

Sicurezza sul lavoro e igiene alimenti, al via la nuova stagione formativa Ascom



Il 22 gennaio ripartono i corsi obbligatori di prima formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti. Al fine di ottemperare a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti per la formazione obbligatoria

degli operatori del settore alimentare, Ascom ha ritenuto opportuno prevedere dei percorsi formativi di prima formazione e di aggiornamento. I corsi di prima formazione, della durata di 3 ore (dalle 14.30 alle 17.30) saranno proposti nella nostra nuova sede di Bergamo in via Borgo Palazzo 137 mentre i corsi di aggiornamento della durata di 2 ore (dalle 14.30 alle 16.30) si svolgeranno sia nella sala corsi nella sede di Bergamo che in alcune sedi periferiche (Osio Sotto, Sarnico, Trescore Balneario, Treviglio, Zogno).

In materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, ripartono 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, nonché ai soggetti ad essi equiparati (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).

Sono in calendario i corsi e relativi aggiornamenti per: “Responsabile del servizio prevenzione e protezione” (Rsp) e

aggiornamento rivolto ai datori di lavoro, per “Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza” (Rls) e aggiornamento. Anche sul fronte antincendio e primo soccorso, partiranno i corsi dedicati (addetto antincendio basso rischio, addetto antincendio medio rischio, addetto al primo soccorso, aggiornamento addetto al primo soccorso).

Rispondendo inoltre agli obblighi previsti dall’Accordo Stato Regioni (siglato il 21 dicembre 2011), che impongono la formazione sia generica che specifica dei lavoratori – esclusi preposti e dirigenti – Ascom organizza corsi di Formazione Generale (della durata di 4 ore, con acquisizione di credito formativo permanente) e di Formazione Specifica e aggiornamento (la normativa prevede dalle 4 alle 12 ore di aula a seconda del rischio legato alla mansione svolta) rivolti ai lavoratori a basso rischio, per cui sono previste 4 ore di lezione e ai lavoratori a medio rischio per cui sono previste 8 ore di lezione.

I corsi si terranno principalmente presso la sala corsi nella sede Ascom a Bergamo, in Via Borgo Palazzo 137.

Si ricorda inoltre che, per tutti i nostri corsi è previsto un contributo fino ad 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 (telefono 035 4120181 oppure 035 4120129, gestionale@ascombg.it)

Ecco tutte le date per i corsi in materia di sicurezza sul lavoro e igiene alimenti

[Calendario corsi Sicurezza sul lavoro](#)

[Date corsi Haccp e Igiene alimenti](#)

Il calendario completo di tutti i corsi è disponibile nelle relative sezione del nostro sito www.ascomqsa.it