

## **LMS019j CORSO DI FORMAZIONE RSPP - ASPP MODULO B9 SETTORE ATECO 9 : ALBERGHI RISTORANTI ASSICURAZIONI AG IMM (12 H)**

**RIFERIMENTI NORMATIVI :** Art. 32, comma 2, del D. Lgs. 81/08 e s.m.i.

*"Per lo svolgimento delle funzioni da parte dei soggetti di cui al comma 1, è necessario essere in possesso di un titolo di studio non inferiore al diploma di istruzione secondaria superiore nonché di un attestato di frequenza, con verifica dell'apprendimento, a specifici corsi di formazione adeguati alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative.."*

### **SANZIONI PER LA MANCATA FORMAZIONE RSPP / ASPP**

Il datore di lavoro è punito con l'arresto da 4 a 8 mesi o con l'ammenda da 1.500 a 6.000 euro.

### **DESTINATARI :**

Responsabili e Addetti del Servizio di Prevenzione e Protezione che operano nei settori **ALBERGHI, RISTORANTI, ASSICURAZIONI, IMMOBILIARI, INFORMATICA, ASS. RICREATIVE, CULTURALI, SPORTIVE, SERVIZI DOMESTICI, ORG. EXTRATERRITORIALI.**

### **OBIETTIVI :**

1. Acquisire elementi di conoscenza relativi alla normativa generale e specifica in tema di igiene e sicurezza del lavoro, sui criteri e strumenti per la ricerca delle leggi e norme tecniche riferite a problemi specifici.
2. Acquisire elementi di conoscenza relativi ai vari soggetti del sistema di prevenzione aziendale, ai loro compiti, alle loro responsabilità e alle funzioni svolte dai vari enti preposti alla tutela della salute dei lavoratori.
3. Acquisire elementi di conoscenza in particolar modo per gli aspetti normativi, relativi ai rischi e danni da lavoro, alle misure di prevenzione per eliminarli o ridurli, ai criteri metodologici per la valutazione dei rischi, ai contenuti del documento di valutazione dei rischi, alla gestione delle emergenze.
4. Acquisire elementi di conoscenza relativi alle modalità con cui organizzare e gestire un sistema di prevenzione aziendale.

### **PROGRAMMA**

Il rischio da agenti cancerogeni e mutageni

- Il rischio chimico: gas, vapori e fumi, polveri fumi e nebbie, liquidi, etichettatura
- I rischi biologici
- I rischi fisici: rumore e vibrazioni
- Il microclima e l'illuminazione
- I rischi da organizzazione del lavoro: ambienti di lavoro, movimentazione manuale dei carichi
- Il rischio infortuni: rischio elettrico, rischio meccanico, il rischio di cadute dall'alto
- Il rischio da esplosioni e le atmosfere esplosive
- La sicurezza antincendio e la prevenzione incendi
- Scelta e caratteristiche dei dispositivi di protezione individuale

## **TITOLO CONSEGUITO**

Attestato di frequenza.

L'attestato nominale sarà rilasciato a seguito della frequenza completa al corso e del superamento della verifica finale.

Il programma del corso, la registrazione firmata dei partecipanti e la copia degli attestati sono documenti che saranno conservati nei nostri archivi a testimonianza della formazione avvenuta secondo le nostre procedure interne. Si consiglia di conservare comunque copia originale di questi documenti per ogni ulteriore verifica del proprio percorso di formazione professionale.

**METODOLOGIE :** In aula : Lezione esemplificativa ed interattiva - Discussione di casi reali

Obbligo di frequenza pari al 90% del monte ore.

**DOCUMENTAZIONE :** Saranno distribuite specifiche dispense sulle tematiche del corso.

**VERIFICHE :** Test iniziale, intermedi e finale a risposta multipla chiusa

**DURATA :** 12 ORE.

## **CALENDARIO**

Telefonare al numero 030/6187567 o mandare E mail ad [amministrazione@lolmen.it](mailto:amministrazione@lolmen.it) per le date, gli orari del prossimo corso e le eventuali promozioni in atto.