

# SCHEDA DI ISCRIZIONE

Cognome \_\_\_\_\_  
Nome \_\_\_\_\_  
Ente di appartenenza \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
La fattura deve essere intestata a: \_\_\_\_\_  
Indirizzo: \_\_\_\_\_  
Città \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
P. IVA/Cod. Fisc. \_\_\_\_\_  
Data \_\_\_\_\_  
Firma \_\_\_\_\_

L'iscrizione al corso deve considerarsi tacitamente accettata, salvo nostro avviso contrario

Il corso è accreditato al Ministero della Salute (Università di Torino - Provider Ateneo ID 173- codice di riferimento 173-33823) e dà diritto a 6 crediti ECM per le seguenti figure professionali (selezionare la figura professionale alla quale si desidera l'accredimento):

- Medico Chirurgo (discipline igiene, epidemiologia e sanità pubblica, medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro)  
 Assistente Sanitario  Biologo  
 Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di Lavoro  
 Infermiere  Dietista  
 Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico

## QUOTE DI ISCRIZIONE AL SEMINARIO

**AZIENDE: € 120,00 + IVA**

**ENTI PUBBLICI: € 50,00 + IVA (se prevista)**

**Sono previste le seguenti agevolazioni**

- associato Anci Piemonte  
 abbattimento del 50% della tariffa relativa al corso di formazione per le Imprese di Torino e provincia (intervento finanziario sostenuto dalla Camera di commercio di Torino a favore delle PMI su tematiche ambientali)

## BARRARE LA FORMA DI PAGAMENTO

### UTILIZZATA (DA EFFETTUARE

### PRIMA DELL'INIZIO DEL CORSO):

- assegno intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino o contanti;  
 versamento su c.c.p. N. 36688109 intestato a Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino – Via Ventimiglia 165, di cui si allega copia per ricevuta;  
 bonifico a favore del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino:  
BANCA POPOLARE DI NOVARA  
IBAN IT20R056080100800000001336

## CONDIZIONI CONTRATTUALI

- L'iscrizione è valida solo se vengono indicati i dati fiscali e le modalità di pagamento.
- Nella quota di iscrizione è compresa la copertura assicurativa per qualsiasi sinistro, compreso l'incidente, per infortunio alle persone e danni alle cose.
- Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare il corso informando gli iscritti entro 5 giorni dall'erogazione.
- In caso di rinuncia, la restituzione della quota di iscrizione o la possibilità di frequenza in data successiva saranno consentiti solo previa comunicazione via fax, che dovrà pervenire almeno 7 giorni prima dell'inizio del corso prenotato.
- Per ogni corso è previsto un numero minimo ed un numero massimo di partecipanti: le iscrizioni pervenute a classe completa saranno ritenute valide per il corso successivo, previo accordo con l'interessato. Il Laboratorio si riserva la facoltà di annullare o rinviare l'evento qualora non venga raggiunto il numero minimo di partecipanti.

*I dati personali verranno utilizzati dal Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino per inviare informazioni inerente alle prossime iniziative in programma. Il Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino garantisce, ai sensi della Legge 196/03, sulla tutela dei dati personali, la riservatezza dei dati forniti e la possibilità di richiedere la ratifica o la cancellazione scrivendo a: Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino, via Ventimiglia, 165, 10127 Torino. Tali dati saranno custoditi nell'archivio elettronico e verranno utilizzati al solo scopo di inviare informazioni inerenti le iniziative organizzate dal Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino.*



# GESTIRE LA SICUREZZA SUL LAVORO

strumenti, vantaggi,  
responsabilità

**Martedì 23 Ottobre 2012**

**Sede : Laboratorio Chimico CCIAA TO**

**Via Ventimiglia 165 Torino**

**CORSO ACCREDITATO ECM**

**ENTI PATROCINANTI**



Sebbene non sia un obbligo prescritto per legge, l'adozione di un Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul Lavoro (SGSL) permette di tenere sotto controllo i molteplici adempimenti legislativi in materia di sicurezza, e di rispondere, sia a quanto richiesto dall'art.2087 del Codice Civile rispetto all'adozione, da parte dell'imprenditore, di misure che, secondo le particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori, sia a quanto richiesto dall'art. 30 del D.Lgs. 81/2008 e smi in merito alla adozione di modelli di organizzazione e di gestione idonei ad avere efficacia esimente della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. 231/2001.

Un SGSL consente inoltre una valutazione a priori dei rischi e la loro riduzione mediante azioni preventive derivanti da un piano di miglioramento continuo, basato su azioni di pianificazione, attuazione, verifica e riesame (PLAN-DO-CHECK-ACT), proprie di ogni sistema di gestione, citati anche dal D.Lgs 81/08 e smi, in relazione al miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza (art.28 comma 2 lettera c).

#### IL SEMINARIO QUINDI INTENDE:

- fornire informazioni e mettere a confronto i due principali standard per la realizzazione di un SGSL: la norma BS OHSAS 18001 e le Linee Guida UNI INAIL;
- sottolineare l'importanza della comunicazione in azienda per la realizzazione di un sistema di gestione per la sicurezza;
- descrivere il modello di organizzazione, gestione e controllo per la sicurezza sul lavoro, secondo il D.Lgs 231/2001;
- evidenziare i principali benefici di un SGSL in azienda, tra i quali la riduzione dei costi per la sicurezza, la sistematica gestione degli adempimenti di legge, il miglioramento del rapporto con gli Enti di controllo ed il più facile accesso ai finanziamenti pubblici.

## DESTINATARI

- Imprenditori e giovani professionisti
- Consulenti
- RSPP
- Responsabili dei sistemi di gestione aziendali, siano essi interni o esterni
- tutti coloro che desiderano conoscere i contenuti di un Sistema di gestione per la Sicurezza a scopo applicativo o informativo.

## INFORMAZIONI

- La quota comprende il materiale didattico, l'attestato di partecipazione e il coffee break
- Per maggiori informazioni sugli argomenti trattati si rimanda ai siti:

[http://www.lab-to.camcom.it/gestione\\_sicurezza](http://www.lab-to.camcom.it/gestione_sicurezza)

<http://www.museodelgusto.it/>

- Per l'iscrizione inviare il modulo di iscrizione compilato e la copia dell'avvenuto pagamento.

## RESPONSABILI SCIENTIFICI

Alessandra Conti, Alimentarea – Museo del Gusto  
Francesca Ilgrande Laboratorio Chimico CCIAA TO

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico

Camera di Commercio Torino

via Ventimiglia, 165

10127 Torino

tel. 011 6700241/209

fax 011 6700100

labchim@lab-to.camcom.it

## PROGRAMMA

**09.30** Gestire la sicurezza: BS OHSAS e Linee Guida UNI INAIL

**Francesca Ilgrande**  
**Laboratorio Chimico CCIAA Torino**

**10.10** Gestire il rischio – vantaggi e opportunità: il contributo dell'INAIL

**Maria Gullo, INAIL Piemonte**

**11.20** D.Lgs 231/2001: Il Modello di Organizzazione Gestione e Controllo e la sicurezza sul lavoro

**Marco Andreoletti, PRAXI S.P.A.**

**12.00** Il ruolo del DVR e dei modelli organizzativi ex D.Lgs. 231/01 ai fini della valutazione della responsabilità per colpa. Soggetti responsabili e profili sanzionatori

**Neva Monari, Studio Monari**

**12.30** Discussione con i partecipanti

**13.00** Lunch

**14.15** Il ruolo delle ASL nella prevenzione.

**Giorgio Serafini, ispettore SPRESAL**

**15.00** La comunicazione "medicina preventiva"

**Carola Palella**  
**Laboratorio Chimico CCIAA Torino**

**15.45** Caso Aziendale

Vantaggi e ostacoli nella certificazione OHSAS 18001 per la sicurezza aziendale

**Daniele Borello, Gozzo Impianti**

**Alessandro Casetta, Gozzo Impianti**

**16.00** Discussione con i partecipanti

**16.30** Test di valutazione