

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### **INFORMATIVA SICUREZZA SUL LAVORO E HACCP**

Con l'occasione si avverte la gentile clientela che l'ufficio resterà chiuso dal **24/12/2014 al 06/01/2015 compresi**.

### **AUGURIAMO A TUTTI BUONE FESTE**

#### **1) APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO UE N.1169/2011 SULLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI**

Ricordiamo che sulla Gazzetta Ufficiale UE del 22 novembre 2011 fu pubblicato il **Regolamento UE N. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori che trova applicazione dal **13 dicembre 2014** ad eccezione del requisito della dichiarazione nutrizionale (articolo 9, paragrafo 1, lettera I), che si applicherà a decorrere dal **13 dicembre 2016** e la designazione delle carni macinate (allegato VI, parte B), che decorre già dal 1° gennaio 2014.

Il Regolamento definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura e le informazioni da fornire ai consumatori degli stessi.

Il Regolamento si applica agli operatori del **settore alimentare in tutte le fasi della catena alimentare quando le loro attività riguardano la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Si applica a tutti gli alimenti destinati al consumatore finale**, compresi quelli forniti alle collettività, e quelli destinati alla fornitura delle collettività.

A titolo non esaustivo riportiamo le principali necessità per le Aziende di produzione, somministrazione e vendita al consumatore finale:

- **Avere a disposizione l'elenco degli ingredienti** che reca un'intestazione o è preceduto da un'adeguata indicazione che consiste nella parola "ingredienti" o la comprende. L'elenco deve comprendere tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento (vedi esempio)

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### Elenco degli ingredienti:

Denominazione merceologica della pietanza:

- **POLPETTE**

Composizione del prodotto:

*Elenco Ingredienti ed allergeni (in ordine decrescente di peso):*

INGREDIENTI	ALLERGENE
- Carne di manzo	
- Uova	<b>UOVA</b>
- Aglio	
- Prezzemolo	

Se durante la fase di preparazione/cottura/guarnitura/presentazione fosse necessario aggiungere altri ingredienti (come aromi e spezie) questi devono essere elencati.

Particolare attenzione deve essere fatta per le indicazioni della **presenza di sostanze che provocano allergie e/o intolleranze** le quali devono essere conformi ai requisiti seguenti:

a) figurare nell'elenco degli ingredienti conformemente alle disposizioni sopra riportate con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'elenco dell'allegato II (sotto riportato). Ricordiamo che la commissione riesamina ed aggiorna sistematicamente quanto riportato nell'allegato II, pertanto a seguito dello sviluppo e progresso scientifico è necessario documentarsi per verificare modifiche di detto allegato.

b) la denominazione della sostanza o del prodotto figurante nell'allegato II è evidenziata attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo.

Le informazioni obbligatorie sugli alimenti sono apposte in un punto evidente o in un documento messo a disposizione al consumatore in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili.

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### ALLEGATO II

#### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

( 1 ) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### 2) VALUTAZIONE DELLO STATO DI CONSERVAZIONE DELLE COPERTURE REALIZZATE IN MATERIALI CONTENENTI AMIANTO

Ogni soggetto proprietario di qualsiasi tipo di fabbricato deve **eseguire la valutazione** delle coperture dei materiali in cemento amianto e di altri manufatti contenenti amianto, a sue spese e tramite tecnico competente di sua fiducia.

Occorre che il proprietario delle aree nomini un responsabile per il controllo e la manutenzione che dovrà procedere alla valutazione del rischio, legato al potenziale rilascio di fibre nell'aria. La gestione dei materiali contenenti l'amianto non può essere in capo a persone inesperte o non abilitate.

In relazione ai risultati della valutazione si dovranno mettere in opera degli interventi che possono essere di controllo (nel caso di materiali in buono stato) o di bonifica o rimozione (nel caso di materiali in cattivo stato).

La valutazione deve essere eseguita anche se la presenza dell'amianto è solo sospetta.

In caso una proprietà venga contattata dalla Pubblica Amministrazione, si rende necessario trasmettere copia della valutazione medesima e comunicare il nominativo del tecnico incaricato. È richiesto di fornire in caso di controlli anche la lettera di incarico.

È opportuno che in una proprietà condominiale la documentazione relativa alla presenza e valutazione sullo stato di degrado dei materiali contenenti amianto sia disponibile ad ogni proprietario.

#### **I risultati della valutazione**

La valutazione della qualità dei manufatti contenenti amianto deve essere eseguita secondo le disposizioni del DM 6 settembre 1994.

Per le **coperture** in cemento amianto valgono le successive indicazioni integrative della Regione Emilia Romagna (linee guida per la valutazione dello stato di conservazione delle coperture in cemento amianto e per la valutazione del rischio dell'Assessorato alla Sanità, del 17 maggio 2002). In particolare la valutazione deve stabilire se le coperture sono classificabili:

- in stato discreto;
- in stato scadente – bonifica necessaria;
- in stato pessimo – bonifica necessaria.

La valutazione dei **restanti manufatti** deve stabilire se il materiale contenente amianto è classificabile come:

- materiale integro non suscettibile di danneggiamento;
- materiale integro suscettibile di danneggiamento;
- materiale danneggiato in area non estesa;
- materiale danneggiato in area estesa – bonifica necessaria.

Qualora i Vs immobili avessero coperture realizzate in materiali contenenti amianto e vogliate effettuare come previsto dalla normativa la verifica dello stato di conservazione, lo studio è disponibile ad effettuare sopralluoghi e preventivi per redigere la valutazione.

## **Dott. Balsotti Francesco**

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### **3) VERBALE DI ADDESTRAMENTO ANNUALE HACCP**

Veniamo a ricordarVi, come previsto dalla normativa vigente, **che annualmente è necessario che il Responsabile dell'autocontrollo informi autonomamente i propri lavoratori sui pericoli e i rischi connessi alle operazioni compiute, sui metodi per prevenirli e sulle procedure aziendali di autocontrollo.** Il verbale da redigere nell'occasione dell'addestramento deve avere **una durata minima di 4 ore** e riportiamo di seguito le Unità Formative che devono essere prese a riferimento e trattate a rotazione, una ad anno a seconda delle necessità rilevate dal Responsabile:

➤ **U.F. I : RISCHI E PERICOLI ALIMENTARI**

- Rischi e pericoli alimentari:  
chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP;
- Obblighi e responsabilità dell'industria alimentare.

➤ **U.F. II: PIANI DI AUTOCONTROLLO, CRITICITA' E PROCEDURE**

- Le principali parti costitutive del piano di autocontrollo;
- Individuazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive;
- Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.

➤ **U.F. III: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- Conservazione degli alimenti;
- Approvvigionamento delle materie prime;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- Igiene personale.

➤ **U.F. IV: INDIVIDUAZIONE E CONTROLLO DEI RISCHI**

- Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

(su carta intestata)

### FAC-SIMILE DI VERBALE

In data \_\_\_\_\_ il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_, Responsabile della ditta intestata, ha provveduto direttamente all' addestramento, della durata di 4 ore, degli addetti della propria Azienda, al fine di garantire che ogni addetto riceva le informazioni necessarie sui pericoli e i rischi connessi alle operazioni compiute, sui metodi per prevenirli e sulle procedure aziendali di autocontrollo.

### LISTA PARTECIPANTI

<b>NOME E COGNOME</b>	<b>FIRMA</b>

Nel programma di formazione sono stati illustrati i seguenti argomenti:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Il Responsabile dell'autocontrollo

\_\_\_\_\_

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### 4) VERBALE DI INFORMAZIONE ART.36 D.LGS 81/2008

Veniamo a ricordarVi, come previsto dalla normativa vigente, **che annualmente è necessario che il Datore di Lavoro informi autonomamente i propri lavoratori sui rischi specifici della mansione dei lavoratori ed in particolare** (elenco non esaustivo):

- a) Sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa;
- b) Sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro;
- c) Sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di cui agli art. 45 e 46 del D.Lgs 81/08;
- d) Sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione e del medico competente;
- e) Sui rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta e le attrezzature utilizzate, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali in materia;
- f) Sui pericoli connessi all'uso delle sostanze e dei preparati pericolosi sulla base delle schede dei dati di sicurezza previste dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica;
- g) Sulle misure e le attività di protezione e prevenzione adottate e da adottare.

Inoltre per coloro che utilizzano **attrezzature da lavoro e DPI di III categoria**, alleghiamo i relativi fac-simile dei verbali di informazione annuale impartita dal Datore di Lavoro ai lavoratori dell'azienda qualora ne rilevi la necessità. Si ricorda che tale informazione deve essere comunque integrata con la frequenza degli addetti che utilizzano tali DPI a specifico corso di formazione teorica e pratica.

Si ricorda che ciascun addetto compreso i lavoranti a domicilio dovranno ricevere l'addestramento ai sensi dell'art. 36 comma 1 e 2 del D.Lgs 81/08.

I verbali sotto riportati a titolo esemplificativo dovranno essere integrati con indicazioni specifiche da parte del Datore di Lavoro.

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

(su carta intestata)

### FAC-SIMILE VERBALE INCONTRO DI INFORMAZIONE

**(D.Lgs. 81/08 Art. 36)**

**Luogo, lì**

In data odierna, presso la sede della ditta sopra intestata, il Datore di Lavoro sig. \_\_\_\_\_ ha provveduto ad informare tutti gli addetti ed in particolare il sig. \_\_\_\_\_ ai sensi del art. 36 D.Lgs. 81/08 trattando i seguenti argomenti:

- a) Sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale;
- b) Sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro;
- c) Sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di cui agli art. 45 e 46 del D.Lgs 81/08;
- d) Sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione e del medico competente;
- e) Sui rischi specifici cui è esposto in relazione all'attività svolta, le normative di sicurezza e le disposizioni aziendali in materia;
- f) Sui pericoli connessi all'uso delle sostanze e dei preparati pericolosi sulla base delle schede dei dati di sicurezza previste dalla normativa vigente e dalle norme di buona tecnica;
- g) Sulle misure e le attività di protezione e prevenzione adottate;
- h) \_\_\_\_\_;
- i) \_\_\_\_\_;
- j) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*Il Datore di Lavoro*

\_\_\_\_\_  
*Il Dipendente*



## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

(su carta intestata)

FAC-SIMILE VERBALE INCONTRO DI INFORMAZIONE  
SULL'UTILIZZO DEI DPI DI III CATEGORIA

**(D.Lgs. 81/08 Art. 36)**

**Luogo, lì**

In data odierna, presso la sede della ditta sopra intestata, il Datore di Lavoro sig. \_\_\_\_\_ ha provveduto ad informare tutti gli addetti ed in particolare il sig. \_\_\_\_\_ ai sensi del art. 36 D.Lgs. 81/08 trattando i seguenti argomenti:

- a) Modalità di utilizzo e mantenimento dei DPI in funzione della tipologia di lavoro da eseguire, caratteristiche tecniche, manutenzione, durata e conservazione;
- b) Elementi di primo soccorso;
- c) Rischi oggettivi e le misure di prevenzione e protezione;
- d) Procedure di salvataggio.

---

*Il Datore di Lavoro*

---

*Il Dipendente*

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

(su carta intestata)

### FAC-SIMILE VERBALE INCONTRO DI INFORMAZIONE SULL'UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE DA LAVORO

(D.Lgs. 81/08 Art. 36)

**Luogo, lì**

In data odierna, presso la sede della ditta sopra intestata, il Datore di Lavoro sig. \_\_\_\_\_ ha provveduto ad informare tutti gli addetti ed in particolare il sig. \_\_\_\_\_, relativamente alle seguenti attrezzature da lavoro utilizzate:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

trattando i seguenti argomenti:

- a) condizioni d'uso delle attrezzature;
- b) rischi connessi all'uso delle attrezzature;
- b) situazioni anormali prevedibili;
- c) \_\_\_\_\_
- d) \_\_\_\_\_
- e) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*Il Datore di Lavoro*

\_\_\_\_\_  
*Il Dipendente*

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### 5) BANDI E FINANZIAMENTI

Dal 20 novembre è stato esteso anche al settore industria l'accesso al Fondo Unico Rotativo per Prestiti delle Regione Toscana

**Le PMI dei settori industria, artigianato e cooperazione** che hanno un programma di investimento in:

#### A. Attivi materiali.

- Terreni, nel limite del 10% della spesa ammissibile totale;
- Impianti industriali;
- Macchinari ed attrezzature varie, escluse gli arredi;
- Edifici esistenti
- Edifici di nuova costruzione
- Opere murarie e assimilate
- Mezzi e attrezzature di trasporto.

#### B. Attivi immateriali

- Acquisizione di diritti di brevetto, licenze, marchi, know-how o altre forme di proprietà intellettuale;
- Spese relative all'acquisto di servizi di consulenza (perizie, progettazione e direzione lavori), nel limite del 10% dell'importo complessivo;
- Partecipazione a fiere, limitatamente ai costi sostenuti per la locazione, l'installazione e la gestione dello stand.

**possono ottenere un finanziamento a tasso zero pari al:**

- 60% del programma di investimento ammesso all'agevolazione;
- 70% del programma di investimento ammesso all'agevolazione, limitatamente ai programmi di investimento proposti da imprese giovanili e femminili così come definite dalla L.R. 21/08.

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### 6) CORSI DI FORMAZIONE IN PROGRAMMA PER DICEMBRE 2014 E GENNAIO 2015

Organizzati in collaborazione con la nostra Agenzia Formativa

**Teknoform** S.n.c.  
Certificata ISO 9001:2008  
Accreditamento della Regione Toscana  
Codice: PI0248 Decreto N. 373 del 06/02/2009

Programma di dicembre 2014 e gennaio 2015:

CORSO	DESTINATARI	DATE	SEDE
FORMAZIONE DEI LAVORATORI PER AZIENDE A BASSO, MEDIO ED ALTO RISCHIO	LAVORATORI	DAL 02 DICEMBRE	EMPOLI
FORMAZIONE PER ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO PER AZIENDE DEL GRUPPO B-C E A	DATORE DI LAVORO E/P DIPENDENTI	DAL 19 DICEMBRE	EMPOLI
FORMAZIONE PER ADDETTI ALLE PIATTAFORME AEREE	DATORE DI LAVORO E/P DIPENDENTI	IL 17 DICEMBRE	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI AI CARRELLI ELEVATORI	DATORE DI LAVORO E/P DIPENDENTI	DAL 13 GENNAIO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI AGLI ESCAVATORI	DATORE DI LAVORO E/P DIPENDENTI	IL 21 GENNAIO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI ANTINCENDIO PER AZIENDE A BASSO E MEDIO RISCHIO	DATORE DI LAVORO E/P DIPENDENTI	IL 27 GENNAIO	CASTELFRANCO DI SOTTO
FORMAZIONE PER ADDETTI ALL'UTILIZZO DELLE MACCHINE AGRICOLE	DATORE DI LAVORO E/P DIPENDENTI	IL 29 GENNAIO	CASTELFRANCO DI SOTTO

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 0571/1962651 – [teknoform@teknoformsnc.it](mailto:teknoform@teknoformsnc.it)

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### OFFERTA DEL MESE

Visita il sito [www.sicurezzasubito.it](http://www.sicurezzasubito.it) e scopri tutti i prodotti del Ns negozio ONLINE

VALIGIA PRIMO SOCCORSO IN POLIPROPILENE ARANCIO COMPRESA DI ALLEGATO 1 – DM388/2003



Valigia in polipropilene, ergonomica e robusta. Dotata di speciali chiusure di sicurezza. Valigia completa di divisori interni in polipropilene. La valigetta può essere posizionata anche su veicoli aziendali per interventi e prestazioni esterne all'azienda. Dimensioni cm 51,3 X 44 X 15.

~~€ 97,75~~  
- 40 %

da **€ 58,65**

SP e iva 22% esc.

SCARPE ANTINFORTUNISTICHE GOODYEAR – NABUK - BASSE



Calzatura in pelle nabuk spalmata in poliuretano più mesh, suola in gomma più EVA resistente fino a 300° HRO. Puntale in acciaio inox. CE EN ISO 20345:2004 - HRO

~~€ 59,64~~  
- 40 %

da **€ 35,78**

SP e iva 22% esc

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### GUANTI DA LAVORO ANTIVIBRAZIONE CE



Guanto antivibrazione 1121-7E, a maglia in filo continuo, spalmato sul palmo con PPE, polsino a maglia.  
TRM=0,77 TRH=0,57 CE EN 388:2003 (X243) CE EN 420:2003 CE EN ISO 10819:1996

~~€17,95~~  
**- 40 %**

da **€ 10,70**

SP e iva 22% esc

### MASCHERINA FACCIALE FFP2S – 3M – 20 PEZZI



Cuffie antirumore con bardatura fissa ad archetto.

Bardatura: ABS + PC

Cuscinetti: spugna + PVC

Peso: 145gr.

CE EN 352-1:2002

~~€17,41~~  
**- 40 %**

da **€ 10,45**

SP e iva 22% esc

## Dott. Balsotti Francesco

Dott. Tecnico della prevenzione – Geometra  
SICUREZZA E SALUTE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO

### OCCHIALI PROTETTIVI CON LENTI INCOLORE CON CUSTODIA



Classe ottica: 1. Resistenza meccanica (S). Lunghezza delle tempie non regolabile. Peso 30 gr. Confezionato. CE EN 166.

~~€ 7,70~~  
**- 40 %**

da **€ 4,62**  
SP e iva 22% esc

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