



## Milano, venerdì 21 novembre 2008

Aula Maggiore Facoltà di Agraria,  
Università degli Studi di Milano - Via Celoria 2 Milano

GIORNATA DI STUDIO "FORMAZIONE E LAVORO"

# SICUREZZA SUL LAVORO, TUTELA DEI LAVORATORI, OBBLIGHI DELLE IMPRESE

Applicazioni, interpretazioni, esperienze alla luce  
del nuovo D.Lgs. 81/08 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro  
e della nuova Direttiva 2006/42/CE sulla sicurezza macchine.

Sono stati richiesti i patrocini:



Agricoltura Territorio Ambiente e Mercati

## PRESENTAZIONE

La sicurezza nei luoghi di lavoro, al pari della sicurezza degli alimenti, viene considerato il secondo pre-requisito per gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) ai quali viene assegnata la responsabilità di tutelare la salute dei consumatori e di prevenire gli accadimenti che possono generare infortuni e malattie professionali ai lavoratori.

La sicurezza rappresenta un tema di rilevante attualità sia per il quotidiano accadere di gravi eventi, sia per le recenti novità in tema normativo, che testimoniano l'impegno della UE nel riorganizzare questa complessa materia sotto forma di regolamenti, codici, testi unici.

Dopo anni di attesa si è approdati al D.Lgs. 81/08 che ha abrogato e assorbito le principali norme in materia di salute e sicurezza dei lavoratori tra cui il DPR 547/55, il DPR 303/56 e lo stesso D.Lgs. 626/94 che a sua volta recepiva 14 Direttive CE emanate negli anni '80 - '90.

Il D.Lgs. 81/08 trova più forza e viene strutturato, analogamente ai Sistemi ISO e ai nuovi Regolamenti CE, nella direzione di un vero e proprio "sistema di gestione" della sicurezza sul lavoro basato su responsabilità e ruoli definiti.

In esso trova anche richiamo il D.Lgs. 231/01 che disciplina la responsabilità delle persone giuridiche, degli enti e delle imprese per gli illeciti amministrativi dipendenti da reato, così come viene chiamata in causa la nuova Direttiva Macchine 2006/42/CE in vigore dal 29/06/08 che modifica la Direttiva 95/16/CE e introduce tra le varie novità anche le "quasi macchine".

**Il seminario si pone l'obiettivo di esaminare l'attuale sistema tecnico-legislativo e di ascoltare le esperienze di specialisti della materia, offrendo da un lato una panoramica completa delle problematiche affrontate dagli addetti ai lavori (datori di lavoro, dirigenti per la sicurezza, responsabili qualità-igiene-sicurezza, tecnici della prevenzione) e dall'altro un contributo culturale alle tematiche spesso oggetto di fraintendimenti tra le imprese, i consulenti, l'Autorità Competente e la Magistratura.**

## RELATORI

### Angelo Franco Boglioli

Ingegnere, professore presso il Politecnico di Milano, si occupa di progettazione di sistemi di sicurezza per macchine e impianti industriali.

### Luigi Colombo

Economista, ispettore qualificato AICQ-SICEV per la qualità e per la sicurezza, opera in Certiquality dal 1992 dove ha sviluppato l'applicazione della certificazione ai sistemi di gestione della qualità, sicurezza, igiene nell'agro-alimentare. Ha introdotto a livello nazionale la certificazione ambientale ISO 14001/EMAS e della sicurezza ai sensi della BS OHSAS 18001.

### Adriano Del Miglio

Ingegnere, qualificato RSPP, consulente di numerose aziende di produzione e trasformazione; si è occupato di adattare i tradizionali metodi e schemi di valutazione del rischio al settore specifico dell'industria alimentare.

### Eugenio Di Martino

Avvocato; si occupa di diritto penale inerente la gestione di casi di infortuni e malattie professionali.

### Bruno Giordano

Giudice delle indagini preliminari presso il Tribunale di Milano, si occupa specificamente del tema della sicurezza nei luoghi di lavoro. È autore di numerose pubblicazioni in materia e promotore di alcune sentenze che hanno segnato il diritto in materia di sicurezza sul lavoro.

### Paolo Maria Montalbetti

Ingegnere, direttore tecnico e RSPP qualificato di SIPA-BINDI SpA. Dagli anni '90 si occupa di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro nelle sue applicazioni pratiche inerenti i rischi di infortunio e i problemi connessi alle patologie di movimenti ripetuti.

### Claudio Pecora

Medico Chirurgo, qualificato RSPP, consulente e formatore in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. Dagli anni '90 si occupa di questa materia in modo specialistico presso imprese del settore alimentare, turistico-alberghiero, sanitario, socio-assistenziale.

### Armando Romaniello

Ingegnere Nucleare specializzato in fisica dei materiali, opera in Certiquality dal 1998 e dal 2004 come Direttore Marketing. È autore di numerose pubblicazioni ed articoli sui temi della qualità e della certificazione e cura il Rapporto di Customer Satisfaction per conoscere ed analizzare i benefici e le opportunità degli schemi normativi sulla gestione aziendale.

## PROGRAMMA

**9.15** Registrazione partecipanti

**9.45** *Salute delle Istituzioni e delle Autorità Accademiche.*

*Presentazione dei lavori*

M. A. Giubilesi, Vice Presidente OTALL e Delegato per le attività di formazione e aggiornamento

**10.00** Claudio Pecora  
*"Novità del Testo Unico ed esperienze di implementazione di un sistema di gestione della sicurezza"*

**10.30** Eugenio Di Martino  
*"Obblighi delle imprese e aspetti legali connessi"*

**11.00** Bruno Giordano  
*"Profili di responsabilità individuale e di responsabilità organizzativa"*

**11.30** Luigi Colombo  
*"Sistemi di gestione della Sicurezza ai sensi della BS OHSAS 18001 nel settore alimentare"*

**12.00** Domande del pubblico

**12.30** Lunch Break

**14.00** Angelo Franco Boglioli  
*"Sicurezza macchine nel settore alimentare alla luce della nuova Direttiva 2006/42/CE"*

**14.30** Paolo Maria Montalbetti  
*"Esperienze pratiche per l'applicazione del Testo Unico in un'impresa alimentare"*

**15.00** Adriano Del Miglio  
*"Tecniche e metodi di valutazione del rischio nell'industria alimentare"*

**15.30** Armando Romaniello  
*"Incentivi e Benefici dei Sistemi di Gestione della Sicurezza certificati"*

**16.00** Domande del pubblico e dibattito

**16.30** Chiusura dei lavori

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

### CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

**Euro 100,00** + IVA 20%.

**Euro 70,00** + IVA 20% per tutti gli iscritti agli Ordini Regionali dei Tecnologi Alimentari e all'ALDAL Associazione Laureati nelle Discipline Alimentari.

**Euro 50,00** + IVA per tutti i Responsabili e Tecnici dell'Autorità Competente.

La partecipazione è **gratuita** per docenti, laureandi, studenti di Scienze e Tecnologie Alimentari e di Scienze e Tecnologie della Ristorazione secondo l'ordine di adesione e sino ad esaurimento dei posti disponibili.

**Euro 20,00** + IVA 20% per specializzandi, laureandi, studenti di altre Facoltà o Corsi di Laurea.

### ISCRIZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

I partecipanti devono compilare la scheda di adesione in ogni sua parte e inviarla alla Segreteria Organizzativa allegando copia dell'avvenuto Bonifico Bancario:

fax: +39.02.36523192

e-mail: argomenta@argomenta.com

Codice IBAN per Bonifico:

IT 60 Q 0200801634000001515648

### DOCUMENTAZIONE

Ai partecipanti verrà consegnata la cartellina congressuale contenente: badge, CD degli interventi, attestato di partecipazione, documentazione istituzionale, buono lunch.

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

Argomenta - Via Ippodromo, 9 - 20151 Milano

Tel. +39 02 36523295

Fax +39 02 36523192

argomenta@argomenta.com

**Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 6 ottobre 2008**