



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

INDICE

1. Scopo;
 2. Campo di applicazione;
 3. Documenti di riferimento;
 - 3.1. legislazione comunitaria;
 - 3.2. legislazione nazionale;
 - 3.3. legislazione regionale e locale ;
 4. Definizioni /abbreviazioni
 5. Responsabilità;
 6. Flusso Responsabilità
 7. Criteri generali per la gestione delle emergenze ,l'attivazione del piano d'emergenza e la rete delle Unità di Crisi;
 - 7.1. Il livello nazionale (Unità di crisi nazionale –UCN);
 - 7.2. Il livello regionale (Unità di Crisi Regionale – UCREVSA);
 - 7.3. I laboratori coinvolti nell'emergenza a livello regionale;
 - 7.4. Unità di Crisi Locale (U.C.L.);
 8. Emergenze connesse direttamente alla sicurezza alimentare;
 - 8.1. Definizioni;
 - 8.2. Attivazione dell'unità di crisi regionale/locale a seguito di segnalazione;
 - 8.3. Attivazione dell'unità di crisi a livello regionale/locale a seguito di segnalazione in entrata;
 - 8.4. Attivazione del piano nazionale sulla base di segnalazione in uscita;
 - 8.5. Disattivazione dell'unità di crisi;
 9. Sistema informativo;
 10. La comunicazione nelle emergenze;
 - 10.1. Trasparenza e comunicazione;
 - 10.2. Strategia di comunicazione specifica da parte dell'unità di crisi;
 - 10.3. Comunicazione nelle ASL;
- Allegati:**
- tabella 1;
 - tabella 2;
 - questionario DC2;

Allegato alla delibera

N.ro 298 del 03.03.2021

**ASL SALERNO****Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze****INTRODUZIONE**

Il Codex Alimentarius definisce una situazione di emergenza in sicurezza alimentare come una situazione, accidentale o intenzionale, identificata da un'autorità competente, che rappresenti un rischio, di origine alimentare, serio e non ancora sotto controllo per la salute pubblica, tale da richiedere un'azione urgente.

Il capo IV, Sezione 2 del Regolamento 178/2002/CE descrive le situazioni di emergenza come situazioni nelle quali "...sia manifesto che alimenti o mangimi di origine comunitaria o importati da un paese terzo possono comportare un grave rischio per la salute umana, per la salute degli animali o per l'ambiente che non possa essere adeguatamente affrontato mediante misure adottate dallo Stato membro o dagli Stati membri interessati" e che quindi richieda l'applicazione di una o più delle misure urgenti elencate negli articoli 53 e 54. Le azioni possono andare dalla sospensione dell'immissione sul mercato fino al blocco dell'importazione, compresa ogni altra misura provvisoria ritenuta opportuna.

In accordo a quanto definito negli articoli 53 e 54 del Regolamento 178/2002/CE la gestione delle emergenze è un compito dello Stato Membro o degli Stati Membri interessati ovvero, nel caso in cui lo Stato Membro o gli Stati Membri non siano in grado di affrontare adeguatamente la situazione, della Commissione. La gestione delle emergenze prevede varie misure restrittive sia per gli alimenti e per i mangimi di origine comunitaria, sia in caso di alimenti o mangimi importati da un paese terzo.

La Decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione del 19 febbraio 2019, istituisce il piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi" conformemente all'articolo 55 del Regolamento (CE) n.178/2002.

Il piano delle emergenze definisce le procedure pratiche necessarie per una preparazione rafforzata e per la gestione degli incidenti a livello dell'Unione, compresa una strategia di comunicazione conforme al principio di trasparenza.

Il piano generale si applica a situazioni che comportano rischi diretti o indiretti per la salute pubblica derivanti da alimenti e mangimi, in particolare in relazione a qualsiasi pericolo di natura biologica, chimica e fisica negli alimenti e nei mangimi, rischi che verosimilmente le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile o che non possono essere gestiti in maniera adeguata mediante la sola applicazione di misure urgenti conformemente all'articolo 53 o all'articolo 54 del regolamento (CE) n. 178/2002.

1. SCOPO

La presente procedura ha lo scopo di garantire un approccio integrato tra il sistema di risposta alle emergenze in sicurezza alimentare, emergenze non epidemiche e il sistema di risposta alle emergenze in Protezione Civile. Vengono descritte le operazioni da porre in atto nei vari scenari di rischio, le figure sanitarie coinvolte, gli strumenti da utilizzare per garantire la sicurezza alimentare nelle emergenze affinché:

- ✓ l'azione sia immediata, operativa, efficace ed efficiente;
- ✓ si possano ottimizzare le risorse presenti sul territorio oggetto di emergenze;
- ✓ si interagisca in modo efficace con gli altri attori;



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il piano si applica su tutto il territorio dell'ASL Salerno per le emergenze connesse direttamente alla sicurezza alimentare degli alimenti e mangimi;

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

3.1. LEGISLAZIONE COMUNITARIA

- ✓ Regolamento CE 178/2002
- ✓ Regolamento CE 625/2017
- ✓ Decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione del 19 febbraio 2019, che istituisce un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi

3.2. LEGISLAZIONE NAZIONALE

- Decreto Legislativo 02.01.2018- nr. 1 – Codice della Protezione Civile.
- Circolare n. 11 del 18/03/1992 sulle attività di emergenza dei Servizi Veterinari Linee Guida azioni veterinarie nelle emergenze non epidemiche settembre 1998
- Decreto ministeriale del 13 febbraio 2001: Criteri di massima per i soccorsi sanitari nelle catastrofi
- Intesa dell'8 aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR) concernente l'adozione del "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi" ;
- Decreto Legislativo 02.01.2018- nr. 1 – Codice della Protezione Civile.
- Circolare n. 11 del 18/03/1992 sulle attività di emergenza dei Servizi Veterinari Linee Guida azioni veterinarie nelle emergenze non epidemiche settembre 1998
- Decreto ministeriale del 13 febbraio 2001: Criteri di massima per i soccorsi sanitari nelle catastrofi
- Intesa dell'8 aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR) concernente l'adozione del "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi" ;

3.3. LEGISLAZIONE REGIONALE E LOCALE

- ✓ 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. (UCR). Quest'ultima è collegata alla SORU-per il tramite della funzione F2; coordina e verifica le attività sul territorio, assicura la gestione dei dati e delle informazioni inerenti le emergenze, tiene i rapporti con il D.P.C. (Dipartimento della Protezione Civile).
- ✓ D.D. n. 296 del 14/09/2020 di adeguamento della composizione dell'Unità di Crisi Regionale (UCREVSA) e delle Unità di Crisi Locali (UUCCLL)- Intesa Stato Regioni n. 61/CSR dell'8 aprile 2020.
- ✓ Delibera di Giunta n. 1292/2007 di istituzione presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno dell' Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA).
- ✓ Delibera di Giunta n. 1940/2009 di istituzione del Centro di Riferimento Regionale Igiene Urbana Veterinaria (C.R.I.U.V.).
- ✓ Delibera di Giunta n. 97/2017 di istituzione del Centro di riferimento regionale per la



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali (CRIPAT).

- ✓ Istituzione del Centro di riferimento regionale per la Sicurezza Sanitaria del pescato (CRISSAP)
- ✓ Delibera di Giunta n. 114 del 07/03/2017 di istituzione del Centro Regionale di Riferimento Veterinario per le Emergenze non Epidemiche (CERVENE).
- ✓ Delibera di Giunta n. 234 del 04.06.2019 di approvazione del Protocollo d'Intesa per il proseguimento delle attività, nell'ambito del CREMOPAR, del Centro di Riferimento Regionale per le Malattie infettive e parassitarie degli Animali domestici (C.Re.San.).
- ✓ Intesa Stato Regioni e Province Autonome n. 127/CSR del 6 agosto 2020 di approvazione del Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025 (PNP).
- ✓ D.D.n° 163 /2018. Istituzione Unità di crisi Regionale per il coordinamento delle emergenze veterinarie e per quelle relative alla sicurezza alimentare (UCREVSA Piano della Prevenzione Regionale con azione H4;
- ✓ D.D. n°386 del 18.10.2019. Regione Campania. Integrazione e Ridenominazione dell'UCREV in Unità Regionale per il coordinamento delle emergenze epidemiche veterinarie e per quelle relative alla sicurezza alimentare (UCREVSA);
- ✓ Delibera DGRC n.307 del 23/06/2020 di recepimento Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Trento e Bolzano per l'adozione del Piano Nazionale emergenza per alimenti e mangimi;
- ✓ Delibera ASL Salerno n° 675 del 05.07.2017. Istituzione Unità di crisi locale (UCL) in recepimento del Piano regionale della Prevenzione H4; Delibera ASL SA n. 1255 del 18.11.2020 aggiornamento UCL; Deliberazione del Direttore Generale n. 103 del 29/01/2021 avente ad oggetto "Composizione Unità di Crisi Locale - Integrazione Delibera n. 1255 del 18/11/2020"
- ✓ Delibera ASL Salerno n° 290 del 04.04.2019. Istituzione Unità di crisi aziendale (UCA) in recepimento della DGRC n° 495/2004;

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

- **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 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 Sanitaria (F2):** funzione di supporto Assistenza sanitaria e veterinaria della Protezione Civile



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

SORU	Sala Operativa Regionale Unificata Protezione Civile Regione Campania Funzione 2 – Sanità, Assistenza sociale e veterinaria;
UCR	Unità di Crisi Regionale-E' collegata alla SORU-per il tramite della funzione F2; coordina e verifica le attività sul territorio, assicura la gestione dei dati e delle informazioni inerenti le emergenze, tiene i rapporti con il D.P.C. (Dipartimento della Protezione Civile). Istituita con il D.G.R. n°495 /2004;
UCREVSA	Unità Regionale per il Coordinamento delle emergenze epidemiche veterinarie e per quelle relative alla sicurezza alimentare di cui al D.D. n.386 del 18.10.2019;
U.C.L.	Unità di crisi locale istituita nella ASL Salerno con la delibera ASL SALERNO n° 675 del 05.07.2017 per recepimento Piano Regionale della Prevenzione azione H4; Delibera ASL SA n. 1255 del 18.11.2020 aggiornamento UCL; Deliberazione del Direttore Generale n. 103 del 29/01/2021 avente ad oggetto* Composizione Unità di Crisi Locale – Integrazione Delibera n. 1255 del 18/11/2020*
UCA	Unità di crisi aziendale Delibera ASL Salerno n. 290 del 04.04.2019;
DICOMAC	Direzione di comando e controllo: Centro di coordinamento nazionale delle Componenti e Strutture Operative di protezione civile attivato sul territorio interessato dall'evento, se ritenuto necessario, dal Dipartimento della Protezione Civile in caso di emergenza nazionale;
Ce.R.V.E.n.E.	Centro di Riferimento Regionale emergenze Veterinarie non epidemiche ;
C.Re.S.An	Centro di riferimento regionale per la Sanità Animale ;
C.R.L.U.V.	Centro di riferimento regionale Igiene Urbana Veterinaria;
C.Ri.P.A.T.	Centro di riferimento regionale per la ristorazione collettiva e per i prodotti tradizionali;
C.Ri.S.S.A.P.	Centro di riferimento regionale per la Sicurezza Sanitaria sul Pescato
S.I.A.N.	Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione;
S.I.S.P.	Servizio Igiene e sanità pubblica;
S.E.P.	Servizio Epidemiologia
T.P.A.L.	Tecnico della Prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro;
U.O.C.D.	Unità Operativa Complessa Dipartimentale;
U.O.S.D.	Unità Operativa Semplice Dipartimentale;
S.A.	Servizio Sanità Animale;
I.A.O.A.	Servizio veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale;
I.A.P.Z.	Servizio veterinario Igiene degli Allevamenti e produzioni zootecniche;

5. RESPONSABILITA'

La gestione delle attività del Servizio Veterinario della ASL e dei Servizi SIAN, Igiene Pubblica e SEP nelle emergenze in sicurezza alimentare coinvolge l'Unità di crisi regionale di cui al D.D. n. 296 del 14/09/2020 e le Unità di crisi locale di cui al predetto decreto, nonché le risorse umane e strumentali di

ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Ad ogni struttura direzionale viene attribuita la funzione di responsabilità della gestione delle emergenze.

Le attività e l'attribuzione vengono riassunte nel seguente layout/ flusso delle responsabilità.

6. FLUSSO RESPONSABILITÀ

Ruolo	Compiti
Direttore del Dipartimento di Prevenzione	Attiva UCL e coordina gli interventi sul territorio dell'ASL Attiva i canali di comunicazione con l'UCREVSA
UCL composta dai Direttori dei Servizi S.A., IAOA, IAPZ, SIAN, SISP, SEP e da un componente del Ce.R.V.E.n.E., C.R.I.U.V., C.Re.S.An, C.Ri.P.A.T. e C.Ri.S.S.A.P.	Attiva la UOSD Veterinaria e della Prevenzione Collettiva operanti sul territorio;
Responsabili UOSD Veterinaria territoriale e UOSD Prevenzione Collettiva	Coordinano e pianificano gli interventi da attuare sul territorio, allertando il personale del Servizio Medico, Veterinario e TPALL; Si coordinano con la UCL
Dirigente Medico, Dirigente Veterinario TPALL	Mettono a disposizione le proprie competenze a seconda dell'area disciplinare; Verificano sul posto le singole situazioni oggetto dell'emergenza; Rendicontano quanto visionato al Responsabile dell'UOSD.

Il processo sopra citato, può partire anche dal basso (Medico, Veterinario, TPALL, assumono e verificano eventuali criticità (in corso di reperibilità e/o da OSA e/o da Enti Istituzionali etc.) e attivano il livello sovra gerarchico).

7. CRITERI GENERALI PER L'ATTIVAZIONE DELLE UNITÀ DI CRISI

Le Unità di crisi, a livello nazionale e/o regionale/provinciale e/o locale sono attivate, tenendo conto di quanto stabilito al paragrafo 2(2) del piano delle emergenze per alimenti e mangimi che prevede l'articolazione delle autorità competenti coinvolte in tre livelli, per un'adeguatezza della reazione agli eventi avversi di cui ai punti 1.3 e 1.4 dell'Intesa dell'8 aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR)

7.1 IL LIVELLO NAZIONALE (UNITÀ DI CRISI NAZIONALE –UCN)

L'UCN è ubicata presso il Segretariato Generale del Ministero della Salute. Il Segretario Generale, o suo delegato, è il Coordinatore nazionale delle crisi, figura trasversale alle diverse direzioni generali ministeriali che fanno parte dell'Unità (DGISAN, DGPREV, DGSAN, DGCOREI) e punto di contatto unico per assicurare uno scambio di informazioni efficace tra tutte le parti coinvolte, l'efficienza del processo decisionale e degli interventi attuati. Il Coordinatore di crisi nazionale predispone ed attua una strategia di comunicazione coordinata e trasparente nei confronti di tutti i portatori di interesse

Il Coordinatore dell'Unità di Crisi Regionale è componente dell'Unità di Crisi Nazionale.



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

I laboratori coinvolti nel piano di emergenza sono quelli:

- dell'Istituto Superiore di Sanità;
- degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti;
- delle Agenzie Regionali per la protezione dell'ambiente (Arpac);

Nel Piano di emergenza può essere coinvolto ogni altro laboratorio (anche clinico) che, in caso di necessità, è opportuno interessare.

Funzioni Unità di Crisi Nazionale:

L'Unità di Crisi nazionale stabilisce le modalità operative per garantire un rapido passaggio all'azione, in particolare:

- ✓ Individua, valuta e coordina le strategie operative da attuarsi sul territorio nazionale in caso di emergenza, e le aggiorna sulla base di eventuali nuove informazioni disponibili e/o dell'evolversi della situazione;
- ✓ Controlla l'effettiva operatività delle Unità di crisi, anche attraverso l'attuazione di piani di simulazione;
- ✓ Svolge anche un ruolo di informazione per l'opinione pubblica, riguardo ai rischi in questione e alle misure prese a riguardo.

Il Coordinatore Nazionale delle Crisi ha il compito di:

- ✓ convocare le riunioni dell'Unità di crisi nazionale ed eventualmente il gruppo di esperti;
- ✓ concertare i provvedimenti necessari per attuare le strategie nazionali per una rapida gestione della crisi.

L'Unità di Crisi nazionale si attiva in concordanza con l'attivazione dell'Unità di Crisi della Commissione europea o su segnalazione nazionale in seguito al verificarsi di una situazione che comporti un grave rischio diretto o indiretto per la salute umana, derivante da alimenti e mangimi, che non sia possibile gestire attraverso le procedure del sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi nazionale e /o comunitario (RASFF), di cui all'Intesa Stato Regioni del 13 novembre 2008 "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" (Reg. CE 178/2002 – Reg. CE 16/2011 – DGRC 463/2006) in entrata/uscita).

L'evenienza che determina l'attivazione del piano di emergenza, si configura per il verificarsi di uno o più dei fattori elencati:

- Fonte/origine del rischio sconosciuta;
- Perdita della tracciabilità/impossibilità di rintracciare e/o richiamare il prodotto (alimento, mangime, materiale a contatto) implicante un rischio serio, diretto o indiretto, per la salute umana;
- Diffusione del pericolo incontrollabile;
- Rischi emergenti;
- Elevato impatto sull'opinione pubblica;
- Attivazione/Collaborazione con altre unità di crisi (Stati Membri, altri Enti e/o Ministeri coinvolti nella risposta alle emergenze);
- In seguito a eventi di cui all'art 2, comma 1, lettera c della legge 225 del 24 febbraio 1992: calamità naturali, catastrofi o altri eventi che per intensità ed estensione devono essere fronteggiati con mezzi e poteri straordinari e che potenzialmente possono



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

7.2 IL LIVELLO REGIONALE (Unità Di Crisi Regionale/Provinciale - UCRTB)

La Regione Campania ha recepito con la DGRC n. 307 del 23/06/2020 l'Intesa Stato Regioni dell'8 aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR) relativa al "Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi", in attuazione dell'articolo 115 del Reg. UE n.2017/625 e dell'art.8 della Decisione di esecuzione UE 2019/300 della Commissione, e ha approvato il DD n. 296 del 14.09.2020 di adeguamento della composizione dell'UCREVSA e delle UUCCLL a quanto stabilito dalla predetta Intesa Stato Regioni. n.61/CSR dell'8 aprile 2020, integrando le competenze delle Unità di crisi regionale e locali con quelle relative alla gestione delle Emergenze non Epidemiche.

Quindi la rete delle Unità di crisi regionale (UCREVSA e UUCCLL) interviene, per gli aspetti di propria competenza, anche nelle emergenze determinate da disastri naturali e/o incidenti rilevanti in cui viene coinvolta la Protezione Civile (ossia emergenze non legate in primo luogo ad aspetti di sicurezza alimentare o epidemiche).

L'Unità di Crisi Regionale (UCR-UCREVSA) Così costituita:

- a) Dirigente della UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Campania, col ruolo di Coordinatore;
- b) Direttore Generale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno o suo delegato;
- c) Direttore dell'Agenzia Regionale Protezione Ambiente della Campania (ARPAC) o suo delegato;
- d) Comandante Regionale Carabinieri – NAS o suo sostituto;
- e) Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.A.S.S.I.L. della Campania;
- f) Responsabili dei Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN);
- g) Responsabili dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica (SISP);
- h) Responsabili dei Servizi di Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA);
- i) Responsabili dei Servizi di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAPZ);
- j) Responsabili dei Servizi di Sanità Animale (SSA);
- k) Responsabile dell'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario (OERV);
- l) Responsabile Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare (ORSA);
- m) Direttore Tecnico del Centro di Riferimento Regionale per la Sanità Animale (C.Re.S.An.);
- n) Direttore Tecnico del Centro Regionale di Riferimento Veterinario per le Emergenze non epidemiche (CeRVE nE);
- o) Direttore Tecnico della sede operativa dell'ASL Napoli 1 del Centro di Riferimento Regionale per la Ristorazione Collettiva ed i prodotti Tradizionale (CRIPAT);
- p) Direttore Tecnico del Centro di Riferimento Regionale per l'Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV).

L'UCR è fisicamente ubicata presso la UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria della Regione Campania.

Funzioni dell'Unità di Crisi Regionale e delle Province autonome di Trento e di Bolzano (UCRTB):

- Coordina e verifica le attività previste sul territorio;

**ASL SALERNO**
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

- Assicura l'invio tempestivo, in via informatizzata, dei dati e delle informazioni inerenti l'emergenza;
- Promuove l'organizzazione di corsi di formazione e addestramento per il personale competente in materia di gestione delle crisi in alimenti e mangimi avvalendosi della collaborazione del polo integrato per le prestazioni sanitarie di alta complessità in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria con il coinvolgimento dei centri di riferimento regionali ;
- raccoglie ed aggiorna l'organigramma delle UCL (ed i punti di contatto) del suo territorio.
- trasmette tali informazioni all'Unità di Crisi Nazionale (almeno una volta all'anno e segnatamente in caso di variazioni), comprese quelle riguardanti i punti di contatto dei laboratori coinvolti, e la composizione dell'UCR;
- garantisce la cooperazione con l'Unità di Crisi Nazionale;
- Si raccorda e collabora con i soggetti coinvolti nell'emergenza oltre che con le seguenti unità di crisi: Unità di crisi di altre Regioni e delle Province Autonome, Unità di crisi locali (UCL) delle AA.SS.LL. della Campania.

L'Unità di crisi Regionale (UCR) agisce con le stesse strategie utilizzate dalla UCN quando l'ambito della crisi è regionale.

7.3 Laboratori Coinvolti nell'emergenza a Livello Regionale sono:

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
- Agenzia Regionale per la protezione dell'ambiente della Campania (ARPAC)
- Laboratori di riferimento regionali per le malattie a trasmissione alimentare verificatesi nei casi umani.

I laboratori sono tenuti a comunicare i propri punti di contatto, una volta all'anno ed ogni volta che intervenga una variazione, all'UCN e all'UCREVSA.

7.4 UNITÀ DI CRISI LOCALE (UCL)

Così costituita:

- Direttore Sanitario (Responsabile della Unità di Crisi) o suo delegato;
- Direttore del Dipartimento di Prevenzione;
- Responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN);
- Responsabile dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica (SISP);
- Responsabile dei Servizi di Epidemiologia (SEP)
- Responsabile del Servizio di Igiene degli alimenti di origine animale (SIAOA);
- Responsabile del Servizio di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (SIAPZ);
- Responsabili del Servizio di Sanità Animale (SSA);
- Referente locale del Centro di Riferimento Regionale per la Sanità Animale (C.Re.S.An.);
- Referente locale del Centro di Riferimento Regionale Emergenze Veterinarie non Epidemiche (Ce.R.V E.n.E.);
- Referente locale del Centro di Riferimento Regionale per l'Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV);



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

- Referente locale del Centro di Riferimento Regionale per la Ristorazione Collettiva e per i Prodotti Tradizionali (C.Ri.P.A.T.).
- Referente locale del Centro di Riferimento Regionale per la sicurezza Sanitaria del Pescato (C.Ri.S.S.A.P.)

L'UCL, ove ritenuto necessario, può coinvolgere altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione oltre che altri soggetti pubblici e privati.

L'UCL è ubicata presso la sede del Dipartimento di Prevenzione, con ufficio chiaramente identificato e che può coincidere con quello del sistema di allerta degli alimenti e dei mangimi. L'ufficio deve essere attrezzato con telefono con linea dedicata, che può essere anche quella dell'allerta, cellulare, fotocopiatrice, hardware fissi e/o portatili in rete, stampante, scanner e quanto altro sia ritenuto necessario per lo svolgimento delle attività.

Dal punto di vista gestionale l'UCL dovrà avere accesso ai database degli OSA e degli OSM (GISA), agli elenchi delle unità di crisi regionali e delle province autonome, di quelle locali (Campania), dell'unità di crisi centrale, delle forze pubbliche ed ogni altro elenco di persone o strutture utili. Va assicurato anche il supporto tecnico-amministrativo (segreteria).

Ogni Unità di Crisi Locale (UCL) deve essere permanentemente disponibile e prontamente attivabile, anche attraverso il servizio di pronta disponibilità.

Funzioni dell'Unità di Crisi locale

L'Unità di crisi locale in relazione all'attivazione della Unità di Crisi Nazionale e della Unità di Crisi Regionale:

- aggiorna il Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi;
- attua tutte le misure indicate dalle strategie operative individuate a livello centrale e/o regionale,
- si adopera per assicurare, in caso di necessità, la rapida attuazione delle misure di ritiro o richiamo stabilite, con eventuale sequestro e distruzione delle partite;
- Individua i punti di contatto locali, da comunicare alle Unità di Crisi Nazionale e Regionali e delle Province Autonome, che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attivazione del flusso operativo;
- verifica che i data-base afferenti ai punti di contatto siano aggiornati, in caso di variazioni e ridistribuiti periodicamente;
- fornisce all'UCREVSA della Regione Campania tutti i dati e gli elementi richiesti dall'Unità di Crisi Nazionale nella gestione dell'emergenza;

In particolare, il Responsabile dell'Unità di Crisi Locale, per tutta la durata dell'emergenza, assume la responsabilità della gestione delle risorse di tutte le aree funzionali del Servizio Veterinario dell'ASL e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene e Salute/Sanità Pubblica.

L'UCL agisce con le stesse strategie utilizzate dalla UCN quando l'ambito della crisi è locale.

Pertanto:

- assicura il servizio di pronta reperibilità, il corretto flusso operativo in ogni fase dell'emergenza, l'aggiornamento delle Unità di Crisi Locale in GISA;
- attua le misure necessarie a superare l'emergenza individuate dal livello nazionale e regionale;
- fornisce i dati e le informazioni pertinenti al livello regionale.



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

L'Unità di Crisi Locale, che avrà il compito di coordinare gli interventi, dovrà dunque assicurare:

- la disponibilità delle risorse, in termini di mezzi, luoghi e persone, per effettuare gli interventi necessari
- La disponibilità delle informazioni necessarie a garantire un intervento rapido e mirato (accesso rapido a banche dati aggiornate per tutte le attività di pertinenza del Dipartimento di Prevenzione (OSA, allevamenti, animali da compagnia, mezzi di trasporto, stabilimenti di trattamento dei SOA ecc)
- Il coordinamento con il responsabile della Funzione Sanità e del livello dell'unità di crisi superiore per la gestione degli eventuali aiuti/supporti
- il collegamento con la Funzione Sanità del centro di coordinamento dei soccorsi;

Nell'ASL Salerno è stata istituita con Delibera n° 290 del 04.04.2019 l'Unità di Crisi Aziendale: Essa è così composta:

1. Presidente della Commissione : Direttore Sanitario o suo delegato;
2. Direttore UOC Emergenza - C0118 - Urgenza Territoriale;
3. Componenti dell'Area Ospedaliera: e Unità di Crisi Ospedaliere dei vari ospedali aziendali;
4. Componenti per il SIS118;
5. Componente dell'Area Distrettuale;
6. Componente della Struttura Tecnica e Gestione del Patrimonio;
7. Struttura di Prevenzione e Protezione;
8. Componente del Dipartimento di Prevenzione;
9. Componente dell'Area di Assistenza Psicologica;
10. Componente dell'Area Veterinaria;

8. GESTIONE DELL'EMERGENZA E DELLE CRISI IN SICUREZZA ALIMENTARE

Qualsiasi evento, che causi una compromissione della salubrità degli alimenti e dei mangimi, con presenza di un grave rischio per la salute umana, per la salute animale o per l'ambiente tale da richiedere l'applicazione di misure urgenti previste dal piano di sicurezza alimentare in quanto non gestibile con le misure vigenti, determina situazioni di emergenza/crisi in sicurezza alimentare.

8.1. DEFINIZIONI

- **CONDIZIONE DI GESTIONE NORMALE O ORDINARIA:** situazione in cui, per gli alimenti o i mangimi aventi origine nell'Unione europea o importati da un Paese terzo, risultando soddisfatte le disposizioni della legislazione alimentare, non vi è evidenza di rischi per la salute umana, la salute animale o l'ambiente. Tale condizione può essere interrotta nel momento in cui si manifesta un incidente riguardante la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
- **INCIDENTE:** evento avverso iniziale che implica l'individuazione di un pericolo biologico, chimico o fisico negli alimenti, nei mangimi o nell'uomo che potrebbe comportare o indicare un possibile rischio per la salute pubblica in caso di esposizione allo stesso pericolo di più di una persona, o una situazione in cui il numero di casi nell'uomo o di rilevamenti di un pericolo sia superiore al numero prevedibile in cui l'origine dei casi abbia una correlazione o una correlazione probabile con gli stessi

**ASL SALERNO****Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze**

alimenti o mangimi. L'incidente rappresenta l'evento avverso da cui origina un focolaio di tossinfezione alimentare.

- **SITUAZIONE DI EMERGENZA:** evento critico avverso per il quale sia manifesto che alimenti o mangimi aventi origine nell'Unione europea o importati da un Paese terzo possono comportare un rischio per la salute umana, per la salute degli animali o per l'ambiente che non possa essere adeguatamente affrontato mediante misure adottate dalla/e regione/i o dallo/gli Stato membro/stati membri interessato/i. La situazione di emergenza si differenzia dall'incidente non solo per la gravità del rischio ma piuttosto per la tipologia di interventi/strumenti operativi e le correlate risorse che si rende necessario mettere in campo che in questo caso assumono carattere interregionale o transfrontaliero. Trattasi di eventi che non possono essere affrontati utilizzando risorse e procedure quotidiane e richiedono che il processo decisionale e l'allocazione delle risorse siano disposti a un livello più alto convocando il pertinente gruppo di gestione e coordinamento. Comportano sempre un certo grado di preoccupazione espresso dal pubblico e dagli organi di comunicazione.
- **SITUAZIONE DI CRISI:** evento critico avverso che implica un rischio grave/serio diretto o indiretto per la salute umana percepito o divulgato come tale che si diffonde o potrebbe diffondersi attraverso una parte considerevole della catena alimentare o dei mangimi e assume ampiezza notevole per più Stati membri e/o Paesi terzi. Implica fattori critici a un livello tale da portare la Commissione europea a ritenere che la gestione del rischio in questione, derivante da prodotti alimentari o mangimi, sarà di tale complessità da impedirne l'adeguata gestione tramite le disposizioni esistenti. Richiede una risposta coordinata di tipo centralizzato. Si tratta di un evento critico avverso di livello nazionale o transfrontaliero che comporta l'impegno di tutte le risorse umane, strutturali, tecniche e finanziarie disponibili. (per es. Medici di Medicina Generale, Sist. Sorveglianza Malattie Infettive, Laboratori di Sanità Pubblica, altre Autorità competenti coinvolte nella programmazione, pianificazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sugli alimenti e sui mangimi).
- **FOCOLAIO DI TOSSINFEZIONE ALIMENTARE:** un'incidenza, osservata in determinate circostanze, di due o più casi di persone colpite dalla stessa malattia e/o infezione, oppure la situazione in cui il numero di casi di malattia osservato sia superiore al numero prevedibile e i casi abbiano una correlazione, o una correlazione probabile, con la stessa fonte alimentare, come definito all'articolo 2, punto 2), lettera d), della direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio;
- **COORDINATORE DI CRISI NAZIONALE:** Il Segretario Generale del Ministero della salute, o il suo supplente, che agisce come punto di contatto unico per assicurare uno scambio di informazioni efficace tra tutte le parti coinvolte nel coordinamento del Piano o del piano generale della Commissione europea nonché l'efficienza del processo decisionale e degli interventi attuati, nell'ambito di competenza della propria organizzazione.

L'intesa Stato Regioni dell'8 Aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR), concernente l'adozione del "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi", dedica una grande attenzione alla preparazione delle crisi oltre che alla loro gestione.

Il piano della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio preventivo stabilendo le procedure pratiche di preparazione e di coordinamento in caso di crisi, in modo da garantire una risposta rapida ed efficace. E' fondamentale definire il livello di gestione degli eventi, al fine di stabilire se per il suo superamento è sufficiente l'applicazione delle sole misure previste dal sistema di allerta rapido (RASFF) o se è necessario un coordinamento rafforzato o l'attivazione delle Unità di crisi.

Per l'efficacia dell'azione è fondamentale che l'OSA e l'Autorità Competente agiscano in sinergia allo scopo di tutelare la salute pubblica evitando il consumo di alimenti nocivi.



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

In base a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n° 178/2002 all'OSA incombe l'obbligo del ritiro/richiamo degli alimenti e dei mangimi, comunicando all'Autorità Competente tutte le informazioni utili per la loro rintracciabilità.

L'intesa ha definito il nuovo Piano in attuazione dell'art. 115 del Regolamento (UE) n. 2017/625 e dell'articolo 8 della decisione di esecuzione (UE) 2019/300 del 19 febbraio 2019. E' necessario un approccio graduale ai tipi di situazioni da trattare come "crisi", anche per quanto riguarda i criteri di individuazione e di classificazione e le procedure da attuare in base alla gravità e alla portata dell'incidente in termini di effetti sulla **salute pubblica**. E' contemplata l'attivazione di una rete di unità di crisi che, all'occorrenza, possa essere chiamata ad agire sia dal livello comunitario e/o centrale (Ministero della Salute) sia, a seguito di segnalazione, dal livello territoriale (locale).

Non tutte le situazioni comunque richiedono necessariamente l'istituzione di un'unità di crisi, ma possono comunque beneficiare di un coordinamento rafforzato a livello dell'Unione europea.

La gradualità dell'approccio a circostanze da considerare come "crisi" dovrà inoltre considerare altri criteri, come la percezione da parte dei consumatori e la sensibilità politica al riguardo, in particolare quando la fonte è ancora incerta, l'eventuale carattere intenzionale dell'incidente (ad esempio bioterrorismo o effetto collaterale di una frode) e la volontà di creare una crisi (ad esempio bioterrorismo), come pure il ripetersi di incidenti già avvenuti in precedenza per la mancanza di interventi sufficienti.

In particolare ci si può trovare di fronte a due tipi di condizioni:

Indipendentemente dall'ambito territoriale interessato (nazionale ,regionale e/o locale) ci si può trovare di fronte a due tipi di condizioni:

a) situazioni che richiedono un coordinamento rafforzato:

- tra le diverse autorità a livello territoriale e regionale nonché l'autorità competente nazionale con la Commissione europea;
- tra i sistemi di allarme ed informazione ed i laboratori per condividere le informazioni;
- tra i punti di contatto nazionali per il sistema di allarme rapido e di reazione (SARR, istituito ai sensi della decisione 1082/2013/UE) ed il sistema di allarme rapido per gli alimenti e mangimi (RASFF).

b) situazioni che richiedono l'istituzione di un'unità di crisi che riunisca la Commissione, gli Stati membri interessati e le pertinenti agenzie dell'Unione.

Il coordinamento rafforzato è richiesto qualora :

- sia stato individuato un rischio diretto o indiretto per la salute pubblica ,dovuto a un pericolo rilevato negli alimenti o nei mangimi ed esista una correlazione epidemiologica (es. casi e/o decessi in più Stati membri) e/o una correlazione sul piano della rintracciabilità (alimenti potenzialmente contaminati);
- il pericolo rilevato possa avere un grave impatto potenziale sul funzionamento del mercato interno nel settore degli alimenti o dei mangimi .
- in presenza di un impatto elevato sulla salute connesso al pericolo rilevato;
- in caso di difficoltà nell'individuare la fonte del rischio .

L'istituzione di un'unità di crisi è richiesta qualora:



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

- sia stato individuato in due o più regioni un rischio diretto o indiretto per la salute pubblica che comporti una situazione particolarmente sensibile sul piano politico, della percezione o dell'immagine;
- ci si trovi in presenza di un grave rischio per la salute umana, in particolare qualora si sia verificato, o si possa prevedere, un numero elevato di decessi, oppure un ripetersi di incidenti che comporti un grave rischio per la salute umana oppure in presenza di sospetti o indicazioni di terrorismo biologico o chimico o di forte contaminazione radioattiva.

➤

8.2. ATTIVAZIONE DELL'UNITA' DI CRISI REGIONALE/LOCALE A SEGUITO DI SEGNALAZIONE

Segnalazione iniziale, valutazione rapida del rischio (Rapid Risk Assessment) e attivazione della reazione.

8.2.1. SEGNALAZIONE INIZIALE

- Le segnalazioni iniziali possono provenire da diverse fonti: uffici ai tra cui il sistema di allarme rapido della Commissione europea per alimenti e mangimi (RASFF), il sistema di allarme rapido e di reazione (EWRS), la rete internazionale delle autorità preposte alla sicurezza alimentare dell'OMS (INFOSAN), e il Sistema di ricerca delle informazioni sulle epidemie (EPIS). In particolare, il Ministero della salute assicura il coordinamento tra i punti di contatto nazionale per il RASFF ed EWRS al fine di garantire opportune forme di collegamento delle informazioni finalizzate alla individuazione degli eventi avversi di cui al punto 1 del Rep. atti nr. 61/CSR.
- Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno la responsabilità, ai sensi della legislazione alimentare europea, d'informare l'autorità competente sugli eventuali eventi avversi ed eventi critici avversi che li riguardano e di ottemperare a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.
- L'industria, le imprese alimentari e le forze dell'Ordine devono segnalare costantemente qualsiasi evento avverso, o evento critico avverso, di cui al punto 1.2, 1.3 e 1.4 del Rep. atti nr. 61/CSR direttamente all'Autorità competente per territorio avvalendosi dei recapiti relativi ai "Punti di contatto nazionali e regionali", pubblicati sul portale del Ministero della Salute all'indirizzo web: <http://www.salute.gov.it/portale/temi/p26.jsp?lingua=italiano&cid=115150&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema>
- Le informazioni relative alle condizioni di cui ai punti 2(1) e 2(2) del Rep. atti nr. 61/CSR sono rese disponibili, qualora le circostanze lo richiedano, sul sito web del Ministero della Salute.
- In particolare, costituisce segnalazione iniziale la segnalazione dell'incidenza anomala di casi di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo aventi una correlazione certa o probabile con alimenti o mangimi, ovvero l'isolamento di agenti patogeni a trasmissione alimentare nella popolazione umana in concentrazione tale da essere attribuibile a focolaio di infezione.

8.2.2. VALUTAZIONE RAPIDA DEL RISCHIO (RO/GFD RISK ASSESSMENT)

La classificazione degli eventi avversi e degli eventi critici avversi, di cui al punto 1.2, 1.3 e 1.4 del Rep. atti nr. 61/CSR attiva il processo di valutazione rapida del rischio, che consente di prendere in considerazione tutti i fattori rilevanti per determinarne la natura. Il quadro descrittivo dovrà essere valutato, aggiornato e monitorato a partire dai riscontri iniziali e, successivamente, sulla base di ulteriori prove e delle informazioni che saranno disponibili.



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Prove e riscontri dovranno essere costantemente valutati, aggiornate monitorati secondo i seguenti indicatori:

- Effetti sulla salute;
- Rischio per l'integrità della catena alimentare;
- Numero e categorie dei consumatori coinvolti;
- Quantitativi dei prodotti coinvolti e livelli di distribuzione;
- Livello di preoccupazione;
- Rischio percepito dagli organi di comunicazione;
- Tracciabilità e ritiro di prodotti;
- Tipologia di evento avverso (noto o sconosciuto)

La valutazione rapida del rischio è coordinata dall' autorità competente interessata e può richiedere il contributo di esperti interni al Ministero della salute e di esperti afferenti alle Istituzioni scientifiche di riferimento.

La valutazione rapida del rischio è effettuata al fine di determinare i rischi associati agli eventi avversi e agli eventi critici avversi, di cui al punto 1.2., 1.3 e 1.4 del Rep. atti nr. 61/CSR, e informare l'Autorità o le Autorità competenti. *(appendice 1 del Rep. atti nr. 61/CSR). La valutazione rapida del rischio viene eseguita a cura delle istituzioni scientifiche di riferimento (Laboratori nazionali di riferimento, Consiglio nazionale delle Ricerche, Istituto Superiore di Sanità, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, etc.).

8.2.3. ATTIVAZIONE DELL'UNITÀ DI CRISI A LIVELLO REGIONALE/LOCALE A SEGUITO DI SEGNALAZIONE IN ENTRATA

Sulla base di segnalazione regionale/ nazionale o comunitaria relativa ad un'emergenza in sicurezza alimentare che investe la ASL SALERNO, il Responsabile dell'U.C.R. convoca la riunione dell'UCREVSA al più tardi entro le 24 ore e dirama immediatamente al punto di contatto aziendale (UCL) che investe i servizi veterinari I.A.O.A. e I.A.P.Z e/o quello del SIAN trasmettendo ai servizi periferici le informazioni necessarie per affrontare l'emergenza.

Azioni del personale veterinario I.A.O.A./I.A.P.Z /SIAN:

In caso di emergenze che hanno un impatto negativo sulla sicurezza alimentare il personale sanitario intervenuto:

- individua gli alimenti pericolosi da avviare alla distruzione, trasformazione presso impianto autorizzato ai sensi del Regolamento (CE) n° 1069/2009;
- ispeziona le derrate a rischio ed esprime un giudizio sanitario sulla loro idoneità al consumo ed in caso di necessità stabilisce le misure restrittive per il loro consumo condizionato
- predisporre azioni volte a prevenire la contaminazione degli alimenti
- istruisce l'OSA al quale fornisce le informazioni utili affinché possa agire con consapevolezza.

In merito ,il Regolamento 178/2002/CE individua quale responsabile primario della sicurezza degli alimenti, l'operatore del settore alimentare (OSA), descrivendone gli obblighi conseguenti con gli articoli 17, 18, 19 e 20. Esso pertanto in caso di emergenze derivanti dal processo produttivo, compresa la produzione primaria, diviene a maggior ragione un attore importante del processo gestionale e la stretta cooperazione con le autorità sanitarie si rende pertanto ancora più necessaria.



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Ogni operatore del settore alimentare e dei mangimi, in base al regolamento, deve disporre di procedure di emergenza da adottare affinché gli alimenti o i mangimi vengano rapidamente rintracciati, ritirati dal mercato e/o richiamati dal consumatore.

Tali procedure devono essere sistematicamente verificate, corrette, aggiornate ed eventualmente condivise e/o predisposte con la collaborazione dell'autorità sanitaria territoriale competente, la quale deve essere tempestivamente coinvolta dall'OSA, nel caso in cui quest'ultimo accerti che un suo prodotto rappresenti un pericolo per la salute pubblica.

Gli strumenti più efficaci a disposizione dell'OSA per gestire un'emergenza in sicurezza alimentare, oltre la prevenzione attraverso la corretta applicazione di un buon piano di autocontrollo, sono:

- - la puntuale tracciabilità a monte e a valle del prodotto
- - le procedure di ritiro
- - le procedure di richiamo.

Pertanto, un piano di emergenza deve prevedere l'implementazione di questi tre elementi, con particolare riguardo per le procedure di richiamo a mezzo di avvisi pubblici, da effettuare presso i punti vendita e attraverso i diversi mezzi di comunicazione, motivando chiaramente il rischio, agevolando il consumatore nell'identificazione del o degli alimenti/mangimi attraverso la segnalazione dei lotti/partite, date di scadenza e foto illustrative.

Quanto più il richiamo è efficace e ben compreso dal consumatore, tanto più è circoscritto e limitato il danno di immagine e/o economico che ne potrebbe derivare, contribuendo ad evitare l'eccessivo allarmismo e la crisi di interi comparti, che spesso si verificano in queste occasioni.

Un ruolo chiave, inoltre, è rappresentato dalle Associazioni di categoria, che costituiscono un ottimo punto di contatto tra le imprese e la parte sanitaria, oltre che una importante fonte di dati per i diversi settori alimentari.

I disastri naturali possono causare eventi secondari di tipo tecnologico (es. incidente chimico-industriale indotto da evento sismico), con conseguente diffusione di contaminanti chimici che possono interessare la filiera agroalimentare.

La predisposizione di aree di accoglienza o di altre soluzioni abitative d'emergenza per l'assistenza alla popolazione coinvolta nell'evento, può comportare la necessità di organizzare i servizi sanitari locali per assicurare, tra l'altro, gli standard di qualità e sicurezza alimentare.

Fondamentale la sinergia tra i mezzi e le autorità competenti per la sicurezza alimentare, così come descritti nell'Intesa dell'8 aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR) concernente l'adozione del "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi" recepita in Regione Campania con DGRC 307 del 23.06.2020 .

A tal proposito si rimanda ai link di seguito indicati relativamente alle procedure elaborate per la corretta gestione dei rischi derivanti dalla realizzazione dei campi di accoglienza .

a): <https://www.cervene.it/wp-content/plugins/download-attachments/includes/download.php?id=3278>

b) :<https://www.cervene.it/wp-content/plugins/download-attachments/includes/download.php?id=3279>

c): <https://www.cervene.it/wp-content/plugins/download-attachments/includes/download.php?id=3281>

In particolare, nelle aree di accoglienza, i servizi di sanità pubblica devono assicurare la vigilanza sulle strutture e la formazione degli operatori addetti, che non sono sempre professionisti della ristorazione.

**ASL SALERNO****Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze**

Contestualmente il responsabile dell'unità di crisi attivata concorrerà a pianificare, nell'ambito del coordinamento di protezione civile e d'intesa con il responsabile della Funzione Sanità, la strutturazione e la gestione delle mense nelle aree d'accoglienza, in modo tale da garantire adeguati livelli di sicurezza alimentare e di igiene pubblica.

A tal proposito sono state elaborate varie linee guida per la gestione in sicurezza delle cucine da campo nelle aree di accoglienza :

- Linee guida per la Sicurezza Alimentare e Nutrizionale per Cucina da Campo in corso di una Emergenza non Epidemica - CRIPAT (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali);
- Gestione delle malattie trasmesse con gli alimenti (m. t. a.) in un campo di accoglienza ;
- Gestione degli animali infestanti in un campo di accoglienza ;
- Corsi di formazione sulle intolleranze e celiachia ,rivolti agli addetti alla ristorazione collettiva;

8.2.4. ATTIVAZIONE DEL PIANO NAZIONALE SULLA BASE DI SEGNALAZIONE IN USCITA

- Qualora le strutture locali territorialmente competenti riscontrino una situazione di serio rischio;
- oltre ad attivare il sistema di allerta, informano i punti di contatto locali;
- I punti di contatto locali, se del caso, avvisano al più presto, e comunque non oltre le 24 ore, il responsabile della Unità di Crisi Locale;
- l'Unità di Crisi Locale provvede ad una valutazione della situazione, al fine di stabilire se procedere mediante la sola applicazione degli art. 50, 53 e 54 del reg. (CE) n. 178/2002 oppure avvisare al più presto, e comunque non oltre le 24 ore, il responsabile della Unità di Crisi Regionale o delle Province autonome (UCREVSA);
- l'Unità di Crisi Regionale o delle Province autonome provvede ad una valutazione della situazione, al fine di stabilire se procedere mediante la sola applicazione degli art. 50, 53 e 54 del reg. (CE) n. 178/2002 oppure avvisare il Coordinatore della crisi nazionale; attivando nel contempo le altre Unità di Crisi Locali della Campania.
- Il piano di emergenza ,comunque,può procedere anche conseguentemente all'attivazione all'allarme rapido nazionale o comunitario,qualora le procedure previste da quest'ultimo non siano ritenute sufficienti per la gestione del pericolo.
- Il Coordinatore della crisi nazionale, se del caso, convoca immediatamente la riunione dell'Unità di Crisi nazionale, per valutare la situazione ed eventualmente ufficializzare lo stato di crisi, attivando le procedure previste dal Piano. Se necessario,il Coordinatore di Crisi si interfaccia con l'Unità di Crisi a livello dell'UE;
- il Coordinatore della crisi nazionale, in alternativa, può ritenere che la situazione non richieda l'attivazione del Piano, ma possa essere gestita in maniera adeguata secondo la normativa vigente.
- Al fine della corretta e tempestiva attività di comunicazione è necessario che venga effettuata una chiara individuazione dei punti di contatto delle UCR/UCL e dei laboratori.
- Gli organigrammi delle UCL saranno trasmessi dall'UCREVSA, insieme al proprio, all'UCN ed aggiornati una volta all'anno ed ogni volta si renda necessario.

**ASL SALERNO****Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze**

- L'elenco dei punti di contatto nazionale, regionali e dei laboratori è reperibile sul portale internet del Ministero della Salute al seguente indirizzo:
- <http://WWW.salute.gov.it/portale/temi/p26.jsp?lingua=italiano&id=1150&area=sicurezzaAlimentare&menu=sistema>

8.2.5. DISATTIVAZIONE DELL'UNITÀ DI CRISI

Termine dell'emergenza e chiusura dell'unità di crisi: Intesa Stato Regioni del 24 gennaio 2008 Intesa dell'8 aprile 2020 (Rep. Atti n.61/CSR) art 8 "quando l'UCN, sulla base dei dati forniti dalle UCR, delle Province Autonome e Locali, ed eventualmente in concordanza con l'unità di Crisi Comunitaria, ritiene che il rischio sia ormai sotto controllo, può dichiarare terminata la crisi".

In tal caso gli eventuali follow-up, verranno gestiti attraverso il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi nazionale o comunitario (RASFF) dal punto di contatto nazionale (ufficio competente DGISAN).

In caso di attivazione del piano di emergenza dal territorio, senza attivazione della UCN, la disattivazione e la chiusura dell'attività della/delle unità di crisi spetta al/ai responsabile/i della/delle UCR coinvolte, che ne daranno comunque informazione al responsabile dell'UCN.

Pertanto, quando i dati in possesso sono favorevoli l'Unità di Crisi Nazionale ovvero quella Regionale, nel caso di attivazione del P.R.P., dichiara terminata l'emergenza e lo comunica alla rete delle Unità di Crisi con le stesse modalità e gli stessi contatti utilizzati per l'attivazione.

Al termine della crisi il responsabile di ciascuna unità, assegnerà ad un componente del team, l'incarico di revisionare dati, azioni, tempistica e comunicazioni che andranno riportate in un resoconto finale, utile ad evidenziare eventuali criticità emerse.

Il Coordinatore di crisi nazionale, in particolare, avvia un'attività di valutazione del rischio (risk assessment) a posteriori svolta dal Comitato per la sicurezza alimentare (CNSA)- Sezione per la sicurezza alimentare, con particolare riguardo alla situazione nazionale, prendendo in considerazione i dati emersi e correlati alla gestione della crisi.

Sarà oggetto di valutazione anche l'attività di comunicazione del rischio svolta dal Ministero della Salute in collaborazione con il CNSA- Sezione consultiva delle associazioni dei consumatori e dei produttori.

Gli esiti delle verifiche post crisi nelle tre componenti (valutazione del rischio, procedure e comunicazione) vengono trasmessi ed illustrati ai componenti dell'Unità di crisi nazionale, regionale e locale, in particolare quelle coinvolte, per mettere in risalto eventuali opportunità di miglioramento con riferimento sia alle procedure operative che agli strumenti utilizzati nella gestione delle crisi.

Le principali criticità che si possono verificare e le conseguenti azioni da intraprendere, sono schematizzate nelle tabelle 1 e 2.

Per le varie azioni previste saranno sviluppate specifiche procedure o istruzioni operative da adottare nei differenti scenari.



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

9. SISTEMA INFORMATIVO

Il Sistema informatico dei SV e SIAN della Regione Campania si avvale delle banche dati nazionali, regionali e di GISA - Gestione Integrata Servizi e Attività. GISA è l'implementazione software del PRI (Piano Regionale Integrato) con la gestione dei LEA (Livelli Essenziali di Assistenza -Decreto LEA DPCM 17 febbraio 2017). Il sistema, sviluppato e mantenuto dalla Regione Campania con il supporto dell'IZSM (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) viene messo a disposizione delle AASSLL per gestire, tra l'altro, le attività collegate alle anagrafiche, ai procedimenti documentali, ai flussi dati e ai controlli ufficiali relativi <http://www.gisacampania.it/>

10. LA COMUNICAZIONE

10.1. Trasparenza e Comunicazione

L'Autorità competente o l'Unità di Crisi Nazionale, qualora istituita, fermo restando in eventuale e giustificato trattamento dei dati nel rispetto del principio di trasparenza richiamato dagli artt. 9 e 10 del Reg. CE n. 178/2002, assicurano una corretta informazione dei cittadini sui rischi in corso e sulle misure adottate o in procinto di essere adottate per prevenire, contenere o eliminare il rischio.

A tal fine, in collaborazione con l'Ufficio Stampa del Ministero della Salute e, ove del caso, in coordinamento con la Commissione europea, l'EFSA e l'ECDC, il Ministero della Salute o l'Unità di Crisi Nazionale, qualora istituita, definiscono contenuti e modalità di diffusione dei messaggi istituzionali, che vengono trasmessi anche dagli Uffici Stampa delle Regioni e Province autonome. Inoltre, riferiscono prontamente al ONSA -Sezione consultiva delle associazioni dei consumatori e del produttore in materia di sicurezza alimentare.

10.2. Strategia di Comunicazione Specifica da Parte dell'unità di Crisi

L'Unità di crisi, in caso di situazioni che ne richiedono l'istituzione, sviluppa immediatamente una strategia di comunicazione specifica, al fine di tenere il pubblico informato sui rischi e sulle misure adottate. La strategia di comunicazione deve identificare i messaggi chiave per i principali destinatari e i mezzi di comunicazione chiave per distribuirli. Il Coordinatore della crisi, nell'ambito delle proprie competenze, coordina a livello nazionale la comunicazione di crisi (ad esempio misure adottate, raccomandazioni relative alla salute ecc.), secondo una strategia comunicativa che mira ad informare gli attori pubblici ed economici, compresi i partner commerciali di prodotti alimentari e mangimi, mediante azioni volte a:

- ✓ diffondere messaggi coerenti e coordinati;
- ✓ adottare una comunicazione efficace sui rischi;
- ✓ evitare l'emissione di informazioni premature a qualsiasi livello, ad es. prima di informare le parti interessate in attesa di dati comprovati sul rischio, in modo che tutte le parti possano prepararsi alle possibili reazioni della stampa / dei consumatori, o senza avere prove sufficientemente attendibili, ad es. sulla fonte o sul peso della malattia;
- ✓ fornire prove attendibili (risultati di analisi, evidenze epidemiologiche, ecc.) a sostegno delle posizioni



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

- ✓ fornire rassicurazioni sulla sicurezza dei prodotti non implicati nella Crisi, comprese informazioni chiare sul tipo o sui tipi di prodotti interessati e rispetto a quelli non interessati;
- ✓ E. fornire messaggi su misure efficaci e risultati ottenuti sulla base di prove attendibili: ad es. identificazione e ritiro dei lotti interessati a seguito di un'indagine efficace

10.3. Comunicazione nelle ASL:

Come le altre attività anche la comunicazione nel corso delle emergenze deve essere pianificata ed organizzata prima che l'emergenza sia in corso. In particolare è necessario:

- identificare un nucleo di comunicazione multidisciplinare ed integrato per ogni tipo di emergenza, definendo i ruoli e nominando un portavoce;
- creare canali di comunicazione (bidirezionali) con gli organi di informazione, con le altre istituzioni e con la società civile;
- creare una costante circolazione di informazioni tra tutti gli operatori;
- individuare i mezzi di comunicazione ufficiali;
- promuovere incontri tra nuclei di comunicazione e stakeholder per condividere la struttura dei nuclei di comunicazione, i canali di comunicazione e creare le basi di un processo comunicativo continuo sul rischio che sia attivo in tutte le fasi dei piani.

L'individuazione dei nuclei di comunicazione, nonché modalità e responsabilità dei processi comunicativi saranno declinati in un'apposita procedura da concordare con l'UOC Comunicazione Marketing & URP aziendale.



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Tabella 1

Effetto	Criticità Sicurezza alimentare	Azioni
Effetti diretti (incendio, alluvione, ecc.)	Distruzione/contaminazione derrate	valutazione danni impianti di produzione, lavorazione, trasformazione, sezionamento di alimenti e centri di stoccaggio e di distribuzione, e supermercati Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento Installazione depositi e altre strutture di emergenza per recupero e gestione derrate
Collasso/danneggiamento strutture	Contaminazione degli alimenti Conservazione Interruzione della filiera produttiva Approvvigionamento popolazione assistita	valutazione danni impianti di produzione, lavorazione, trasformazione, sezionamento di alimenti e centri di stoccaggio e di distribuzione, e supermercati Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento Installazione depositi e altre strutture di emergenza per recupero e gestione derrate Strutturazione e gestione mense di accoglienza
Interruzione della corrente elettrica	Conservazione Interruzione della filiera produttiva	valutazione danni impianti di produzione, lavorazione, trasformazione, sezionamento di alimenti e centri di stoccaggio e di distribuzione, e supermercati Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Tabella 2

Effetto	Criticità Sicurezza alimentare	Azioni
Interruzione della distribuzione idrica/ inquinamento idrico	Interruzione della filiera produttiva Contaminazione chimica, fisica, biologica	Controllo contaminazione dell'acqua potabile destinata alla produzione di alimenti Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento prevenzione e la sorveglianza delle tossinfezioni alimentari
Interruzione strade/trasporti	Logistica/distribuzione	Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento prevenzione e la sorveglianza delle tossinfezioni alimentari
Temperature estreme		Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento prevenzione e la sorveglianza delle tossinfezioni alimentari
Danneggiamento servizi ASL, attività libero-professionali	Controllo igiene alimenti e produzioni	Installazione strutture di emergenza collaborazione servizi esterni per controllo sanitario alimenti di O.A
Inquinamento del suolo	Contaminazione chimica/fisica/biologica	Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento
Inquinamento dell'aria	Effetti sanitari acuti/cronici	Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento
Diffusione di vettori, (artropodi, roditori) o di agenti patogeni		Verifica idoneità al consumo umano alimenti/eventuale distruzione e smaltimento prevenzione e la sorveglianza delle tossinfezioni alimentari



ASL SALERNO

Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

QUESTIONARIO

Emergenze non epidemiche - P.R.P. programma azione H4

(Da somministrare all'OSA)

Denominazione Impresa:

ubicata nel Comune di _____ via _____

telefono fisso _____ cellulare _____ mail _____

Titolare _____

Coordinate georeferenziali:

Latitudine _____ Longitudine _____

Presente in Gisa: SI - NO. N° registrazione /A.S.

Tipologia attività: deposito 853 carni - deposito 853 altri alimenti - deposito 852, - logistica,
 industria conserviera (es. pomodoro)- cash and carry - caseificio registrato 852 - frantoio -
 macello - lavorazione prodotti api panificio - generi alimentari- deposito mangimi , altro
Tipologia alimenti detenuti: origine animale - origine vegetale - misto .

Quantità detenute: Ql. _____ superficie impresa : mq. _____ mc. _____

Locali funzionalmente collegati all'impresa: SI - NO : Specificare _____

Automezzi funzionalmente collegati all'impresa: SI - NO .

Tipologia automezzi _____ n° _____

Distanza da un corso d'acqua: fino a 100 mt, da 100 a 250 mt, oltre 250 mt.

La struttura è stata colpita da fenomeni di inondazione : SI - NO

In caso affermativo, quali criticità avete riscontrato e come sono state fronteggiate _____

In caso di inondazione dove sposterebbe gli alimenti per metterli in sicurezza: _____

In caso di impossibilità a farlo autonomamente, quali soluzioni alternative mettere in atto:

- Trasferire gli alimenti in aree o strutture pubbliche
- Trasferire gli alimenti in aree o strutture private
- Gemellaggio

Altro _____



ASL SALERNO
Manuale operativo per la sicurezza alimentare in corso di emergenze

Rilevatore