

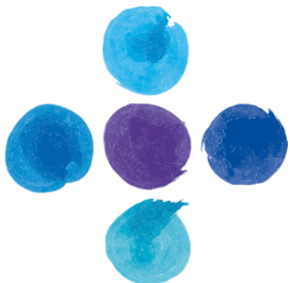


Cerba HealthCare
ITALIA

Cerba HealthCare Corporate ServiceLab S.r.l.

Carta dei Servizi

GIUGNO
2025





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.).



WORK SAFETY

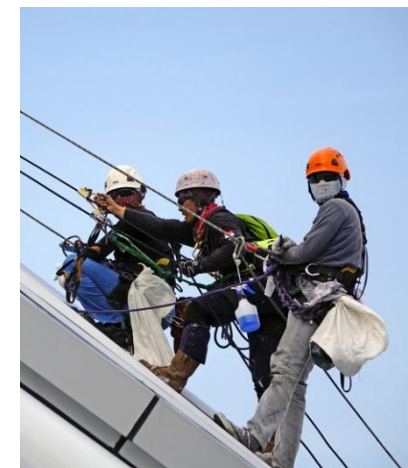
SICUREZZA

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 ed aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e/o di altri documenti obbligatori (tra cui: valutazione rischio incendio, piano di emergenza ed evacuazione);
- Consulenza ed affiancamento a RSPP aziendale, compreso 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 legionellosi:

- 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)
- 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

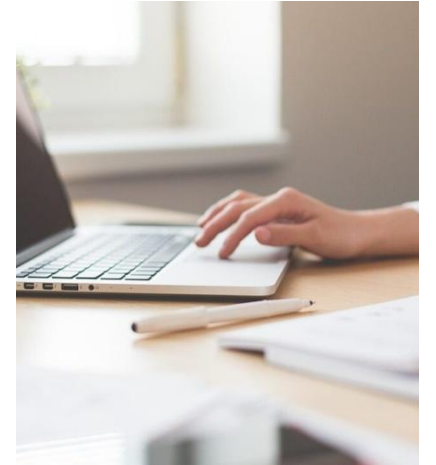
Proponiamo corsi volti ad aumentare il benessere dei lavoratori tramite tecniche di gestione dello stress e promozione della salute. Il benessere organizzativo è per noi il presupposto per il miglioramento della qualità del lavoro e della produttività, per questo proponiamo corsi sulla gestione dello 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, preposti, dirigenti
- 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.

Formazione a distanza (FAD)

Tramite le nostre piattaforme 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



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



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.

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 adempiere 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.

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.



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;
- 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.