

**2010**



**TA Consulting Srl**

---

Catalogo servizi



**TA Consulting** è una società che opera nel campo della consulenza aziendale e della formazione delle risorse. Il nostro obiettivo è proporci come partner affidabile di imprese, enti pubblici e privati, fornendo al Cliente il necessario supporto per far fronte ai sempre più numerosi adempimenti, di natura tecnica e formativa, previsti dalla normativa vigente.

I servizi che offriamo al Cliente spaziano dal settore della sicurezza sul lavoro, della tutela dei dati personali a quello dell'igiene alimentare, dalla progettazione di percorsi formativi (a catalogo o realizzati ad hoc) alla predisposizione di interventi formativi aziendali, settoriali e territoriali attraverso il canale dei fondi strutturali comunitari e interprofessionali.

Accanto alla tradizionale formazione d'aula, TA Consulting dispone di una collaudata piattaforma per la formazione a distanza (FAD) che offre la possibilità di spostare l'attenzione dall'insegnamento all'apprendimento, anzi alle modalità di apprendimento, reinterpretandolo alla luce delle possibilità offerte dalle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (ICT).

TA Consulting è ben consapevole dell'importanza strategica della creazione partecipata di partenariati e network. In tale ottica si inseriscono le convenzioni stipulate con vari attori dello sviluppo economico-sociale quali associazioni di categoria, parti sociali, enti bilaterali e istituzioni universitarie.

La suite proposta da TA Consulting è quindi un pacchetto completo, coprente a 360° le esigenze delle aziende.

### **TA Consulting Srl**

---

#### **TA Consulting Srl**

P. IVA 10 518 031 009  
info@tacons.com -  
www.tacons.com

Sede Legale: Via del Corso, 117  
00186 Roma (RM)

Tel.: +39 0771 472757  
Fax: +39 0771 472254

## **AREA SICUREZZA SUL LAVORO**

### **Corsi di formazione in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (D.Lgs. 81/2008)**

- ✓ **Datori di lavoro con funzioni di RSPP**  
Destinatari: datori di lavoro che, ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 81/2008, assumono direttamente il ruolo di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dall'art. 3 del D.M. 16 gennaio 1997  
Ore: min. 16
  
- ✓ **Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro (aziende gruppi B e C)**  
Destinatari: gli addetti al pronto soccorso nei luoghi di lavoro (art. 45 D.Lgs. 81/2008)  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dal D.M. 15 luglio 2003, n. 388  
Ore: 12
  
- ✓ **Addetto al Primo Soccorso nei luoghi di lavoro (aziende gruppo A):**  
Destinatari: gli addetti al pronto soccorso nei luoghi di lavoro (art. 45 D.Lgs. 81/2008)  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dal D.M. 15 luglio 2003, n. 388  
Ore: 16
  
- ✓ **Addetto ai servizi Antincendio e alle Emergenze (attività a rischio Medio di incendio)**  
Destinatari: i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze (art. 46 D.Lgs. 81/2008)  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dal D.M. 10 marzo 1998  
Ore: 8
  
- ✓ **Addetto ai servizi Antincendio e alle Emergenze (per attività a rischio Basso di incendio):**  
Destinatari: i lavoratori incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze (art. 46 D.Lgs. 81/2008)  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dal D.M. 10 marzo 1998  
Ore: 4
  
- ✓ **Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)**  
Destinatari: i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (art. 37, c. 11 e art. 47 D.Lgs. 81/2008)  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dall'art. 37, c. 11 D.Lgs. 81/2008  
Ore: min. 32
  
- ✓ **Formazione e Informazione dei i Lavoratori**  
Destinatari: tutti i lavoratori così come previsto dagli artt. 36 e 37 D.Lgs. 81/2008  
Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dagli artt. 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 nonché dall'art. 1 del D.M. 16 gennaio 1997  
Ore: 4
  
- ✓ **Formazione e Informazione Addetti alla conduzione di Carrelli Elevatori**  
Destinatari: tutti i lavoratori addetti alla movimentazione meccanica dei carichi  
Contenuti: corso teorico - pratico volto a soddisfare gli adempimenti previsti dagli artt. 36, 37 e 73 del D.Lgs. 81/2008 (formazione adeguata e specifica in relazione alle attrezzature di lavoro che richiedono per il loro impiego conoscenze o responsabilità particolari in relazione ai loro rischi specifici)  
Ore: 8

✓ **Addetto al montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi (PiMUS)**

Destinatari: i lavoratori e preposti addetti al montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi (art. 136 D.Lgs. 81/2008)

Contenuti: programma del corso teorico - pratico conforme a quanto stabilito dall'Allegato XXI del D.Lgs. 81/2008

Ore: 28 più prova di verifica finale

**Servizi di consulenza in materia di Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro (D.Lgs. 81/2008)**

✓ **Elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi (D.V.R.)**

Il 31 dicembre 2008 è decorso il termine ultimo per la redazione, da parte di tutte le aziende, del Documento di Valutazione dei Rischi previsto dall'art. 17 del T.U. il cui oggetto è individuato dall'art. 28. La valutazione, che deve interessare tutti i rischi per la salute e la sicurezza, deve essere svolta in collaborazione con l'RSPP e con il MC previa consultazione del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Il documento deve avere data certa (da conseguire con le modalità previste dalla disciplina civilistica). Occorre inoltre rielaborare la valutazione dei rischi e il DVR, aggiornando le misure di prevenzione: 1) in occasione di modifiche del processo produttivo o dell'organizzazione del lavoro significative ai fini della salute e della sicurezza dei lavoratori; 2) in relazione al grado di evoluzione della tecnica, della prevenzione e della protezione a seguito di infortuni significativi; 3) quando i risultati della sorveglianza sanitaria ne evidenzino la necessità.

✓ **Valutazione di Rischi Specifici**

In molti ambienti lavorativi esistono classi di lavoratori che sono esposte a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, un'esperienza specifica, un'adeguata formazione e addestramento. Nel Documento di Valutazione dei Rischi occorre individuare in modo univoco tali figure o classi omogenee di lavoratori esposti a particolari rischi. L'individuazione di rischi specifici richiede la redazione di relazioni riguardanti ognuno di essi. In tali valutazioni dovranno essere riportate le informazioni inerenti la valutazione dei singoli rischi, la classe di lavoratori soggetti e i valori di esposizione determinati.

Tra queste relazioni relative alla valutazione di rischi specifici rientrano:

*Valutazione del Rumore*

*Valutazione delle Vibrazioni*

*Valutazione delle Radiazioni Ionizzanti*

*Valutazione delle Radiazioni Ottiche*

*Valutazione delle Radiazioni Non Ionizzanti*

*Valutazione delle Polveri e dell'amianto*

*Valutazione delle Sostanze Chimiche*

*Valutazione delle Sostanze Biologiche*

**TA Consulting** annovera nel suo staff tecnici esperti, in grado di supportare il Cliente ai fini della valutazione dei rischi presenti negli ambienti lavorativi e per la stesura delle conseguenti relazioni previste dalla normativa vigente.

## Medicina del Lavoro

### ✓ **Nomina del Medico Competente (art. 38 D.Lgs. 81/2008)**

Il medico competente è un professionista in possesso di uno dei titoli e dei requisiti formativi e professionali di cui all'articolo 38 del D.Lgs. 81/2008, che collabora, secondo quanto previsto all'articolo 29, comma 1, con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria e per tutti gli altri compiti di cui al D.Lgs. 81/2008.

**TA Consulting** annovera tra i propri collaboratori, esperti professionisti in possesso dei titoli e requisiti indicati dalla normativa vigente per l'assunzione delle funzioni di medico competente onde collaborare con il datore di lavoro e con il servizio di prevenzione e protezione alla valutazione dei rischi, anche ai fini della programmazione, ove necessario, della sorveglianza sanitaria.

### ✓ **Sorveglianza Sanitaria (art. 41 D.Lgs. 81/2008)**

Il D.Lgs. 81/08 agli artt. 41 e seguenti impone al datore di lavoro, per il tramite di un medico competente, l'effettuazione della sorveglianza sanitaria sui lavoratori nei casi previsti dalla vigente normativa (lavoratori esposti ad agenti di rischio che possono nel corso degli anni provocare danni alla salute).

Se in azienda vengono svolte attività per le quali è obbligatoria la sorveglianza sanitaria **TA Consulting** offre il supporto necessario per lo svolgimento delle inerenti attività (nomina del medico competente, realizzazione (in loco mediante unità mobile attrezzata) delle visite mediche preventive e periodiche, delle analisi di laboratorio finalizzate alla formulazione del giudizio di idoneità del lavoratore alle specifiche mansioni svolte.

## **AREA SICUREZZA ALIMENTARE - IGIENE**

### **Corsi di formazione in materia di Sicurezza Alimentare - HACCP (REG. CE 852/2004 e D.G.R. Lazio 282/2002)**

#### ✓ **Responsabile della Qualità e/o Responsabile Industria Alimentare (RIA)**

Destinatari: coloro che sono responsabili di un'industria alimentare o che nella stessa rivestono la carica di responsabili della qualità.

Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dalla D.G.R. Lazio n. 282/2002

Ore: 20

#### ✓ **Personale qualificato della Ristorazione**

Destinatari: coloro che nell'ambito della ristorazione svolgono mansioni implicanti la "manipolazione" degli alimenti

Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dalla D.G.R. Lazio n. 282/2002

Ore: 14

✓ **Personale non qualificato della Ristorazione**

Destinatari: coloro che nell'ambito della ristorazione assolvono ad incarichi operativi non implicanti la "manipolazione" degli alimenti

Contenuti: programma del corso conforme ai requisiti previsti dalla D.G.R. Lazio n. 282/2002

Ore: 8

## **Servizi di Consulenza in materia di Sicurezza Alimentare - Igiene**

✓ **Elaborazione del Piano di Autocontrollo HACCP (REG. CE 852/2004)**

Il Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari impone, agli operatori del settore alimentare, l'applicazione di procedure di gestione dei pericoli basate sui principi HACCP. L'acronimo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) indica una metodologia di analisi finalizzata a garantire, a livello di sistema produttivo, l'igiene e la sicurezza degli alimenti. Il Piano di Autocontrollo HACCP è quindi un documento scritto che esplicita e monitora tutte le procedure di controllo messe in atto dall'operatore del settore alimentare, i risultati dei controlli e i provvedimenti adottati in funzione di questi ultimi.

**TA Consulting** mette a disposizione del Cliente l'esperienza di tecnici qualificati al fine dell'implementazione e documentazione del Piano di Autocontrollo basato sui principi HACCP.

✓ **Analisi di laboratorio**

Le analisi di laboratorio costituiscono lo strumento atto a verificare l'effettivo corretto funzionamento del Piano di Autocontrollo HACCP.

Sulla base di convenzioni stipulate con laboratori accreditati presso il Ministero della Sanità, **TA Consulting** è in grado di offrire al Cliente la realizzazione di campionamenti periodici ambientali e su prodotto finito previsti dal Piano di Autocontrollo, al fine di monitorare gli ambienti e verificare l'efficacia dello stesso.

✓ **Elaborazione del sistema di Rintracciabilità (REG. CE 178/2002)**

Il Regolamento CE n. 178/2002 stabilisce gli operatori del settore alimentare devono disporre di sistemi e di procedure che permettono la rintracciabilità degli ingredienti e dei prodotti alimentari e, se del caso, dei prodotti utilizzati per la produzione degli alimenti. Inoltre, se un operatore del settore alimentare constata che un prodotto alimentare comporta un rischio grave per la salute, deve ritirarla immediatamente dal mercato, segnalandolo all'autorità competente e ai consumatori. La rintracciabilità può essere definita come la possibilità di risalire ai propri fornitori dei prodotti alimentari, ripercorrendo il percorso dei prodotti sino all'origine (rintracciabilità "a monte") o di risalire alle imprese clienti alle quali si è fornito il prodotto (rintracciabilità "a valle").

Le imprese che devono attuare sistemi e procedure che permettono la rintracciabilità dei prodotti alimentari, sostanzialmente, sono le stesse imprese tenute ad applicare la metodologia HACCP:

- i "pubblici esercizi" e i "commercianti alimentari al dettaglio" devono garantire la rintracciabilità "a monte", cioè devono poter risalire agevolmente ai propri fornitori dei prodotti alimentari;
- i "grossisti" devono invece garantire, oltre quella "a monte", anche la rintracciabilità "a valle", ovvero devono essere in grado di individuare anche le imprese clienti alle quali hanno venduto prodotti alimentari.

**TA Consulting** assiste il Cliente, attraverso tecnici qualificati, per l'elaborazione del manuale di rintracciabilità assolvendo alla necessità di conoscere l'iter di filiera di un alimento, dalla sua produzione al consumatore finale.

✓ **Valutazione del Rischio Legionellosi**

**(Conferenza Stato - Regioni, Accordo del 13/01/2005)**

Ogni struttura turistico-ricettiva deve effettuare, almeno ogni due anni, un'analisi del rischio legionellosi secondo quanto suggerito dalla Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 13 gennaio 2005 e dai numerosi atti e documenti di indirizzo elaborati dalle singole Regioni in materia di prevenzione e controllo di questa grave patologia. La responsabilità della sicurezza è attribuita in gran parte al gestore dell'impianto. Questi deve effettuare un'analisi dei rischi che, se presenti, devono essere gestiti attraverso un protocollo di autocontrollo.

**TA Consulting** si propone come partner affidabile di alberghi, strutture termali e altre strutture di accoglienza fornendo la consulenza e l'assistenza necessaria alla progettazione, sviluppo ed applicazione dei documenti di prevenzione del rischio legionellosi.

Per informazioni sui servizi offerti da TA Consulting e per l'elaborazione di preventivi è possibile consultare il sito web [www.tacons.com](http://www.tacons.com) o contattare il nostro Sales Manager **Fabiana Carrus** ai seguenti recapiti:

**mobile: +39 3482510268 - email: [f.carrus@tacons.com](mailto:f.carrus@tacons.com)**