

Corso di formazione ecm indirizzato alla figura professionale del Tecnico della prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro organizzato dalla CdA dei TPALL di Palermo- Ordine TSRM PSTRP di Palermo

**IL TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'ATTIVITA' DEI SERVIZI PUBBLICI
E DELLA PROFESSIONE
8 maggio 2026 Palermo**

ore 08.00 Registrazione dei partecipanti

ore 08.30 Saluti istituzionali

Dott. **Carlo Vagliasindi**, Presidente della CdA dei Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro di Palermo

Prof. **Marcello Ciaccio**, Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia - Università degli Studi di Palermo

Prof. **Antonio Carroccio**, Direttore Dipartimento PROMISE – Università degli Studi di Palermo

Prof. **Carmelo Massimo Maida**, Coordinatore del Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro - Dipartimento PROMISE - Università degli Studi di Palermo

Prof. **Emanuele Amodio**, Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione, Dipartimento PROMISE – Università degli Studi di Palermo

Dott. **Gandolfo Marco Macaluso**, Presidente dell'Ordine TSRM-PSTRP di Palermo

ore 09.00-11.30 **I sessione SICUREZZA ALIMENTARE**

Relatore **Dott. Giovanni Munaò**

Evoluzione delle norme comunitarie: Codex Alimentarius 2023 e Regolamento (UE) 2021/382
Il primo modulo è dedicato all'analisi degli aggiornamenti più significativi in materia di sicurezza alimentare, con particolare riferimento alle nuove disposizioni comunitarie e internazionali.

Contenuti

- Codex Alimentarius
 - ❑ Aggiornamenti recenti e revisione del General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) – edizione 2023
 - ❑ Integrazione dei principi aggiornati con i sistemi HACCP e GHP (Good Hygienic Practices) lungo tutta la filiera alimentare
 - ❑ Introduzione e sviluppo del concetto di “cultura della sicurezza alimentare” (food safety culture)

- Regolamento (UE) 2021/382
 - ❑ Modifiche al Regolamento (CE) 852/2004
 - ❑ Gestione degli allergeni alimentari
 - ❑ Ridistribuzione e donazione degli alimenti
 - ❑ Cultura della sicurezza alimentare e impatto sui sistemi di autocontrollo
 - ❑ Implicazioni pratiche per HACCP, GHP, procedure e formazione del personale

Obiettivi del modulo

- Fornire un quadro chiaro delle basi normative UE e del ruolo del Tecnico della Prevenzione
- Analizzare le principali novità introdotte dal Codex Alimentarius 2023
- Approfondire le modifiche al Reg. (CE) 852/2004 introdotte dal Reg. (UE) 2021/382
- Illustrare come integrare le nuove disposizioni nei piani HACCP, nelle schede di monitoraggio e nelle procedure aziendali
- Evidenziare il ruolo della formazione e della cultura della sicurezza alimentare nella prevenzione del rischio

Ore 11.30 Pausa

ore 11.45-14.15 **II sessione SICUREZZA SUL LAVORO NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO**

Relatore

Gestione delle verifiche periodiche delle attrezzature di sollevamento

1. Quadro normativo di riferimento

- D.Lgs. 81/2008 – Titolo III
- DM 11 aprile 2011
- Allegato VII del D.Lgs. 81/08
- DM 1 dicembre 2023
- Documentazione obbligatoria
 - ❑ Manuale d'uso e manutenzione
 - ❑ Registro dei controlli
 - ❑ Verbali delle verifiche
- Responsabilità di datore di lavoro, preposto e operatore

2. Tipologie di impianti e principali rischi

- Tipologie di apparecchi di sollevamento:
 - ❑ Gru a torre, Gru a ponte, Gru mobili, Paranchi, Ascensori e montacarichi da cantiere
- Dispositivi di sicurezza fondamentali:
 - ❑ Limitatori, Finecorsa, Ganci, funi e catene
- Principali rischi:

Caduta del carico, Ribaltamento, Schiacciamento, Urti, Contatto elettrico

- Misure di prevenzione e comportamenti sicuri

3. Controlli e verifiche operative

- ❑ Tipologie di controllo: Controlli giornalieri e visivi da parte dell'operatore; Verifiche periodiche ai sensi dell'Allegato VII; Verifiche straordinarie a seguito di modifiche, riparazioni o incidenti
- Check-list minima di controllo:
 - ❑ Integrità delle strutture e delle funi
 - ❑ Efficienza dei dispositivi di sicurezza



PALERMO | MILANO | VERONA | NUORO

- ❑ Segnaletica e delimitazione delle aree
- ❑ Stato di ganci, freni e pulsanti di emergenza
- ❑ Registrazione dei controlli e gestione delle non conformità

4. Vigilanza e sospensione dell'attività

Ore 14.15 Conclusioni

Ore 14.30 Fine del corso



BIBA TOUR s.r.l.: P.IVA 03711200828
HEAD OFFICE: via Emilia, 38 - 90144 Palermo, Italy
Tel. +39 091 527416 - fax +39 091 527062
congressi@bibagroup.it - www.bibagroup.it

(Soggetta a direzione e coordinamento da parte di HM s.r.l. ai sensi dell'art. 2497-bis del C.C.)

Associata



FEDERCONGRESSI&EVENTI
Associazione nazionale delle imprese pubbliche, private
della meeting industry italiana