



OCCUPATIONAL HEALTH MEDICINE

MEDICINA DEL LAVORO

Le visite mediche

Permettono al datore di lavoro e al singolo lavoratore di:

- tutelare la salute e prevenire malattie professionali attraverso accertamenti clinico-strumentali
- individuare, in caso di ridotta capacità lavorativa, le attività compatibili al fine di migliorare l'adattamento delle persone all'ambiente di lavoro
- rilevare casi compatibili con condizioni di stress lavoro-correlato

Il settore di medicina del lavoro garantisce:

- la collaborazione del medico competente con il datore di lavoro e RSPP alla valutazione dei rischi (anche attraverso la visita ai luoghi di lavoro e in occasione della riunione periodica per la sicurezza) e lo svolgimento delle altre attività previste dal D.Lgs. 81/08 per il medico competente
- la programmazione delle attività (gestione delle scadenze, programmazione della sorveglianza sanitaria, ecc.) tramite il nostro personale amministrativo, con il supporto di strumenti gestionali informatizzati.
- la realizzazione della sorveglianza sanitaria preventiva e periodica (visite mediche, accertamenti strumentali, analisi di laboratorio, test tossicologici, vaccinazioni, ecc.) anche presso la sede dell'azienda
- l'esecuzione di accertamenti complementari alla visita da parte dei nostri infermieri professionali addestrati
- la redazione di un documento di riassunto dettagliato sull'esito della sorveglianza sanitaria
- la produzione di un documento che descrive l'andamento dei principali indicatori di salute (fumo, alcol, attività fisica, alimentazione, durata e qualità del sonno, ipertensione arteriosa)



Il nostro team e i nostri strumenti

Nel settore medicina lavorano in sinergia medici specialisti in medicina del lavoro, infermieri professionali e addetti alla gestione documentale. La strumentazione ad uso del personale sanitario è sottoposta a controllo e taratura periodica (secondo le scadenze previste dal Sistema di gestione della Qualità ISO 9001).

Tra i nostri principali strumenti abbiamo: audiometri e cabine silenti, spirometri, Visiotest (per lo screening dei difetti visivi di rilevanza lavorativa), elettrocardiografi, misuratori dei tempi di reazione (semplici e complessi, ecc.)

Il team di professionisti è coordinato dal Direttore Sanitario e stimolato ad un confronto periodico interno e da un costante aggiornamento professionale (ECM)

Il nostro sistema di monitoraggio

Con un software dedicato al controllo dei tempi di attesa dell'utenza, è possibile ridurre al minimo indispensabile i tempi di esecuzione degli accertamenti e verificare il rispetto dei tempi massimi fissati negli "obiettivi di qualità" del servizio.

Viene inoltre registrato l'orario di presentazione del lavoratore alla segreteria e l'ora di uscita.



WORK
SAFETY



SICUREZZA

Supportiamo la Vostra azienda nella valutazione del rischio per la sicurezza e la salute dei lavoratori

Attraverso attività di consulenza offriamo servizi utili a supportare le aziende in tutti gli atti necessari alla riduzione dei rischi e quindi alla riduzione degli infortuni e delle malattie professionali.

I principali servizi:

- assunzione ed espletamento dell'incarico di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) come definito dal D.Lgs 81/08
- valutazione dei rischi inerenti la sicurezza del lavoro ed assistenza tecnica per la loro eliminazione e riduzione
- redazione e aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e/o di altri documenti obbligatori (tra cui: valutazione del rischio d'incendio, piano di emergenza ed evacuazione)
- consulenza e affiancamento di RSPP aziendali nella riunione periodica per la sicurezza (art. 35 D.Lgs. 81/08) e per tutte le attività previste dal D.Lgs. 81/08
- sopralluoghi periodici di controllo
- assistenza nel caso di verifiche degli Organi di Vigilanza
- studio e consulenza per specifiche problematiche aziendali inerenti il campo della sicurezza e igiene del lavoro
- aggiornamenti normativi periodici e consulenza sulle normative vigenti
- servizi per la certificazione CE di macchine.



Valutazione del rischio legionella:

- effettuazione di prelievi d'acqua per la ricerca di legionella
- ispezione degli impianti con relativa registrazione fotografica e studio del progetto per definire i punti critici degli impianti.
- redazione del documento di valutazione dei rischi con individuazione delle misure di prevenzione e protezione e predisposizione del piano di monitoraggio
- aggiornamento del Documento di valutazione dei rischi
- monitoraggio periodico attraverso prelievi di controllo

Altri servizi in evidenza:

- verifiche degli apparecchi di sollevamento in qualità di esperti verificatori abilitati dall'INAIL
- assistenza per la realizzazione degli impianti a pressione e per la denuncia degli stessi all'organo di vigilanza competente (INAIL)
- verifiche degli impianti di messa a terra così come previsto dal DPR 462/01
- valutazione del rischio ATEX
- produzione della documentazione necessaria ai fini della presentazione della SCIA antincendio (progetti, relazioni tecniche, calcoli di carichi di incendio, certificazioni, ecc) secondo il DPR 151/11 e gestione dei rinnovi periodici

Da oltre 30 anni aiutiamo le aziende a lavorare in sicurezza





FORMAZIONE

La formazione al servizio della sicurezza

Da oltre trent'anni assistiamo le aziende nei processi di informazione e formazione per lo sviluppo di comportamenti adeguati e consapevoli nel campo della prevenzione e della sicurezza con:

- corsi con durata e contenuti conformi alla normativa vigente relativi a sicurezza, antincendio, primo soccorso, figure specifiche del servizio di prevenzione e protezione
- percorsi formativi strutturati, progettati in base alle esigenze aziendali specifiche
- corsi interaziendali di formazione base e aggiornamento periodico
- corsi di abilitazione all'uso di attrezzature di lavoro
- corsi di abilitazione all'utilizzo del defibrillatore per personale laico (DAE)

La condivisione di conoscenze e l'esperienza maturata nel corso degli anni ci permettono di individuare con precisione il fabbisogno formativo delle aziende assicurando così una risposta efficace alle diverse richieste che provengono dal mondo del lavoro.

La formazione al servizio del benessere dei lavoratori

Proponiamo corsi volti ad aumentare il benessere dei lavoratori tramite tecniche di gestione dello stress e promozione della salute:

- il benessere organizzativo è per noi il presupposto per il miglioramento della qualità del lavoro e della produttività, per questo proponiamo corsi sulla gestione dello stress, percorsi di sviluppo di ruolo e attività di team building atte a rafforzare il senso di appartenenza dei collaboratori al proprio team di lavoro.
- alimentazione, attività fisica, fumo alcol e riposo: questi ed altri gli argomenti per sentirsi bene ed invecchiare meglio, a partire dal luogo di lavoro.



I nostri corsi sono rivolti a:

- lavoratori e preposti
- responsabili e addetti al servizio di prevenzione e protezione (RSPP/ASPP)
- datori di lavoro che intendono esercitare il ruolo di RSPP nella loro azienda
- rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS) in azienda
- addetti alle emergenze.

La formazione è il principale strumento di diffusione della cultura della sicurezza.

Provider ECM

Organizziamo corsi e seminari di aggiornamento specifici rivolti ad operatori del settore sanitario e utili al riconoscimento di crediti ECM (Educazione Continua in Medicina) da parte del Dipartimento Politiche Sanitarie della Provincia Autonoma di Trento.

Formazione a distanza (FAD)

Tramite la nostra piattaforma online, offriamo un'un'alternativa moderna, efficiente e flessibile.



INDUSTRIAL HYGIENE

IGIENE INDUSTRIALE

Le rilevazioni e le misurazioni specifiche dei fattori di rischio derivanti dalle attività produttive sono un elemento indispensabile per approfondire e quantificare i **rischi igienistici**.

I nostri tecnici effettuano indagini ed elaborano la valutazione del rischio per i seguenti fattori:

- esposizione a rumore e vibrazioni meccaniche
- esposizione a inquinanti aerei: polveri, aerosol, fumi, vapori, gas
- esposizione a campi elettromagnetici
- microclima, stress e comfort termico (con valutazione degli effetti termici mediante misure fisiologiche)
- sovraccarico biomeccanico con valutazione del rischio dorso-lombare
- movimenti ripetitivi e posture incongrue
- mappatura delle coperture con valutazione dell'indice di degrado dell'amianto (MCA)
- esposizione ad agenti chimici pericolosi, cancerogeni e mutageni
- conformità delle postazioni videoterminali
- illuminazione dei luoghi di lavoro
- radiazioni ottiche artificiali e naturali
- potenza acustica ai sensi della Direttiva Macchine



Forniamo alle nostre aziende:

- una relazione finale con la descrizione del lavoro di rilevazione svolto e della normativa tecnica di riferimento adottato
- i risultati analitici delle rilevazioni
- l'elaborazione dei dati finalizzata alla stima dell'esposizione dei lavoratori al rischio
- un commento sintetico sull'esito dell'indagine
- una sintesi delle eventuali non conformità relative all'esposizione di ogni singolo operatore.



Completiamo e incrementiamo la valutazione del rischio con indagini strumentali e specifiche per approfondire e quantificare i rischi igienistici



**PROGETTO
SALUTE**

T. +39 0461 912765 | E: info@prosalute.net | www.prosalute.net

ORGANIZATIONAL WELL-BEING



BENESSERE ORGANIZZATIVO

Il benessere organizzativo è la capacità di un'organizzazione di promuovere e mantenere il più alto grado di benessere fisico, psicologico e sociale dei propri lavoratori. E' un elemento che influenza efficacia, efficienza, produttività e sviluppo di un'impresa. Garantire una buona qualità della vita organizzativa favorisce un senso di appartenenza più profondo, più motivazione, impegno e spinta all'innovazione. Nello stesso tempo, la qualità della vita organizzativa può avere effetti sulla soddisfazione di vita, sullo stato di salute, sul benessere individuale e sull'equilibrio tra diversi ambiti di vita delle persone.

Fiducia, partecipazione e senso di appartenenza: è quello che intendiamo costruire e consolidare.

La valutazione dello stress lavoro-correlato

Il primo passo per coltivare e tutelare il benessere organizzativo è la valutazione del rischio stress lavoro-correlato. Il nostro team di psicologi gestisce questo fattore di rischio considerando non solo l'obbligo di legge (D. lgs 81/08) ma soprattutto le potenzialità gestionali concrete per il management. Questo valore aggiunto può essere realizzato sia da una **valutazione preliminare**, che in modo snello permette già di evidenziare criticità e spunti di miglioramento concreti, sia da una **valutazione** più **approfondita**, che, tramite focus group e questionari validati, consente di arricchire e raffinare il progetto di miglioramento.



Per promuovere il benessere organizzativo è necessario sviluppare competenze legate alla dimensione emozionale, ovvero al modo in cui le persone vivono l'organizzazione

La risposta alle vostre esigenze

Forniamo supporto a fronte di esigenze specifiche attraverso:

- team building, volti al miglioramento dello spirito di squadra e della collaborazione
- supporto alla selezione di figure del top e middle management
- supporto al cambiamento organizzativo (in caso di modifiche significative della struttura organizzativa e delle prassi lavorative)
- mediazione del conflitto
- percorsi formativi creati ad hoc

Il supporto alla persona: i nostri nuovi servizi

L'esperienza maturata negli ultimi anni ci ha indotti a sviluppare anche servizi innovativi rivolti a condizioni prevalentemente individuali, che tuttavia hanno un forte impatto a livello organizzativo/produttivo. Per questo abbiamo acquisito esperienza e competenza in quella che viene chiamata psicologia clinica applicata al mondo del lavoro e che si concretizza nei seguenti servizi:

- sportello di ascolto per i lavoratori
- rilevazione e gestione del disagio psichico e burnout (anche in collaborazione col medico competente)
- percorsi di sviluppo di ruolo (coaching), per figure del middle e top management
- percorsi individuali e di gruppo sulla gestione dello stress



**PROGETTO
SALUTE**

T. +39 0461 912765 | E: info@prosalute.net | www.prosalute.net



PROMOZIONE DELLA SALUTE

I luoghi di lavoro sono lo scenario ideale per fornire ai lavoratori, che qui trascorrono la maggior parte della propria giornata, strumenti che li supportino nel cambiamento dei propri stili di vita non salutari. La promozione della salute nei luoghi di lavoro ha quindi il compito di accompagnare ciascun lavoratore ad abbracciare stili di vita corretti in ambito nutrizionale e di attività fisica, insieme all'abbandono di abitudini dannose come il fumo di sigaretta e il consumo eccessivo di bevande alcoliche.

I programmi che proponiamo sono accolti con entusiasmo dai lavoratori sia perché rispondono al bisogno diffuso e profondo di prendersi cura di sé, che per l'opportunità di sperimentare in prima persona attività più pratiche e coinvolgenti rispetto al classico corso di formazione in aula.

Accanto a questo, l'azienda stessa beneficia non solo delle conseguenze positive di un aumentato benessere dei lavoratori, ma anche di una serie di vantaggi concreti, tra cui

- la possibilità di ridurre l'ammontare del premio INAIL (OT23)
- la riduzione dell'impatto dell'invecchiamento sul lavoro con minor numero di infortuni, giorni di assenza e un'aumentata capacità lavorativa. L'Agenzia Europea per la Salute e la Sicurezza stima un ritorno di 3-5 Euro per ciascun euro investito in promozione della salute.
- la possibilità di coniugare il tema della tutela della sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08) con la salute dei lavoratori, anche attraverso il coinvolgimento del medico competente

Ad ogni azienda il suo progetto

La pianificazione delle iniziative proposte tiene conto delle specifiche caratteristiche di ciascuna realtà organizzativa, sia essa di grandi, medie o piccole dimensioni (sotto i 15 lavoratori).



Ci avvaliamo di un team multidisciplinare di professionisti della salute composto da nutrizionisti, personal trainer, psicologi dello sport, medici e infermieri.

Oltre ai corsi di sensibilizzazione dedicati ai lavoratori, offriamo una serie di attività e iniziative volte al cambiamento mirato delle abitudini non salutari.

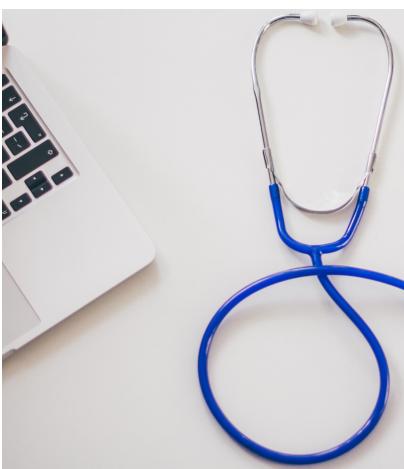


Promozione di un'alimentazione sana ed equilibrata

- consulenza nutrizionale per la redazione di menù di mense e distributori automatici
- redazione di piani nutrizionali personalizzati e accompagnamento nel percorso di cambiamento delle abitudini alimentari
- analisi della composizione corporea (BIA)
- corsi di cucina light presso mensa aziendale o luogo dedicato

Contrasto alla sedentarietà e promozione dell'attività fisica

- corso di yoga, aerobica, pilates e stretching posturale presso le sedi aziendali incontri di nordic walking con istruttore certificato
- giornate di attività fisica all'aria aperta (trekking con guida alpina, sport invernali, ecc...)
- percorsi di contrasto al dolore muscolo scheletrico da sovraccarico e postura non corretta



Disassuefazione dal fumo di sigaretta

- percorso di gruppo adattato alla realtà aziendale dal protocollo LILT (Lega Italiana Lotta contro i Tumori) per la disassuefazione al fumo

Contrasto al consumo eccessivo di alcol

- sportello d'ascolto per lavoratori con problematiche associate all'uso di alcol
- gruppi di supporto (metodo Hudolin per la gestione delle problematiche alcol correlate)



MANAGEMENT SYSTEM

SISTEMI DI GESTIONE

Assistenza alla certificazione

Offriamo assistenza per lo sviluppo, l'implementazione e il mantenimento di Sistemi di Gestione riconosciuti a livello nazionale e certificati o certificabili da enti riconosciuti da ACCREDIA (Ente italiano di accreditamento).

In particolare, offriamo i nostri servizi per:

- Sistemi di Gestione Qualità (SGQ) - UNI-EN-ISO 9001
- Sistemi di Gestione Ambiente (SGA) - UNI-EN-ISO 14001
- Sistemi di Gestione per Salute e Sicurezza (SGSS) - ISO 45001 o UNI-INAIL

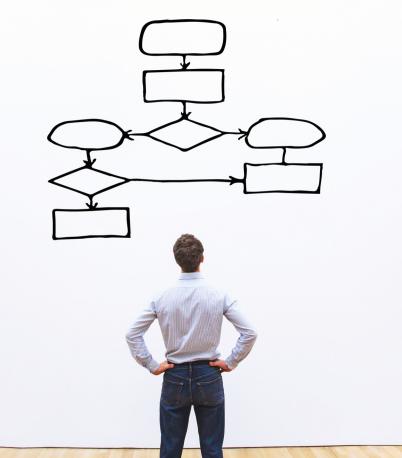
Per le aziende interessate, possiamo inoltre sviluppare Sistemi Integrati finalizzati ad una gestione efficiente di più requisiti organizzativi.

Modelli di organizzazione e gestione D. Lgs. 231

Il modello è rivolto a tutte le aziende e gli enti, esposti all'accadimento di uno o più reati sanzionati dal D. Lgs. 231-2001, fra cui delitti contro la Pubblica Amministrazione, reati societari, abusi di mercato; reati attinenti la sfera della sicurezza sul lavoro nonché quella ambientale. ecc.

Offriamo assistenza per:

- predisposizione del Modello ovvero l'insieme delle regole e delle procedure organizzative volte a prevenire la commissione dei reati ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001 (valutazione aree di rischio, protocolli interni, codice etico, ecc.).
- assunzione del ruolo di membro di OdV (Organismo di Vigilanza) non monocratico, composto da un minimo di n. 2 membri per assicurare competenze in tutti gli ambiti previsti con lo scopo di vigilare sulla corretta applicazione dei protocolli previsti nel modello organizzativo



Forniamo ai nostri clienti:

- indicazioni per l'elaborazione di una Politica aziendale coerente con quanto previsto dai requisiti della/e norma/e di riferimento
- indicazioni per l'elaborazione del manuale nel quale saranno riportate le modalità con cui l'azienda intende adempire ad obblighi e requisiti di riferimento
- supporto nella predisposizione di procedure operative ed istruzioni di lavoro condivise
- formazione del personale a tutti i livelli
- supporto e guida nella fase di implementazione finalizzati all'applicazione corretta di procedure, istruzioni, modulistica
- servizi di verifica della presenza di tutte le registrazioni previste dai sistemi di gestione ed eventuali indicazioni per l'integrazione laddove mancanti
- attività di audit volti a verificare che i sistemi di gestione siano conformi ai requisiti previsti dalla specifica norma e siano stati efficacemente attuati con eventuali suggerimenti per l'adeguamento del sistema di gestione laddove necessario.

I nostri audit sono svolti da lead-auditor in possesso di requisiti previsti da ACCREDIA (Ente italiano di accreditamento)

Forniamo inoltre indicazioni per la scelta dell'ente di certificazione e supportiamo l'azienda nella gestione del rapporto con l'ente scelto in ogni fase del percorso di certificazione.



ENVIRONMENT

TUTELA DELL'AMBIENTE

Offriamo un servizio di assistenza alle aziende in merito alle tematiche ambientali più rilevanti in ambito industriale in un'ottica di sviluppo sostenibile.

In particolare offriamo consulenza in merito a:

- valutazione della conformità tecnica e giuridica in ambito ambientale (normativa europea, nazionale e provinciale)
- gestione dei rifiuti (registro di carico e scarico, formulari, MUD, deposito temporaneo, etc.)

Seguiamo in nostri clienti nella gestione delle procedure autorizzative e nei campionamenti per quanto concerne:

- impianti di smaltimento e recupero rifiuti
- emissioni in atmosfera
- approvvigionamento idrico (concessioni ad uso industriale) per scarico delle acque reflue industriali

Ci occupiamo anche di:

- gestione degli imballaggi
- iscrizioni e dichiarazioni CONAI
- efficientamento nella gestione dei rifiuti e degli imballaggi
- valutazione dell'inquinamento acustico

SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE



Assistiamo le aziende:

- nella realizzazione di un sistema di gestione ambientale conforme alla norma ISO 14001
- nella realizzazione di un sistema di gestione ambientale conforme alla norma EMAS
- nella realizzazione di un sistema di produzione in grado di avere un riconoscimento ed una certificazione ecologica per i propri prodotti (ECO-LABEL)

Lo sviluppo sostenibile è una forma di sviluppo economico compatibile con la salvaguardia dell'ambiente e nel rispetto della normativa cogente: Vi assistiamo nel rendere la Vostra azienda più sostenibile.

Su cosa potete contare:

- personale tecnico formato e aggiornato sulle più recenti normative di settore
- analisi dell'attività lavorativa, individuazione delle criticità normative e proposta di soluzioni mirate
- relazioni di analisi chiare, dettagliate e comprensibili





HACCP



IGIENE ALIMENTARE

La consulenza HACCP per le imprese alimentari

Offriamo un servizio di consulenza rivolto a tutte le strutture operanti nel settore alimentare, dalla produzione alla vendita/somministrazione.

L'autocontrollo (HACCP) comunica fiducia ai consumatori, poiché dimostra che gli alimenti vengono prodotti attraverso processi sicuri con garanzia di rintracciabilità.

Comporta inoltre una riduzione del numero di controlli effettuati dai fornitori e, di conseguenza, aiuta a risparmiare sui costi e i tempi di gestione e riduzione dei richiami dei prodotti.

Non meno importante è la riduzione del rischio di incorrere in sanzioni in caso di controlli da parte degli Organi di Vigilanza.

I nostri servizi:

- check-Up della situazione aziendale e della rispondenza alle normative sugli alimenti
- affiancamento nella registrazione dell'impresa alimentare presso l'Azienda Sanitaria Locale
- redazione del Manuale e del Piano di autocontrollo HACCP necessario per la corretta gestione dei punti critici e delle fasi operative soggette a controllo e registrazione
- analisi chimiche e microbiologiche per verificare la salubrità degli alimenti prodotti e l'igiene di superfici e attrezzature di lavoro
- verifica della corretta etichettatura dei prodotti
- formazione del personale e dei responsabili in materia di igiene e sicurezza alimentare
- servizio di consulenza con aggiornamento normativo e controlli periodici
- analisi chimiche e microbiologiche per la verifica della potabilità dell'acqua
- assistenza nella gestione di eventuali non conformità rilevate.



I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP:

- identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
- identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio
- stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità
- stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
- stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti)
- stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate
- predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

Valutare i rischi che possono compromettere la sicurezza alimentare è il primo importante passo in tutta la catena di controllo necessaria a garantire il massimo standard di sicurezza ai consumatori.