

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

P.R.P. 2014-2019 Programma H Azione H.4 - 1.2

Manuale Operativo Locale per la gestione delle Emergenze Epidemiche e Non Epidemiche in Sanità Pubblica e in Sicurezza Alimentare



INDICE

1. PREMESSA	3
2. SCOPO	3
3. CAMPO DI APPLICAZIONE	3
4. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3
5. DEFINIZIONI	4
SEZIONE GENERALE	
A. RIFERIMENTI GENERALI E ORGANIZZATIVI	5
A.1 STRUTTURE DI COMANDO E CONTROLLO	5
A.2 PIANIFICAZIONE DELL'INTERVENTO DEL DIP. DI PREVENZIONE	6
A.2.1. ALLERTAMENTO	6
A.2.2. SEQUENZA TEMPORALE DEGLI INTERVENTI	7
A.2.3. RUOLI E RESPONSABILITÀ	7
A.2.4. CONOSCENZA DEL TERRITORIO E ANALISI DELLE RISORSE	8
SEZIONE SPECIFICA	
B. ATTIVITA' SPECIFICA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI EMERGENZA	10
B.1 EMERGENZE EPIDEMICHE VETERINARIE	10
B.1.1. ELENCO MALATTIE DELLA EX LISTA A OIE	10
B.1.2. CENTRI REFERENZA PER LE MALATTIE	10
B.1.3. ATTIVITÀ DEI SERVIZI VETERINARI	11
B.2 EMERGENZE NON EPIDEMICHE	13
B.2.1 EMERGENZE SISMICHE	13
B.2.2 EMERGENZE IDROGEOLOGICHE	14
B.2.3 EMERGENZE RADIONUCLEARI	16
B.2.4 EMERGENZA INCENDI	17
ATTIVITA' COMUNI ALLE VARIE TIPOLOGIE DI EMERGENZE	
C. GESTIONE SANITARIA NELLE AREE DI ACCOGLIENZA ALLESTITE IN CASO DI EMERGENZA	19
C.1 PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI	19
C.1.1 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI	20
C.1.2 SELEZIONE DEI FORNITORI	20
C.1.3 CONSEGNE	21
C.1.4 CONTROLLO DELLE MERCI IN ARRIVO	21
C.1.5 REQUISITI DEI DEPOSITI DELLE DERRATE ALIMENTARI	22
C.1.6 PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI	22
C.2 DISTRIBUZIONE PASTI	24
C.3 CRITICITÀ NELLE AREE DI ACCOGLIENZA	24
C.4 GESTIONE DEI RIFIUTI	25
C.5 GESTIONE ANIMALI DA COMPAGNIA PRESENTI NEI CAMPI DI ACCOGLIENZA	25
C.6 CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI	26
D. ALLEGATI	27

1. PREMESSA

Il Dipartimento di Prevenzione, con i Servizi Veterinari e Medici, entra a pieno titolo nel sistema organizzativo della Protezione Civile in quanto elemento insostituibile per la previsione, pianificazione e gestione delle problematiche attinenti alla componente veterinaria.

Per garantire efficienza ed efficacia dell'intervento non è solo indispensabile programmare l'azione sanitaria vera e propria, ma è anche necessario pianificare l'organizzazione dal punto di vista gestionale ed operativo.

Il piano, costituito da procedure operative da attuare in caso si verificano gli scenari previsti, è volto a consentire una adeguata gestione dell'emergenza dal suo primo insorgere per contenerne gli effetti e riportare il più rapidamente possibile la situazione in condizioni di normalità.

Strutturazione omogenea e sistematicità di intervento consentono inoltre l'integrazione e il coordinamento del Dipartimento di Prevenzione, con altre componenti del Sistema di Comando e Controllo della Protezione Civile, del CeRVeNE e con altri Dipartimenti di Prevenzione di altre AASSLL eventualmente coinvolti nel medesimo evento emergenziale.

Il presente documento è costituito da una sezione generale che recepisce le linee guida regionali e da una sezione specifica, oggetto di periodico aggiornamento, anche in ragione di eventuale riassetto aziendale, che lo colloca ed integra nella realtà territoriale ed organizzativa della ASL CASERTA, rendendo il piano reale strumento operativo in caso di emergenze.

I dati contenuti nella tabelle della sezione generale, per i diversi rischi presi in considerazione, sono stati elaborati dalla Prefettura di Caserta e tratti dal Piano Provinciale di Protezione Civile.

2. SCOPO

Garantire un approccio integrato tra il sistema di risposta alle emergenze in sicurezza alimentare, emergenze epidemiche e non epidemiche ed il sistema di risposta alle emergenze in protezione civile

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

- Emergenze non epidemiche connesse direttamente a fenomeni straordinari quali disastri naturali e/o ambientali
- Emergenze connesse direttamente alla sicurezza alimentare
- Emergenze epidemiche in Sanità Pubblica Veterinaria

4. NORMATIVA E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1. Legge n. 225 del 24/02/1992 che istituisce il Servizio Nazionale di Protezione Civile
2. Circolare n. 11 del 18/03/1992 sulle attività di emergenza dei Servizi Veterinari
3. Linee Guida azioni veterinarie nelle emergenze non epidemiche settembre 1998
4. Decreto 13/02/2001 sui criteri di massima per organizzazione dei soccorsi nelle catastrofi
5. DGRC N. 495 del 25/03/2004 e s.m.i. (DGRC 1707/2009) che costituisce l'unità di crisi regionale per maxiemergenze dovute a eventi NBCR (bioterrorismo) o ad eventi naturali od antropici
6. Regolamento (CE) n. 178/2002 sulla legislazione alimentare
7. Regolamento (CE) n. 882/2004 sui controlli ufficiali in sicurezza alimentare

8. Decisione Commissione (CE) n. 478 del 29/04/2004 relativa all'adozione di un piano di gestione delle crisi nel settore sicurezza alimenti
9. Intesa Stato Regioni del 24/01/2008 sul piano di emergenza in sicurezza alimentare
10. DGRC n. 580 del 04/04/2008 sul piano di emergenza in sicurezza alimentare
11. D.D. n. 101 del 13/11/2008
12. L. 244/2015 che istituisce il Centro Nazionale di lotta alle malattie animali
13. Nota Ministero Salute prot. 2015.0353121 del 21/05/2015, revisione piano emergenza nazionale e manuali operativi malattie animali
14. Nota UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria prot. 2015_087984 del 09/02/2015,
15. costituzione Unità di Crisi Locale per le emergenze epidemiche
16. DGRC n. 860 del 29/12/2015 di approvazione del Piano Regionale di Prevenzione **(P.R.P.)** 2014-2019
17. D.C.A. n. 36 del 01/06/2016 che approva con modifiche il **P.R.P.** 2014-2019
18. D.D. 134/2016, costituzione Unità Regionale Coordinamento Emergenze Veterinarie e Sicurezza Alimentare

5. DEFINIZIONI

UCRESA: Unità di crisi regionale emergenze sicurezza alimentare di cui al DD 101/2008

UCRENE: Unità di crisi regionale emergenze non epidemiche di cui alla DGRC 495/2004

UCREE: Unità di crisi regionale emergenze epidemiche

UCREV: Unità di Crisi Regionale per il Coordinamento delle Emergenze Veterinarie e per quelle relative alla Sicurezza Alimentare di cui al D.D. 134/2016

UCL: Unità di Crisi Locale di cui alla Deliberazione del Direttore Generale ASL Caserta N. 190 del 16/02/2018

Sicurezza alimentare: tutte le attività previste in materia di sicurezza degli alimenti e mangimi, di benessere animale, di sanità animale e sanità vegetale.

Emergenza in sicurezza alimentare: presenza di un grave rischio per la salute umana, per la salute animale o per l'ambiente, che richiede l'applicazione di misure urgenti previste dal piano di sicurezza alimentare in quanto non gestibile con le misure vigenti.

Crisi in sicurezza alimentare: generata nella maggior parte dei casi da emergenze in sicurezza alimentare non risolte che creano situazioni di allarmismo nell'opinione pubblica e il crollo del comparto coinvolto.

Emergenza epidemica: situazione imprevista di natura sanitaria con elevato potenziale danno agli animali, alle persone e al sistema economico, da affrontare con tempestività e misure straordinarie.

Emergenza di protezione civile: qualsiasi evento naturale, tecnologico, conflittuale o sociale che comporta l'attivazione dei servizi veterinari nell'ambito della funzione F2 a livello comunale, provinciale o regionale

Funzione F 2 : funzione di supporto Assistenza sanitaria e veterinaria

ORSA: Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare

BDN: Banca Dati Nazionale per l'anagrafe zootecnica

GISA: Gestione Integrata Servizi e Attività

SEZIONE GENERALE

A. RIFERIMENTI GENERALI E ORGANIZZATIVI

A.1 STRUTTURE DI COMANDO E CONTROLLO

Per il raggiungimento degli obiettivi primari di stabilizzazione dell'emergenza il sistema italiano di protezione civile entra in azione costituendo, secondo procedure prefissate, una serie di "Centri" per la gestione dell'emergenza presso cui è chiamato a intervenire, direttamente o indirettamente, il Dipartimento Veterinario:

- Centro Coordinamento Soccorsi (CCS)
- Sala Operativa della Prefettura (SOP)
- Centro Operativo Misto (COM)
- Centro Operativo Comunale (COC)

Il Dipartimento di Prevenzione viene chiamato a far parte del COC, a supporto del Sindaco, per la direzione e il coordinamento degli interventi di soccorso nelle emergenze in ambito comunale. Ubicato in edificio non vulnerabile ed in un'area di facile accesso, la struttura si configura secondo nove funzioni di supporto:

1. Tecnica e Pianificazione
- 2. Sanità, Assistenza sociale e Veterinaria**
3. Volontariato
4. Materiale e mezzi
5. Servizi essenziali e attività scolastica
6. Censimento danni a persone o cose
7. Strutture operative locali
8. Telecomunicazioni
9. Assistenza alla popolazione

Ogni singola funzione ha il proprio responsabile che, "in tempo di pace", aggiornerà i dati relativi alla propria funzione e, in caso di emergenza, nell'ambito del territorio comunale, affiancherà il Sindaco nelle operazioni di soccorso.

Nell'ambito delle organizzazioni stabili, sono istituite le Unità di Crisi:

UCN: Unità di Crisi Nazionale di cui all'Intesa Stato Regioni del 24 gennaio 2008 – Ministero della Salute

UCRESA: Unità di crisi regionale emergenze sicurezza alimentare di cui al DD 101/2008

UCRENE: Unità di crisi regionale emergenze non epidemiche di cui alla DGRC 495/2004

UCREE: Unità di crisi regionale emergenze epidemiche

UCREV: Unità di Crisi Regionale per il Coordinamento delle Emergenze Veterinarie e per quelle relative alla Sicurezza Alimentare di cui al D.D. 134/2016

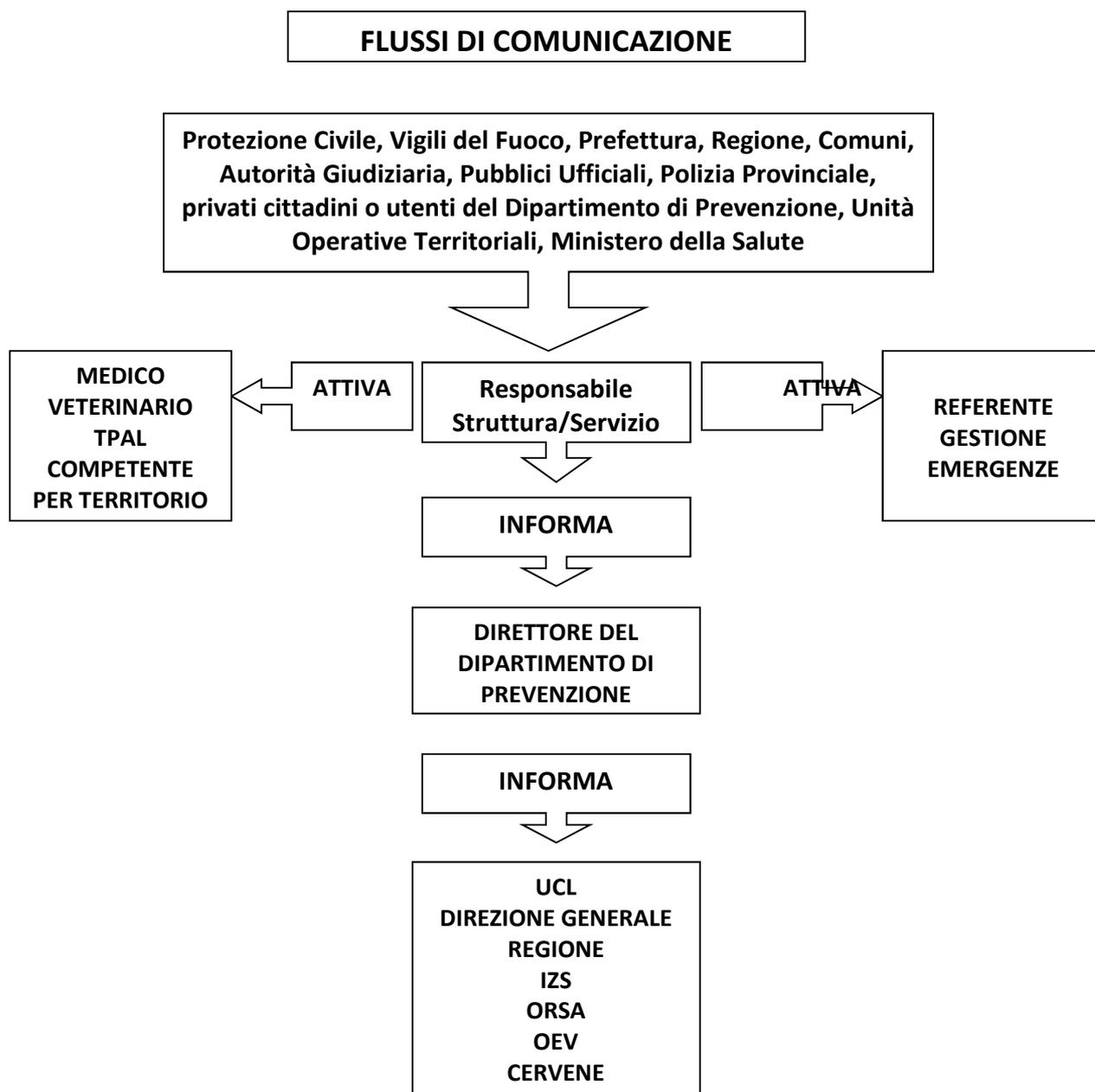
UCL: Unità di Crisi Locale di cui alla Deliberazione del Direttore Generale ASL Caserta N. 190 del 16/02/2018

A.2 PIANIFICAZIONE DELL'INTERVENTO DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

A.2.1. ALLERTAMENTO

La richiesta d'intervento a seguito di un'emergenza epidemica o non epidemica può pervenire da strutture di Protezione Civile, Vigili del Fuoco, Prefettura, Regione, Comuni, Autorità Giudiziaria, Pubblici Ufficiali, Polizia Provinciale, privati cittadini o utenti del Dipartimento di Prevenzione, dalle Unità Operative Territoriali, o dal Ministero della Salute.

Chiunque e comunque venga allertato per un'emergenza, sia in orario ordinario che in pronta disponibilità, verificata anche sommariamente l'attendibilità della stessa, attiva prontamente la catena di comando attraverso il flusso di comunicazioni verso le scale gerarchiche superiori e inferiori.



A.2.2. SEQUENZA TEMPORALE DEGLI INTERVENTI

La conduzione degli interventi da parte della UCL può essere schematicamente e indicativamente suddivisa nelle seguenti fasi temporali.

1. Acquisizione delle informazioni inerenti lo scenario di rischio
 - tipologia di emergenza e pericolo
 - area territoriale coinvolta
 - stato dell'attività organizzativa (insediamento Unità di Crisi)
 - interventi in corso da parte di altre strutture operative (VV.FF. CC, PS, ecc.)
2. Attivazione delle comunicazioni interne al Dipartimento di Prevenzione
3. Acquisizione informazioni relative all'area territoriale coinvolta
 - insediamenti zootecnici
 - attività produttive
 - vie di comunicazione
 - dati geografici di rilevanza per problematiche veterinarie (fiumi, laghi, parchi faunistici, ecc...)
4. Acquisizione informazioni sulla disponibilità del personale Veterinario e Medico
5. Valutazione e pianificazione degli interventi da adottare da parte del Dipartimento di Prevenzione in funzione dello specifico scenario di rischio
6. Intervento territoriale e organizzativo del Dipartimento di Prevenzione
7. Gestione delle comunicazioni esterne al Dipartimento di Prevenzione
8. Valutazione dei danni previsti/accertati
9. Valutazione e pianificazione degli interventi da adottare dal Dipartimento di Prevenzione per la riconduzione dell'emergenza nell'ambito della normalità.

A.2.3. RUOLI E RESPONSABILITÀ

Il Medico/Veterinario allertato (in servizio o in pronta disponibilità):

- effettua una ricognizione del luogo o della zona teatro dell'emergenza operando una prima stima e valutazione urgente dell'entità e dell'estensione del rischio, con particolare riguardo alle strutture produttive coinvolte, agli animali coinvolti, alle costruzioni agricole e zootecniche e alle industrie legate alla trasformazione di prodotti di origine animale e vegetale, per potere quantificare i danni e stabilire approssimativamente il personale, il materiale e le attrezzature necessarie all'intervento;
- gestisce la fase di emergenza contingente monitorando la situazione in atto con proposte di provvedimenti cautelativi e ponendo in atto le prime misure necessarie (eventuali vincoli, sequestri, ecc...) e provvedimenti prescrittivi, anche a carattere vincolante, di carattere igienico-sanitario. Si può avvalere della collaborazione di altri Dirigenti e Tecnici della Prevenzione reperibili o in servizio del proprio o di altre Unità Operative e dei mezzi e degli strumenti in dotazione;
- stabilisce la priorità d'intervento in base al tipo di emergenza in causa, ai bisogni della popolazione, alle condizioni climatiche, alla situazione epidemiologica e in base a tutti gli altri fattori che riterrà opportuno considerare. Tenuto conto delle priorità stabilite, degli obiettivi prefissati, delle disponibilità di risorse materiali, di personale e di tempo a disposizione, il Medico/Veterinario allertato dovrà preparare un piano d'azione sulla base

dei protocolli d'intervento codificati all'interno del presente piano e di specifici manuali operativi di riferimento in caso di malattie infettive;

- se le dimensioni e le caratteristiche dell'emergenza lo richiedono, e se non già presenti sullo scenario del rischio, si assicura che sia allertata l'Autorità di Pubblica Sicurezza, gli Organi di Protezione Civile (Sindaco, Provincia, Prefettura), i Vigili del Fuoco, il 118, Centro Antiveleni, ARPAC, il Direttore del Dipartimento di Prevenzione;
- si coordina con gli altri componenti della Unità Operativa di appartenenza e contatta il Direttore del Dipartimento.

Il Direttore del Dipartimento di Prevenzione:

- coordina e pianifica, unitamente ai componenti della UCL, gli interventi da attuarsi a livello territoriale;
- allerta il personale del Dipartimento di Prevenzione nel numero che riterrà opportuno in funzione delle caratteristiche dell'emergenza;
- si coordina e contatta il Direttore Sanitario dell'ASL anche per dare le opportune informative;
- tiene informate le Strutture Regionali di riferimento, il Centro di Riferimento Regionale per le Emergenze non epidemiche (CeRVeNE), l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM), l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA) e l'Osservatorio Epidemiologico Veterinario (OEV).

Il Referente per la Gestione delle Emergenze:

- di concerto con il Direttore del Dipartimento di Prevenzione e con i Direttori di Servizio, comunica alle strutture territoriali lo stato di allarme e le eventuali evoluzioni dello stesso;
- coordina ed assiste le strutture territoriali coinvolte;
- partecipa agli organismi di coordinamento dei soccorsi istituiti presso la Prefettura, vigila sulla corretta gestione dei flussi informativi;
- propone al Direttore del Dipartimento di Prevenzione le soluzioni organizzative per la migliore gestione delle emergenze;
- identifica, di concerto con Direttore del Dipartimento di Prevenzione e i Direttori di Servizio, i Direttori delle Strutture Territoriali o delle Unità Operative, le risorse da utilizzare per gli interventi;
- propone al Direttore del Dipartimento di Prevenzione le strategie d'intervento.

A.2.4. CONOSCENZA DEL TERRITORIO E ANALISI DELLE RISORSE

La conoscenza dello scenario di rischio più probabile e di tutti gli elementi che fanno aumentare la vulnerabilità dell'area permette non solo di poter valutare il rischio effettivo affinché si possa verificare una determinata emergenza ma, soprattutto, anche di operare la riduzione prioritaria di alcune componenti di vulnerabilità del sistema stesso e dei possibili danni conseguenti.

La conoscenza del territorio e l'analisi delle risorse - intendendo per tali tutti gli elementi (persone, impianti, strumenti e attrezzature) utili per fronteggiare le emergenze – sono fattori essenziali per potere pianificare gli interventi da condursi in condizioni di emergenza.

Tutte le informazioni – aggiornate e puntuali – devono essere in possesso e nella disponibilità immediata agli operatori coinvolti nella gestione dell'emergenza, estraibili dalla documentazione disponibile agli atti di ufficio e dai sistemi informativi.

➤ IMPIANTI PRODUTTIVI censiti in BDN:

- Aziende zootecniche, in base alle specie allevate, all'indirizzo produttivo ed alla consistenza capi
- Stalle di sosta, centri di raccolta o punti di controllo
- **IMPIANTI PRODUTTIVI censiti in GISA:**
 - Macelli e impianti di sezionamento
 - Impianti di lavorazione alimenti di origine animale
 - Veicoli trasporto alimenti e mangimi
 - Depositi alimenti, mense, ecc...
 - Impianti frigoriferi di grande capienza
 - Mangimifici
 - Laboratori di analisi privati
 - Trasportatori di animali vivi (specie, numero veicoli)
 - Ditte e mezzi di trasporto sottoprodotti di origine animale e animali morti non destinati all'alimentazione umana (categoria, numero mezzi)
 - Impianti di deposito e trasformazione sottoprodotti origine animale
 - Depositi di medicinali veterinari
 - Canili e gattili pubblici e privati (specie, potenzialità, tipologia ricovero)
 - Strutture veterinarie pubbliche e private (ambulatori, cliniche, pronto soccorsi).
 - Veterinari liberi professionisti con scorta farmaci zootiatrica
- **OPERATORI Reperibili in internet:**
 - Inceneritori rifiuti e discariche
 - Ditte specializzate in derattizzazione, disinfestazione e disinfezione
 - Ditte di movimento terra
 - Ditte autorizzate per la cattura di animali vaganti

➤ **PERSONALE**

L'elenco del personale Veterinario, Medico e Tecnico (collocazione territoriale, recapito di lavoro e personale) è consultabile sul portale GISA al cavaliere BACHECA, sezione ELENCO REPERIBILITA' ASL.

➤ **ATTREZZATURE**

Presso il Dipartimento di Prevenzione o presso le Unità Operative Territoriali sono disponibili:

- Kit per le emergenze epidemiche veterinarie
- Dispositivi di Protezione Individuale per rischio non epidemico
- Medicinali veterinari ad azione eutanassica o per pronto soccorso
- Materiale di campionamento e analisi
- Materiale di cancelleria e modulistica generale
- Veicoli
- Pettorine di identificazione

SEZIONE SPECIFICA

B. ATTIVITA' SPECIFICA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI EMERGENZA

B.1 EMERGENZE EPIDEMICHE VETERINARIE

La ex Lista A dell'O.I.E. include malattie trasmissibili che hanno le potenzialità di una rapida diffusione, anche attraverso le frontiere nazionali, che comportano problemi rilevanti dal punto di vista socio-economico e della sanità pubblica e che risultano di importanza rilevante negli scambi internazionali di animali e prodotti di origine animale.

Da qui la necessità di pianificare interventi che siano in grado di limitare al massimo la diffusione di queste malattie sul territorio regionale in caso di una loro comparsa, di individuare specifiche unità operative e di coordinamento, per poi eradicarle/contenerle.

B.1.1. ELENCO MALATTIE DELLA EX LISTA A OIE

- Afta epizootica
- Malattia vescicolare dei suini
- Peste dei piccoli ruminanti
- Dermatite nodulare contagiosa
- Blue tongue
- Peste equina
- Peste suina classica
- Malattia di Newcastle
- Stomatite vescicolare
- Peste bovina
- Pleuropolmonite contagiosa bovina
- Febbre della valle del Rift
- Vaiolo ovino e caprino
- Peste suina africana
- Influenza Aviaria ad alta patogenicità

B.1.2. CENTRI REFERENZA PER LE MALATTIE

Per le malattie della ex Lista A dell'OIE sono operativi i Centri Nazionali di Controllo delle Malattie (CNCM).

La funzione di CNCM viene svolta, ognuno per quanto attiene le malattie di propria competenza, dai Centri Nazionali di Referenza, che sono già operanti presso gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali di Brescia, Padova, Perugia e Teramo e che adempiono, in stretto collegamento funzionale con le competenti autorità centrali e regionali, al compito di pianificare, gestire e coordinare le attività di controllo, di sorveglianza e di eradicazione della malattia sia in fase ordinaria, sia in fase di emergenza.

B.1.3. ATTIVITÀ DEI SERVIZI VETERINARI

Nel caso di segnalazione di sospetto malattie è necessario acquisire tutte le informazioni utili per la raccolta dei dati e la gestione delle conseguenti attività (Allegato D.6).

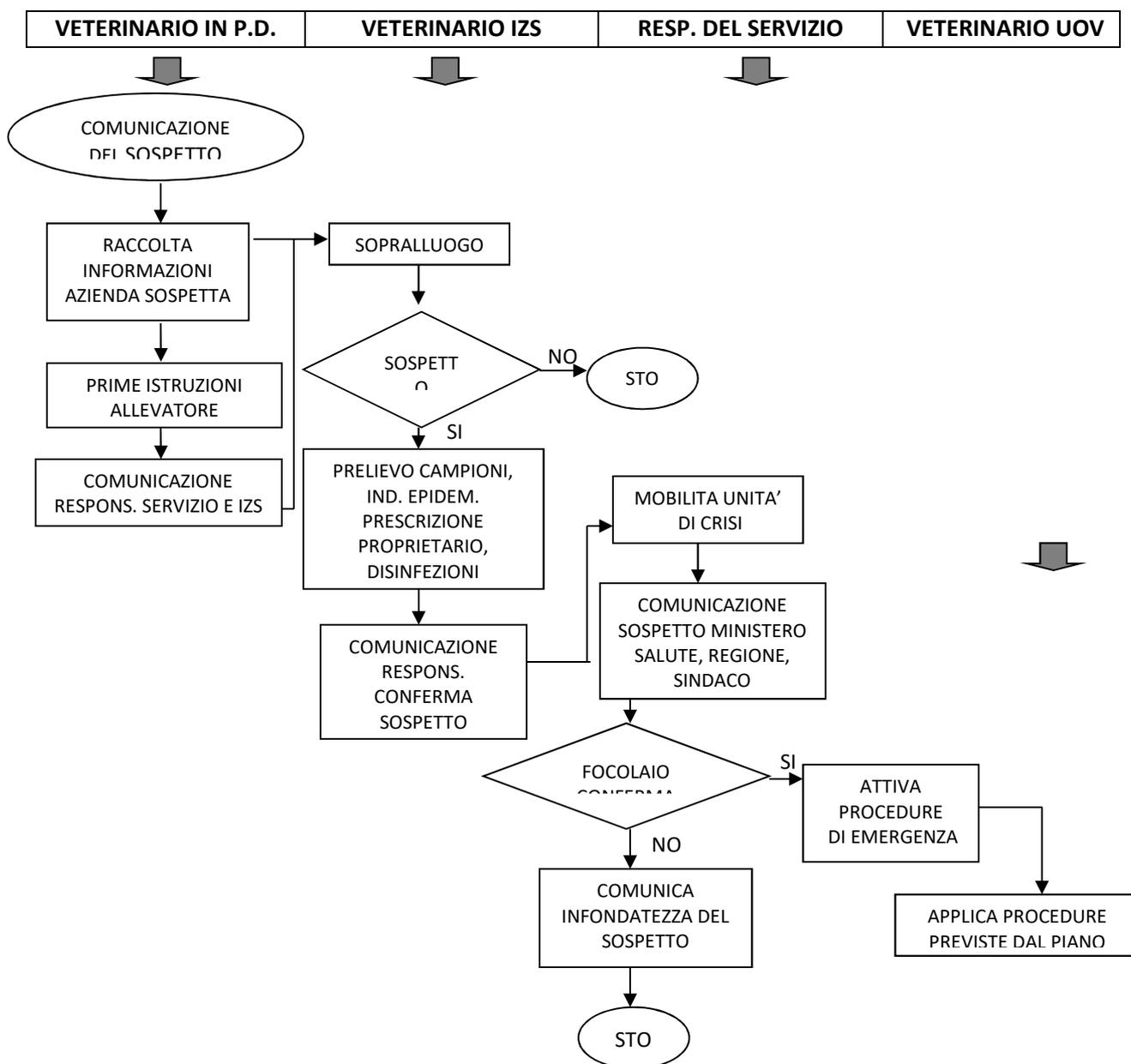
Le attività da intraprendere in caso di sospetto (Fase I) e di conferma (Fase II) di un focolaio di una malattia appartenente alla ex lista A dell'OIE sono illustrate nel diagramma che segue.

Per la gestione delle Emergenze di tipo epidemico ci si avvale del **Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico** del Ministero della Salute (Versione 1.0 - 2014), scaricabile al link:

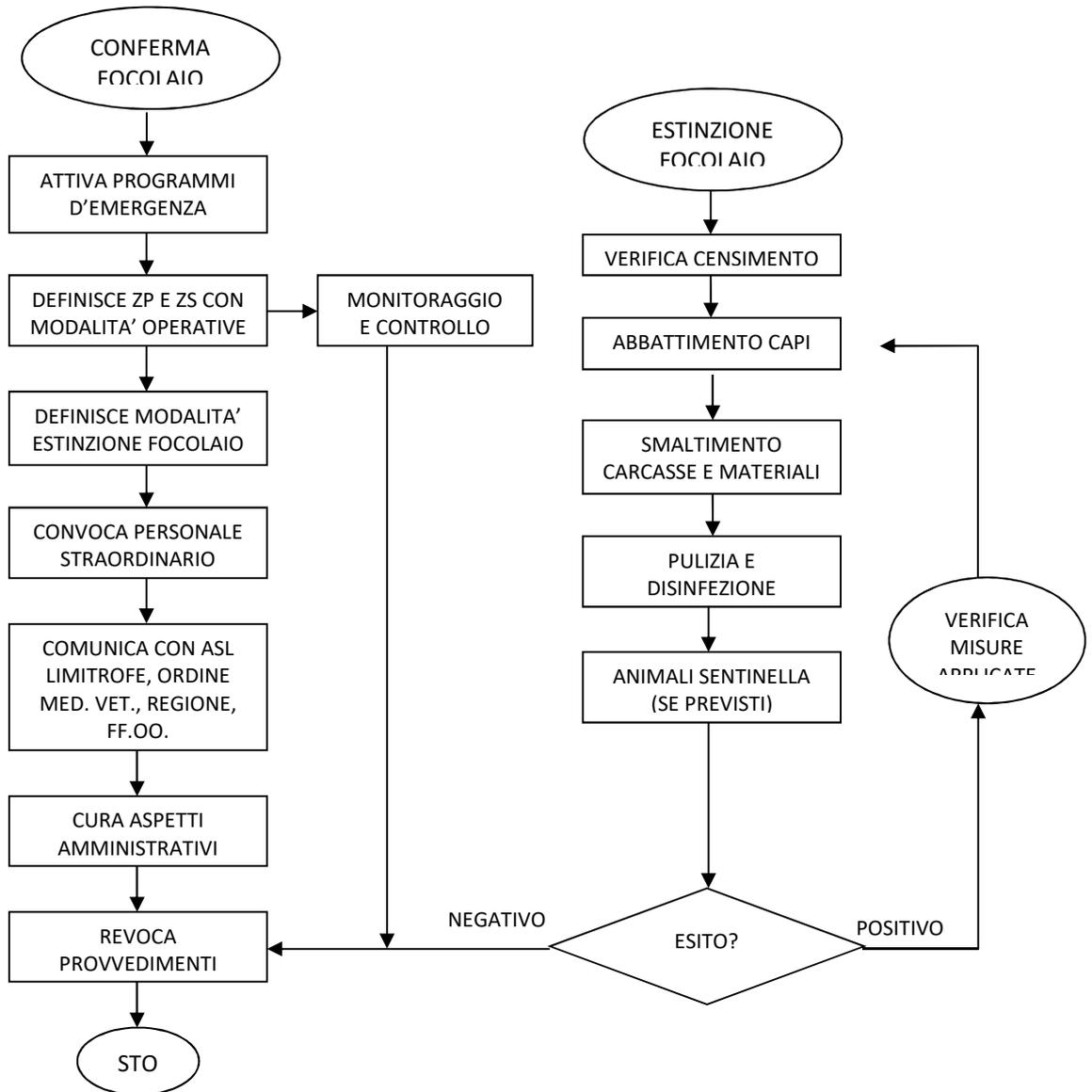
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1670_listaFile_itemName_0_file.pdf

Il Piano contiene la descrizione delle malattie, le normative, i manuali operativi, la modulistica e la reportistica.

FASE I: ATTIVITA' DA SVOLGERE IN CASO DI SOSPETTO



FASE II: ATTIVITA' DA SVOLGERE IN CASO DI CONFERMA



B.2 EMERGENZE NON EPIDEMICHE

Si tratta di eventi determinati da un agente fisico che produce un impatto distruttivo sul territorio in cui si manifesta, la cui entità dipende sia dalle caratteristiche fisiche e fenomenologiche dell'evento stesso, sia dalla struttura socio-politica preesistente nel territorio di riferimento (eventi meteorologici, eventi geologici, eventi idrogeologici, ecc.).

B.2.1 EMERGENZE SISMICHE

Per emergenza sismica, nell'ambito dell'attività di Sanità Pubblica, si intende uno stato di emergenza causato da movimento tellurico di gravità tale da provocare:

- lesioni o crollo di edifici adibiti a:
 - impianti di ricovero per animali
 - impianti di trasformazione/stoccaggio di alimenti di O.A.,
- interruzione di servizi di approvvigionamento primari (energia elettrica, acqua, gas, viabilità, ecc.)
- mortalità, malattia o stato di malessere degli animali.

Gli interventi fondamentali che il Dipartimento di Prevenzione è chiamato a gestire, con modalità correlate all'intensità dell'evento sismico, sono:

- ristabilizzazione organizzativa dei servizi medici e veterinari;
- controllo degli animali infestanti e sinantropici;
- smaltimento dei sottoprodotti di origine animale: carcasse di animali morti, alimenti non edibili;
- ricovero, alimentazione e assistenza zootecnica;
- controllo dei cani randagi.

Di concerto con il Dipartimento di Prevenzione devono inoltre essere gestite le seguenti problematiche:

- controllo delle mense collettive per quanto riguarda gli alimenti d'origine animale, controllo sull'igiene degli alimenti nei centri di stoccaggio e negli impianti di trasformazione
- interruzione delle vie di comunicazione;
- approvvigionamento di acqua potabile in insediamenti zootecnici ed industrie alimentari.

I comuni della provincia di Caserta ad elevato rischio sismico sono quelli individuati dal Dipartimento di Protezione Civile e riportati nella tabella sottostante.

Comune	Scala MCS*	Comune	Scala MCS*	Comune	Scala MCS*
Ailano	9	Alife	9	Alvignano	9
Arienzo	9	Aversa	9	Baia Latina	9
Bellona	9	Caianello	9	Caiazzo	9
Calvi Risorta	9	Camigliano	9	Capodrise	6
Capriati al Volturno	9	Capua	9	Carinara	6
Carinola	NC	Casagiove	9	Casapulla	9
Caserta	9	Castel Campagnano	9	Castel di Sasso	9
Castello del Matese	9	Cellole	9	Cervino	9
Castel Morrone	9	Ciorlano	9	Conca della Campania	9
Cesa	6	Dragoni	9	Fontegreca	9
Curti	9	Gallo Matese	9	Galluccio	9
Formicola	9	Gioia Sannitica	9	Gricignano d'Aversa	6
Giano Vetusto	9	Liberi	9	Macerata Campania	9
Letino	9	Marcianise	6	Marzano Appio	9

Maddaloni	9	Orta di Atella	6	Pastorano	9
Mignano Montelungo	9	Piedimonte Matese	9	Pietramelara	9
Piana di Monte Verna	9	Pignataro Maggiore	9	Pontelatone	9
Pietravairano	9	Prata Sannita	9	Pratella	9
Portico di Caserta	9	Raviscanina	9	Recale	9
Riardo	9	Rocchetta e Croce	9	Ruviano	9
Roccaromana	9	S. Gregorio Matese	9	S. Marco Evangelista	9
S. Felice a Cancellò	9	S. Pietro Infine	9	S. Potito Sannitico	9
S. Nicola La Strada	9	S. Maria Capua Vetere	9	S. Prisco	9
S. Maria a Vico	9	S. Arpino	6	S. Tammaro	6
S. Angelo d'Alife	9	Succivo	6	Sessa Aurunca	9
Sparanise	9	Teverola	6	Tora e Piccilli	9
Teano	9	Valle di Maddaloni	9	Vairano Patenora	9
Valle Agricola	9	Vitulazio	9		

* Scala Mercalli-Cancani-Sieberg (MCS):

MCS 6 grado forte: il terremoto di grado 6 è percepito come grado forte con paura e sensazione di instabilità.

MCS 9 grado distruttivo: circa la metà di case in pietra può essere distrutta, molte crollano e la maggior parte diviene inabitabile.

Lo schema operativo del Piano di Emergenza Nazionale prevede nella fase di Pre-allerta (Fase II) e nella fase di Allerta (Fase III) l'attivazione di strumenti a carattere straordinario per assicurare il coordinamento delle attività di emergenza e una direzione unitaria.

Fondamentalmente sono previste delle azioni per porre in salvo la popolazione umana, animale (da reddito e da compagnia) e porre al sicuro i beni culturali.

Compiti dell'ASL:

- mobilitare tutto il personale dipendente secondo il piano di emergenza
- attivare i controlli sulla potabilità dell'acqua
- attivare i controlli di sicurezza e Sanità Pubblica
- sovrintendere agli interventi di disinfezione e disinfestazione delle aree
- sovrintendere agli interramenti delle carcasse di animali in località idonee
- procedere all'accalappiamento dei cani randagi
- controllo della popolazione canina in genere
- assistenza sanitaria al patrimonio zootecnico
- eventuali profilassi vaccinali in caso di insorgenza di malattie infettive animali
- scorte di medicinali veterinari

B.2.2 EMERGENZE IDROGEOLOGICHE

Per **inondazione** si intende un fenomeno di invasione ed espansione delle acque su vaste aree prodotto da una rottura o un sormonto dell'argine naturale o artificiale, connesso ad un evento di piena di un corso d'acqua. I territori coperti dalle acque sono inondati, mentre il corso d'acqua che esce dal suo letto, esonda.

Per **alluvione** si intendono i danni prodotti sia da un evento di piena di un corso d'acqua, sia quelli legati all'inondazione di territori sia quelli più propriamente connessi con l'instabilità delle sue sponde, l'erosione accelerata alla testata del bacino e l'instabilità dei versanti.

Per **frana** si intende un movimento di una massa di roccia, terra o detrito lungo un versante.

Estremamente vari sono gli scenari d'azione, e quindi gli interventi e le problematiche che coinvolgono il Dipartimento di Prevenzione, in funzione della tipologia di emergenza idrogeologica e della prevedibilità dell'evento.

Quando l'intervento è condotto in previsione dell'emergenza le attività sono direttamente o indirettamente connesse all'evacuazione e assistenza della popolazione umana ed animale dall'area a rischio e alla gestione delle problematiche connesse con l'interruzione delle vie di comunicazione.

Se l'intervento del Dipartimento di Prevenzione viene a seguito di un'emergenza non prevista, oltre gli aspetti sopradescritti, dovrà essere considerata anche la gestione delle problematiche connesse ad un'alta mortalità dei capi di bestiame, al deterioramento del foraggio, ai danni alla fauna selvatica ed agli animali sinantropici ed al deterioramento delle derrate alimentari.

Considerato lo scenario di rischio si elencano di seguito gli eventi dannosi previsti:

- contaminazione delle acque potabili e degli alimenti
- proliferazione di animali infestanti e vettori di malattie
- riduzione di pascoli
- distruzione o alterazione dei foraggi
- distruzione o alterazione delle derrate alimentari
- danni agli allevamenti, agli impianti di produzione e trasformazione alimenti
- difficoltà per il trasporto di animali o derrate alimentari

Le principali attività di Sanità Pubblica nelle emergenze idrogeologiche possono essere così schematizzate:

- controllo degli animali infestanti e sinantropici
- smaltimento dei sottoprodotti di origine animale: carogne, alimenti non edibili
- spostamento, ricovero, alimentazione e assistenza zoiatrica
- sorveglianza epidemiologica su zoonosi e malattie degli animali
- controllo degli animali randagi
- Macellazione Speciale d'Urgenza

Di concerto con il Dipartimento di Prevenzione devono inoltre essere gestite le seguenti problematiche:

- interventi di controllo e assistenza nelle aree di accoglienza della popolazione e di approvvigionamento e igiene degli alimenti di origine animale
- interruzione delle vie di comunicazione
- gestione dell'approvvigionamento idrico

I comuni della provincia di Caserta potenzialmente interessati da fenomeni franosi sono i seguenti:

Comune	Comune	Comune
Alvignano	Arienzo	Baia Latina
Bellona	Calvi Risorta	Camigliano
Castel di Sasso	Castel Morrone	Cervino
Dragoni	Formicola	Giano Vetusto
Liberi	Maddaloni	Pastorano
Piana di Monte Verna	Pietramelara	Pignataro Maggiore
Pontelatone	Riardo	Roccaromana
Rocchetta e Croce	Ruviano	S. Felice a Cancelllo

S. Maria a Vico	Sparanise	Valle di Maddaloni
Vitulazio		

B.2.3 EMERGENZE RADIONUCLEARI

Per emergenza radionucleare si intende ogni situazione risultante anche solo dal rischio di una accidentale o deliberata diffusione nell'ambiente di materiale radioattivo.

Le emergenze radionucleari possono essere una conseguenza dei seguenti scenari di rischio che possono verificarsi nella provincia di Caserta:

- Incidente ad impianti nucleari: centrale elettronucleare del Garigliano di Sessa Aurunca (in corso di completa disattivazione).
- Incidente presso strutture sanitarie o attività produttive che utilizzano sorgenti radioattive Incidente coinvolgente materiale radioattivo presente presso una struttura sanitaria o attività produttiva in cui si utilizza materiale radioattivo. Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.
- Incidente stradale coinvolgente i mezzi adibiti al trasporto di materie radioattive Incidente coinvolgente un vettore autorizzato al trasporto di materiale radioattivo.
- Ritrovamenti di rifiuti o altri oggetti incogniti radioattivi

Le problematiche che il Dipartimento di Prevenzione è chiamato ad affrontare, sono riconducibili ai seguenti aspetti:

- Piano di protezione e controllo degli animali produttori di alimenti
- Piano di controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano e degli alimenti per animali

❖ Piano di protezione e controllo degli animali produttori di alimenti

Il personale del Dipartimento Veterinario, in collaborazione con altri Enti, assicura il campionamento delle matrici alimentari di origine animale e degli alimenti per l'alimentazione animale.

In seguito all'esito dei controlli possono essere adottati, in tutto o in parte, i seguenti provvedimenti:

- divieto di pascolo, di taglio e somministrazione dei foraggi verdi, nonché di abbeverata con sorgenti d'acqua superficiali e alimentazione del bestiame con mangimi concentrati e con foraggio secco raccolto precedentemente e conservato in luoghi chiusi e coperti.
- divieto di alimentare il bestiame giovane con latte prodotto in azienda e impiego per l'alimentazione dei vitelli di latte in polvere ricostituito
- divieto di somministrazione al pollame di granaglie o mangimi non conservati in luoghi chiusi
- divieto di spostamento degli animali e detenzione di tutti gli animali, compresi quelli da cortile, nei propri ricoveri o in recinti coperti
- divieto di raccolta del miele degli alveari
- divieto di caccia
- divieto di pesca

Laddove le summenzionate misure non siano praticabili, o in aggiunta a queste, possono essere presi in considerazione interventi volti a diminuire il tenore di contaminazione della matrice per il

naturale decadimento della sostanza radioattiva oppure interventi volti a diminuire l'assorbimento della sostanza radioattiva, avvalendosi di personale esperto.

❖ **Piano di controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano e degli alimenti per animali**

I danni sulla popolazione animale si concretizzano in danni biologici, peraltro rari, e contaminazione di parti edibili da questi derivati, molto più comuni.

I radionuclidi di maggiore interesse veterinario sono: I131, Cs134, Cs137, Sr90.

L'alimentazione è la maggiore causa di contaminazione degli animali e dei prodotti di origine animale.

Il Dipartimento di Prevenzione potrà adottare, in tutto od in parte, le seguenti disposizioni:

- divieto di macellazione, fatta eccezione dei casi d'urgenza, di tutti gli animali compresi i conigli ed il pollame. Le carni degli animali abbattuti per necessità potranno essere ammesse al consumo umano previa esecuzione del controllo radiometrico.
- divieto di consumare o destinare al commercio le uova prodotte dopo l'evento causa della contaminazione
- divieto di consumare o distribuire per il consumo il latte prodotto nella zona esposta a pericolo di contaminazione. Il latte prodotto, prima di essere immesso al consumo diretto o di essere inviato ai caseifici, dovrà essere sottoposto al controllo radiometrico. Il latte non ritenuto idoneo a seguito di motivate condizioni sarà destinato sotto rigoroso vincolo sanitario, alla industria lattiero casearia per la produzione di formaggi a lungo periodo di maturazione, il cui consumo sarà condizionato da ulteriori controlli radiometrici
- inibizione dei pascoli o confinamento degli animali al chiuso
- essiccamento del foraggio verde
- alimentazione degli animali con cibo e acqua non contaminata
- controllo radiometrico degli alimenti e dei foraggi
- fornire opportune disposizioni per la protezione degli animali da compagnia

B.2.4 EMERGENZA INCENDI

Un grave pericolo per l'incolumità della popolazione e per la salvaguardia dell'ambiente, è rappresentato dalle possibili conseguenze legate alla presenza del fuoco.

Gli incendi che possono coinvolgere il territorio provinciale possono essere suddivisi in:

- *incendi boschivi* che rappresentano un rischio maggiore quando per estensione e intensità minacciano di raggiungere centri abitati, insediamenti produttivi o altri insediamenti di notevole interesse pubblico, con serio pericolo per il patrimonio agricolo/zootecnico e forestale.

- *incendi urbani*, con particolare riferimento a strutture adibite a pubblici servizi

- *incendi industriali*, con particolare riferimento ad insediamenti o infrastrutture che presentino un elevato coefficiente di rischio quali stabilimenti chimici, depositi di oli minerali, depositi di impianti di gas combustibili, discariche e siti di stoccaggio rifiuti urbani o industriali.

Secondo le statistiche provinciali, le aree maggiormente a rischio, più volte interessate da incendi boschivi (dati storici) sono quelle relative ai comuni di:

Comune	Comune	Comune
Alvignano	Alife	Bellona
Caianello	Caiazzo	Calvi Risorta
Camigliano	Capua	Casagiove
Caserta	Castello del Matese	Castel Campagnano
Castel di Sasso	Castel Volturno	Cervino
Ciorlano	Conca della Campania	Dragoni
Falciano del Massico	Formicola	Fontegreca
Franco lise	Gallo Matese	Gioia Sannitica
Liberi	Marzano Appio	Mondragone
Piedimonte Matese	Pastorano	Pietramelara
Pietravairano	Pignataro Maggiore	Pontelatone
Presenzano	Raviscanina	Recale
Riardo	Roccamonfina	Rocchetta e Croce
Roccaromana	Ruviano	Rocca D'Evandro
S. Felice a Cancellò	S. Gregorio Matese	S. Pietro Infine
S. Prisco	Sessa Aurunca	Sparanise
Teano	Tora e Piccilli	Valle di Maddaloni
Vairano Patenora	Valle Agricola	

Le principali criticità che si possono verificare in seguito ad incendi sono le seguenti:

- danneggiamento o contaminazione della rete di erogazione dell'acqua potabile;
- interruzione della catena del freddo causata da problemi connessi all'erogazione di energia elettrica;
- danneggiamento o contaminazione di strutture dove sono stoccati alimenti o prodotti agrozootecnici;
- contaminazione dei pascoli, dell'acqua e delle colture vegetali con ceneri o fumi;
- criticità nella catena logistica di trasporto e distribuzione di alimenti;
- benessere animale;
- smaltimento carcasse animali morti;
- gestione campi accoglienza;
- igiene pubblica e sanità pubblica veterinaria;
- eutanasia animali;
- trasporto animali vivi;
- continuità produttiva.

Il Dipartimento di Prevenzione si attiva per l'acquisizione delle informazioni relative all'area territoriale coinvolta tramite georeferenziazione e cartografia per il censimento di:

- insediamenti zootecnici
- greggi vaganti
- fauna selvatica
- attività produttive
- vie di comunicazione
- dati geografici di rilevanza per problematiche veterinarie (fiumi, laghi, parchi faunistici, ecc...)

ATTIVITÀ COMUNI ALLE VARIE TIPOLOGIE DI EMERGENZE

C. GESTIONE SANITARIA NELLE AREE DI ACCOGLIENZA ALLESTITE IN CASO DI EMERGENZA

La predisposizione di aree di accoglienza o di altre soluzioni abitative d'emergenza per l'assistenza alla popolazione coinvolta in uno scenario di rischio, può comportare la necessità di organizzare i Servizi Sanitari Locali per assicurare, tra l'altro, gli standard di qualità e sicurezza alimentare.

In particolare può essere necessario allestire nei campi di accoglienza cucine da campo e gestire la presenza di animali al seguito della popolazione.

Rispetto a queste soluzioni, il Dipartimento di Prevenzione deve assicurare un adeguato e misurato intervento di vigilanza che tenga conto di una serie di variabili:

1. numero delle aree di accoglienza predisposte
2. numero delle persone presenti
3. presumibile durata della permanenza della popolazione
4. condizioni meteorologiche
5. tipologia delle persone coinvolte (psicologica, sociologica, antropologica)
6. numero e specie animali coinvolte
7. vicinanza di strutture (fabbriche, depositi, allevamenti ecc.)

Le problematiche che il Dipartimento di Prevenzione è chiamato ad affrontare unitamente ad altre strutture della catena di comando della Protezione Civile, sono riconducibili ai seguenti aspetti:

- censimento aree di accoglienza
- censimento delle cucine e dei depositi di alimenti presenti nelle aree di accoglienza
- attività di controllo presso le cucine campali e gli altri impianti di preparazione e distribuzione pasti
- vigilanza su strutture mobili o temporanee per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari
- verifica dell'idoneità delle strutture di deposito, produzione o trasformazione
- smaltimento delle derrate alimentari avariate e gestione dei rifiuti
- formazione del personale volontario addetto alla preparazione e somministrazione di alimenti
- verifica della potabilità dell'acqua destinata al consumo umano con particolare attenzione alle aree di accoglienza e negli impianti di produzione alimentare
- sorveglianza sulle malattie infettive per la prevenzione di eventuali cluster epidemici specie se relativi a tossinfezioni alimentari
- lotta al randagismo
- vigilanza sulle attività di sanificazione (disinfezione, disinfestazione e derattizzazione)
- controllo animali infestanti
- realizzazione modulistica
- approntamento cartellonistica per la popolazione sfollata
- approntamento cartellonistica per operatori in cucina

C.1 PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI

Se sono previste aree di accoglienza con strutture per la preparazione dei pasti è necessario assicurare un'attività di vigilanza, in stretto coordinamento con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione, ed eventuali interventi atti a garantire l'approvvigionamento delle derrate.

C.1.1 APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'approvvigionamento alimentare per le popolazioni colpite è costituita da alimenti di origine locale, sulla base delle risorse alimentari effettivamente disponibili, e da alimenti di origine umanitaria. Per una corretta gestione delle problematiche relative all'approvvigionamento degli alimenti è necessario prevedere e gestire le seguenti criticità:

1. irrazionale distribuzione delle risorse
2. invio di derrate a breve conservazione o addirittura scadute di validità
3. presenza di derrate alimentari alterate per:
 - rottura o danneggiamento delle confezioni (es. scatole di cartone o lattine)
 - presenza di infestanti
 - modifica delle caratteristiche organolettiche
 - inidoneità di tipo igienico-sanitaria
4. utilizzo di alimenti che, per motivi religiosi o culturali, non sono accettati dalle popolazioni presenti nelle aree di accoglienza
5. presenza di derrate che debbono essere conservate a temperatura controllata in assenza di idonei sistemi di conservazione o trasporto
6. aggravamento delle condizioni igienico-sanitarie per il mancato utilizzo delle derrate (accumulo di rifiuti organici, odori sgradevoli, proliferazione di animali infestanti, ecc.).

Al fine di garantire una adeguata disponibilità di alimenti è necessario:

- disporre di scorte idonee dal punto di vista igienico, in quantità sufficienti per soddisfare le richieste della popolazione
- disporre di alimenti adeguati dal punto di vista nutrizionale
- selezionare gli alimenti in funzione delle condizioni di operatività e in relazione all'area di intervento e dalle abitudini alimentari della popolazione assistita

Per l'approvvigionamento degli alimenti in ambito locale è opportuno considerare, di concerto con le altre componenti della catena di comando, i seguenti elementi di criticità:

- razionalizzazione delle operazioni di approvvigionamento
- razionale gestione degli aiuti esterni che consideri anche la necessità di mantenere le attività economiche presenti in ambito locale
- riduzione della dipendenza della popolazione da aiuti esterni

C.1.2 SELEZIONE DEI FORNITORI

I fornitori degli alimenti destinati a un campo di accoglienza devono essere selezionati tenendo presente le seguenti priorità:

- applicazione di piani di autocontrollo
- disponibilità di alimenti in ambito locale
- capacità di fornire alimenti provvisti di particolari sistemi di confezionamento (conservate in scatola, tagli anatomici confezionati sottovuoto o congelati, surgelati) in quantitativi e tempistica idonei
- dati storici relativi a forniture precedenti

C.1.3 CONSEGNE

Gli alimenti possono essere consegnati in confezioni originali (scatolame, prodotti surgelati, latte, formaggi, carne, ecc.) o sfuse (verdura e frutta fresche, ecc.).

La movimentazione delle derrate alimentari deve svolgersi secondo regole che ne garantiscono l'integrità (condizioni igienico sanitarie dei veicoli, coibentazione, controllo della temperatura, ecc.).

C.1.4 CONTROLLO DELLE MERCI IN ARRIVO

In fase di ricevimento personale adeguatamente formato deve verificare l'idoneità dei seguenti elementi:

- documentazione di accompagnamento della merce (DDT)
- rispetto dei capitoli eventualmente previsti
- rispetto della temperatura di trasporto in caso di merce deperibile (controllo a campione delle temperature delle derrate alimentari tramite termometro ad infissione posto fra le confezioni)
- condizioni igieniche di trasporto (idoneità del veicolo, trasporto di prodotti non compatibili in condizioni di promiscuità e senza separazione fisica)
- presenza e idoneità dell'etichettatura commerciale e sanitaria dei prodotti alimentari (TMC, DS, tracciabilità)
- integrità degli imballaggi e delle confezioni
- assenza di corpi estranei
- caratteristiche organolettiche
- igiene delle operazioni di scarico

Immagazzinamento degli alimenti e Criteri di immagazzinamento

Le derrate alimentari in arrivo devono essere sempre ispezionate e smistate prima della lavorazione tenendo conto dei seguenti criteri:

- gli alimenti devono essere immagazzinati a seconda della tipologia di conservazione (ad esempio: scatolette, latte U.H.T., pasta e simili vanno separati da formaggi, verdure ed ortaggi; gli alimenti precotti vanno separati da quelli crudi ecc.)
- gli alimenti più deteriorabili e quelli in imminente scadenza del termine di conservazione indicato sulle confezioni, devono essere utilizzati per primi, deve essere garantita una idonea rotazione delle scorte
- le scorte delle eventuali cucine da campo non devono eccedere le capacità di immagazzinamento per evitare che le derrate alimentari in eccesso siano accatastate in luoghi senza alcuna protezione ambientale
- le scorte alimentari devono essere conservate in locali diversi dai locali di cucina
- deve essere assicurata una adeguata protezione degli alimenti da agenti atmosferici e dagli animali infestanti
- le derrate alimentari a lunga conservazione devono essere conservate al chiuso ed all'asciutto
- devono essere verificati e controllati i tempi di conservazione (non superiori a quelli indicati in etichetta dal fornitore)
- rimuovere gli imballaggi secondari (cartoni)
- una volta aperte le confezioni proteggere i prodotti sfusi
- gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione o congelamento devono essere trasferiti immediatamente in apparecchiatura frigorifera al momento della consegna

C.1.5 REQUISITI DEI DEPOSITI DELLE DERRATE ALIMENTARI

I **depositi delle derrate alimentari** devono soddisfare i seguenti requisiti:

- disposti in area chiusa e coperta, asciutta (possibilmente ambienti freschi)

- se non coibentati disporre almeno di una copertura con telo ombreggiante
- collocati in prossimità della struttura di preparazione pasti
- essere in grado di differenziare lo stoccaggio per tipologia di prodotto in funzione delle condizioni di conservazione (carne, formaggi, salumi, pasta, scatolame, ecc.)

I **deposito di prodotti refrigerati, congelati e surgelati** in particolare devono:

- essere puliti e sanificati periodicamente
- garantire idonee temperature di stoccaggio (prodotti surgelati: <-18°C, prodotti refrigerati: <+4°C)
- possedere preferibilmente display esterni, termometri max e minima

I **depositi di prodotti stabilizzati** (pasta, riso, scatolame, ecc.) devono garantire:

- ambiente, nel limite del possibile, fresco e asciutto
- adeguata sanificazione del locale e delle scaffalature
- adeguata capacità di stoccaggio in funzione dell'entità della lavorazione
- riparo da fonti di luce diretta e di calore
- collocazione ordinata delle derrate alimentari (scostate dal muro e rialzate dal pavimento per consentire un adeguato ricircolo aria, il controllo delle pulizie e la verifica di tracce degli animali infestanti)
- assenza di tracce di muffa o infiltrazioni d'acqua
- ispezione quotidiana per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo dell'eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate

C.1.6 PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nel caso siano allestite cucine da campo occorre verificarne l'adozione di criteri di igiene sufficienti e compatibili, per quanto possibile, alle condizioni di emergenza in essere.

Le aree destinate alla preparazione dei pasti - nel limite consentite dalla tempistica, dalle condizioni di emergenza e dalle condizioni ambientali – devono soddisfare i seguenti requisiti:

- tettoia, stabilmente fissata, delimitata da pareti facilmente pulibili atta a proteggere dalle intemperie l'area lavorazioni
- pavimentazione realizzata con pedane in legno trattato, materiale plastico, linoleum, cemento purché in buone condizioni di manutenzione, escludendo moquette o prato
- opportunamente dimensionata al tipo e all'entità delle preparazioni svolte
- essere strutturate in modo da agevolare le operazioni di manutenzione, pulizia e disinfezione
- superfici e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti in materiale resistente, atossico, di facile pulizia, in buone condizioni di manutenzione
- adeguata protezione nei confronti degli agenti infestanti (insetti e roditori)
- contenitori per i rifiuti con coperchio ad apertura non manuale e con sacco a tenuta
- disponibilità di servizi igienici dedicati al personale addetto alla preparazione dei pasti con lavabi per le mani dotati di erogatore di sapone, carta asciugamani e contenitore per rifiuti a comando non manuale
- i prodotti per la pulizia e disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati gli alimenti ma in area o armadietto separato e identificato
- disponibilità di acqua potabile calda e fredda presenza di un adeguato numero di lavelli in proporzione alla tipologia delle preparazioni e, possibilmente, anche lavelli lavamani
- presenza di celle frigorifere, frigoriferi e freezer con termometri possibilmente a lettura esterna, con separatori interni per la conservazione dei diversi tipi di alimenti

- disponibilità di carta a strappo usa e getta per l'asciugatura delle mani e distributori di sapone liquido

Gli alimenti devono essere disimballati prima di entrare nelle aree destinate alla cottura.

Deve essere evitato qualsiasi contatto, diretto o indiretto, tra gli alimenti cucinati e quelli in un precedente stato di lavorazione.

Prima di ogni operazione di manipolazione di alimenti cotti e pronti per la distribuzione il personale deve lavarsi le mani con acqua e sapone.

La lavorazione degli alimenti crudi, sia di origine animale che di origine vegetale, deve essere eseguita separatamente dal trattamento degli alimenti precucinati e cucinati (ciò può essere realizzato impiegando locali e personale diversi oppure effettuando le operazioni in tempi successivi).

La cottura deve garantire:

- rispetto dei tempi di cottura e delle temperature previste per ogni lavorazione
- utilizzo di utensili ed apparecchiature pulite e adatte per la tipologia di attività

Completata la cottura l'alimento deve essere avviato immediatamente al consumo. Se viene effettuata la conservazione, in attesa della somministrazione dei cibi pronti, la cucina deve essere provvista di banchi espositori refrigerati dotati di termometri, possibilmente a lettura esterna per i cibi freddi o, nel caso di cibi caldi, di scaldavivande dotati di termometri che mantengano una temperatura di circa 65°C.

Il raffreddamento dei cibi cotti è da realizzare solo con abbattitore rapido di temperatura. Nel caso sia prevista l'elaborazione di prodotti freddi (es. panini con insaccati e formaggi) deve essere posta attenzione ai seguenti aspetti:

- igiene delle attrezzature e degli utensili
- igiene del personale
- assicurare tempi di lavorazione ridotti
- allestimento a ridosso dell'orario di servizio oppure, quando tecnicamente impossibile, avere cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze (es. filmatura) e la loro conservazione a freddo fino all'allestimento dei piatti.

Nel caso si debba procedere allo stoccaggio di semilavorati e prodotti finiti a temperature controllate:

- garantire il mantenimento della temperatura <+4°C
- proteggere i prodotti con pellicola alimentare o con idonei coperchi
- garantire una periodica sanificazione delle apparecchiature frigorifere
- idonea separazione delle diverse tipologie di prodotti
- identificare l'alimento con etichette riportanti data ed ora della preparazione

Occorre inoltre vigilare affinché siano rispettate le normali attenzioni igienico-sanitarie ed in particolare **prevenire i seguenti elementi di criticità**:

- assenza di strutture chiudibili ove depositare e proteggere attrezzature ed alimenti (cassetti, armadi, contenitori, ecc)
- area di lavaggio, raccolta rifiuti e area somministrazione pasti coincidenti
- personale operante privo di formazione specifica in ambito alimentare
- indisponibilità di un adeguato abbigliamento per il personale addetto alla preparazione dei pasti.

Il deposito dei rifiuti all'interno delle aree di lavorazione deve avvenire in contenitori:

- in numero sufficiente
- dotati di coperchio azionabile a pedale
- muniti di sacco di raccolta a perdere

- identificati
- realizzati in materiali di facile pulizia (es. materiale impermeabile)
- integri
- in condizioni da non emettere odori sgradevoli
- essere svuotati per lo meno alla fine di ogni turno di lavoro
- periodicamente sottoposti a lavaggio e disinfezione.

C.2 DISTRIBUZIONE PASTI

L'area destinata alla distribuzione pasti deve prevedere:

- idonea copertura della superficie
- effettuazione della somministrazione dei pasti appena terminata la preparazione
- disponibilità di un banco di distribuzione protetto
- scaldavivande o contenitori coibentati per il mantenimento delle temperature
- utilizzo, quando possibile, di stoviglie monouso
- presenza di un adeguato numero di contenitori per i rifiuti

La **distribuzione pasti in modalità self-service** necessita che:

- i cibi cotti da consumarsi caldi siano collocati in idonei contenitori e mantenuti ad una temperatura pari o superiore a +65°C
- le preparazioni fredde debbano essere conservate in contenitore frigorifero ad una temperatura pari od inferiore a +10°C o somministrate immediatamente

Se gli spazi dedicati non sono sufficienti all'esposizione delle varie tipologie di prodotti, alcuni piatti monoporzione possono essere collocati a temperature non controllate a ridosso dell'orario di somministrazione al fine di ridurre i tempi di esposizione dei prodotti freschi

C.3 CRITICITÀ NELLE AREE DI ACCOGLIENZA

Si elencano di seguito le principali criticità che possono emergere nella gestione delle aree di accoglienza:

- rifiuti di cucina non prontamente allontanati dalle zone di preparazione pasti
- utensili di cucina (coltelli, tegami, pentole ecc.) e piani di lavoro non lavati e disinfettati dopo utilizzo
- mancanza di adeguate attrezzature per la pulizia
- indisponibilità di detergenti e disinfettanti
- mancanza di istruzioni inerenti le modalità d'uso dei disinfettanti sulle superfici e sulle attrezzature
- attribuzione di compiti di responsabilità e di controllo
- strutture costruite in materiale non facilmente sanificabile

❖ Igiene del personale

Deve essere impiegato solo personale senza lesioni traumatiche o apparenti infezioni della pelle, con unghie corte e pulite, non affetto da sindromi influenzali e gastrointestinali.

Le mani e gli avambracci devono essere meticolosamente lavati con acqua calda e sapone, prima dell'inizio dei lavori e dopo ogni pausa o dopo aver toccato ogni fonte di contaminazione.

E' utile poter far disporre di carta monouso per l'asciugatura delle mani, di guanti di plastica a perdere, di copricapo e grembiuli monouso.

❖ Comunicazione agli operatori e alla popolazione assistita

E' necessario prevedere strumenti di comunicazione specifici inerenti elementi di sicurezza alimentare, destinati agli operatori addetti alle strutture di preparazione dei pasti e alla popolazione assistita.

Se del caso, occorre allestire cartellonistica in differenti lingue.

C.4 GESTIONE DEI RIFIUTI

La corretta gestione dei rifiuti in caso di emergenza è fondamentale per evitare la presenza di animali indesiderati. Inoltre, i rifiuti organici costituiscono un substrato favorevole alla crescita di microrganismi potenzialmente patogeni.

I rifiuti di tipo solido urbano devono essere depositati in appositi cassonetti o contenitori adeguatamente identificati.

I rifiuti di tipo alimentare devono essere trasferiti all'esterno delle zone di lavorazione e deposito e successivamente ritirati dal servizio di raccolta rifiuti.

I rifiuti speciali (oli esausti) devono essere raccolti e smaltiti separatamente.

Sia per igiene che per prevenire infestazioni da parte di roditori o insetti è importante porre attenzione ai seguenti aspetti:

- condurre la raccolta differenziata dei rifiuti
- utilizzare contenitori per la raccolta dei rifiuti con coperchio a comando non manuale, lavabili e disinfettabili
- ubicazione e numero dei contenitori per la raccolta e deposito dei rifiuti;
- informare la popolazione e gli addetti all'assistenza per una corretta gestione del rifiuto (segnaletica di pericolo, istruzioni comportamentali, sensibilizzazione)
- organizzare la raccolta dei rifiuti per favorire un allontanamento puntuale e frequente.

La zona di accumulo dei rifiuti deve essere:

- identificata
- di dimensioni sufficienti
- dotata di sistemi di protezione da agenti infestanti
- dotata di presidio antincendio (estintore a polvere).

C.5 GESTIONE ANIMALI DA COMPAGNIA PRESENTI NEI CAMPI DI ACCOGLIENZA

Il personale veterinario, di concerto con le altri componenti della catena di comando della Protezione Civile, deve valutare l'opportunità di ricoverare gli animali presso una specifica area attrezzata dei campi di accoglienza, o di consentire la presenza degli animali all'interno delle strutture di accoglienza per la popolazione (tensostrutture, prefabbricati, ecc).

Tale valutazione dovrà essere condotta considerando elementi quali:

- numerosità e specie degli animali
- disponibilità di spazio
- stato sanitario della popolazione e degli animali
- stato psicologico della popolazione

In ogni caso è necessario garantire:

- censimento e identificazione degli animali presenti
- assistenza sanitaria e prevenzione delle malattie

- approvvigionamento e gestione (stoccaggio, distribuzione) degli alimenti per gli animali da compagnia
- allestimento cartelli per gestione degli animali da compagnia al campo.

C.6 CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI

E' bene prevedere la possibilità di recintare i campi d'accoglienza con interrimento della barriera, per impedire l'ingresso di animali vaganti o selvatici e fare condurre da ditte specializzate interventi di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione, a richiesta o programmate.

Le sostanze utilizzate a scopo disinfestante devono possedere le seguenti caratteristiche:

- ridurre la presenza di blatte, mosche, zanzare ed altri insetti volanti e striscianti
- non macchiare e non lasciare sapori estranei sulle superfici trattate che vengono a contatto con alimenti
- essere specifici nei confronti degli insetti infestanti
- non essere corrosive verso i materiali di contatto
- avere una buona efficacia anche in presenza di residui di sporco
- avere bassa o nulla tossicità alle persone, se usate con le corrette metodologie d'impiego
- facilmente reperibili e facili da usare
- basso impatto ambientale/bassa tossicità, economico

ALLEGATI

D.1 SCHEDA RILEVAMENTO DATI ALLEVAMENTI

D.2 SCHEDA RILEVAMENTO IMPRESE ALIMENTARI

D.3 SCHEDA RILEVAMENTO IMPRESE MANGIMI

D.4 LISTA DI RISCONTRO PER LE CORRETTE PRASSI IGIENICHE NELLE MENSE NEI CAMPI

TENDA

D.5 LISTA DI RISCONTRO PER LA CORRETTA DETENZIONE DEGLI ANIMALI NEI CAMPI

TENDA

D.6 MODULO ISTRUZIONI IN CASO DI SEGNALAZIONE SOSPETTO MALATTIE