



Istituto Comprensivo Statale “Collodi - Marini”

Via Bolzano 27 - Avezzano (AQ)

INTEGRAZIONE

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE

DEI RISCHI

PER GESTIONE MANIFESTAZIONI SCOLASTICHE, EVENTI APERTI AL
PUBBLICO E ATTIVITA' CON SOMMINISTRAZIONE OCCASIONALE DI
ALIMENTI

ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008 n°81,
Art.17 comma 1 Sicurezza negli ambienti di lavoro

DATORE DI LAVORO	Piergiorgio Basile
RESPONSABILE del S.P.P.	Serena De Cristofaris
MEDICO COMPETENTE	
RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA	Simona Stati
DATA DOCUMENTO	20/10/2025

SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO

Il presente documento, comprensivo degli allegati, è stato elaborato dal Datore di lavoro in collaborazione con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed approvato nella data indicata sulla copertina con il protocollo dell'Istituzione Scolastica.

DATORE DI LAVORO - DIRIGENTE SCOLASTICO

Piergiorgio Basile

RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Serena De Cristofaris

MEDICO COMPETENTE

RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA

Simona Stati

OBIETTIVI E SCOPI.....	3
MANIFESTAZIONI SCOLASTICHE, EVENTI APERTI AL PUBBLICO E ATTIVITA' CON SOMMINISTRAZIONE OCCASIONALE DI ALIMENTI.....	4
1. PREMESSA.....	4
2. AMBITO DI APPLICAZIONE.....	4
3. SOGGETTI COINVOLTI.....	5
4. ATTIVITA' SVOLTE DURANTE GLI EVENTI.....	5
5. PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO.....	6
4. VALUTAZIONE DEI RISCHI - TABELLA RIEPILOGATIVA.....	7
5. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E SICUREZZA.....	8
6. SOMMINISTRAZIONE O DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI.....	9
7. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DI PREPARAZIONE DOMESTICA.....	10
8. GESTIONE DEL PUBBLICO.....	12
9. EVENTUALI INTEGRAZIONI SPECIFICHE.....	12
10. VALIDITÀ DELLA PRESENTE INTEGRAZIONE.....	12
11. RIFERIMENTI NORMATIVI PRINCIPALI.....	12
12. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA ORGANIZZATIVA.....	13
13. RESPONSABILITÀ ORGANIZZATIVA.....	13
ALLEGATO 9 - CHECKLIST DI SICUREZZA PER MANIFESTAZIONI ED EVENTI SCOLASTICI..	14

OBIETTIVI E SCOPI

La presente sezione del Documento di Valutazione dei Rischi è redatta al fine di disciplinare, sotto il profilo della salute e sicurezza, l'organizzazione e lo svolgimento di manifestazioni, eventi e iniziative aperte al pubblico che l'Istituzione scolastica promuove o ospita nell'ambito delle proprie attività istituzionali, educative, culturali e di apertura al territorio.

La valutazione tiene conto delle diverse tipologie di iniziative realizzabili nei plessi scolastici e nelle relative pertinenze, individuando criteri generali di prevenzione e misure organizzative di sicurezza, fermo restando che per eventi con caratteristiche particolari potranno essere predisposte specifiche integrazioni o valutazioni di dettaglio

MANIFESTAZIONI SCOLASTICHE, EVENTI APERTI AL PUBBLICO E ATTIVITA' CON SOMMINISTRAZIONE OCCASIONALE DI ALIMENTI

1. PREMESSA

L'Istituzione Scolastica, nell'ambito delle proprie finalità educative, sociali e culturali, promuove e ospita periodicamente attività aperte alla comunità, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- incontri culturali e formativi;
- attività delle biblioteche scolastiche e di quartiere;
- feste scolastiche e manifestazioni interculturali (es. "Festa dei Popoli");
- eventi musicali, teatrali, sportivi o ricreativi;
- mostre, laboratori, open day e iniziative di partecipazione civica.

Tali attività possono svolgersi:

- nei diversi plessi scolastici;
- negli spazi interni (aule, palestre, auditorium, biblioteche, corridoi);
- nelle pertinenze esterne (cortili, giardini, aree sportive);
- in orario scolastico o extrascolastico.

Considerata la varietà delle iniziative e la possibile variabilità delle condizioni organizzative e logistiche nel corso dell'anno scolastico, la valutazione dei rischi riportata nella presente sezione deve intendersi di carattere generale e suscettibile di aggiornamento in relazione all'evoluzione delle attività svolte, alle caratteristiche degli spazi utilizzati e al numero dei partecipanti alle singole iniziative.

Eventuali modifiche significative nelle modalità organizzative, nelle condizioni di utilizzo degli spazi o nella tipologia di eventi realizzati comporteranno l'adozione di specifiche valutazioni integrative.

La presente integrazione ha pertanto lo scopo di:

- definire criteri generali di prevenzione e gestione dei rischi connessi all'organizzazione di eventi aperti al pubblico;
- individuare misure organizzative e di sicurezza minime applicabili a tutte le iniziative;
- prevedere, ove necessario, specifiche integrazioni o valutazioni di dettaglio per eventi con caratteristiche particolari.

2. AMBITO DI APPLICAZIONE

Le presenti disposizioni si applicano a tutte le attività organizzate o autorizzate dall'Istituzione scolastica che

comportino:

- presenza di pubblico esterno alla scuola;
- utilizzo di spazi scolastici per eventi o manifestazioni;
- eventuale somministrazione di alimenti e bevande;
- partecipazione di associazioni, enti, volontari o operatori esterni.

3. SOGGETTI COINVOLTI

Durante lo svolgimento delle manifestazioni possono essere presenti:

- personale docente
- personale amministrativo
- collaboratori scolastici
- studenti
- genitori e familiari
- visitatori o pubblico esterno
- eventuali volontari o soggetti esterni autorizzati

Trattandosi di attività perlopiù svolte in orario extrascolastico, la partecipazione alle attività è interamente volontaria. L'Istituzione scolastica assicura la gestione organizzativa e la predisposizione di misure generali di sicurezza per gli spazi e le strutture coinvolte, senza configurare obblighi di vigilanza diretta sui partecipanti, analoghi a quelli previsti durante le attività didattiche ordinarie.

Eventuali criticità, anomalie o rischi riscontrati durante le manifestazioni devono essere segnalati ai referenti organizzativi o al personale designato dalla scuola.

4. ATTIVITA' SVOLTE DURANTE GLI EVENTI

Nel corso delle manifestazioni possono essere effettuate le seguenti attività:

- allestimento e disallestimento di spazi espositivi, banchi o stand
- predisposizione di materiali scenici o attrezzature per spettacoli
- utilizzo di impianti audio, luci o strumenti musicali
- movimentazione di materiali e attrezzature
- attività teatrali, artistiche o musicali
- esposizione o vendita simbolica di manufatti realizzati dagli studenti
- accesso e permanenza di pubblico nei locali scolastici
- eventuale distribuzione o consumo occasionale di alimenti

5. PRINCIPALI FATTORI DI RISCHIO

Durante eventi e manifestazioni aperte al pubblico possono essere presenti, in forma variabile, i seguenti fattori di rischio.

Affollamento e gestione del pubblico

- incremento temporaneo del numero di persone presenti nei locali o nelle aree esterne;
- possibili difficoltà di deflusso o gestione delle vie di esodo.

Rischi connessi agli spazi

- utilizzo non ordinario di aule, palestre, cortili o altri ambienti;
- presenza di allestimenti temporanei (gazebo, tavoli, stand, sedute, palchi mobili).

Rischio incendio

- utilizzo di apparecchiature elettriche aggiuntive;
- eventuale presenza di materiali combustibili o allestimenti temporanei.

Rischi elettrici

- utilizzo di prolunghe, impianti audio, luci e attrezzature temporanee.

Movimentazione e allestimenti

- montaggio e smontaggio di strutture temporanee;
- movimentazione di arredi o materiali.

Somministrazione di alimenti e bevande

- rischio igienico-sanitario;
- gestione degli allergeni;
- conservazione e manipolazione degli alimenti.

Rischi interferenziali

- presenza contemporanea di personale scolastico, studenti, volontari, pubblico ed eventuali operatori esterni.

4. VALUTAZIONE DEI RISCHI - TABELLA RIEPILOGATIVA

Attività / Situazione	Rischio individuato	Soggetti esposti	Misure di prevenzione e protezione
Presenza di pubblico (genitori, familiari, visitatori)	Affollamento dei locali e possibile ostacolo alle vie di esodo	Lavoratori, studenti, pubblico	Accesso regolato in funzione della capienza dei locali; mantenimento libere delle vie di esodo; vigilanza del personale scolastico
Recite, spettacoli o saggi	Cadute, urti o movimenti disordinati durante l'esibizione	Studenti, docenti	Delimitazione dell'area di esibizione; supervisione dei docenti; utilizzo di strutture stabili
Allestimento di stand o mercatini	Inciampi, urti contro materiali o strutture	Lavoratori, studenti, pubblico	Disposizione ordinata degli allestimenti; mantenimento liberi dei percorsi di passaggio
Presenza di cavi e apparecchiature elettriche	Rischio elettrico, inciampo	Lavoratori, studenti, pubblico	Utilizzo di attrezzature conformi; verifica dei cavi; posizionamento dei collegamenti in modo da non intralciare i passaggi
Movimentazione di materiali per allestimenti	Affaticamento o piccoli traumi	Lavoratori	Trasporto di carichi contenuti; collaborazione tra operatori se necessario
Presenza contemporanea di studenti e pubblico	Urti accidentali e interferenze	Studenti, lavoratori, pubblico	Organizzazione degli spazi; vigilanza del personale; delimitazione delle aree non accessibili
Utilizzo di materiali	Caduta di oggetti o	Studenti,	Utilizzo di materiali leggeri e stabili;

scenici o espositivi	materiali	docenti, pubblico	verifica degli allestimenti
Situazioni di emergenza	Difficoltà di evacuazione	Tutti i presenti	Applicazione del piano di emergenza del plesso; mantenimento libere delle vie di esodo
Eventuale somministrazione di alimenti e bevande	Rischio igienico-sanitario, allergeni	Tutti i presenti	Utilizzo di alimenti conservati e preparati in condizioni igieniche adeguate; protezione degli alimenti; attenzione alla presenza di allergeni; corretta gestione dei rifiuti
Utilizzo di cortili, giardini o spazi esterni	Cadute, inciampi, interferenze con attrezzature o arredi esterni	Tutti i presenti	Verifica preventiva delle condizioni dell'area; rimozione di ostacoli; adeguata illuminazione se l'evento si svolge in orario serale

I rischi sopra indicati sono stati valutati come di livello generalmente basso o moderato, in relazione alla natura temporanea delle attività e alla presenza di misure organizzative e di vigilanza adottate dall'Istituzione scolastica.

5. MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Per tutti gli eventi devono essere rispettate le seguenti misure:

Organizzazione

- previsione dell'attività nel PTOF dell'Istituto
- individuazione di un referente dell'evento
- verifica idoneità degli spazi.

Vie di esodo

- mantenimento libero dei percorsi di fuga
- accessibilità delle uscite di emergenza
- accessibilità dei presidi antincendio.

Allestimenti

- strutture stabili
- assenza di ostacoli lungo i percorsi.

Gestione pubblico

- vigilanza durante l'evento
- controllo dei flussi di persone.

Coordinamento con soggetti esterni

- rispetto delle disposizioni di sicurezza della scuola
- eventuale richiesta di documentazione o dichiarazioni di responsabilità.

6. SOMMINISTRAZIONE O DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI

Durante alcune manifestazioni organizzate dall'Istituto (quali feste di plesso, mercatini scolastici, eventi di fine anno o iniziative aperte alla partecipazione delle famiglie) può essere prevista la distribuzione o il consumo occasionale di alimenti e bevande.

Tali attività hanno carattere saltuario e non professionale e sono svolte esclusivamente nell'ambito delle iniziative organizzate dalla scuola.

La gestione delle attività avviene nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei principi di prevenzione previsti dal Decreto Legislativo 81/2008.

Possibili rischi

Le principali criticità individuate sono:

- contaminazione o deterioramento degli alimenti
- condizioni igieniche non adeguate durante la manipolazione
- presenza di allergeni alimentari
- disordine o accumulo di rifiuti negli spazi destinati alla distribuzione
- utilizzo di superfici non idonee alla manipolazione degli alimenti.

Misure di prevenzione e organizzative

Per ridurre tali rischi vengono adottate le seguenti misure:

- preferenza per alimenti confezionati o prodotti di semplice preparazione;
- utilizzo di tavoli o superfici pulite e idonee alla distribuzione degli alimenti;
- adeguata protezione degli alimenti da contaminazioni;
- corretta gestione dei rifiuti mediante appositi contenitori;
- attenzione alla possibile presenza di allergeni alimentari;
- sorveglianza degli studenti da parte del personale scolastico durante il consumo degli alimenti.

Requisiti del personale addetto alla manipolazione o somministrazione

Nel caso in cui sia prevista la manipolazione o la distribuzione diretta di alimenti:

- le attività sono affidate a personale adeguatamente formato in materia di igiene alimentare, in possesso di formazione HACCP, oppure
- la distribuzione avviene mediante utilizzo prevalente di alimenti confezionati, che non richiedono manipolazioni particolari.

Nel caso di eventi che prevedano la distribuzione di alimenti devono essere rispettati criteri generali di igiene e sicurezza alimentare, tra cui:

- protezione degli alimenti da contaminazioni
- utilizzo di contenitori idonei
- adeguata pulizia delle superfici
- corretta gestione dei rifiuti
- attenzione alla presenza di allergeni.

7. SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI DI PREPARAZIONE DOMESTICA

In occasione di alcune manifestazioni scolastiche può essere prevista la condivisione o distribuzione di alimenti preparati in ambito domestico da parte delle famiglie o dei partecipanti.

Tali attività hanno carattere occasionale, non commerciale e conviviale e sono finalizzate alla socializzazione e alla valorizzazione delle tradizioni culturali.

Pur non configurandosi come attività di ristorazione, è opportuno adottare alcune buone pratiche igienico-sanitarie.

Principali rischi

- contaminazione microbiologica
- conservazione non corretta degli alimenti
- presenza di allergeni
- manipolazione non igienica.

Buone pratiche

Preparazione

Gli alimenti devono essere preparati in condizioni igieniche adeguate utilizzando ingredienti idonei al consumo.

Tipologia di alimenti

Si raccomanda di privilegiare:

- prodotti da forno
- preparazioni cotte
- alimenti facilmente conservabili.

È preferibile evitare preparazioni particolarmente deperibili.

Trasporto e conservazione

Gli alimenti devono essere trasportati in contenitori puliti e protetti.

Informazione sugli allergeni

Quando possibile si raccomanda di indicare la presenza di ingredienti allergenici.

Gestione dei rifiuti

Al termine dell'evento dovrà essere garantita la raccolta dei rifiuti e la pulizia delle aree.

Natura volontaria della partecipazione

La partecipazione alle iniziative che prevedono la condivisione di alimenti domestici avviene su base volontaria.

Gli alimenti sono considerati **condivisione spontanea tra partecipanti**, nell'ambito di attività di carattere sociale e comunitario.

L'Istituzione scolastica svolge esclusivamente un ruolo di **coordinamento organizzativo** dell'evento.

Resta ferma la possibilità per la scuola di limitare o escludere la distribuzione di specifiche tipologie di alimenti qualora le condizioni organizzative o sanitarie lo rendano opportuno.

8. GESTIONE DEL PUBBLICO

I genitori e i visitatori sono ammessi esclusivamente negli spazi destinati alla manifestazione e nel rispetto delle condizioni di sicurezza.

Il pubblico è invitato a:

- non occupare vie di esodo o passaggi
- rispettare le indicazioni del personale scolastico
- non accedere alle aree riservate agli studenti o al personale.

9. EVENTUALI INTEGRAZIONI SPECIFICHE

Qualora un evento presenti caratteristiche particolari (ad esempio afflusso significativo di pubblico, installazione di strutture temporanee o utilizzo di attrezzature specifiche), il Dirigente Scolastico potrà predisporre specifiche indicazioni organizzative e di sicurezza integrative.

10. VALIDITÀ DELLA PRESENTE INTEGRAZIONE

La presente integrazione costituisce parte integrante del DVR e si applica a tutte le iniziative organizzate nei plessi dell'Istituzione scolastica.

Essa ha validità generale e continuativa e potrà essere aggiornata:

- in caso di modifiche organizzative
- in presenza di criticità riscontrate
- a seguito di aggiornamenti normativi
- nell'ambito della revisione periodica del DVR.

11. RIFERIMENTI NORMATIVI PRINCIPALI

La gestione della sicurezza nelle attività oggetto della presente integrazione avviene nel rispetto della normativa vigente, tra cui in particolare:

- D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. – Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro;
- D.M. 26 agosto 1992 – Norme di prevenzione incendi per l'edilizia scolastica;
- D.M. 10 marzo 1998 e normativa successiva in materia di gestione dell'emergenza antincendio nei luoghi di lavoro;
- Circolare del Ministero dell'Interno n. 555/OP/0001991/2017/1 (cosiddetta Circolare Gabrielli) e successive indicazioni in materia di safety e security nelle manifestazioni pubbliche;
- D.Lgs. 193/2007 e normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, qualora sia prevista la somministrazione di alimenti e bevande;

- disposizioni delle autorità locali competenti (Comune, Prefettura, ASL, Commissione di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo), ove applicabili.

12. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA ORGANIZZATIVA

L'organizzazione delle singole manifestazioni dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel presente Documento e delle ulteriori indicazioni eventualmente fornite dal Dirigente Scolastico e dal Servizio di Prevenzione e Protezione, valutando di volta in volta le specifiche condizioni logistiche, la tipologia di attività prevista e il numero indicativo dei partecipanti, al fine di garantire adeguati livelli di sicurezza per studenti, personale scolastico, collaboratori esterni e pubblico.

13. RESPONSABILITÀ ORGANIZZATIVA

Per ciascun evento potrà essere individuato un referente organizzativo, incaricato di curare gli aspetti organizzativi e di collaborare con la Dirigenza e il Servizio di Prevenzione e Protezione per il rispetto delle disposizioni di sicurezza.

Il referente dell'iniziativa assicura la comunicazione delle informazioni essenziali ai soggetti coinvolti e segnala eventuali criticità

ALLEGATO - CHECKLIST DI SICUREZZA PER MANIFESTAZIONI ED EVENTI SCOLASTICI

La presente checklist è utilizzata per verificare le principali condizioni di sicurezza prima dello svolgimento di manifestazioni, eventi o iniziative aperte al pubblico organizzate dall'Istituto.

La verifica viene effettuata in coerenza con quanto previsto dal **Decreto Legislativo 81/2008** e con il Documento di Valutazione dei Rischi dell'Istituto.

Dati dell'evento

- **Plesso scolastico:** _____
- **Tipo di evento:** _____
- **Data:** _____
- **Responsabile organizzazione:** _____
- **Spazi utilizzati:** _____

Verifica preliminare delle condizioni di sicurezza

Verifica	SI	NO	Note
Gli spazi utilizzati sono idonei allo svolgimento dell'evento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il numero previsto di partecipanti è compatibile con la capienza dei locali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le vie di esodo e le uscite di emergenza sono libere e facilmente accessibili	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Le uscite di emergenza sono correttamente segnalate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
I percorsi di passaggio sono liberi da ostacoli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
È prevista la presenza di personale scolastico per la vigilanza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gli studenti partecipano sotto la supervisione dei docenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eventuali allestimenti (tavoli, stand, scenografie) sono stabili e posizionati correttamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eventuali cavi elettrici sono posizionati in modo da non creare rischio di inciampo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le attrezzature utilizzate (audio, luci, strumenti ecc.) risultano in buono stato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le aree non destinate al pubblico sono chiuse o segnalate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Il personale incaricato conosce le procedure di emergenza del plesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Eventuale distribuzione o consumo di alimenti

Verifica	SI	NO	Note
Gli alimenti sono confezionati o adeguatamente conservati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le superfici utilizzate per la distribuzione sono pulite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sono disponibili contenitori per i rifiuti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
È stata prestata attenzione alla presenza di possibili allergeni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Esito della verifica

 Le condizioni di sicurezza risultano **idonee allo svolgimento dell'evento**
 Si richiedono **interventi correttivi prima dello svolgimento**

Note:

Responsabile della verifica

Nome e cognome: _____

Firma: _____

Data: _____