

Igiene alimentare e sicurezza sul lavoro, in Ascom i corsi obbligatori

written by Redazione

17 Ottobre 2016



Sono ripartiti in Ascom Confcommercio Bergamo i corsi per adempiere agli obblighi di formazione in materia di igiene degli alimenti e sicurezza sul lavoro.

I corsi in tema di **igiene degli alimenti** sono rivolti agli operatori del settore alimentare. I corsi di prima formazione, della durata di 3 ore (dalle 14.30 alle 17.30), si svolgono nella sede di Bergamo in via Borgo Palazzo 137 ([qui il calendario](#)); i corsi di aggiornamento, della durata di 2 ore (dalle 14.30 alle 16.30), sono proposti nella sede di Bergamo e nelle sedi periferiche di Osio Sotto, Sarnico, Trescore Balneario, Zogno ([in queste date](#)).



In materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, sono in calendario i corsi obbligatori per tutti i settori di attività sia privati che pubblici, per tutte le tipologie di rischio e per tutti i lavoratori, con o senza retribuzione, subordinati e autonomi, compresi i soci lavoratori di cooperativa o di società, anche di fatto, che prestano la loro attività per conto della società e dell'ente stesso; associati in partecipazione; lavoratori a progetto;

collaboratori coordinati e continuativi; lavoratori a domicilio; lavoratori a distanza - telelavoro -, tirocinanti, buoni lavoro - o voucher-, e via di seguito.

A disposizione i corsi e relativi aggiornamenti per **“Responsabile del servizio prevenzione e protezione (Rspp) e aggiornamento”** rivolto ai datori di lavoro, e **“Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (Rls)”**. In materia di antincendio e primo soccorso, sono programmati i corsi: **addetto antincendio basso rischio, addetto antincendio medio rischio, addetto al primo soccorso, aggiornamento addetto al primo soccorso.**

In risposta agli obblighi previsti dall'Accordo Stato Regioni, siglato il 21 dicembre 2011, che impongono la formazione generica e specifica dei lavoratori (esclusi preposti e dirigenti), Ascom organizza inoltre corsi di **Formazione Generale** (della durata di 4 ore, con acquisizione di credito formativo permanente) e di **Formazione Specifica** rivolti ai lavoratori: 4 ore di lezione se si svolge una mansione a basso rischio e 8 ore se si svolge una mansione a medio rischio.

Si ricorda che l'Accordo Stato Regioni 21 dicembre 2011 disciplina anche i **corsi di formazione per lo svolgimento diretto da parte del datore di lavoro dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi (Rspp)**. L'Accordo prevede

l'obbligo di aggiornamento della formazione per coloro che hanno frequentato i corsi conformi al D.M. 16/01/1997. **Il termine di aggiornamento è fissato per l'11 gennaio 2017.**

La durata del corso di aggiornamento per le attività classificate a basso rischio è di 6 ore da ripetersi con cadenza quinquennale. I corsi di formazione per i datori di lavoro per attività classificate a basso rischio si svolgeranno: lunedì 24 ottobre dalle ore 9 alle ore 13 e dalle ore 14 alle ore 16 (incontro unico); martedì 8 e mercoledì 9 novembre dalle ore 9 alle ore 12 (due incontri); lunedì 28 novembre dalle ore 9 alle ore 13 e dalle ore 14 alle ore 16 (incontro unico).

Infine, Ascom organizza il corso per **addetti all'utilizzo dei carrelli elevatori semoventi (mulettisti)**, per tutti i lavoratori, compreso il datore di lavoro, che conducono tali mezzi. Il corso prevede 12 ore di formazione, suddivise tra 8 ore di teoria e 4 di pratica.

I corsi si tengono per lo più alla nuova sede di Bergamo, in via Borgo Palazzo 137.

Il calendario completo di tutti i corsi è disponibile sul sito www.ascomqsa.it.

Per tutti i corsi, ad esclusione di quelli di formazione generale e specifica e mulettisti, è previsto un contributo fino a esaurimento dei fondi rivolto alle aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Commercio e Turismo. Per usufruire dei sussidi, la partecipazione al corso non deve essere soggetta ad altre forme di finanziamento.

Per maggiori informazioni e iscrizioni contattare la segreteria organizzativa dell'area Gestionale (tel. 035 4120181/ 035 4120129, gestionale@ascombg.it).