

FESTE, SAGRE ED EVENTI IN SICUREZZA, SALUTE E SOSTENIBILITÀ

Premessa	Pag. 1
Struttura del progetto e Partnership	Pag. 5
Obiettivi generali	Pag. 5
Evento nr. 1	Pag. 6
Evento nr. 2	Pag. 6
Docenti	Pag. 7
Sede	Pag. 7

Premessa

Organizzare una sagra o una festa popolare non è facile. Nel farlo si mette in moto un meccanismo che deve rispondere a molte esigenze, prima fra tutte quella della sicurezza.

Gli attori coinvolti in una manifestazione di pubblico spettacolo sono molteplici e comprendono gli organizzatori dell'evento, il pubblico, gli eventuali artisti e commercianti presenti, le giostre e quant'altro. Inoltre, questo genere di eventi prevede generalmente, l'approntamento di strutture a carattere temporaneo come tendoni, palchi, piste da ballo, ecc.

In ogni fase di realizzazione di un evento sono insiti dei rischi, che vanno dalle più banali cadute a eventi che possono anche mettere in pericolo la vita di molte persone.

Non dobbiamo dimenticare che manifestazioni come sagre o concerti richiamano anche diverse migliaia di persone, che, in caso di eventi avversi, possono trovarsi tutte potenzialmente esposte ad essi.

A testimonianza di ciò ricordiamo alcuni gravi incidenti verificatisi in occasione di feste, concerti o eventi pubblici.

- Provincia di Teramo, 80 intossicati per salmonella dopo pranzo alla sagra
- Volontario si introduce in un'intercapedine di legno a 4m dal suolo nella cattedrale del paese per installare delle luminarie in occasione delle ricorrenze festive. A causa della scarsa consistenza il legno cede e precipita, frattura del femore sinistro (dati ISPESL)
- Cede palo su cui volontario era appoggiato tramite scala a pioli per montare le luminarie della festa parrocchiale, frattura scomposta dell'arto inferiore destro (dati ISPESL)
- Barbarano (VI), sagra di Santa Caterina, scoppia una bombola di gas, 25 tra feriti e ustionati, incendiati furgoni e bancarelle adiacenti
- Rimuovendo le bandierine durante una festa rionale, si sporge dalla scala appoggiata ad un palo dell'illuminazione e muore sbattendo la testa sul marciapiede (dati ISPESL)
- Festa popolare per ferragosto, volontario troppo vicino al punto di lancio ucciso da un fuoco d'artificio difettoso (dati ISPESL)
- Maenza (LT), "Festa del cacciatore" cede il cestello elevatore mentre installano le luci a tre metri da terra, un morto e un polifratturato
- San Germano Vercellese (TO), "sagra del pesce e del cinghiale", scoppia una bombola di GPL prima dell'apertura al pubblico, 5 morti e 7 feriti
- Jesolo, festa del patrono, 50 intossicati dopo aver mangiato il baccalà
- Reggio Calabria, crolla palco concerto Pausini, un morto e due feriti

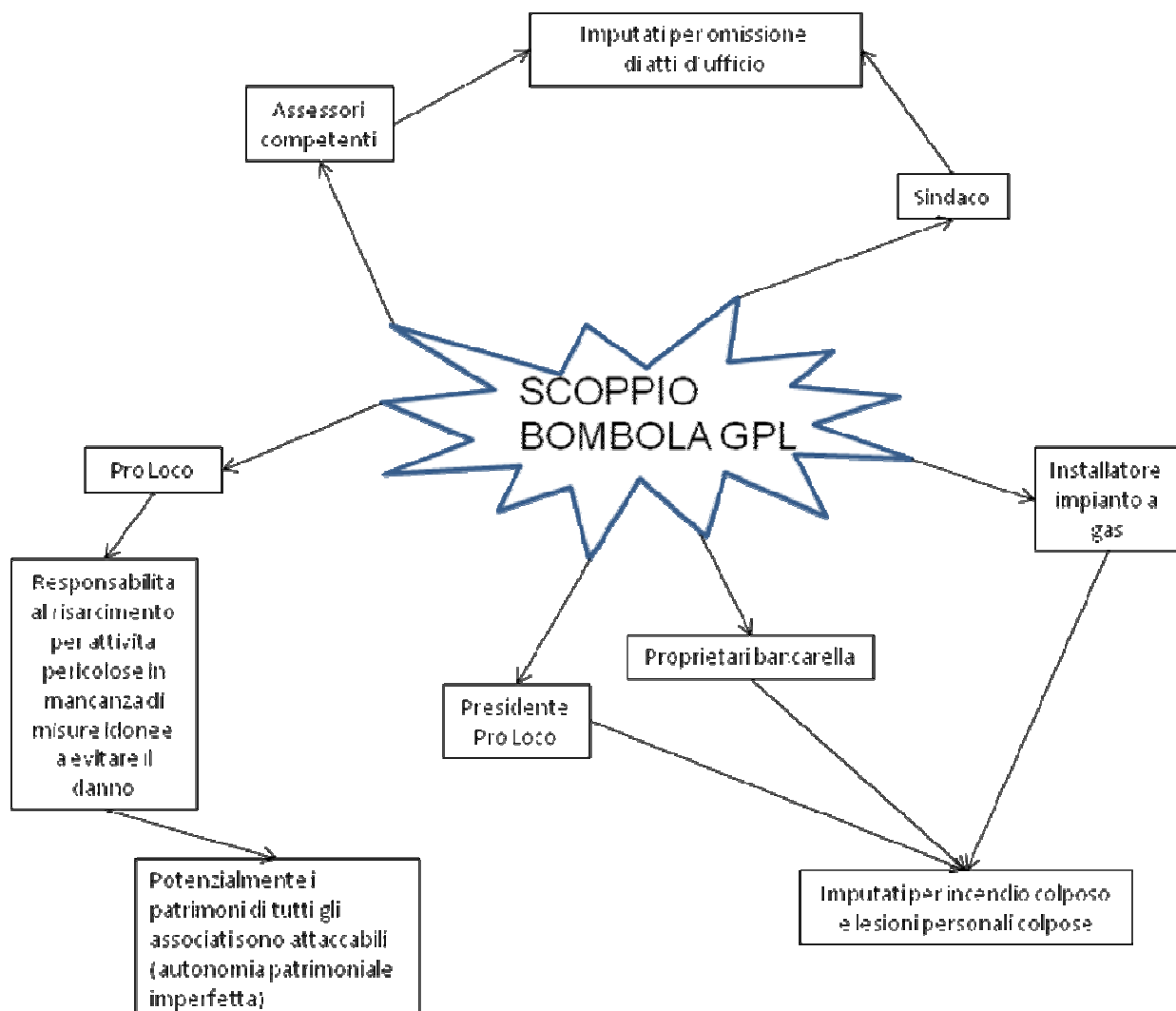
Oltre alle conseguenze sul piano sanitario e sociale di questi incidenti, sono inevitabili altri strascichi sul piano legale che possono interessare più attori.

Emblematico è il caso dell'incidente di Barbarano, in cui tra gli imputati (il processo è tuttora in corso) si trovano l'ex sindaco, tre assessori della sua giunta, il presidente della pro loco, i proprietari della bancarella da cui è partita l'esplosione e l'installatore dell'impianto a gas. Sono tutti accusati di concorso in incendio colposo (art. 449 C.P.) e lesioni personali (art. 582 C.P.), per gli amministratori sono ipotizzabili imputazioni di omissioni di atti d'ufficio per non aver indetto una conferenza dei servizi [cfr. <http://corrieredelveneto.corriere.it/padova/notizie/cronaca/2009/25-settembre-2009/scoppio-bombola-comune-giudizio-1601808238578.shtml> e <http://sites.google.com/site/impegnocomunita/rassegna-stampa/rassegna-stampa-anno-2010/rogoassicurazioneeresponsabilecivile-giodivi011210>].

Se le accuse dovessero essere confermate gli amministratori rischierebbero condanne da sei mesi a due anni di reclusione, mentre gli altri imputati condanne che vanno dai tre mesi ai cinque anni di reclusione e multe fino a 5000 euro. Inoltre, essendo la Pro Loco Colli Berici (come la maggior parte delle Pro Loco d'Italia) un'associazione non riconosciuta, tutti gli associati potrebbero essere chiamati in causa per risarcire i danni, qualora fossero richiesti in sede civile.

FORM&R

Barbarano 2004, scoppio bombola gpl durante sagra, feriti e danni a veicoli e edifici



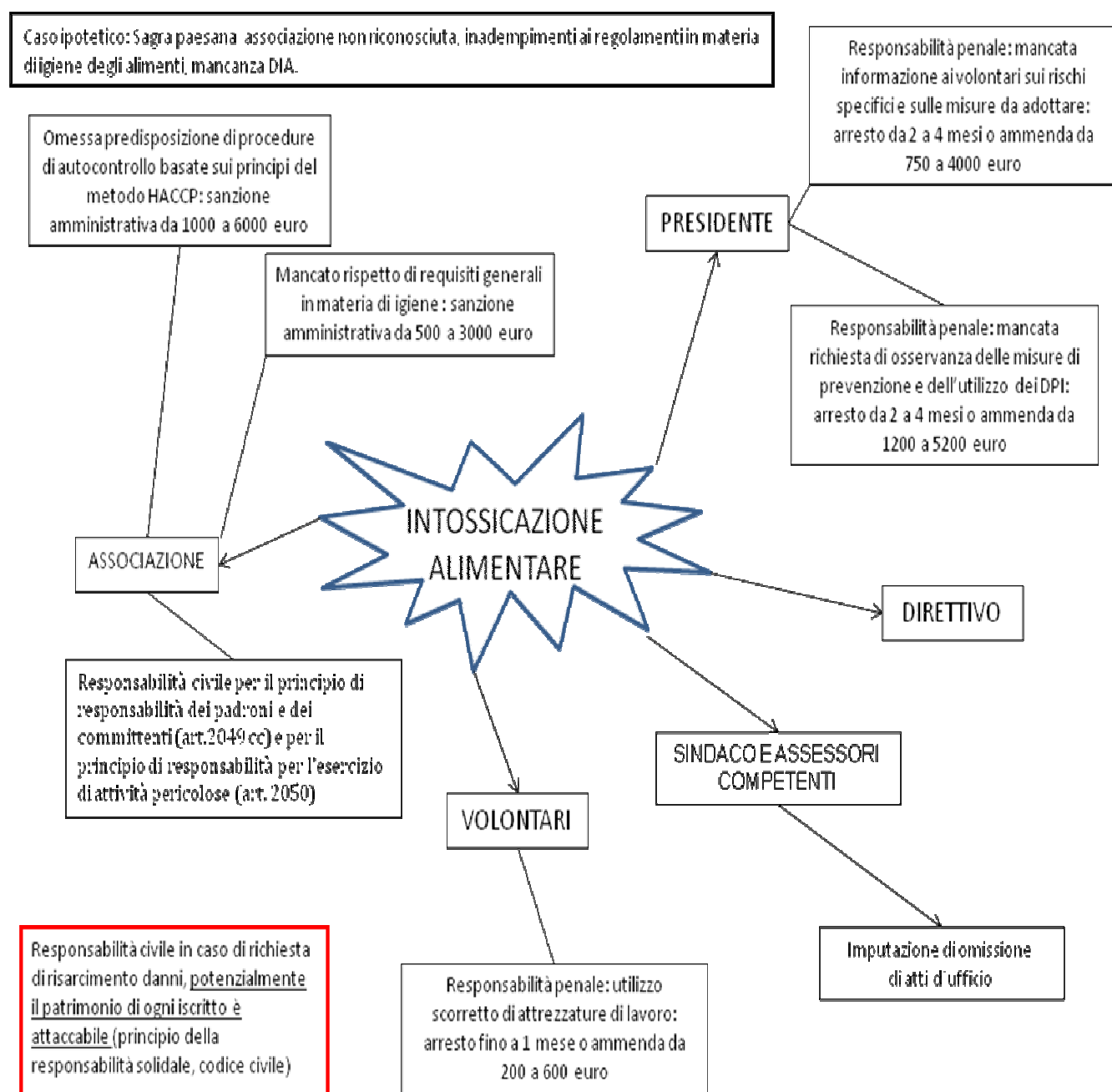
Come si può notare dalla raccolta di eventi riportata precedentemente, le problematiche maggiormente presenti nel pubblico spettacolo sono legate alla sicurezza sul lavoro e alla salubrità dei prodotti alimentari manipolati e serviti.

Il fine delle disposizioni normative relative alla sicurezza nelle manifestazioni pubbliche è proprio quello di evitare il verificarsi di eventi come quelli sopraelencati e di tutelare in ogni momento l'incolumità di tutti.

Per i non addetti al settore sarà quasi sicuramente arduo districarsi tra normative ed aspetti burocratici, non sempre chiari e immediatamente comprensibili.

Lo scopo di questi corsi è quello di fornire agli organizzatori di eventi pubblici elementi nozionistici e strumenti operativi immediatamente fruibili e necessari per ridurre il livello di rischio in tutte le fasi di realizzazione delle manifestazioni, dalla messa in piedi delle strutture allo smantellamento delle stesse dopo la chiusura delle attività, passando per la salubrità degli alimenti e delle bevande preparate e somministrate.

FORM&R



Struttura del progetto e Partnership

Il progetto “FESTE, SAGRE ED EVENTI IN SICUREZZA, SALUTE E SOSTENIBILITÀ” si divide in due moduli:

- Responsabilità e adempimenti per la prevenzione dei rischi a garanzia della sicurezza degli organizzatori e dei partecipanti (docenti SPISAL)
- La sicurezza alimentare e buone prassi nella somministrazione di bevande e alimenti (docenti SIAN)

Al partecipante viene lasciata la facoltà di partecipare ad entrambi o ad uno solo di essi.

In entrambi gli incontri i relatori saranno degli esperti in materia provenienti dai Dipartimenti di Prevenzione delle ASL/ULSS interessate e in particolare dal Servizio di Prevenzione Igiene e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro e dal Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione.

Durante il primo evento saranno trattate le tematiche inerenti la sicurezza sul lavoro nelle organizzazioni di volontariato nell’ambito delle operazioni più tipiche di allestimento di un evento temporaneo.

Nel secondo evento, che si terrà nel pomeriggio nella stessa sede, le tematiche trattate riguarderanno la sicurezza alimentare e le buone prassi nell’ambito dell’igiene nella preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Obiettivi Generali

A fronte di quanto analizzato nella premessa, il presente progetto sotto dettagliato, si rivolge a Comuni, Sindaci, Assessori, Consulte delle Associazioni e organizzazioni affini, quali primi responsabili per il proprio territorio di riferimento nella:

1. *Promozione e diffusione della cultura della sicurezza tra le organizzazioni di volontariato e i singoli cittadini, componenti attive e spesso fondamentali nella vita di un paese.*
2. *Informazione e formazione al meglio dei singoli interpreti della realtà del volontariato per scongiurare il ripetersi di incidenti dalle possibili gravi conseguenze sul piano sanitario e/o legale.*
3. *Offerta di ulteriori strumenti alle associazioni per consentire loro di operare in piena coscienza, responsabilità e serenità.*

Il tutto a garanzia di:

1. *Un maggior livello di sicurezza globale nelle manifestazioni con conseguente innalzamento della qualità delle stesse.*
2. *Manifestazioni sicure, che rappresentino un momento di aggregazione sociale privo di preoccupazioni legate a possibili rischi.*

Evento nr. 1

Responsabilità e adempimenti per la prevenzione dei rischi a garanzia della sicurezza degli organizzatori e dei partecipanti:

1. **Far conoscere le principali cause di infortunio** a cui sono esposti coloro che collaborano all'organizzazione e alla gestione di eventi temporanei quali Sagre, Rassegne, Fiere e eventi in genere promossi dalle Pro Loco, Associazioni, Cooperative Onlus sul territorio regionale.
2. **Potenziare le conoscenze** di presidenti, consigli direttivi e dei lavoratori/volontari **sulle singole responsabilità in tema di Sicurezza.**
3. Accrescere sia nel settore professionale sia nel settore del "volontariato" la **cultura della sicurezza** e della salute sul lavoro a garanzia della sicurezza di tutti, promotori e partecipanti.
4. Trasmettere **buone prassi operative** capaci di aiutare fattivamente gli operatori a prevenire il rischio di incidenti.

Programma

- Normativa di riferimento (D.Lgs. 106/09, D.Lgs. 81/08, L. 66/91, D.M. 19/08/96, linee guida, ecc...)
- Presidente, Responsabili di attività o loro Delegati, Rspp, Preposti e Lavoratori: profili di responsabilità
- Il volontario: figura, ruolo e tutela
- Principali attività (Montaggio, Trasporto, Stoccaggio, Lavorazione e Somministrazione alimenti e bevande ...) e loro rischi
- Il piano di sicurezza
- L'informazione e l'addestramento al personale.
- Le istruzioni per il pubblico.

Evento nr.2

La sicurezza alimentare e buone prassi nella somministrazione di bevande e alimenti (docenti SIAN)

1. **Potenziare le conoscenze dei Responsabili e dei loro delegati su requisiti igienico sanitari minimi previsti** in materia d'igiene alimentare e autocontrollo;
2. **Trasmettere buone prassi e competenze tecniche al personale operante nella somministrazione di alimenti e bevande al fine di eliminare o ridurre i rischi di intossicazione e tossinfezione alimentare;**
3. **Accrescere la cultura dell'importanza dell'applicazione delle corrette prassi igienico sanitarie;**

Programma

- La legislazione comunitaria, nazionale e regionale in tema di sicurezza alimentare (“pacchetto igiene”: Regolamenti CE 853-854-882/04; D.Lgs. 193/07; linee guida, ecc...)
- L’attività di somministrazione di bevande e alimenti: I 7 principi del Sistema HACCP
- L’importanza della logistica, della tracciabilità e dell’autocontrollo
- Il comportamento corretto dell’operatore: misure preventive, comportamenti, strumenti e abbigliamento indispensabili nella:
 - i. Preparazione/cottura per la somministrazione*
 - ii. Somministrazione di alimenti e bevande*
 - iii. Gestione dei rifiuti (stiamo valutando l’intervento)*

Docenti

La docenza è affidata a dei professionisti della prevenzione operanti nei SIAN e negli SPISAL, a garanzia di professionalità e competenza.

Sede

Il progetto viene proposto in modo capillare in tutto il territorio Veneto coinvolgendo esperti provenienti dai SIAN e SPISAL delle diverse ASL/ULSS.

Per info:

Segreteria 

info@former-division.it

tel. 049 9470847

fax 049 0498252477

www.former-division.it