

# Sicurezza lavoro in associazioni di volontariato, ONLUS, organizzazione eventi: ecco un utile manuale



Sicurezza lavoro in associazioni di volontariato, ONLUS, organizzazione eventi, ecco un pratico manuale con richiami teorici ed esempi pratici per i lavoratori delle Pro Loco.

Il Comitato Regionale UNPLI Piemonte, in collaborazione con l'Inail, ha realizzato una pubblicazione sulla sicurezza, intitolata "Conoscere e prevenire i rischi sul lavoro nelle pro loco – Quaderno di buone pratiche", indirizzata a coloro che lavorano nelle Associazioni Pro Loco.

Il manuale nasce dall'esigenza di diffondere la **cultura della sicurezza** a tutti coloro che con passione e dedizione operano in queste Associazioni, al fine di **prevenire i rischi sul lavoro** svolto da volontari e dipendenti durante l'organizzazione di eventi e manifestazioni, che comporta l'esposizione a rischi di infortuni anche di grave entità.

Obiettivo della pubblicazione è quello di fornire un valido strumento di analisi e di buone pratiche per la sicurezza dei lavoratori e di migliorare, inoltre, il rapporto con le Amministrazioni Pubbliche, principali partner delle iniziative delle Pro Loco.

I contenuti del manuale

Ad aprire la pubblicazione un'ampia premessa circa l'organizzazione delle Pro Loco in Italia e in Piemonte, le tipologie organizzative e i riferimenti legislativi che le regolano (D.Lgs. 81/2008 – Testo unico sicurezza).

Il documento, rivolto in maniera specifica ai lavoratori delle Pro Loco, ma certamente utile a tutti gli operatori della sicurezza (datori di lavoro, lavoratori in generale, tecnici e consulenti), analizza i principali rischi presenti sui luoghi di lavoro e le buone pratiche preventive ed è così strutturato:

- la salubrità e la sicurezza delle sedi di lavoro (caratteristiche costruttive, umidità, microclima)
- il lavoro ai video terminali (fonti di pericolo, danni, principali misure di prevenzione)
- le attrezzature per il sollevamento e/o trasporto di materiali (fonti di pericolo, danni, principali misure di prevenzione)
- la movimentazione manuale dei carichi (fonti di pericolo, danni, principali misure di prevenzione)
- il montaggio e smontaggio delle strutture (realizzati direttamente dalla Pro Loco, realizzati direttamente da ditte incaricate dalla Pro Loco)
- i requisiti essenziali delle principali attrezzature presenti nella preparazione e somministrazione di alimenti, noleggio delle attrezzature (gestione delle attrezzature seguendo corrette procedure, attestato di conformità, DPI)
- la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande (rischi, rischio biologico, prevenzione e protezione, DPI)
- gli impianti e le apparecchiature elettriche (rischi, prevenzione e protezione)
- gli impianti e apparecchiature alimentate a gas naturale e a gas GPL (rischi incendio ed esplosione, prevenzione e protezione, emergenze, utilizzo di bombole di GPL in

- manifestazioni temporanee all'aperto)
- primo soccorso e numeri di emergenza
  - le assicurazioni per i volontari delle Pro Loco (la copertura dei rischi)
  - informazione, formazione e addestramento dei volontari (metodologie di intervento)
  - tutela della salute dei minori di 18 anni impegnati nelle Pro Loco (mansioni e sostanze vietate)
  - tutela delle donne in gravidanza impegnate nelle Associazioni

Sono presenti, inoltre, una serie di interessanti allegati, con esempi pratici, riguardanti:

- obblighi del datore di lavoro e del dirigente
- elenco dei lavori edili o di ingegneria civile
- esempio delle informazioni sui requisiti tecnico-professionali che le aziende appaltatrici possono fornire ai committenti
- esempio di elenco non esaustivo delle informazioni che la ditta committente deve fornire alla ditta appaltatrice in merito ai rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro
- contenuti minimi del DUVRI
- esempio di Piano Operativo di Sicurezza (POS)
- prevenzione incendi, elenco delle attività che possono interessare le Pro Loco
- prodotti pericolosi, come leggere le etichette e le schede di sicurezza

Clicca qui per scaricare il manuale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro