



safestudio
di LucaLanza



**formazione e
consulenza tecnica
per le aziende**



INVESTI NELLA SICUREZZA DEL TUO FUTURO CON SAFESTUDIO

Da oltre 15 anni aiutiamo aziende come la tua a proteggere il loro personale e garantire ambienti di lavoro sicuri e conformi alle normative. La nostra esperienza nel campo della sicurezza, qualità e ambiente è riconosciuta, e sappiamo quanto sia cruciale lavorare su misura per le reali necessità di ogni cliente.

Scegliere SafeStudio significa affidarsi a un partner che ascolta, comprende e offre soluzioni personalizzate, con l'obiettivo di far crescere la tua azienda in modo sicuro e sostenibile.

Grazie ai nostri corsi di formazione e aggiornamento, disponibili anche in E-Learning, puoi garantire la sicurezza della tua azienda senza rinunciare alla flessibilità.

Affidati a noi per il benessere dei tuoi lavoratori e per un futuro lavorativo più sicuro.



FORMAZIONE IN AULA

Lezioni pratiche e mirate per diffondere una vera cultura della sicurezza tra i tuoi lavoratori.



FORMAZIONE FINANZIATA

Con il nostro aiuto, puoi accedere a fondi per formare il tuo personale senza costi aggiuntivi.



DOVE SVOLGIAMO I CORSI

A Padova, Rovigo, Venezia e Chioggia presso la nostra sede o direttamente nella tua azienda, per offrirti la massima comodità.



SOPRALLUOGHI GRATUITI

Ti offriamo un sopralluogo gratuito per valutare le tue necessità in materia di sicurezza, direttamente nella tua sede.



SICUREZZA SUL LAVORO

Dalla gestione della sicurezza alla redazione di piani HACCP e DVR, siamo pronti a supportarti in ogni fase.



CERTIFICAZIONI ISO

Ti accompagniamo passo dopo passo per ottenere le certificazioni ISO di cui hai bisogno.

DOCUMENTI

DVR

ELABORAZIONE DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito di un'organizzazione, è un documento obbligatorio previsto dal Testo unico sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

DUVRI

ELABORAZIONE DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO INTERFERENZIALE

È un altro documento obbligatorio che valuta i rischi esistenti nell'ambiente lavorativo e indica le misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze fra le attività.



VALUTAZIONE DEL RISCHIO RUMORE E VIBRAZIONI

Eseguiamo controlli con strumentazione certificata nelle aziende esposte a rumori o vibrazioni, per garantire sicurezza e conformità alle normative.

POS

PIANO OPERATIVO DI SICUREZZA

È un documento obbligatorio che il datore di lavoro deve redigere prima di iniziare le attività operative in un cantiere esterno che descrive le misure preventive e protettive da mettere in atto all'interno dei cantieri.

HACCP

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER IL SETTORE ALIMENTARE

È un insieme di procedure volte a garantire la sicurezza alimentare attraverso l'identificazione, la valutazione e il controllo dei pericoli che possono compromettere la sicurezza degli alimenti.



LIBRO DEGLI INGREDIENTI CON INDIVIDUAZIONE DEGLI ALLERGENI

Essenziale per garantire la sicurezza alimentare e informare correttamente i consumatori su ciò che contengono i prodotti alimentari, soprattutto per chi ha allergie o intolleranze.



TAMPONI SU SUPERFICI CON PROVE DI LABORATORIO

Per valutare la pulizia e la presenza di contaminati microbiologici o chimici, fondamentale per garantire che gli ambienti di lavoro rispettino gli standard igienici e di sicurezza.



ELABORAZIONE DOCUMENTO PRIVACY IN RIFERIMENTO AL D.L. 101/2018

Essenziale per garantire la trasparenza e la conformità alle normative sulla privacy e proteggere i diritti. Contiene informazioni sulla finalità del trattamento dei dati e le misure di sicurezza adottate.

CERTIFICAZIONI

ISO 9001

Definisce i requisiti per un sistema di gestione della qualità, garantisce che l'azienda soddisfa i suoi prodotti e servizi offerti.

ISO 18001

Fornisce i requisiti per un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro.

ISO 50001

È uno standard internazionale che definisce i requisiti per un sistema di gestione dell'energia aiutando le aziende a migliorare la loro efficienza energetica, riducendo costi e l'impatto ambientale.

ISO 45001

Anch'essa fornisce i requisiti per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro ma con diverse differenze significative.

01 | CORSO ANTINCENDIO

Insegna ai lavoratori a gestire le situazioni di emergenza legate agli incendi sul posto di lavoro. Il corso si adatta al livello di rischio (**basso, medio, alto**) e include esercitazioni pratiche sull'uso degli estintori e piani di evacuazione.

02 | CORSO DI PRIMO SOCCORSO

Forma i dipendenti a prestare soccorso in emergenze sanitarie. Include teoria ed esercitazioni pratiche, personalizzate in base al rischio aziendale.

03 | FORMAZIONE LAVORATORI

Obbligatorio per lavorare in sicurezza. Aggiorna le competenze dei dipendenti in base alle nuove normative e pratiche per garantire un ambiente sicuro.

04 | FORMAZIONE DIRIGENTI

Obbligatorio per i manager. Fornisce le conoscenze necessarie per gestire salute e sicurezza sul lavoro, con un focus su responsabilità e deleghe.

05 | FORMAZIONE DATORI DI LAVORO RSPP

Forma i datori di lavoro a gestire la sicurezza in azienda, adattando il corso al livello di rischio (alto, medio, basso).

06 | AGGIORNAMENTO DATORI DI LAVORO RSPP

Aggiorna i datori di lavoro che ricoprono il ruolo di RSPP, per mantenerli conformi alle normative e pronti a svolgere i propri compiti.

07 | FORMAZIONE RLS

Forma il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza, che tutela la salute e sicurezza dei colleghi. Essenziale per rimanere aggiornati su nuove norme e pratiche.

08 | FORMAZIONE PREPOSTI

Obbligatorio per chi supervisiona la sicurezza dei lavoratori. L'aggiornamento mantiene aggiornate le competenze su salute e sicurezza sul lavoro.

09 | ATTREZZATURE DI LAVORO

Formazione sull'uso di Carrelli Elevatori, Piattaforme elevatrici, Gru su autocarro e DPI di 3ª categoria.

10 | MACCHINE MOVIMENTO TERRA

Corso per usare Escavatori, Pale caricatori, Trattori agricoli e/o forestali, e gru di qualsiasi tipologia.

11 | CORSO PES/PAV/PEI

Essenziale per la formazione degli addetti ai lavori elettrici.

12 | FORMAZIONE RSPP/ASPP

Corso per chi è responsabile della sicurezza in azienda e per gli addetti alla prevenzione.

13 | CORSO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE HACCP

Obbligatorio per il settore alimentare, garantisce la sicurezza dei prodotti tramite il sistema HACCP.

14 | CORSO GDPR

Formazione sul trattamento dei dati personali secondo il regolamento europeo GDPR.

15 | USO SICURO DEI DISSOCIANATI

Insegna a usare correttamente sostanze chimiche potenzialmente pericolose.



safestudio
di Luca Lanza

+39 041 0988005 - info@safestudio.it
www.safestudio.it - seguici su **facebook** & **instagram**
via Madonna Marina 420/4, 30015 Chioggia, Venezia