



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

## **CATALOGO FORMATIVO**

**AGENZIA FORMATIVA SAN LORENZO SERVIZI SRL**

**(Riservato ad aziende aderenti a Fondimpresa)**

SAN LORENZO SERVIZI s.r.l. Via Arrigo da Settimello, 7/5 – 50135 Firenze  
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana – Codice FI0828  
Tel. 055 6121013 – Fax 055 6123759 – E-mail: segreteria@sanlorenzoservizi.it  
www.sanlorenzoservizi.net  
C.C.I.A.A. n. 51591/1998 – R.E.A. 498421 – Partita IVA 04743140487 –  
Capitale Sociale € 80.000 i.v.



Progettazione ed erogazione  
di servizi di consulenza e  
formazione  
Certificato SQ052160



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI – RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**Delibera n.559/2008, L.R. 24/2003, Regolamenti (CE) n.852/2004, 853/2004.**

DURATA

**16 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	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.	4	Test scritto
2	Piani di autocontrollo, criticità, procedure	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti – Igiene	Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.	4	Test scritto
4	Individuazione e controllo dei rischi	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**15**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 230,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**

SAN LORENZO SERVIZI s.r.l. Via Arrigo da Settimello, 7/5 – 50135 Firenze  
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana – Codice FI0828  
Tel. 055 6121013 – Fax 055 6123759 – E-mail: segreteria@sanlorenzoservizi.it  
www.sanlorenzoservizi.net  
C.C.I.A.A. n. 51591/1998 – R.E.A. 498421 – Partita IVA 04743140487 –  
Capitale Sociale € 80.000 i.v.



Progettazione ed erogazione  
di servizi di consulenza e  
formazione  
Certificato SQ052160



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI – RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**Delibera n.559/2008, L.R. 24/2003, Regolamenti (CE) n.852/2004, 853/2004.**

DURATA

**12 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	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.	4	Test scritto
2	Piani di autocontrollo, criticità, procedure	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti – Igiene	Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**15**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 180,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**Delibera n.559/2008, L.R. 24/2003, Regolamenti (CE) n.852/2004, 853/2004.**

DURATA

**12 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	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.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti – Igiene	Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.	4	Test scritto
4	Individuazione e controllo dei rischi	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**15**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 180,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**Delibera n.559/2008, L.R. 24/2003, Regolamenti (CE) n.852/2004, 853/2004.**

DURATA

**8 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	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.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti – Igiene	Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**15**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 125,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**AGGIORNAMENTO QUINQUENNALE PER TITOLARE DI IMPRESE ALIMENTARI – RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI E COMPLESSE**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**Delibera n.559/2008, L.R. 24/2003, Regolamenti (CE) n.852/2004, 853/2004.**

DURATA

**8 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI: DUE UNITÀ FORMATIVE A SCELTA TRA LE SEGUENTI

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	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.	4	Test scritto
2	Piani di autocontrollo, criticità, procedure	Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo; Identificazione dei punti critici, loro monitoraggio e misure correttive; Le procedure di controllo delocalizzate e le GMP.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti – Igiene	Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.	4	Test scritto
4	Individuazione e controllo dei rischi	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 125,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA  
**ATTESTATO DI FREQUENZA**

SAN LORENZO SERVIZI s.r.l. Via Arrigo da Settimello, 7/5 – 50135 Firenze  
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana – Codice FI0828  
Tel. 055 6121013 – Fax 055 6123759 – E-mail: segreteria@sanlorenzoservizi.it  
www.sanlorenzoservizi.net  
C.C.I.A.A. n. 51591/1998 – R.E.A. 498421 – Partita IVA 04743140487 –  
Capitale Sociale € 80.000 i.v.



Progettazione ed erogazione  
di servizi di consulenza e  
formazione  
Certificato SQ052160



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**AGGIORNAMENTO QUINQUENNALE ADDETTO AD ATTIVITÀ ALIMENTARI SEMPLICI E COMPLESSE**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**Delibera n.559/2008, L.R. 24/2003, Regolamenti (CE) n.852/2004, 853/2004.**

DURATA

**4 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI: UNA UNITÀ FORMATIVA A SCELTA TRA LE SEGUENTI

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	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.	4	Test scritto
3	Conservazione degli alimenti – Igiene	Conservazione alimenti; Approvvigionamento materie prime; Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature; Igiene personale.	4	Test scritto
4	Individuazione e controllo dei rischi	Individuazione e controllo dei rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 65,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE GENERALE LAVORATORI**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 (ART.37) e s.m.i., Accordo Conferenza Stato Regioni 221/2011**

DURATA

**4 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Formazione Generale Lavoratori	La dimensione del fenomeno infortunistico e sue principali conseguenze sociali ed economiche. Il quadro delle principali leggi in materia di prevenzione infortuni. La struttura e i contenuti essenziali del D.Lgs. 81/08, con riferimento ai principali diritti e doveri dei soggetti della prevenzione (datore di lavoro, dirigenti, preposti, lavoratori, responsabile e addetti s.p.p., medico competente, rappresentante dei lavoratori, lavoratori addetti alla gestione delle emergenze e del primo soccorso). Diritti e doveri dei lavoratori. Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza. .	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 65,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



## SAN LORENZO SERVIZI

Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE SPECIFICA LAVORATORI**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 (ART.37) e s.m.i., Accordo Conferenza Stato Regioni 221/2011**

DURATA (secondo codice ATECO)

**Aziende rischio basso: 4 ore**

**Aziende rischio medio: 8 ore**

**Aziende rischio alto: 12 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

Questo modulo sarà erogato in collaborazione con il Servizio di Prevenzione e protezione del committente e nel rispetto della lettera b) del comma 1 e al comma 3 dell'articolo 37 del D.Lgs. n. 81/2008, in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore di impiego del lavoratore nell'azienda. Tra i possibili argomenti si elencano, a titolo di esempio, i seguenti:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Formazione Specifica Lavoratori	rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, nebbie - oli - fumi - vapori - polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore, vibrazione, radiazioni, microclima e illuminazione, videoterminali, dpi, organizzazione del lavoro, ambienti di lavoro, movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi trasporto), segnaletica, emergenze, procedure esodo e incendi, procedure pronto soccorso, altri rischi.	4 - 8 - 12	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**Aziende rischio basso: 4 ore € 65,00**

**Aziende rischio medio: 8 ore € 130,00**

**Aziende rischio alto: 12 ore € 195,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**

SAN LORENZO SERVIZI s.r.l. Via Arrigo da Settimello, 7/5 – 50135 Firenze  
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana – Codice FI0828  
Tel. 055 6121013 – Fax 055 6123759 – E-mail: segreteria@sanlorenzoservizi.it  
www.sanlorenzoservizi.net  
C.C.I.A.A. n. 51591/1998 – R.E.A. 498421 – Partita IVA 04743140487 –  
Capitale Sociale € 80.000 i.v.



Progettazione ed erogazione  
di servizi di consulenza e  
formazione  
Certificato SQ052160



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**AGGIORNAMENTO QUINQUENNALE FORMAZIONE SPECIFICA LAVORATORI**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 (ART.37) e s.m.i., Accordo Conferenza Stato Regioni 221/2011**

DURATA

**6 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

Questo modulo sarà erogato in collaborazione con il Servizio di Prevenzione e protezione del committente, in funzione dei rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore di impiego del lavoratore nell'azienda.

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	Aggiornamento Formazione Specifica Lavoratori	Approfondimenti giuridico . normativi. Aggiornamenti tecnici sui rischi ai quali sono sottoposti i lavoratori. Aggiornamenti su organizzazione e gestione della sicurezza in azienda. Fonti di rischio e relative misure di prevenzione.	6	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 110,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE RAPPRESENTANTE LAVORATORI PER LA SICUREZZA**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 (art.37), D.LGS 106/09,.**

DURATA

**32 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	Formazione RLS	Introduzione al corso. <b>Principi generali e basi normative.</b> La normativa in materia di sicurezza e salute sul lavoro. Le novità introdotte dal D. Lgs.81/08 e s.m.i. Informazione, formazione e addestramento, la partecipazione dei lavoratori. Concetto di rischio, pericolo e danno – i principali fattori di rischio. Prevenzione soggettiva e oggettiva; primaria e secondaria. <b>I soggetti della prevenzione.</b> Linea operativa, linea consultiva, soggetti esterni. Approfondimenti sulla figura del RLS: ruolo, compiti, rapporto con gli altri soggetti, gli accordi interconfederali. Gli organi di vigilanza, il ruolo dell'ASL; il sistema sanzionatorio. <b>La valutazione dei rischi.</b> Definizioni, obiettivi e metodologie – Criteri da adottare per la valutazione dei rischi. L'individuazione delle misure (tecniche organizzative, procedurali) di prevenzione e protezione per eliminarli/ridurli – Il ruolo del RLS e del medico competente nella valutazione dei rischi. La prevenzione sanitaria.	4	Test scritto
2	Formazione RLS	<b>Documento di valutazione dei rischi, POS e DUVRI.</b>	4	Test scritto
3	Formazione RLS	<b>Approfondimento dei fattori di rischio specifico.</b> Gli agenti fisici: microclima, illuminazione, rumore, vibrazioni, ultrasuoni. Le radiazioni ionizzanti e non ionizzanti. <b>La conformità degli impianti elettrici nei luoghi di lavoro.</b>	4	Test scritto
4	Formazione RLS	<b>Approfondimento dei fattori di rischio specifico.</b> Le macchine e le attrezzature di lavoro. I videoterminali. Principi di ergonomia dei posti di lavoro. Posture e movimentazione manuale dei carichi.	4	Test scritto
5	Formazione RLS	<b>Approfondimento dei fattori di rischio specifico.</b> Gli agenti chimici e cancerogeni. Rischio biologico. <b>Norme specifiche - I minori, il lavoro notturno, il lavoro interinale.</b> <b>Misure di protezione individuale - I dispositivi di protezione individuale.</b> Test di valutazione intermedio.	4	Test scritto
6	Formazione RLS	<b>Prevenzione incendi ed emergenze.</b> Criteri generali di sicurezza antincendio e di gestione delle emergenze nei luoghi di lavoro. La segnaletica di sicurezza <b>Sorveglianza sanitaria.</b> Il ruolo del medico competente. La sorveglianza sanitaria. L'organizzazione del pronto soccorso in	4	Test scritto



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

		azienda.		
7	Formazione RLS	<b>La valutazione dei rischi.</b> I rischi psico-sociali. Comunicazione, informazione e formazione. Ricapitolazione dei contenuti del corso in riferimento al ruolo del RLS nella gestione della sicurezza in rapporto agli altri soggetti.	4	Test scritto
8	Formazione RLS	La gestione della sicurezza Verifiche e controlli, programmazione. Esercitazioni pratiche di valutazione dei rischi. Analisi delle singole situazioni aziendali seguite da discussioni di gruppo. Verifica dell'apprendimento attraverso il coinvolgimento del discente nell'attività ludica "La sicurezza non è un gioco". Test di valutazione competenze in uscita – discussione del test – conclusioni. Questionario per la misurazione della soddisfazione del discente.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE  
**20**

SEDE  
**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 450,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA  
**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**AGGIORNAMENTO ANNUALE FORMAZIONE RAPPRESENTANTE LAVORATORI PER LA SICUREZZA**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 (art.37) , D.LGS 106/09, Accordo Stato Regioni n.221/2011.**

DURATA

**Aziende con numero lavoratori compreso tra 15 e 50: 4 ore**

**Aziende con numero lavoratori maggiore di 50: 8 ore**

Il numero lavoratori è computato come da art.4 del D.lgs 81/08. Il rappresentante deve fare aggiornamenti in relazione all'evoluzione dei rischi o all'insorgenza di nuovi rischi (art.37 comma 6 D.Lgs. 81/08).

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	Aggiornamento Formazione RLS	Inerenti ai rischi specifici esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, tale da assicurargli adeguate competenze sulle principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi.	4 - 8	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**4 ore € 60,00**

**8 ore € 120,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO AZIENDALE – AZIENDE GRUPPO A**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 388/2003.**

DURATA

**16 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
A		<p><b>Allertare il sistema di soccorso.</b> Cause e circostanze dell'infortunio; comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai servizi di assistenza sanitaria di emergenza.</p> <p><b>Riconoscere un'emergenza sanitaria.</b> Scena dell'infortunio, raccolta delle informazioni e previsione dei pericoli; accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato (funzioni vitali, stato di coscienza, ipotermia e ipertermia); nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio; Tecniche di autoprotezione del personale addetto al pronto soccorso.</p> <p><b>Attuare gli interventi di primo soccorso.</b> Sostenimento delle funzioni vitali (posizionamento dell'infortunato e manovre per la pervietà delle prime vie aeree, respirazione artificiale, massaggio cardiaco esterno); Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso (lipotimia, sincope, shock – edema polmonare acuto, crisi asmatica, dolore acuto stenocardico, reazioni allergiche, crisi convulsive, emorragie esterne post traumatiche).</p> <p><b>Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta</b></p>	6	Test scritto
B		<p><b>Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro.</b> Cenni di anatomia dello scheletro. Lussazioni, fratture e complicanze. Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale. Traumi e lesioni toraco-addominali.</p> <p><b>Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro.</b> Lesioni da freddo e da calore, lesioni da corrente elettrica, lesioni da agenti chimici, intossicazioni, ferite lacerato contuse, emorragie esterne.</p>	4	Test scritto
C		<p><b>Acquisire capacità di intervento pratico.</b> Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza S.S.N. Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute. Principali tecniche di primo</p>	4	Test scritto – prova pratica



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

		soccorso nella sindrome respiratoria acuta. Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare. Principali tecniche di tamponamento emorragico. Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici. Approfondimento teorico / pratico sui rischi aziendali specifici.		
--	--	---	--	--

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE  
**20**

SEDE  
**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)  
**€ 250,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA  
**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO AZIENDALE – AZIENDE GRUPPO B/C**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 388/2003.**

DURATA

**12 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
A		<p><b>Allertare il sistema di soccorso.</b> Cause e circostanze dell'infortunio; comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai servizi di assistenza sanitaria di emergenza.</p> <p><b>Riconoscere un'emergenza sanitaria.</b> Scena dell'infortunio, raccolta delle informazioni e previsione dei pericoli; accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato (funzioni vitali, stato di coscienza, ipotermia e ipertermia); nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardiovascolare e respiratorio; Tecniche di autoprotezione del personale addetto al pronto soccorso.</p> <p><b>Attuare gli interventi di primo soccorso.</b> Sostenimento delle funzioni vitali (posizionamento dell'infortunato e manovre per la pervietà delle prime vie aeree, respirazione artificiale, massaggio cardiaco esterno); Riconoscimento e limiti d'intervento di primo soccorso (lipotimia, sincope, shock – edema polmonare acuto, crisi asmatica, dolore acuto stenocardico, reazioni allergiche, crisi convulsive, emorragie esterne post traumatiche).</p> <p><b>Conoscere i rischi specifici dell'attività svolta</b></p>	4	Test scritto
B		<p><b>Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro.</b> Cenni di anatomia dello scheletro. Lussazioni, fratture e complicanze. Traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale. Traumi e lesioni toraco-addominali.</p> <p><b>Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro.</b> Lesioni da freddo e da calore, lesioni da corrente elettrica, lesioni da agenti chimici, intossicazioni, ferite lacero contuse, emorragie esterne.</p>	4	Test scritto
C		<p><b>Acquisire capacità di intervento pratico.</b> Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza S.S.N. Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute. Principali tecniche di primo</p>	4	Test scritto – prova pratica



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

		soccorso nella sindrome respiratoria acuta. Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare. Principali tecniche di tamponamento emorragico. Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.		
--	--	--	--	--

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 180,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**AGGIORNAMENTO TRIENNALE FORMAZIONE ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO AZIENDALE – AZIENDE GRUPPO A**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 388/2003.**

DURATA

**6 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
C		<b>Acquisire capacità di intervento pratico</b> 1) Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. 2) Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute. 3) Principali tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta. 4) Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare. 5) Principali tecniche di tamponamento emorragico. 6) Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato. 7) Principali tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.  <b>Approfondimento teorico / pratico sui seguenti rischi aziendali specifici</b>	6	Test scritto – prova pratica

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 120,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**AGGIORNAMENTO TRIENNALE FORMAZIONE ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO AZIENDALE – AZIENDE GRUPPO B/C**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 388/2003.**

DURATA

**4 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
C		<b>Acquisire capacità di intervento pratico</b> 1) Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. 2) Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute. 3) Principali tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta. 4) Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare. 5) Principali tecniche di tamponamento emorragico. 6) Principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato. 7) Principali tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.	4	Test scritto – prova pratica

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 80,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE ADDETTI ANTINCENDIO IN ATTIVITÀ A RISCHIO DI INCENDIO ELEVATO**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 10/03/1998.**

DURATA

**16 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1	<b>L'INCENDIO E LA PREVENZIONE INCENDI</b>	Principi sulla combustione; le principali cause di incendio in relazione allo specifico ambiente di lavoro; le sostanze estinguenti; i rischi alle persone ed all'ambiente; specifiche misure di prevenzione incendi; accorgimenti comportamentali per prevenire gli incendi; l'importanza del controllo degli ambienti di lavoro; l'importanza delle verifiche e delle manutenzioni sui presidi antincendio. (maschere, autoprotettore, tute, etc.); esercitazioni sull'uso delle attrezzature di spegnimento e di protezione individuale.	4	Test scritto
2	<b>LA PROTEZIONE ANTINCENDIO</b>	Misure di protezione passiva vie di esodo, compartimentazioni, distanziamenti; attrezzature ed impianti di estinzione; sistemi di allarme; segnaletica di sicurezza; impianti elettrici di sicurezza; illuminazione di sicurezza.	4	Test scritto
3	<b>PROCEDURE DA ADOTTARE IN CASO DI INCENDIO</b>	Procedure da adottare quando si scopre un incendio; procedure da adottare in caso di allarme; modalità di evacuazione; modalità di chiamata dei servizi di soccorso; collaborazione con i vigili del fuoco in caso di intervento; esemplificazione di una situazione di emergenza e modalità procedurali-operative.	4	Test scritto
4	<b>ESERCITAZIONI PRATICHE</b>	Presenza e chiarimenti sulle principali attrezzature ed impianti di spegnimento; presenza e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale	4	Test scritto – prova pratica

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 350,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE ADDETTI ANTINCENDIO IN ATTIVITÀ A RISCHIO DI INCENDIO MEDIO**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 10/03/1998.**

DURATA

**8 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	<b>L'incendio e la prevenzione incendi</b>  <b>Protezione antincendio e procedura da adottare in caso di incendio</b>	Principi sulla combustione e l'incendio. Le sostanze estinguenti. Triangolo della combustione. Le principali cause di un incendio. Rischi alle persone in caso di incendio. Principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi.  Le principali misure di protezione contro gli incendi. Vie di esodo. Procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme. Procedure per l'evacuazione. Rapporti con i vigili del fuoco. Attrezzature ed impianti di estinzione. Sistemi di allarme. Segnaletica di sicurezza. Illuminazione di emergenza.	4	Test scritto
2	<b>Esercitazioni pratiche</b>	Esercitazioni pratiche Presenza e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi. Presenza e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale. Esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspì e manichetta antincendio.	4	Test scritto – Prova pratica

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 230,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**

SAN LORENZO SERVIZI s.r.l. Via Arrigo da Settimello, 7/5 – 50135 Firenze  
Agenzia Formativa Accreditata dalla Regione Toscana – Codice FI0828  
Tel. 055 6121013 – Fax 055 6123759 – E-mail: segreteria@sanlorenzoservizi.it  
www.sanlorenzoservizi.net  
C.C.I.A.A. n. 51591/1998 – R.E.A. 498421 – Partita IVA 04743140487 –  
Capitale Sociale € 80.000 i.v.



Progettazione ed erogazione  
di servizi di consulenza e  
formazione  
Certificato SQ052160



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE ADDETTI ANTINCENDIO IN ATTIVITÀ A RISCHIO DI INCENDIO BASSO**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., D.M. 10/03/1998.**

DURATA

**4 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

mod.	denominazione	contenuti	durata	modalità di valutazione
1	<b>L'incendio e la prevenzione</b>  <b>Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio</b>  <b>Esercitazioni pratiche</b>	Principi della combustione Prodotti della combustione Sostanze estinguenti in relazione al tipo di incendio Effetti dell'incendio sull'uomo Divieti e limitazioni di esercizio Misure comportamentali  • Principali misure di protezione antincendio Evacuazione in caso di incendio Chiamata dei soccorsi  Presenza visione e chiarimenti sugli estintori portatili Istruzioni sull'uso degli estintori portatili effettuata o avvalendosi di sussidi audiovisivi o tramite dimostrazione pratica.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 100,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**



**SAN LORENZO SERVIZI**  
Sicurezza del lavoro – Igiene degli Alimenti  
Ambiente – Formazione

TEMATICA FORMATIVA DEL CATALOGO

**Sicurezza sul luogo di lavoro**

TITOLO DEL CORSO

**FORMAZIONE AGGIUNTIVA PREPOSTI**

RIFERIMENTI NORMATIVI

**D.LGS. 81/08 e s.m.i., d.LGS. 106\*09, Accordo Stato Regioni 221/2011.**

DURATA

**8 ore**

LIVELLO DEL CORSO

**Base**

ARGOMENTI:

<b>mod.</b>	<b>denominazione</b>	<b>contenuti</b>	<b>durata</b>	<b>modalità di valutazione</b>
1		Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti e doveri dei vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.	4	Test scritto
2		Relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione; definizione e individuazione dei fattori di rischio; tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri, co.co.co, co.co.pro.; valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera; individuazione misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione; modalità di esercizio della funzione di controllo dell'osservanza da parte dei lavoratori delle disposizioni di legge e aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro, e di uso dei mezzi di protezione collettivi e individuali messi a loro disposizione.	4	Test scritto

NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI PER EDIZIONE

**20**

SEDE

**Via Arrigo da Settimello 7/5, 50135 Firenze**

QUOTA A PARTECIPANTE (esclusa IVA)

**€ 150,00**

ATTESTAZIONE RILASCIATA

**ATTESTATO DI FREQUENZA**