



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Capo ufficio per la Programmazione
DIP per gli Atenei Internazionali - Istituto di Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per le università e la coesione sociale

Istituzione Scolastica:

**ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
"DE AMICIS-GIOVANNI XXIII"**

Ubicazione sede Scuola: Via Arcivescovo Palombella, 1

COMUNE DI Acquaviva delle Fonti (BA)

Datore di Lavoro -Dirigente
Prof.ssa Valeria BRUNETTI



Valeria Brunetti

Responsabile del Servizio
Prevenzione e Protezione
PRO TEMPORE
Prof. Giuseppe LABOMBARDA

Giuseppe Labombarda
Dott.ssa TULLIO Caterina
Medico Chirurgo
Specialista in Medicina del Lavoro

Medico Competente
Dott.ssa Caterina TULLIO

Rappresentante Lavoratori
Sicurezza
A.A. Sig.ra Maria LOMBARDO

Maria Lombardo

Revisione n° 4

Data

28/10/2024

INTEGRAZIONE del DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

D.Lgs. 9 aprile 2008 n° 81
(Come modificato dal D.Lgs. 106/09)

ANAGRAFICA ISTITUZIONE SCOLASTICA

DATI GENERALI DELLA SCUOLA

Anagrafica	
Ragione Sociale	Istituto Comprensivo Statale "De Amicis-Giovanni XXIII"
Attività	Scuola Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado
Rappresentante Legale	Dirigente Scolastico Prof.ssa Valeria BRUNETTI
Sede Legale	
Comune	Acquaviva delle Fonti (BA)
Indirizzo Sede Legale	Via Arcivescovo Palombella, 1
Partita IVA/Cod. Fiscale	
Sede Operativa	
Comune	Acquaviva delle Fonti (BA)
Indirizzo Sede Operativa	Via Arcivescovo Palombella, 1
Numero alunni	861
Numero Docenti	94
Numero A.T.A.	22
Figure e Responsabili	
Datore di Lavoro - Dirigente	Prof.ssa Valeria BRUNETTI
Resp. Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP	Prof. Giuseppe LABOMBARDA
Resp. Dei Lavoratori per la Sicurezza RLS	Sig.ra Maria LOMBARDO
Medico Competente	Dott.ssa Caterina TULLIO
Coordinatore dell'emergenza	Dirigente Scolastico
Coordinatori dell'Emergenza ai plessi	D. S./Preposti/Referenti di plesso



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

RELAZIONE INTRODUTTIVA

OBIETTIVI E SCOPI

Il presente documento, redatto ai sensi del **D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81**, ha lo scopo di effettuare la valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;

CONTENUTI

Ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. n. 81/08, il presente documento, redatto a conclusione della valutazione, contiene:

- ☛ una relazione sulla valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute durante l'attività lavorativa, nella quale sono stati specificati i criteri adottati per la valutazione stessa;
- ☛ l'indicazione delle misure di prevenzione e di protezione attuate a seguito della valutazione di cui all'articolo 17, comma 1, lettera a);
- ☛ il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
- ☛ l'individuazione delle procedure per l'attuazione delle misure da realizzare, nonché dei ruoli dell'organizzazione scolastica che vi debbono provvedere, a cui devono essere assegnati unicamente soggetti in possesso di adeguate competenze e poteri;
- ☛ l'indicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza o di quello territoriale;
- ☛ l'individuazione delle mansioni che eventualmente espongono i lavoratori a rischi specifici che richiedono una riconosciuta capacità professionale, specifica esperienza, adeguata formazione e addestramento.

Il contenuto del documento rispetta le indicazioni previste dalle specifiche norme sulla valutazione dei rischi contenute nel D.Lgs. 81/08.

In armonia con quanto definito dalle linee guida di provenienza comunitaria, con la Circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale n. 102 del 07.08.95, con le linee guida emesse dall'ISPESL, con le linee guida emesse dal Coordinamento delle Regioni e Province Autonome si è proceduto a:

- ☛ Individuare i lavoratori così come definiti all'art. 2, comma 1, lettera a) del D. Lgs. 81/08.
- ☛ Individuare i rischi a cui sono soggetti gli alunni, i lavoratori e gli ospiti in funzione delle fasi a cui possono essere addetti.
- ☛ Individuare ed analizzare le metodologie operative ed i dispositivi di sicurezza già predisposti.
- ☛ Analizzare e valutare i rischi a cui è esposto ogni singola persona.
- ☛ Ricercare le metodologie operative, gli accorgimenti tecnici, le procedure di sistema che, una



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Equipartito per la Programmazione
di 2° livello di Istruzione - Utilizzo in
programmazione e gestione dei fondi
strutturali europei e nazionali per lo
sviluppo e la coesione sociale

volta attuate, porterebbero ad ottenere un grado di sicurezza accettabile.

- ☞ Analizzare e valutare i rischi residui comunque presenti anche dopo l'attuazione di quanto previsto per il raggiungimento di un grado di sicurezza accettabile.

Il presente documento non è quindi stato predisposto solamente per ottemperare alle disposizioni di cui al D. Lgs. 81/08 ma anche per essere lo strumento principale per procedere alla individuazione delle procedure aziendali atte a mantenere nel tempo un grado di sicurezza accettabile.

Si procederà alla rielaborazione del documento in caso di variazioni nell'organizzazione scolastica ed ogni qualvolta l'implementazione del sistema di sicurezza scolastica, finalizzato ad un miglioramento continuo del grado di sicurezza, la faccia ritenere necessaria.

Per la redazione del documento si è proceduto alla individuazione delle **ATTIVITA' LAVORATIVE** presenti nell'Unità Produttiva (intese come attività che non presuppongano una autonomia gestionale ma che sono finalizzate a fornire un servizio completo e ben individuabile nell'ambito della gestione scolastica).

All'interno di ogni attività lavorativa sono state individuate le singole **FASI** a cui sono associate:

- ☞ Macchine ed attrezzature impiegate
- ☞ Addetti

Ad ogni singola fase sono stati attribuiti i rischi:

- ☞ derivanti dalla presenza dell'operatore nell'ambiente di lavoro
- ☞ indotti sul lavoratore e alunno dall'ambiente esterno
- ☞ conseguenti all'uso di macchine ed attrezzature

DEFINIZIONI RICORRENTI

Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore avente il potenziale di causare danni;

Rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione;

Il rischio (**R**) è funzione della magnitudo (**M**) del danno provocato e della probabilità (**P**) o frequenza del verificarsi del danno.

Valutazione dei rischi: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza;

Lavoratore Alunno: persona che, indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolge un'attività lavorativa nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato, con o senza retribuzione, anche al solo fine di apprendere un mestiere, un'arte o una professione, esclusi gli addetti ai servizi domestici e familiari. Al lavoratore così definito è equiparato: il socio lavoratore di cooperativa o di società, anche di fatto, che presta la sua attività per conto delle società e dell'ente stesso; l'associato in partecipazione di cui all'articolo 2549, e seguenti del codice civile; il soggetto beneficiario delle iniziative di tirocini formativi e di orientamento di cui all'articolo 18 della legge 24 giugno 1997, n. 196, e di cui a specifiche disposizioni delle leggi regionali promosse al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro o di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro; l'allievo degli istituti di istruzione ed universitari e il partecipante ai corsi di formazione professionale nei quali si faccia uso di laboratori, attrezzature di lavoro in genere, agenti chimici, fisici e biologici, ivi comprese le apparecchiature fornite di videoterminali limitatamente ai periodi in cui l'allievo sia



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D.O. per gli Affari Internazionali - Ufficio di
Programmazione e Gestione dei Fondi
Strutturali Europei e Nazionali per le
Azioni di Sviluppo Sociale

effettivamente applicato alla strumentazioni o ai laboratori in questione; il volontario, come definito dalla legge 1° agosto 1991, n. 266; i volontari del Corpo nazionale dei vigili del fuoco e della protezione civile; il volontario che effettua il servizio civile; il lavoratore di cui al decreto legislativo 1° dicembre 1997, n. 468, e successive modificazioni;

Datore di lavoro: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa. Nelle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per datore di lavoro si intende il dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario non avente qualifica dirigenziale, nei soli casi in cui quest'ultimo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale, individuato dall'organo di vertice delle singole amministrazioni tenendo conto dell'ubicazione e dell'ambito funzionale degli uffici nei quali viene svolta l'attività, e dotato di autonomi poteri decisionali e di spesa. In caso di omessa individuazione, o di individuazione non conforme ai criteri sopra indicati, il datore di lavoro coincide con l'organo di vertice medesimo;

Azienda - Scuola: il complesso della struttura organizzata dal datore di lavoro pubblico o privato;

Unità produttiva: stabilimento o struttura finalizzati alla produzione di beni o all'erogazione di servizi, dotati di autonomia finanziaria e tecnico funzionale;

Dirigente: persona che, in ragione delle competenze professionali e di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa;

Preposto: persona che, in ragione delle competenze professionali e nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati alla natura dell'incarico conferitogli, sovrintende alla attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa;

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione : persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 del D.Lgs. 81/08 designata dal datore di lavoro, a cui risponde, per coordinare il servizio di prevenzione e protezione dai rischi;

Servizio di prevenzione e protezione dei rischi insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione e protezione dai rischi professionali per i lavoratori;

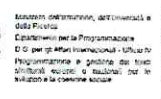
Addetto al servizio di prevenzione e protezione : persona in possesso delle capacità e dei requisiti professionali di cui all'articolo 32 del D.Lgs. 81/08, facente parte del servizio di prevenzione e protezione dei rischi

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza: persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;

Sorveglianza sanitaria: insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa;

Salute : stato di completo benessere fisico, mentale e sociale, non consistente solo in un'assenza di malattia o d'infermità;

Sistema di promozione della salute e sicurezza : complesso dei soggetti istituzionali che concorrono, con la partecipazione delle parti sociali, alla realizzazione dei programmi di intervento finalizzati a migliorare le condizioni di salute e sicurezza dei lavoratori;



Prevenzione il complesso delle disposizioni o misure necessarie anche secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, per evitare o diminuire i rischi professionali nel rispetto della salute della popolazione e dell'integrità dell'ambiente esterno;

Agente L'agente chimico, fisico o biologico, presente durante il lavoro e potenzialmente dannoso per la salute.

Norma tecnica: specifica tecnica, approvata e pubblicata da un'organizzazione internazionale, da un organismo europeo o da un organismo nazionale di normalizzazione, la cui osservanza non sia obbligatoria;

Buone prassi: soluzioni organizzative o procedurali coerenti con la normativa vigente e con le norme di buona tecnica, adottate volontariamente e finalizzate a promuovere la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro attraverso la riduzione dei rischi e il miglioramento delle condizioni di lavoro, elaborate e raccolte dalle regioni, dall'Istituto superiore per la prevenzione e la sicurezza del lavoro (ISPESL), dall'Istituto nazionale per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) e dagli organismi paritetici di cui all'articolo 51 del D.Lgs. 81/08, validate dalla Commissione consultiva permanente di cui all'articolo 6 del D.Lgs. 81/08, previa istruttoria tecnica dell'ISPESL, che provvede a assicurarne la più ampia diffusione;

Linee Guida: atti di indirizzo e coordinamento per l'applicazione della normativa in materia di salute e sicurezza predisposti dai ministeri, dalle regioni, dall'ISPESL e dall'INAIL e approvati in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano;

Formazione: processo educativo attraverso il quale trasferire ai lavoratori ed agli altri soggetti del sistema di prevenzione e protezione aziendale conoscenze e procedure utili alla acquisizione di competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti in azienda e alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi;

Informazione: complesso delle attività dirette a fornire conoscenze utili alla identificazione, alla riduzione e alla gestione dei rischi in ambiente di lavoro;

Addestramento: complesso delle attività dirette a fare apprendere ai lavoratori l'uso corretto di attrezzature, macchine, impianti, sostanze, dispositivi, anche di protezione individuale, e le procedure di lavoro;

Modello di organizzazione e di gestione: modello organizzativo e gestionale per la definizione e l'attuazione di una politica aziendale per la salute e sicurezza, ai sensi dell'articolo 6, comma 1, lettera a), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, idoneo a prevenire i reati di cui agli articoli 589 e 590, comma 3, del codice penale, commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela della salute sul lavoro;

Organismi paritetici: organismi costituiti a iniziativa di una o più associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, quali sedi privilegiate per: la programmazione di attività formative e l'elaborazione e la raccolta di buone prassi a fini prevenzionistici; lo sviluppo di azioni inerenti la salute e sicurezza sul lavoro; la l'assistenza alle imprese finalizzata all'attuazione degli adempimenti in materia; ogni altra attività o funzione assegnata loro dalla legge o dai contratti collettivi di riferimento;

Responsabilità sociale delle Imprese: integrazione volontaria delle preoccupazioni sociali ed ecologiche delle aziende e organizzazioni nelle loro attività commerciali e nei loro rapporti con le parti interessate.

Libretto formativo del cittadino: libretto personale del lavoratore definito, ai sensi dell'accordo Stato-regioni del 18 febbraio 2000, di concerto tra il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, previa intesa con la Conferenza unificata Stato-regioni e sentite le parti sociali, in cui vengono registrate le competenze acquisite durante la formazione in apprendistato, la formazione in contratto di inserimento, la formazione specialistica e la formazione continua svolta durante l'arco della vita lavorativa ed effettuata da soggetti accreditati dalle regioni, nonché le competenze acquisite in modo non formale e informale secondo gli indirizzi della Unione europea in materia di apprendimento permanente, purché riconosciute e certificate;



DEFINIZIONE ED INTEGRAZIONE DI ULTERIORI RISCHI RISCOINTRATI

MENSE. UTILIZZO DEGLI AMBIENTI

L'Istituto Comprensivo “E. De Amicis-Giovanni XXIII” presenta nei vari plessi la possibilità di consumare i pasti, soprattutto per gli allievi più piccoli di Primaria ed Infanzia, tramite un servizio esterno assegnato dal Comune in ambienti appositamente dedicati o in deroga a ciò nelle classi e/o sezioni.

Analizziamo la situazione:

- a) Nella Scuola Primaria “De Amicis” è presente il Locale mensa ma al momento è in ristrutturazione, per cui l'utilizzo va in deroga e quindi si continua a consumare i pasti nelle aule;
- b) Nel Plesso di Scuola dell'Infanzia “Via Trento” il locale mensa ha tutte le caratteristiche per l'utilizzo e pienamente idoneo. Nel corrente anno scolastico non si prevede l'utilizzo in considerazione del fatto che il plesso in questione ospita una sezione di un altro plesso (Via Coccioli) che risulta essere in ristrutturazione. Si ribadisce che nel momento in cui la sezione ospitata ritorna alla sede che le spetta, si dovrà riprendere a consumare i pasti nel locale appropriato in dotazione del plesso;
- c) Il plesso di Scuola dell'Infanzia “P.zza Garibaldi” presenta nella sua disposizione un locale idoneo, che al momento non può essere utilizzato in quanto ospita una Sezione di “Via Coccioli”, plesso che è ancora in ristrutturazione;
- d) A riguardo del plesso di Via Coccioli è fondamentale, in vista di una nuova assegnazione che la mensa che sta nascendo abbia tutte le caratteristiche previste dalla normativa.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) è uno strumento fondamentale previsto dal Decreto legislativo 81/08, che ha l'obiettivo di identificare e valutare i potenziali pericoli presenti in un determinato ambiente lavorativo. Tra questi ambienti rientra anche la mensa scolastica, luogo di aggregazione degli studenti durante l'orario di pranzo. La normativa vigente prevede che ogni azienda o ente pubblico sia tenuto a redigere il proprio DVR al fine di tutelare la salute e la sicurezza dei propri dipendenti o utenti. La mensa scolastica rappresenta quindi un contesto particolare, in cui si devono considerare diversi aspetti legati alla preparazione, somministrazione e consumo del cibo. La prima fase della valutazione dei rischi consiste nell'individuare le possibili fonti di pericolo all'interno della mensa. Queste possono essere molteplici e riguardano principalmente il processo produttivo del cibo, nonché gli impianti tecnologici utilizzati. Ad esempio, è necessario analizzare attentamente le modalità con cui vengono conservati gli alimenti, verificando che siano rispettate scrupolosamente le temperature indicate dalle normative igienico-sanitarie. Un altro aspetto da considerare è rappresentato dalla manipolazione degli alimenti da parte del personale addetto alla cucina. È fondamentale che vengano adottate tutte le precauzioni necessarie per evitare eventuali contaminazioni, garantendo così la salubrità del cibo servito agli studenti. Inoltre, è importante verificare che i lavoratori siano adeguatamente formati e informati sulle misure di sicurezza da adottare durante le diverse fasi del processo.



La valutazione dei rischi nella mensa scolastica non può prescindere dalla considerazione delle peculiarità degli utenti finali: gli studenti. È dunque indispensabile analizzare attentamente i possibili rischi a cui possono essere esposti durante l'orario di pranzo.

Ad esempio, si devono prendere in considerazione le allergie alimentari o eventuali intolleranze di alcuni studenti, al fine di evitare possibili conseguenze negative sulla loro salute.

Un altro aspetto cruciale riguarda la sorveglianza ed il controllo dell'area della mensa stessa. È fondamentale che sia presente personale qualificato in grado di gestire eventuali situazioni d'emergenza e fornire un pronto intervento in caso di incidente o malore durante l'orario di pranzo.

La presenza costante di una Docente che sappia praticare la manovra di disostruzione può rappresentare una garanzia aggiuntiva per la sicurezza degli studenti.

Infine, è indispensabile tenere sotto controllo anche gli aspetti igienico-sanitari dell'intera struttura della mensa scolastica.

La pulizia e la manutenzione dei locali devono essere effettuate regolarmente, prestando particolare attenzione alle zone critiche come i bagni e le aree di preparazione del cibo.

In conclusione, la valutazione dei rischi nella mensa scolastica rappresenta un passo fondamentale per garantire la sicurezza degli studenti durante l'orario di pranzo. Attraverso il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), è possibile individuare e gestire in modo adeguato le potenziali fonti di pericolo presenti all'interno della struttura, riducendo al minimo i rischi per la salute degli utenti finali.

Per il consumo del pasto in classe, sarà mantenuta la normale disposizione e distanziamento dei banchi, già previsto per le ore di didattica.

Saranno mantenute le misure igienico sanitarie già previste per la refezione scolastica: saranno arieggiati gli ambienti.

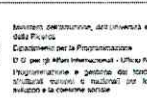
Le superfici di appoggio e consumo dei pasti, le attrezzature e stoviglie utilizzate, sia per lo sporzionamento che la somministrazione dei pasti, saranno pulite e disinfettate prima e dopo la refezione ed ad ogni cambio di turno.

REQUISITI GENERALI

Nella progettazione si dovranno considerare, oltre ai requisiti specifici sottoesposti, anche i **REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI A TUTTE LE ATTIVITÀ** e in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti come indicato dal Reg. CE 852/04 di cui si riportano alcuni estratti più significativi.

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti debbono:

- a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni di sicurezza igienica;



- b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;
- c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;
- d) ove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.
- e) deve essere disponibile un sufficiente numero di bagni, collegati ad un buon sistema di scarico. I servizi igienici non devono accedere direttamente nei locali dove avviene la manipolazione degli alimenti.
- f) deve essere disponibile un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per il lavaggio delle mani, dotati di acqua corrente fredda e calda, detergenti e/o saponi e un sistema igienico di asciugatura. Ove necessario, gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani.
- g) gli impianti sanitari devono disporre di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico.
- h) gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;
- i) L'Ente locale deve garantire la fornitura e posa di idonee zanzariere;

Valore	RISCHIO	Azioni da Intraprendere	Scala di Tempo
3	BASSO-MEDIO	Intervenire immediatamente assicurando la pulizia degli ambienti e lo sgombero dei locali occupati da altri materiali. Garantire che almeno un docente sappia praticare la manovra di disostruzione. Chiedere all'Ente Locale la fornitura e posa delle zanzariere.	TRE MESI

CLASSI ALLOCATE PRESSO ALTRA ISTITUZIONE SCOLASTICA

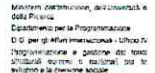
ULTERIORI RISCHI RICONTRATI

Da settembre 2024 quattro classi della Primaria “Via Luciani” sono allocate c/o il plesso di Scuola Primaria di Via Laera appartenente all'altro Istituto Comprensivo di Acquaviva delle Fonti “Manzoni-Lucarelli”.

La Scuola ha provveduto tramite il proprio RSPP a:

Elaborare ed allocare nuove planimetrie riguardante i percorsi delle quattro classi;

Realizzare “sul campo” un momento formativo atto a illustrare gli atteggiamenti da tenere ed i percorsi da fare;



Redarre e mettere a conoscenza del plesso del nuovo Piano di Emergenza da cui si evincono le seguenti misure di prevenzione, disposizioni e criticità.

MISURE DI PREVENZIONE DA ATTUARE IN CASO DI ESODO

Vista la collocazione delle quattro classi all'interno del plesso “A. Moro” appartenente ad altra Istituzione Scolastica è fondamentale che:

- Le quattro classi devono tutte confluire nell'unica Zona di Raccolta (in planimetria PUNTO DI RACCOLTA B) individuata che culmina nei pressi del cortile che viene utilizzato per l'entrata ed uscita delle classi (Ingresso da Via Mastrorocco);
- Le classi utilizzeranno l'uscita di emergenza utilizzata per l'accesso a scuola differente dall'accesso delle altre classi;
- Dovendo sostare in un'unica porzione di spazio del cortile, è possibile coordinare facilmente il deflusso in caso di sfollamento improvviso tramite operato di unica coordinatrice Zona di Raccolta;
- Le Docenti dovranno prendere conoscenza del percorso da fare in caso di emergenza consultando le specifiche planimetrie che verranno affisse in ognuna delle quattro classi (individuate con i numeri 8/9/5 e 6 in planimetria).

E' altresì fondamentale che:

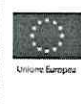
- Prestare molta attenzione alla discesa delle classi vista la presenza di gradini che, in caso di allarme e di manifestazione di panico o per cause atmosferiche potrebbero creare problemi di inciampo;
- Prestare attenzione al raggiungimento e allo stazionare nello spazio del cortile individuato a causa delle condizioni di planarità della superficie di calpestio che non presenta condizioni ottimali.

Valore	RISCHIO	Azioni da Intraprendere	Scala di Tempo
1	BASSO	Intervenire immediatamente assicurando un minimo di formazione agli alunni delle quattro classi tramite i loro docenti. Le docenti devono garantire un costante controllo nella fase di accesso al plesso ed in condizioni di emergenza a causa della planarità del cortile non ottimale. Prepararli ad una prova di esodo tramite la conoscenza del percorso. Fissare di comune accordo con l'altra Scuola una esercitazione complessiva dell'edificio scolastico.	IMMEDIATAMENTE

AMBIENTI DISPOSTI AL PIANO AMMEZZATO del plesso “GIOVANNI XXIII”

ULTERIORI RISCHI RICONTRATI

Gli ambienti presenti al Piano Ammezzato dell'Edificio storico in cui è allocata la sede dell'I. C. oltre che la Scuola Secondaria di I grado “papa Giovanni XXIII”, non ha l'altezza minima (tre metri) prevista per gli ambienti in cui realizzare e tenere attività didattiche di varia natura.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV
Programmazione e gestione dei fondi
strutturali europei e nazionali per lo
sviluppo e la coesione sociale

Considerato il numero delle classi e gli ambienti destinati ad accoglierle, non è stato possibile allocare i Laboratori previsti dagli indirizzi previsti negli ambienti con altezza a norma. Per cui si sono rese necessarie le seguenti misure di prevenzione:

Detti ambienti in cui sono allocati i Laboratori Musicale e Newton, devono poter funzionare per poche ore al giorno;

Per garantire un'organica circolazione di aria, l'utilizzo prevede di tenere sempre aperta la porta d'ingresso e le finestre;

E' stato previsto un utilizzo alternato dei due laboratori per consentire in caso di esodo forzato uno sfollamento rapido e senza impedimenti di sorta.

Valore	RISCHIO	Azioni da Intraprendere	Scala di Tempo
1	BASSO	Garantire il rispetto delle disposizioni impartite circa l'utilizzo non frequente di tali ambienti. Costante controllo dei Docenti soprattutto nel garantire le condizioni di circolazione massima dei volumi di aria.	IMMEDIATAMENTE

VARIAZIONE DEI PERCORSI DI ESODO di alcune classi del 1° Piano del plesso “GIOVANNI XXIII”

Diversi ambienti e/o classi che si è reso necessario creare durante il periodo covid-19, utilizzavano un percorso di esodo che presentava una difficoltà nel far convogliare gli alunni nella rampa di scala che termina al Piano Terra e successivamente nella zona di Raccolta alle spalle dell'edificio.

In condizioni normali di utilizzo, i gradini di accesso alla rampa di cui sopra, dotata altresì di corrimano utile ad evitare la caduta laterale e/o la perdita di equilibrio, non comporta alcun rischio.

In caso di Emergenza, a causa dell'eventuale manifestarsi del “panico” che comporta importanti variazioni nell'approccio meccanico ed emotivo, la piccola rampa di raccordo con le scale interne può presentare un Rischio.

Per cui per garantire un migliore deflusso di tutti gli ambienti allocati in quel ramo della Scuola e garantire una minore densità di affollamento sulle scale interne, considerato che due classi del corridoio attiguo utilizzano quel percorso, si è deciso di variare il percorso di esodo facendo confluire gli alunni delle due classi e del laboratorio interessati, dall'altra parte del corridoio che conduce alle scale interne più larghe e meno problematiche visto l'assenza di gradini di raccordo.

Considerando lo stesso tempo di reazione, delle suddette classi e delle altre due che sono disposte nelle immediate vicinanze della scala interna, si garantisce un esodo sicuro ed ordinato.

La Scuola tramite il RSPP fornirà a breve le planimetrie aggiornate con i nuovi percorsi di esodo per le classi interessate.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Esercizio di Programmazione
D.O. per gli Atenei Internazionali - Scuola IV
Programmazione e gestione dei corsi
di studio: percorsi di studio per lo
studente e la comunità accademica

Valore	RISCHIO	Azioni da Intraprendere	Scala di Tempo
1	BASSO	Illustrare agli alunni che normalmente occupano gli ambienti i nuovi percorsi di esodo a cui si devono attenere. Partecipazione massima dei Docenti nella conoscenza del nuovo percorso e dell'applicazione nelle prove di esodo.	IMMEDIATAMENTE