



SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI CHE SI TERRANNO

DAL MESE DI OTTOBRE 2017:

CORSO PER **ADDETTI ANTINCENDIO**
CORSO PER **ADDETTI AL PRIMO SOCCORSO**

CORSO PER **HACCP**
CORSO PER **LAVORATORI**

CORSO PER **DATORI DI LAVORO/RSPP**
CORSO PER **MULETTISTI**

**IN QUESTO NUMERO
PARLIAMO DI:**

INFORTUNI: la non responsabilità del RSPP

HACCP: l'importanza del manuale di autocontrollo

INFORTUNI: La Corte di Cassazione Penale si è pronunciata, con sentenza n. 27516 del 1 giugno 2017, in merito alla non responsabilità del RSPP in caso di infortunio occorso al lavoratore, nel caso in cui dal Documento di Valutazione dei Rischi si evinca chiaramente la carenza di sicurezza dei macchinari e delle attrezzature. In tal caso, infatti, il datore di lavoro è opportunamente a conoscenza della necessità di adeguare i macchinari e le attrezzature e deve pertanto provvedervi. Non è imputabile alcuna responsabilità al RSPP che in tale documento ha provveduto ad esplicitare la necessità di un piano di miglioramento, in quanto il potere decisionale e di spesa è in capo allo stesso datore di lavoro.

La Suprema Corte ha poi precisato che il Documento di Valutazione dei Rischi deve essere redatto in modo tale da:

- a) Garantire la completezza e l'idoneità quale strumento operativo di pianificazione degli interventi aziendali e di prevenzione;
- b) Contenere l'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate;
- c) Contenere il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- d) Individuare le procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione aziendale che vi debbano provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri.

Sottolineiamo quindi che il datore di lavoro deve porre particolare attenzione a quanto riportato nel Documento di Valutazione per quanto attiene alle misure di miglioramento, non potendo poi invocare un esonero di responsabilità in caso di infortunio con conseguente addebito al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione che, lo ricordiamo, ha il compito di collaborare col datore di lavoro e di sollecitare i poteri di intervento per eliminare le situazioni di rischio.

HACCP: E' importante sottolineare l'importanza del manuale di autocontrollo alimentare previsto dal sistema HACCP. Infatti, prima dell'adozione di tale sistema, il controllo veniva effettuato solo a valle del processo produttivo e cioè sul prodotto finito. Con il D.Lgs. 15597, abrogato dal D.Lgs. 193/2007, ci si è uniformati al regolamento CE 852/2004 e ciò ha portato a effettuare le verifiche su ogni fase del processo produttivo e nelle fasi successive fino alla somministrazione al consumatore. Per facilitare l'adozione del piano di autocontrollo, sono resi disponibili i Manuali di Corretta Prassi Igienica che rappresentano documenti orientativi voluti dalla normativa comunitaria e che possono essere utilizzati come guida all'applicazione del sistema HACCP. E' fondamentale documentare ogni aspetto del processo, ogni attività ed ogni operazione. Il sistema ha basi scientifiche ed è incentrato sull'analisi dei punti della lavorazione degli alimenti ove vi può essere pericolo di contaminazione. Da qui la necessità di non sottovalutare la stesura corretta del manuale di autocontrollo.

A OTTOBRE

Corso di formazione sulla sicurezza dei cantieri stradali

Il corso è diretto a coloro che operano in presenza di traffico veicolare.

