinati alla somministrazione e vendita diretta al consumatore finale, di cui si dichiara l'assenza di glutine (contenuto inferiore ai 20 ppm).

Ovvero:

- Attività di produzione pasti per la ristorazione collettiva/assistenziale: ospedali, case di cura e di riposo, mense scolastiche, mense aziendali, caserme, istituti di pena, ecc.
- Attività di produzione pasti per la ristorazione pubblica: ristoranti, pizzerie, trattorie, fastfood, catering, strutture ricettive (alberghi, bed and breakfast, ostelli, agriturismi, ecc), bar, circoli privati, sagre, ecc.
- Laboratori artigianali con vendita diretta al consumatore (es. pizzerie a taglio, gastronomie, rosticcerie, pasticcerie, gelaterie, panifici, ecc.).

Non rientra nel campo di applicazione del presente provvedimento la preparazione estemporanea ed occasionale, su richiesta del cliente, di piatti adatti a persone intolleranti al glutine, in quanto basati su prodotti naturalmente privi di glutine o con alimenti etichettati "senza glutine".

**Adempimenti e requisiti generali**

Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che decidono di produrre, somministrare, distribuire e/o vendere alimenti/bevande o pasti senza glutine non confezionati direttamente al consumatore finale sono soggetti all'obbligo di notifica della loro attività (Segnalazione Certificata di Inizio Attività – SCIA), ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 nonché alle eventuali ulteriori disposizioni regionali e locali.

Gli OSA che intendono aggiungere alla loro attività anche la produzione somministrazione, distribuzione e vendita di alimenti o pasti senza glutine non confezionati, dovranno procedere a notificare la modifica dell'attività produttiva.

Sono esentate dall'obbligo di notifica le mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e le mense delle strutture pubbliche (art. 4 comma 3 della L 123 2005) dove devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine. Tali strutture devono comunque essere in possesso dei requisiti gestionali minimi necessari alla somministrazione del pasto senza glutine al momento dell'inizio dell'attività.

Gli esercizi che vogliono fornire il servizio di ristorazione agli utenti celiaci devono provvedere con integrazioni delle loro attività e del Piano di Autocontrollo.

Prima di scegliere le modalità e le procedure con cui procedere per evitare le contaminazioni crociate l'OSA dovrà effettuare, in base alla tipologia di produzione, una valutazione del rischio e della sua entità, tenendo conto che la contaminazione da glutine nel prodotto finito può derivare dall'utilizzo di materie prime contaminate, errate prassi di lavorazione o ambienti promiscui, soprattutto nel caso di alta dispersione ambientale di farine.

Sulla base di tali criteri, è possibile suddividere le imprese alimentari in quattro gruppi:

- Rischio trascurabile: attività di somministrazione/vendita di alimenti senza glutine confezionati/preincartati con esclusione di ogni attività di preparazione o di sporzionamento (es. bar, esercizi di vendita di generi alimentari);
- Rischio basso: attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente (es. bar con preparazione di panini, somministrazione di alimenti già preparati);
- Rischio medio: imprese alimentari che utilizzano farine e derivati come uno dei molti ingredienti delle preparazioni ma non come il principale (es. attività di produzione e somministrazione pasti come ristoranti/trattorie ristorazione collettiva, catering, produzione di gelati);
- Rischio alto: imprese artigianali che utilizzano farine come ingrediente base per le loro preparazioni (es. panifici e prodotti da forno, pastifici, pizzerie, pasticcerie).

Sulla base quindi dell'attribuzione dell'attività ad un gruppo di rischio potranno essere previsti requisiti strutturali, gestionali e modalità di formazione del personale differenziata sempre comunque tali da escludere la contaminazione crociata e garantire il rispetto del limite previsto da normativa (glutine <20ppm) per il prodotto finito destinato alla popolazione celiaca.

## Formazione

Il responsabile dell'attività o suo delegato, il responsabile del piano di autocontrollo, il personale direttamente coinvolto nella preparazione e manipolazione (cuoco, aiuto cuoco, pizzaiolo, sporzionatore) e, per quanto riguarda la somministrazione, almeno il maitre o responsabile di sala, oltre alla formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. 559/08, devono frequentare un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari, differenziato a seconda del profilo di rischio dell'attività, come specificato nella Tabella A di seguito riportata .

I corsi di cui sopra dovranno svolgersi secondo le modalità di attuazione previste dalla sopra citata DGR 559/08. Il rimanente personale dovrà comunque partecipare a specifici incontri di addestramento adeguatamente documentati, anche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali.

La formazione dovrà essere continua, documentata e contemplare un aggiornamento quinquennale con una Unità formativa della durata di 2 ore per un rinforzo delle conoscenze acquisite.

Per quanto riguarda sagre, fiere e altre manifestazioni temporanee in cui si effettuano preparazioni di piatti per celiaci, la formazione dei Responsabili di piani di autocontrollo e dei cuochi e aiuto cuochi dovrà essere effettuata prima dell'inizio delle manifestazioni. I restanti operatori dovranno comunque partecipare a specifici addestramenti adeguatamente documentati, anche attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali.

**Tabella A:** Moduli formativi in tema di celiachia differenziati per fascia di rischio dell'attività

FASCE DI RISCHIO	I U.F. TEORICA	II U.F. TEORICO-PRATICA	FIGURE INTERESSATE
<b>1- Rischio basso</b>  Attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente: es. bar con preparazione di panini, somministrazione di alimenti già preparati	Durata: <b>3 ore.</b>  Argomenti: - Informazioni di base sulla malattia celiaca; - Alimenti naturalmente privi di glutine; - Alimenti specificamente formulati per celiaci; - Alimenti a rischio; - Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo; - Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco; - Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)	Non prevista	- il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
<b>2- Rischio medio</b>  Imprese alimentari che utilizzano farine e derivati come uno dei molti ingredienti delle preparazioni ma non come il principale: es. attività di produzione e somministrazione pasti, ristorazione collettiva, catering, produzione di gelati	Durata: <b>3 ore.</b>  Argomenti: - Informazioni di base sulla malattia celiaca; - Alimenti naturalmente privi di glutine; - Alimenti specificamente formulati per celiaci; - Alimenti a rischio; - Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo; - Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco; - Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)	Durata: <b>2 ore.</b>  Argomenti: - Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine; - Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata - Linee guida per stesura del menù - Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio	- il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, gelataio, ecc.) - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)
<b>3- Rischio alto</b>  Imprese artigianali che utilizzano farine come ingrediente base per le loro preparazioni: es. panifici e prodotti da forno, pasticci, pizzerie, pasticcerie	Durata: <b>3 ore.</b>  Argomenti: - informazioni di base sulla malattia celiaca; - alimenti naturalmente privi di glutine; - alimenti specificamente formulati per celiaci; - Alimenti a rischio;  - Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo; - Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco; - Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento)	Durata: <b>4 ore.</b>  Argomenti: - Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine;  - Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata - Linee guida per stesura del menù - Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio; - Panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce: preparazione di pane e pizza; - Pasta fresca: dimostrazione di diversi formati - Pasticceria e gelateria: dolci e gelati per ristorazione e/o da banco	- il responsabile dell'attività o suo delegato, - il responsabile del piano di autocontrollo; - il responsabile della produzione (cuoco, aiuto cuoco, pizzaiolo, pasticciere, panificatore, ecc.) - il responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)

## 5. 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.

Agevolazione

**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.

**6. CORSI DI FORMAZIONE IN PROGRAMMA Organizzati in collaborazione con**

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

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AL MONTAGGIO, SMONTAGGIO E TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI E TRABATTELLI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 2 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER PREPOSTO IN EDILIZIA	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 11 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
SEMINARIO SULLA NORMATIVA PRIVACY	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 12 OTTOBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI AGLI ESCAVATORI IDRAULICI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 18 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 22 OTTOBRE	SOVIGLIANA - VINCI
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA AZIENDALE PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 06 NOVEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS)	DIPENDENTI	DAL 06 NOVEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER RESPONSABILI DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (RSPP) DATORI DI LAVORO DI AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	DATORI DI LAVORO	DAL 06 NOVEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER PREPOSTI	DATORI DI LAVORO E/O DIPENDENTI	IL 15 NOVEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER DIRIGENTI	DIPENDENTI	IL 15 NOVEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE CON E SENZA STABILIZZATORI	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 21 NOVEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO PER ADDETTI ANTINCENDIO DI AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	DATORE DI LAVORO E/O DIPENDENTI	DAL 27 NOVEMBRE	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](mailto:teknoform@teknoform.it)



## 7. FORMAZIONE GRATUITA CON FONDI INTERPROFESSIONALI

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

**8. OFFERTA DEL MESE**Visita il sito [www.sicurezzasubito.it](http://www.sicurezzasubito.it) e scopri tutti i prodotti del Ns negozio ONLINE**SCARPE ANTINFORTUNISTICHE GOODYEAR S1P- NABUK - BASSE - COLORE NERO INSERTI GIALLI**

SCARPE ANTINFORTUNISTICHE GOODYEAR S1P- NABUK - BASSE - COLORE NERO INSERTI GIALLI

Calzatura di sicurezza in morbida AC nabuk + PU nabuk, suola in gomma, resistente fino a 300° HRO.

Puntale e soletta in composito.

CE EN ISO 20345:2011 S1P SRA HRO

~~€ 71,69~~**- 40 %**da **€ 43,00****ARMADIETTO DI PRIMO SOCCORSO PENSILE COMPRESO DI CONTENUTO ALL. 2 - DM 388/2003**

codice: 148/2164 - CASSETTE ED ARMADIETTI PER IL PRIMO SOCCORSO



ARMADIETTO DI PRIMO SOCCORSO PENSILE MEDIMETAL COMPRESO DI CONTENUTO ALLEGATO 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****GUANTI DA LAVORO GOODYEAR IN POLIURETANO 12 PAIA.**

codice: G5270 - GUANTI DA LAVORO



GUANTI DA LAVORO GOODYEAR IN POLIURETANO

ACQUISTO ORDINE MINIMO 12 PAIA.

IL PREZZO E' DA INTENDERSI PER ORDINE MINIMO.

PER PRODOTTI CON INDICATO IL QUANTITATIVO MINIMO D'ORDINE...

Se vuoi puoi acquistarli anche in quantità inferiori al quantitativo minimo indicato!!

contattaci!! 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**

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