



**Piano di intervento
del Dipartimento di Veterinario e
sicurezza alimenti di origine animale della
ATS della Provincia di Pavia
in caso di emergenze veterinarie**

INDICE

- 1.0 OGGETTO E SCOPO**
- 2.0 CAMPO DI APPLICAZIONE**
- 3.0 ELENCO DEI DESTINATARI**
- 4.0 RESPONSABILITA'**
- 5.0 ACRONIMI E DEFINIZIONI**
- 6.0 CONTENUTI GENERALI DEL PIANO**
 - 6.1 Struttura di comando**
 - 6.2 Pianificazione dell'intervento e sequenza temporale**
 - 6.2.1 Allertamento**
 - 6.2.2 Sequenza temporale**
 - 6.2.3 Conoscenza del territorio**
 - 6.3.1 Flussi di informazione**
 - 6.3.2 Flussi di comunicazione in servizio**
 - 6.3.3 Flussi di informazione in reperibilità**
- 7.0 EMERGENZE EPIDEMICHE**
 - 7.1. UNITÀ DI CRISI REGIONALE (U.C.R.)**
 - 7.1.1. Composizione**
 - 7.1.2. Compiti in fase ordinaria**
 - 7.1.3. Compiti in fase di emergenza**
 - 7.2. UNITÀ DI CRISI LOCALE (U.C.L.)**
 - 7.2.1. Composizione**
 - 7.2.2. Compiti in fase ordinaria**
 - 7.2.3. Compiti in fase di emergenza**
 - 7.3. Catena di comando**
 - 7.4 Elenco malattie ex lista A OIE**
 - 7.5 Centri di referenza per le malattie**
- 8. AREE DI ACCOGLIENZA**
 - 8.1. Preparazione e distribuzione dei pasti**
 - 8.1.1. Approvvigionamento delle derrate alimentari**
 - 8.1.2. Immagazzinamento degli alimenti**
 - 8.1.3. Preparazione degli alimenti**
 - 8.1.4. Distribuzione pasti**
 - 8.1.5. Attività di post consumo**
 - 8.1.6. Area lavaggio stoviglie**
 - 8.1.7. Igiene e pulizia dei locali e dei piani di lavoro destinati alla prepar dei pasti**
 - 8.1.8 Igiene del personale**
 - 8.1.9. Comunicazione agli operatori e alla popolazione assistita**
 - 8.2. Gestione dei rifiuti**
 - 8.3 Gestione animali da compagnia presenti nel campo di accoglienza**
 - 8.4. Gestione animali da compagnia al seguito della popolazione sfollata in aree esterne al campo di accoglienza**
 - 8.5. Controllo degli animali infestanti**
- 9.0 EMERGENZE SISMICHE**
- 10.0 EMERGENZE IDROGEOLOGICHE**
- 11.0 EMERGENZE CHIMICHE E TOSSICOLOGICHE**
- 12.0 EMERGENZE RADIONUCLEARI**
 - 12.1 Scenari di rischio**

- 12.2 Piano di protezione e controllo degli animali produttori di alimenti
- 12.3 Piano di controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano e degli alimenti per animali
- 12.4. Monitoraggio
- 13.0 CARENZA IDRICA
- 13.1. Approvvigionamento idrico pr l'abbeverata degli animali
- 14.0 EMERGENZA RELATIVE ALL'ATTIVITA' DI TRASPORTO
- 15.0 MORIA MASSIVA DI ANIMALI
- 16.0 TERRORISMO NON CONVENZIONALE
- 16.1. Individuazione del pericolo
- 16.1.1 Agenti biologici
- 16.1.2. Agenti chimici
- 16.1.3. Sostanze Radioattive
- 16.2. Localizzazione degli obiettivi sensibili
- 16.2.1. Impianti di tipo zootecnico
- 16.2.2. Impianti di produzione alimenti di origine animale e alimenti per animali
- 16.3 Misure di controllo
- 16.3.1. Preallarme/allarme
- 16.3.2. Emergenza
- 16.3.3. Post emergenza
- 17. BLACK-OUT ELETTRICO
- 18. ATTIVITA' COMUNI ALLE VARIE TIPOLOGIE DI EMERGENZE
- 18.1. Ristabilizzazione organizzativa del servizio veterinario
- 18.2. Controllo degli animali sinantropici ed infestanti
- 18.2.1. Controllo artropodi
- 18.2.2. Controllo animali velenosi e pericolosi
- 18.2.3. Controllo roditori
- 18.3. Gestione animali d'affezione
- 18.4. Smaltimento dei sottoprodotti di origine animale
- 18.4.1. Trattamento Sottoprodotti di Origine Animale (SOA)
- 18.4.2. Infossamento
- 18.4.3. Incenerimento
- 18.5. Trasporto ,ricovero,,alimentazione ed assistenza sanitaria agli animali
- 18.5.1. Trasporto
- 18.5.2. Ricovero
- 18.5.3. Alimentazione
- 18.5.4. Assistenza zoiatrica
- 18.5.5. Abbattimento o eutanasia
- 18.6. Macellazione speciale d'urgenza
- 18.7. Sorveglianza epidemiologica su zoonosi e malattie degli animali
- 18.8. Controllo dei cani randagi
- 18.9. Approvvigionamento ed igiene degli alimenti di origine animale.
- 18.10. Interruzione delle vie di comunicazione
- 18.11. Gestione dell'approvvigionamento idrico
- 18.11.1. Impianto produzione alimenti origine animale...
- 18.11.2. Insediamenti zootecnici...
- 19 BIBLIOGRAFIA
- 20 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

ELENCO ALLEGATI

ALLEGATO 1 – RIFERIMENTI PER EMERGENZE

**ALLEGATO 2 – PERIODO DI SOPRAVVIVENZA DI ALCUNI AGENTI DI ZONOSI
NELL'AMBIENTE ESTERNO**

ALLEGATO 3 – METODI DI ABBATTIMENTO

ALLEGATO 4 – DOTAZIONE CONSIGLIATA DELLE SQUADRE VETERINARIE

**ALLEGATO 5 – FABBISOGNI ALIMENTARI DI MANTENIMENTO DEGLI ANIMALI DA
REDDITO**

ALLEGATO 6 – ELENCO CENTRI ANTIVELENI IN REGIONE LOMBARDIA

**ALLEGATO 7 – FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO
SICUREZZA ALIMENTARE**

**ALLEGATO 8 – FAC-SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO
SALUTE E BENESSERE DEGLI ANIMALI IN CAMPI DI ACCOGLIENZA**

1 OGGETTO E SCOPO

Il Piano si propone di individuare le risorse e di definire i compiti, le responsabilità e le modalità d'intervento e di coordinamento dei diversi livelli istituzionali responsabili della prevenzione e del controllo di talune malattie animali, mediante l'attività di sorveglianza e di eradicazione, nonché di gestione delle emergenze in caso di focolai a carattere epidemico.

Tale Piano prevede inoltre tutte le misure da applicare sia nella **fase di emergenza** volte a tutelare la Sanità Pubblica, a migliorare la Sanità Animale e a ridurre i rischi di diffusione delle malattie animali.

Nella fase di emergenza, sulla base dell'entità degli eventi individuati e qualora non si riscontrino incompatibilità con le azioni e le procedure operative di cui al presente Piano, si potranno applicare gli eventuali Piani di emergenza predisposti a livello regionale e/o locale.

La strategia da attuare deve conformarsi alle norme comunitarie e nazionali in materia di sanità animale fare riferimento agli standard internazionali. Con questo Piano viene anche definito l'obiettivo di descrivere l'organizzazione e la gestione delle diverse fasi operative da parte del Centro nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali, individuando e pianificando le attività, le collaborazioni e le procedure da attuare sia in fase ordinaria sia di emergenza.

L'intento primario è l'attuazione su tutto il territorio nazionale di attività volte a raccogliere informazioni e dati di tipo epidemiologico che, elaborati, consentano la prevenzione, la rapida individuazione della comparsa di tali malattie e l'applicazione di misure di controllo nei loro confronti.

Nella **fase ordinaria**, quindi, sono fondamentali la previsione e la predisposizione di programmi di monitoraggio e sorveglianza, in collaborazione con le autorità sanitarie territoriali e gli istituti consultivi tecnico-scientifici, in grado di mantenere alta la vigilanza sul territorio e realizzare così uno strumento flessibile e dinamico, oggetto di periodiche revisioni in virtù delle variazioni biologiche, ambientali e temporali.

Allo stesso tempo, è essenziale predisporre e pianificare gli interventi rivolti all'applicazione delle misure e dei provvedimenti da attuare nella **fase di emergenza**, in presenza cioè di eventuali focolai di malattia, nell'intento di ripristinare quanto prima lo stato d'indennità, proteggere l'ambiente e limitare l'impatto economico.

I pilastri di un'efficace risposta a una situazione di emergenza sanitaria sono costituiti da una chiara individuazione dei poteri legali, da una ben definita linea di comando gerarchica e da livelli operativi efficacemente coordinati. Una corretta organizzazione ed un'adeguata preparazione costituiscono infatti gli aspetti più significativi nella gestione di un'emergenza. Tutte le istituzioni potenzialmente coinvolte nella gestione di una situazione d'emergenza devono essere individuate preventivamente. È fondamentale, quindi, la sinergica collaborazione tra le Autorità governative, pubbliche e internazionali, le associazioni di categoria e tutti i soggetti interessati, mediante le incombenze e gli interventi descritti nelle sezioni successive.

Il Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale 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.

Scopo del presente documento è definire le linee guida organizzative essenziali affinché il Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale, in coordinamento alla pianificazione del Dipartimento igiene e prevenzione sanitaria, elaborino specifici piani di intervento per le emergenze epidemiche e non epidemiche che tengano conto delle peculiarità territoriali e organizzative.

Tali piani, costituiti dalle procedure operative da attuarsi nel caso in cui si verifichi l'evento atteso, devono consentire una adeguata gestione dell'emergenza sin dal suo primo insorgere per contenerne gli effetti e riportare il più rapidamente possibile la situazione in condizioni di normalità.

Una pianificazione uniforme del piano di emergenza consente un'efficace integrazione e coordinamento con le restanti strutture organizzative dell'ATS, in primo luogo il DIPS, con le altre componenti del Sistema di Comando e Controllo della Protezione Civile e tra i diversi DVSA coinvolti dal medesimo evento.

2 CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura si applica ogni qualvolta si verificano situazioni di emergenza, sia epidemica che non epidemica, e si ravveda l'esigenza di attivare il Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale

Il Piano di emergenza del DVSA dell'ATS Pavia, ha gli obiettivi di:

1. contenere tutte le procedure operative da attuarsi nel caso in cui si verifichi l'evento atteso,
2. contenere le procedure d'integrazione e coordinamento con le restanti strutture organizzative dell'ATS, in primo luogo il DIPS e con le altre componenti del Sistema di Comando e Controllo della Protezione Civile.
3. perseguire un'adeguata gestione dell'emergenza sin dal suo primo insorgere con lo scopo di contenere gli effetti e riportare, il più rapidamente possibile, la situazione in condizioni di normalità;
4. conferire un carattere automatico all'avvio del processo a prescindere da disposizioni autoritative sovraordinate più o meno rapide.

3 ELENCO DEI DESTINATARI

Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Protezione Civile – Roma

Agenzia regionale di protezione Civile della Regione Lombardia

Regione Lombardia Direzione Generale Welfare - U.O. Veterinaria

Coordinamento provinciale Protezione Civile

Prefettura di Pavia

Questura di Pavia

Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Pavia

Comando Provinciale Carabinieri Corpo Forestale dello Stato

Azienda ATS Pavia

ARPA Sezione Provinciale di Pavia

Unità di crisi intercomunale

Comando del Compartimento della Polizia Stradale di Pavia;

4. RESPONSABILITA' E RUOLI

Il **Veterinario S.S.R. allertato** (Veterinario reperibile o comunque incaricato dell'intervento):

- 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 agli animali coinvolti, alle costruzioni agricole e zootecniche ed alle industrie legate alla trasformazione di prodotti di origine animale, 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 ordinativi di carattere igienico-sanitario. Si può avvalere della collaborazione di altri Veterinari e Tecnici della Prevenzione Reperibili o in servizio del proprio o di altri Distretti Veterinari/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 ed 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 Veterinario allertato dovrà preparare un piano d'azione sulla base dei protocolli d'intervento codificati all'interno del "Piano di Intervento per le Emergenze Epidemiche e non Epidemiche del Dipartimento di Prevenzione Veterinario"
- 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 VV.F., S.S.U.Em.-118, Tossicologia Clinica – Centro Antiveneni, ARPA, Guardia Igienica o Responsabile Settore di prevenzione medica territorialmente competente
- si coordina e contatta il Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale, il Responsabile di Struttura Territoriale, il Responsabile Unità Operativa o altre figure individuate all'interno dell'ASL con funzione di Coordinamento.

Il Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale:

- coordina e pianifica, unitamente ai Responsabili di Servizio, gli interventi da attuarsi a livello provinciale;
- allerta il personale del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale nel numero che riterrà opportuno in funzione delle caratteristiche dell'emergenza;
- si coordina e contatta il Direttore Sanitario anche per dare le opportune informative;
- tiene informate le Strutture Regionali di riferimento.

Il Responsabile del Servizio o il Responsabile di Struttura Territoriale, (eventualmente supportato dai relativi Responsabili delle UOSD Territoriali e UOS interessate):

- coordina e pianifica gli interventi, personalmente o per delega, da attuarsi a livello del singolo COC
- coordina e pianifica gli interventi, personalmente o per delega, da attuarsi a livello dei COM individuati nell'ambito dell'area di propria competenza
- allerta il personale del proprio Servizio/ambito territoriale/Unità Operativa che riterrà opportuno in funzione delle caratteristiche dell'emergenza
- contatta il Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale e, se individuato, il Referente per la Gestione delle Emergenze e Coordinamento con la Protezione Civile per fornire le opportune informative
- contatta il Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale e sicurezza alimenti di origine animale nel caso in cui, per entità e/o per estensione o caratteristiche, l'emergenza non possa essere affrontata dal solo personale del Servizio o dell' ambito territoriale coinvolto

Il Referente per la Gestione delle Emergenze e Coordinamento con la P.C.

di concerto con il Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale ed i Responsabili di Servizio allo stesso afferenti, 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 Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale le soluzioni organizzative per la migliore gestione delle emergenze
- identifica, di concerto con Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale ed i Responsabili di Servizio e Responsabili delle Strutture Territoriali o Unità Operative, le risorse da utilizzare per gli interventi
- Propone al Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale le strategie d'intervento

5 ACRONIMI

A.R.P.A. Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente

A.T.S. Agenzia della Tutela della Salute

C.C.S. Centro Coordinamento Soccorso

C.N.C.M. Centro Nazionale di Controllo della Malattia

C.O.C. Centro Operativo Comunale

C.O.M. Centro Operativo Misto

C.O.V.E.P.I. Centro Operativo Veterinario di Epidemiologia Programmazione ed Informazione

DI.COMA.C. Direzione Comando Controllo

D.P.I. Dispositivi di Protezione Individuale

D.I.P.S Dipartimento Igiene e prevenzione sanitaria

DV Distretti Veterinari

D.V.S.A Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale

I.Z.S. Istituto Zooprofilattico Sperimentale

O.A. alimenti di Origine Animale

O.E.V.R. Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale

P.C. Protezione Civile

P.C.A. Posto di Comando Avanzato

S.I.A.N. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

S.O.P. Sala Operativa della Prefettura

S.S.R. Servizio Sanitario Regionale

S.S.U.Em-118 Servizio Sanitario di Urgenza ed Emergenza

U.C.C. Unità di Crisi Centrale

U.C.L. Unità di Crisi Locale

U.C.P. Unità di Crisi Provinciale

U.C.R. Unità di Crisi Regionale

VV.F.F. Vigili del Fuoco

5 DEFINIZIONI

Aree di emergenza	Aree destinate, in caso di emergenza, ad uso di protezione civile
Aree di attesa	Luoghi di prima accoglienza per la popolazione immediatamente dopo l'evento
Aree di ammassamento dei soccorritori e delle risorse	Aree di raccolta di uomini e mezzi per il soccorso della popolazione
Aree di ricovero della popolazione	Luoghi in cui saranno installati i primi insediamenti abitativi o le strutture in cui si potrà far alloggiare la popolazione colpita
Attività addestrativa	Formazione degli operatori di protezione civile e della popolazione tramite corsi ed esercitazioni
Catastrofe	Evento che coinvolge un numero elevato di vittime e le infrastrutture di un determinato territorio producendo un'improvvisa e grave sproporzione, tra richieste di soccorso e risorse disponibili, destinata a perdurare nel tempo (oltre 12 ore).
Catastrofe ad effetto limitato	Evento che coinvolge un numero elevato di vittime, ma non le infrastrutture di un determinato territorio; è caratterizzata dalla limitata estensione temporale delle operazioni di soccorso (meno di 12 ore).
Catastrofi naturali	<ul style="list-style-type: none"> • eventi meteorologici: nubifragi, neviccate, grandinate, siccità, trombe d'aria, ecc... • eventi geologici: terremoti, bradisismo, eruzioni vulcaniche • eventi idrogeologici: frane e smottamenti con coinvolgimento di centri abitati e/o infrastrutture importanti, quali dighe e bacini artificiali, valanghe, slavine, esondazioni, ecc.. • catastrofi biologiche: epidemie umane (influenza, diffusione di malattie infettive determinata dalla riduzione o dalla alterazione temporanea delle condizioni igienico-sanitarie), epidemie animali (con o senza rischio di trasmissione della malattia infettiva all'uomo) .
Catastrofi tecnologiche	<ul style="list-style-type: none"> • incidenti rilevanti in attività industriali: incendi; esplosioni; rilascio di sostanze inquinanti o tossiche; rilascio di radioattività con limitati rischi di irraggiamento diretto ed indiretto ma con considerevole pericolo per i più probabili fenomeni di contaminazione diretta ed indiretta di cose e persone • incidenti nei trasporti: incidenti aerei, ferroviari, marittimi, stradali rilevanti per l'entità dei danni agli uomini ed alle persone, rilascio di sostanze tossiche o infiammabili e pericolose in conseguenza di incidenti nei trasporti. • collasso di sistemi tecnologici: black-out elettrico; black-out informatico; interruzione dei rifornimenti idrici a causa di guasti importanti sulla rete idraulica; interruzione dei rifornimenti di gas ed oleodotti; collasso di dighe o bacini; • incendi: boschivi; urbani (immobili ed infrastrutture); • crolli di immobili in centri abitati, per cedimenti strutturali od altre cause.

Catastrofi conflittuali e sociali	<ul style="list-style-type: none"> • atti terroristici anche conseguenti all'uso doloso, o alla minaccia dell'uso, di armi chimiche, biologiche e nucleari • ricadute sul territorio di conflitti internazionali • migrazioni di massa di profughi, rifugiati o immigrati irregolari • incidenti durante spettacoli, feste e manifestazioni sportive • accoglienza straordinaria di profughi evacuati da territori sinistrati • Attività belliche generalizzate, compresa guerra civile
Centro Coordinamento Soccorsi (C.C.S.)	Massimo organo di coordinamento delle attività di Protezione Civile a livello provinciale. È composto dai responsabili di tutte le strutture operative presenti sul territorio provinciale.
Centro Operativo Misto (C.O.M.)	Organo di coordinamento delle strutture di protezione civile sul territorio colpito che opera sul territorio di più comuni in supporto alle attività dei sindaci.
Centro Operativo Comunale (C.O.C.)	Centro operativo dove opera la struttura comunale di gestione dell'emergenza e si raduna l'Unità di Crisi Locale. Presieduto dal Sindaco, provvede alla direzione dei soccorsi e dell'assistenza della popolazione del comune
Emergenza non epidemica	Evento determinato 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, etc)
Emergenza epidemica	Evento determinato dalla diffusione di una malattia in un territorio più o meno vasto, con un grande numero di animali o individui colpiti, o fenomeno che si manifesta con una frequenza molto alta a prescindere dall'area nella quale si sviluppa
Fasi operative	Insieme delle azioni da intraprendere prima (per i rischi prevedibili), durante e dopo l'evento. Le attivazioni delle fasi precedenti all'evento sono legate ai livelli di allerta (attenzione, preallarme, allarme)
Funzioni di supporto	Organizzazione delle risposte, distinte per settori di attività e di intervento, che occorre dare alle diverse esigenze operative.
Piani di emergenza	Insieme delle procedure operative di intervento da attuarsi in caso di in cui si verifichi l'evento atteso contemplato in uno specifico scenario di rischio.
Procedure operative	Insieme delle attivazioni-azioni, organizzate in sequenza logica e temporale, che si effettuano nella gestione di un'emergenza. Sono stabilite nella pianificazione e sono distinte per tipologie di rischio
Sala Operativa della Prefettura (SOP)	Centro operativo attivato a livello provinciale da cui partono tutte le operazioni di intervento, soccorso e assistenza nel territorio colpito dall'evento

Aree di emergenza	Aree destinate, in caso di emergenza, ad uso di protezione civile
Aree di attesa	Luoghi di prima accoglienza per la popolazione immediatamente dopo l'evento
Aree di ammassamento dei soccorritori e delle risorse	Aree di raccolta di uomini e mezzi per il soccorso della popolazione

Aree di ricovero della popolazione	Luoghi in cui saranno installati i primi insediamenti abitativi o le strutture in cui si potrà far alloggiare la popolazione colpita
Attività addestrativa	Formazione degli operatori di protezione civile e della popolazione tramite corsi ed esercitazioni
Catastrofe	Evento che coinvolge un numero elevato di vittime e le infrastrutture di un determinato territorio producendo un'improvvisa e grave sproporzione, tra richieste di soccorso e risorse disponibili, destinata a perdurare nel tempo (oltre 12 ore).
Catastrofe ad effetto limitato	Evento che coinvolge un numero elevato di vittime, ma non le infrastrutture di un determinato territorio; e' caratterizzata dalla limitata estensione temporale delle operazioni di soccorso (meno di 12 ore).
Catastrofi naturali	<ul style="list-style-type: none"> • eventi meteorologici: nubifragi, nevicatae, grandinate, siccità, trombe d'aria, ecc... • eventi geologici: terremoti, bradisismo, eruzioni vulcaniche • eventi idrogeologici: frane e smottamenti con coinvolgimento di centri abitati e/o infrastrutture importanti, quali dighe e bacini artificiali, valanghe, slavine, esondazioni, ecc.. • catastrofi biologiche: epidemie umane (influenza, diffusione di malattie infettive determinata dalla riduzione o dalla alterazione temporanea delle condizioni igienico-sanitarie), epidemie animali (con o senza rischio di trasmissione della malattia infettiva all'uomo) .
Catastrofi tecnologiche	<ul style="list-style-type: none"> • incidenti rilevanti in attività industriali: incendi; esplosioni; rilascio di sostanze inquinanti o tossiche; rilascio di radioattività con limitati rischi di irraggiamento diretto ed indiretto ma con considerevole pericolo per i più probabili fenomeni di contaminazione diretta ed indiretta di cose e persone • incidenti nei trasporti: incidenti aerei, ferroviari, marittimi, stradali rilevanti per l'entità dei danni agli uomini ed alle persone, rilascio di sostanze tossiche o infiammabili e pericolose in conseguenza di incidenti nei trasporti. • collasso di sistemi tecnologici: black-out elettrico; black-out informatico; interruzione dei rifornimenti idrici a causa di guasti importanti sulla rete idraulica; interruzione dei rifornimenti di gas ed oleodotti; collasso di dighe o bacini; • incendi: boschivi; urbani (immobili ed infrastrutture); • crolli di immobili in centri abitati, per cedimenti strutturali od altre cause.
Catastrofi conflittuali e sociali	<ul style="list-style-type: none"> • atti terroristici anche conseguenti all'uso doloso, o alla minaccia dell'uso, di armi chimiche, biologiche e nucleari • ricadute sul territorio di conflitti internazionali • migrazioni di massa di profughi, rifugiati o immigrati irregolari • incidenti durante spettacoli, feste e manifestazioni sportive • accoglienza straordinaria di profughi evacuati da territori sinistrati

	<ul style="list-style-type: none"> • Attività belliche generalizzate, compresa guerra civile
Centro Coordinamento Soccorsi (C.C.S.)	Massimo organo di coordinamento delle attività di Protezione Civile a livello provinciale. È composto dai responsabili di tutte le strutture operative presenti sul territorio provinciale.
Centro Operativo Misto (C.O.M.)	Organo di coordinamento delle strutture di protezione civile sul territorio colpito che opera sul territorio di più comuni in supporto alle attività dei sindaci.
Centro Operativo Comunale (C.O.C.)	Centro operativo dove opera la struttura comunale di gestione dell'emergenza e si raduna l'Unità di Crisi Locale. Presieduto dal Sindaco, provvede alla direzione dei soccorsi e dell'assistenza della popolazione del comune
Emergenza non epidemica	Evento determinato 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, etc)
Emergenza epidemica	Evento determinato dalla diffusione di una malattia in un territorio più o meno vasto, con un grande numero di animali o individui colpiti, o fenomeno che si manifesta con una frequenza molto alta a prescindere dall'area nella quale si sviluppa
Fasi operative	Insieme delle azioni da intraprendere prima (per i rischi prevedibili), durante e dopo l'evento. Le attivazioni delle fasi precedenti all'evento sono legate ai livelli di allerta (attenzione, preallarme, allarme)
Funzioni di supporto	Organizzazione delle risposte, distinte per settori di attività e di intervento, che occorre dare alle diverse esigenze operative.
Piani di emergenza	Insieme delle procedure operative di intervento da attuarsi in caso di in cui si verifichi l'evento atteso contemplato in uno specifico scenario di rischio.
Procedure operative	Insieme delle attivazioni-azioni, organizzate in sequenza logica e temporale, che si effettuano nella gestione di un'emergenza. Sono stabilite nella pianificazione e sono distinte per tipologie di rischio
Sala Operativa della Prefettura (SOP)	Centro operativo attivato a livello provinciale da cui partono tutte le operazioni di intervento, soccorso e assistenza nel territorio colpito dall'evento

6 CONTENUTI GENERALI DEL PIANO

6.1 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 DVSA:

- Centro Coordinamento Soccorsi
- Sala Operativa della Prefettura
- Centro Operativo Misto
- Centro Operativo Comunale

6.1.1 CENTRO DI COORDINAMENTO SOCCORSI (C.C.S.)

Rappresenta il massimo organo di coordinamento delle attività di Protezione Civile a livello provinciale.

Convocato dal Prefetto ha il compito di supportarlo nelle scelte di carattere tecnico-operative.

Il CCS, presieduto dal Prefetto o suo delegato (Vice Prefetto, Capo di Gabinetto) è composto dai massimi responsabili di tutte le componenti e strutture operative presenti nel territorio provinciale e si articola in componenti fisse e componenti eventuali.

Le componenti fisse sono, di norma:

- Vigili del Fuoco
- Polizia di Stato
- Carabinieri
- Guardia di Finanza
- Polizia Stradale
- Esercito
- Corpo Forestale dello Stato
- Regione
- Amministrazione Provinciale
- Comuni capi settore dei C.O.M.
- **ATS competente per territorio**
- S.S.U.Em-118
- Croce Rossa Italiana
- Organizzazioni di Volontariato

Le componenti eventuali sono principalmente i soggetti erogatori dei servizi essenziali (energia elettrica, gas, acqua, telefonia fissa e mobile, poste, scuole, etc.)

La sede del CCS è di norma istituita presso la Prefettura competente per territorio ove è anche ubicata la Sala Operativa della Prefettura.

6.1.2 SALA OPERATIVA DELLA PREFETTURA (S.O.P.)

La Sala Operativa della Prefettura è retta da un rappresentante del Prefetto ed è organizzata in 14 funzioni di supporto: esse rappresentano le singole risposte operative che occorre organizzare in qualsiasi tipo di emergenza a carattere provinciale.

Le funzioni di supporto sono così configurate:

1. Tecnico scientifica - Pianificazione
2. **Sanità, Assistenza sociale e Veterinaria**
3. Mass Media e Informazione
4. Volontariato
5. Materiali e Mezzi
6. Trasporti e Circolazione - Viabilità
7. Telecomunicazioni
8. Servizi essenziali
9. Censimento danni a persone e cose
10. Strutture Operative
11. Enti Locali
12. Materiali Pericolosi
13. Logistica evacuati - Zone ospitanti
14. Coordinamento Centri Operativi (COM)

Ogni singola funzione ha un proprio titolare e uno o più supplenti che, nominati dal Prefetto in tempo di normalità, hanno il compito di aggiornare i dati relativi alla propria funzione e in emergenza siedono a turno in sala operativa affiancando il Prefetto nella gestione e nel coordinamento degli interventi.

Non necessariamente, anche in relazione al tipo di emergenza in atto, devono essere attivate tutte le funzioni di supporto individuate. Il Prefetto valuterà l'opportunità di attivare le funzioni ritenute più idonee o integrare quelle esistenti con altre.

La Sala Operativa dovrà mantenere un costante raccordo e coordinamento con il Centro Operativo Misto e con la Sala Operativa della Regione Lombardia.

6.1.3 CENTRO OPERATIVO MISTO (C.O.M.)

Centro operativo che opera sul territorio di più comuni in supporto alle attività dei Sindaci.

Il COM è una struttura operativa decentrata costituita con decreto prefettizio e retta da un rappresentante del Prefetto (es. il Sindaco di un Comune colpito dall'evento calamitoso).

I compiti attribuiti al COM, in quanto proiezione decentrata del CCS, sono quelli di coordinare e gestire le operazioni d'emergenza sui luoghi del disastro in costante raccordo con il CCS e la SOP e con i Sindaci dei comuni colpiti facenti capo al COM stesso.

L'ubicazione del COM è generalmente baricentrica rispetto ai comuni coordinati e localizzata in edificio non vulnerabile.

Il COM ha una struttura analoga al CCS: è organizzato per funzioni di supporto (14) che rappresentano le singole risposte operative in loco; è da attivare in qualsiasi tipo di emergenza che richieda un coordinamento di iniziative tra più comuni o aree coinvolte da un evento calamitoso.

Ad ogni rappresentante degli enti o istituzioni coinvolti nell'emergenza è affidata, con idoneo provvedimento del Prefetto, la gestione di una singola funzione.

Non necessariamente, anche in relazione al tipo di emergenza in atto, devono essere attivate tutte le funzioni di supporto individuate.

Nel caso del COM, a maggior ragione per motivi di semplicità operativa ed effettiva disponibilità, si può optare per un numero di funzioni congruamente ridotto.

6.1.4 CENTRO OPERATIVO COMUNALE (C.O.C.)

Centro operativo 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.

6.2 PIANIFICAZIONE DELL’INTERVENTO E SEQUENZA TEMPORALE

6.2.1 ALLERTAMENTO

La richiesta d’intervento a seguito di una emergenza epidemica o non epidemica può pervenire da strutture di Protezione Civile, V.V.F., S.S.U.Em.-118, Prefettura, Comuni, Provincia, Amministrazioni Locali, Autorità Giudiziaria, Pubblici Ufficiali, Dipartimento di Igiene e prevenzione sanitaria, Polizia Provinciale, privati cittadini o utenti del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale , dalla D.G. Welfare della Regione Lombardia o dal Ministero della Salute.

a. INTERVENTO RICHIESTO IN SERVIZIO

La richiesta perviene, tramite personale amministrativo, tecnico o dirigente, al Direttore del Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale, al Responsabile del Servizio, al Responsabile di Struttura Territoriale o al Responsabile Unità Operativa.

b. INTERVENTO RICHIESTO IN REPERIBILITÀ

La richiesta perviene, direttamente o indirettamente, al Veterinario Reperibile.

6.2.2 SEQUENZA TEMPORALE DEGLI INTERVENTI

La conduzione degli interventi da parte dei DVSA 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 COC,COM, Sala Operativa)
 - interventi in corso da parte di altre strutture operative (DIPS, ARPA, VVF, ecc...)
- 2. Attivazione delle comunicazioni interne al DVSA**
- 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**
- 5. Valutazione e pianificazione degli interventi da adottare da parte del DVSA in funzione della specifico scenario di rischio**
- 6. Intervento territoriale ed organizzativo del DVSA**
- 7. Gestione delle comunicazioni esterne al DVSA**
- 8. Valutazione dei danni previsti/accertati**
- 9. Valutazione e pianificazione degli interventi da adottare dal DVSA per la riconduzione dell’emergenza nell’ambito della normalità**

- coordina e pianifica, unitamente ai Responsabili di Servizio, gli interventi da attuarsi a livello provinciale
- allerta il personale del DVSA nel numero che riterrà opportuno in funzione delle caratteristiche dell'emergenza
- si coordina e contatta il Direttore Sanitario anche per dare le opportune informative
- tiene informate le Strutture Regionali di riferimento

6.1.3 CONOSCENZA DEL TERRITORIO

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

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 elementi essenziali per potere pianificare gli interventi da condursi in condizioni di emergenza.

Tutte le informazioni – aggiornate e puntuali - devono essere in possesso ed in disponibilità immediata agli operatori coinvolti nella gestione dell'emergenza. Le stesse sono estratte dalla documentazione disponibile ai DVSA e dai sistemi informativi, con particolare riferimento a quanto contenuto nella Banca Dati Regionale, al Data Warehouse DWH e al visualizzatore geografico.

L'informazione relativa ai dati specifici descritti deve essere selezionata e funzionale e deve comprendere come minimo gli elementi di seguito descritti.

IMPIANTI PRODUTTIVI

- Aziende zootecniche, classificate in base alle specie allevate, all'indirizzo produttivo ed alla consistenza del bestiame
- Mercati bestiame
- Ditte specializzate in derattizzazione, disinfestazione e disinfezione
- Macelli e impianti di sezionamento (tipologia, capacità macellazione e sezionamento, capacità celle frigorifere, regime temperatura)
- Impianti di lavorazione alimenti o.a. (tipologia, capacità)
- Veicoli trasporto alimenti (tipologia, numero veicoli, capacità)
- Supermercati, spacci, mense, ecc...
- Impianti frigoriferi di grande capienza (tipologia, capacità, regime di temperatura)
- Mangimifici (tipologia, potenzialità)
- Laboratori di analisi
- Cisterne per trasporto liquidi alimentari (tipologia, capacità, numero veicoli)
- Ditte per il trasporto di bestiame vivo (specie, numero veicoli)
- Ditte di movimento terra
- Fornitori di reti, teloni e recinti
- Depositi di calce e disinfettanti
- Ditte e mezzi di trasporto sottoprodotti di o.a. e animali morti non destinati all'alimentazione umana (capacità, categoria, numero mezzi)
- Impianti di deposito e trasformazione sottoprodotti o.a. (capacità, categoria)
- Inceneritori rifiuti e discariche
- Depositi di medicinali veterinari
- Concerie
- Stalle di sosta e punti di controllo (potenzialità di ricovero, specie animale)

- Canili e gattili pubblici e privati (specie, potenzialità, tipologia ricovero)
- Raccolta animali selvatici

PERSONALE

- Personale veterinario (funzione professionale e territoriale, recapito di lavoro, riferimenti telefonici lavorativi, fax, recapiti personali, e-mail)
- Personale tecnico (funzione professionale e territoriale, recapito di lavoro, riferimenti telefonici lavorativi, fax, recapiti personali, e-mail)
- Personale amministrativo (funzione professionale e territoriale, recapito di lavoro, riferimenti telefonici lavorativi, fax, recapiti personali, e-mail)
- Recapito reperibilità personale veterinario e tecnico
- Veterinari liberi professionisti
- Strutture veterinarie (ambulatori, cliniche, pronto soccorsi)
- Personale addetto alla macellazione
- Personale per il governo degli animali
- Squadre specializzate in cattura e abbattimenti

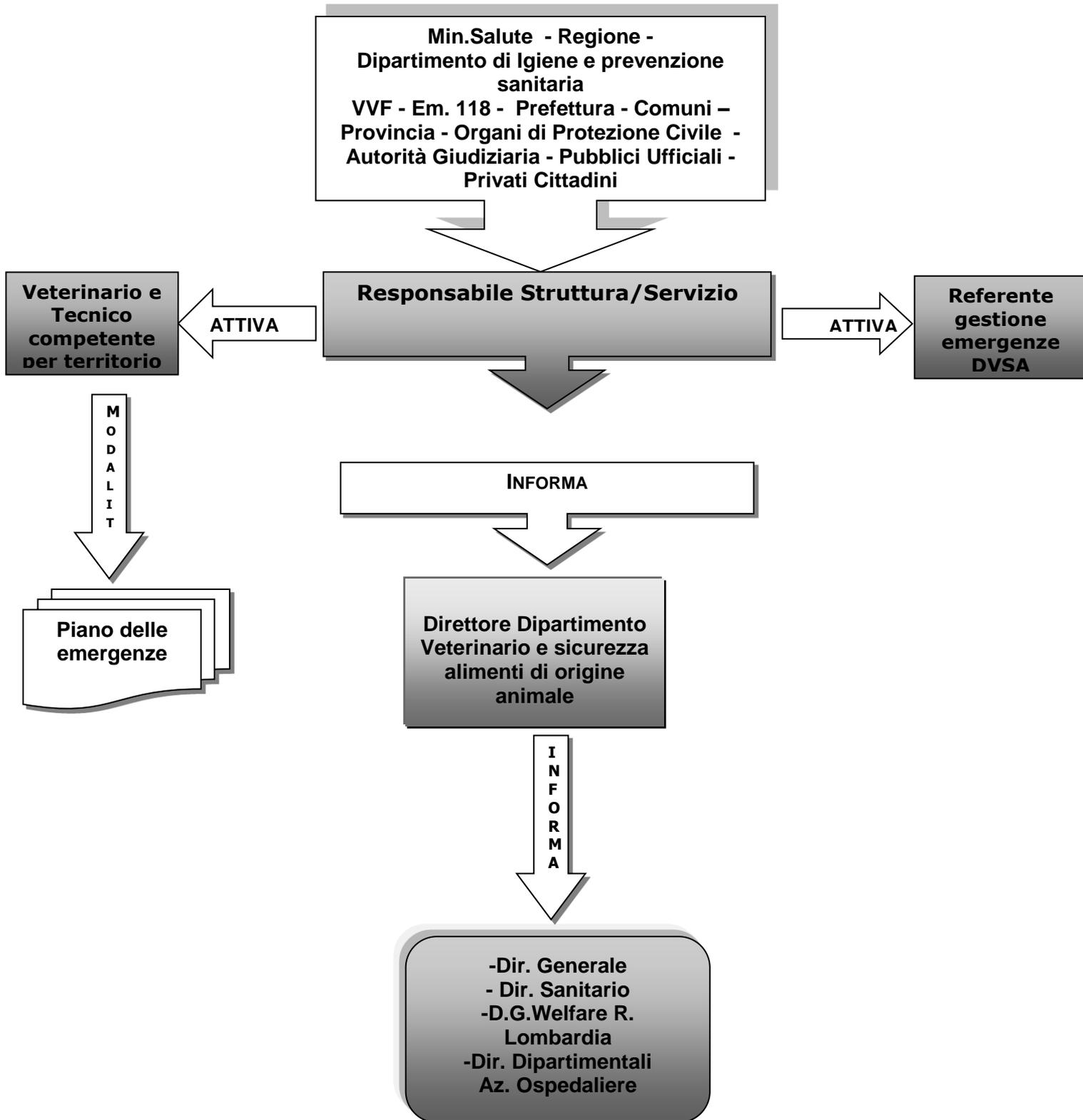
ATTREZZATURE

- Medicinali veterinari ad azione eutanassica o per pronto soccorso
- Materiale di campionamento e analisi
- Materiale di cancelleria e modulistica generale
- Veicoli
- Mezzi di tele e radiocomunicazioni
- Cartografie e mappe digitali
- Attrezzatura di identificazione ed uso in condizioni di emergenza (pettorine identificazione, insegne veicoli)
- Macchine fotografiche, videocamere
- Dispositivi di Protezione Individuale
- Materiale per illuminazione
- Materiale per pulizia e disinfezione
- Stazioni mobili di disinfezione
- Strumenti per cattura ed eutanassia animali
- Attrezzatura per abbattimento e macellazione

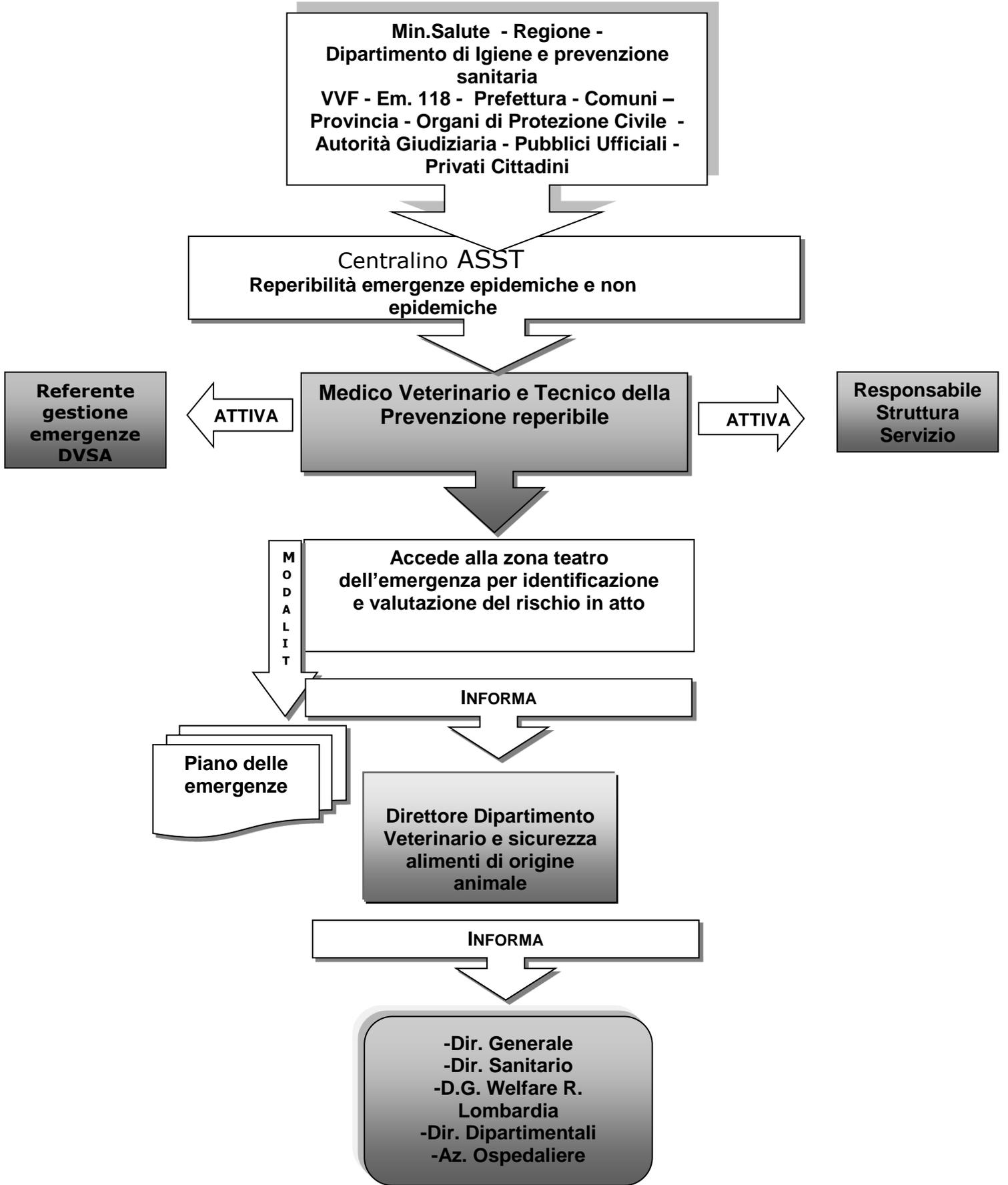
Al fine di dare seguito efficace alle informazioni è indispensabile che le stesse rispondano ai seguenti requisiti:

- Accessibili a tutto il personale coinvolto sia operativamente che organizzativamente
- Consultabili da ogni sede operativa (ATS, COM, SOP, etc.)
- Condivise con le altre componenti dell'ATS (DIPS)
- Disponibili su un adeguato supporto (cartaceo, PC portatili, CD, chiave USB, ecc.)
- Aggiornate periodicamente

FLUSSO DI COMUNICAZIONI IN SERVIZIO



FLUSSO DI COMUNICAZIONI IN REPERIBILITA'



Informazioni di cui si deve disporre preventivamente

Anagrafe degli allevamenti corredata da:



Censimento impianti di
-macellazione
-lavorazione

- Movimenti di entrata e di uscita
- Fonti di approvvigionamento
- Destino dei prodotti (latte, uova, ecc)
- Destino delle deiezioni

- Bacino di approvvigionamento
- Bacino di destinazione del prodotto
- Entità traffico commerciale

Importante

In caso di blocco prevedere fonti di approvvigionamento e smaltimento alternative

Censimento delle attività e degli impianti fonte di rischio che possono coinvolgere, direttamente o indirettamente, il Servizio Veterinario

Individuare e quantizzare preventivamente i bisogni sanitari generali e speciali del patrimonio zootecnico e della restante popolazione animale

Monitoraggio costante per poter comparare i dati della normalità con quelli dell'emergenza

- Vaccini, mezzi terapeutici od eutanasci.
- Disinfettanti, mezzi di protezione per il personale.
- Sistemi di cattura animali vaganti.
- Impianti e mezzi per la raccolta e la distruzione /bonifica di carcasse, sottoprodotti, prodotti di o.a.

7 EMERGENZE EPIDEMICHE

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 in grado di limitare al massimo la diffusione di queste malattie sul territorio regionale in caso di comparsa, per poi eradicarle.

7.1 UNITÀ DI CRISI REGIONALE (U.C.R.)

7.1.1 Composizione

- Responsabile del servizio veterinario regionale (Responsabile Unità di crisi regionale)
- Responsabile dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR)
- Direttore Sanitario IZS o suo delegato
- N. 3 Responsabili dell'Area A delle ATS territorialmente competenti
- Amministrativo regionale

e in fase di emergenze epidemiche

- Il responsabile dell'unità di crisi locale territorialmente competente
- Il responsabile della sezione dell'Istituto Zooprofilattico territorialmente competente

7.1.2 Compiti in fase ordinaria

- individuare le risorse umane necessarie alla funzionalità operativa della unità stessa. Il personale individuato deve essere sottoposto a specifico programma di formazione;
- individuare e organizzare un nucleo costantemente attivo e preparato ad intervenire in caso di malattie epidemiche, pronto a realizzare gli interventi necessari per il controllo e l'eradicazione delle malattie;
- predisporre i protocolli operativi per la gestione delle attività di emergenza;
- acquisire l'equipaggiamento necessario alla gestione delle attività di emergenza;
- predisporre le procedure amministrative ed economiche necessarie alla gestione delle attività connesse al controllo e alla eradicazione della malattia;
- attivare e gestire, in collaborazione con l'OEVR, i sistemi informativi a supporto dei piani di monitoraggio e sorveglianza delle malattie epidemiche;
- organizzare, con l'eventuale collaborazione dei Centri di Referenza, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e delle Facoltà di Medicina Veterinaria, corsi di formazione e aggiornamento per le UCL di ogni A.S.L.

7.1.3 Compiti in fase di emergenza

- attivare, sulla base di "protocolli" predefiniti, la raccolta delle informazioni e dei dati relativi alla situazione epidemica determinatasi a livello regionale;
- coordinare l'azione delle unità di crisi locali anche fornendo indirizzi operativi, nonché supporti organizzativi e tecnico-scientifici;
- attivare l'OEVR cui compete, in stretta collaborazione con il CNCM, la raccolta e l'analisi dei dati delle indagini epidemiologiche, effettuate dalle UCL che inoltre effettuano gli

accertamenti sanitari ad integrazione o supporto di quanto già espletato e, se necessario, dei NAS previa autorizzazione da parte del livello centrale.

- Delegare all'OEVR il compito di:
 - effettuare le attività di rintraccio nei focolai e coordinare le conseguenti azioni di monitoraggio e sorveglianza negli allevamenti a rischio di infezione;
 - fornire alla UCR reports aggiornati sull'andamento epidemiologico della malattia;
 - stabilire il rischio (risk assessment) di diffusione della malattia;
 - proporre eventuali misure straordinarie di gestione dell'emergenza finalizzata al controllo tempestivo dell'epidemia e alla sua eradicazione, modulate sulla base dei diversi livelli di rischio individuati;
- definire le misure di Polizia Veterinaria necessarie che devono integrarsi con quelle nazionali;
- fornire alle ATS direttive tecniche ed organizzative in materia di:
 - regolamentazione e/o limitazione della movimentazione degli animali in zone "a rischio" e, comunque, modalità di controllo sui trasporti animali;
 - regolamentazione della macellazione degli animali di allevamenti situati nelle zone di protezione e di sorveglianza e del funzionamento dei macelli esistenti in tali zone;
 - controlli sanitari degli allevamenti;
 - modalità per effettuare nell'ambito delle zone di protezione e di sorveglianza e, comunque, nelle zone "a rischio", la raccolta del latte ed il rifornimento dei mangimi;
 - regolamentazione e/o limitazione, nelle zone di protezione, di sorveglianza e comunque nelle zone "a rischio", della caccia, dell'addestramento cani e di ogni altra attività che possa essere considerata rischiosa per la difesa sanitaria del patrimonio zootecnico;
 - vaccinazioni di emergenza;
 - funzionamento di mercati, fiere e concentramento di animali;
 - corretto smaltimento degli animali morti e delle deiezioni;
- verificare, anche mediante interventi sul territorio, la corretta applicazione delle misure di profilassi e Polizia Veterinaria adottate sul territorio stesso;
- disporre l'eventuale abbattimento preventivo degli allevamenti a rischio seguendo i criteri stabiliti dall'UCC;
- garantire il flusso delle informazioni e dei dati a livello nazionale, interregionale e locale;
- tenere i rapporti con Enti ed Organismi regionali.

7.2 UNITÀ DI CRISI LOCALE (U.C.L.)

7.2.1 Composizione

- Il responsabile dell'area A della ATS che diventa il Responsabile Unità di crisi locale e per tutta la durata dell'emergenza assume la responsabilità della gestione delle risorse di tutte le aree funzionali del Servizio veterinario della ATS
- n° 2 referenti distrettuali di Area A; in caso di emergenze epidemiche il responsabile della UOS interessata e il responsabile UOSD dell'ambito territoriale interessato;

- Responsabile dell'OEVRO o suo delegato;
- Responsabile della sezione diagnostica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio;
- Amministrativo ATS

Al momento della segnalazione del sospetto, il sopralluogo in azienda viene effettuato da veterinari dell'ATS insieme con un veterinario della sezione diagnostica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale.

7.2.2 Compiti in fase ordinaria

- individua le risorse umane necessarie alla funzionalità operativa della unità di crisi locale, il personale individuato deve essere sottoposto a specifico programma di formazione;
- individua e organizza un nucleo costantemente attivo e preparato ad intervenire in caso di malattie epidemiche, pronto a realizzare gli interventi necessari per il controllo e l'eradicazione delle malattie;
- predispone i protocolli operativi per la gestione delle attività di emergenza;
- acquisisce l'equipaggiamento necessario alla gestione delle attività di emergenza;
- predispone le procedure amministrative ed economiche necessarie alla gestione delle attività connesse al controllo e alla eradicazione della malattia;
- alimenta i sistemi informativi a supporto dei piani di monitoraggio e sorveglianza delle malattie epidemiche;
- predispone in collaborazione con i servizi interessati le procedure per poter effettuare le operazioni di distruzione delle carcasse e dei materiali.
- organizza, con il supporto del personale formato della UCL, corsi di formazione specifici per tutto il personale dell'A.T.S

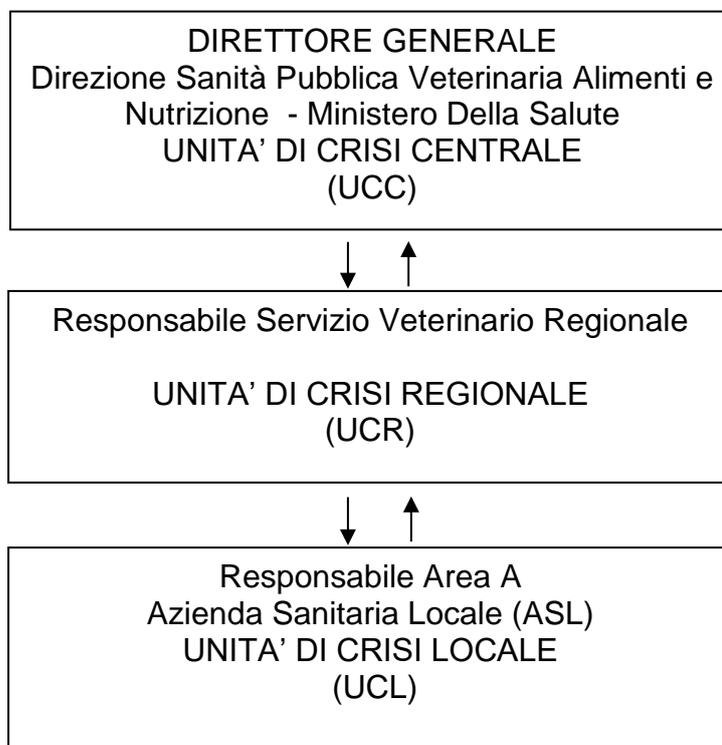
7.2.3 Compiti in fase di emergenza

- interviene in caso di sospetto focolaio / focolaio di malattia della ex Lista A dell'OIE;
- dispone nell'azienda infetta le misure previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria e dalla legislazione vigente in materia;
- coordina l'attuazione operativa delle disposizioni e delle direttive impartite dall'unità di crisi regionale;
- definisce le modalità per l'estinzione dei focolai e per l'applicazione degli abbattimenti preventivi, con particolare riferimento all'abbattimento degli animali, alla distruzione delle carcasse animali e del materiale contaminato, alle operazioni di disinfezione e risanamento, affidandone la direzione operativa alla squadra che si occupa dell'intervento nel focolaio;
- definisce gli ambiti territoriali delle zone sottoposte a restrizione, predispone le prescrizioni e i relativi atti, curandone l'adozione formale;
- provvede a reperire e coordinare le risorse necessarie, ad integrazione di quelle disponibili, per l'espletamento di interventi di emergenza sia nel focolaio che e sul territorio;
- definisce e coordina le procedure e le modalità operative necessarie per spostare gli animali morti ed i materiali contaminati dall'azienda infetta per destinarli ai luoghi scelti per la loro distruzione o risanamento;
- cura gli aspetti amministrativi connessi al reperimento e all'impiego delle persone, dei mezzi e delle attrezzature necessarie;
- raccoglie ed aggiorna i dati, epidemiologici dei focolai;
- definisce le misure sanitarie, e le modalità operative e gestionali da attuare, nell'ambito delle zone soggette a restrizione;
- organizza le vaccinazioni di emergenza;

- organizza e coordina le disinfezioni sul territorio;
- assicura il supporto tecnico e operativo all'OEVR, che a sua volta è a disposizione per collaborare circa la definizione della zone di protezione e di sorveglianza in caso di focolaio e per qualunque indicazione circa il campionamento da eseguirsi in allevamento;
- tiene i contatti con le Amministrazioni pubbliche, con la Forza Pubblica e con gli altri servizi civili;
- definisce le modalità per la notifica agli interessati e per la pubblicazione dei provvedimenti e delle misure di Polizia Veterinaria;
- alimenta i sistemi informativi a supporto dei piani.

La U.C.R. (Unità di Crisi Regionale) e di conseguenza le UCL fanno riferimento per la gestione delle emergenze epidemiche al Centro nazionale di controllo della malattia (CNCM), ai laboratori nazionali di riferimento, al Centro operativo veterinario di epidemiologia, programmazione ed informazione (COVEPI), al gruppo di esperti di cui si avvale l'U.C.C. (Unità di Crisi Centrale) e ai Centri Nazionali di Riferenza per le specifiche malattie, sia in fase ordinaria sia in fase epidemica.

7.3 CATENA DI COMANDO



7.4 ELENCO MALATTIE 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

La descrizione delle malattie , le normative, i manuali operativi, la modulistica e la reportistica è reperibile in Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute - 2014.

I disinfettanti e le modalità di impiego sono specificate nella tab. II del Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute -2014

7.5 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.

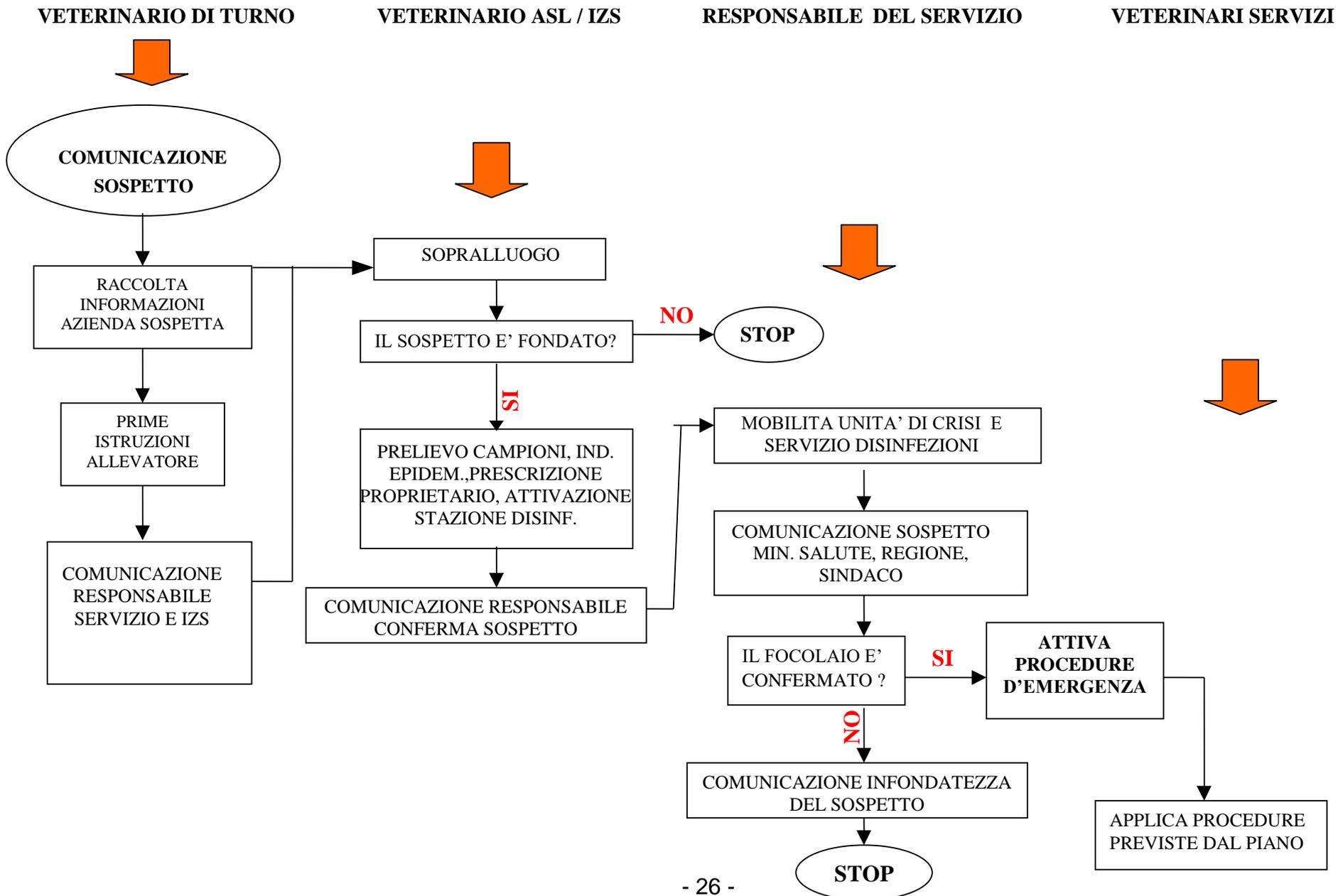
L' **ALLEGATO 1** riporta l'elenco, con i riferimenti e le modalità di contatto dei:

- centri di referenza
- sezioni diagnostiche IZSLER Lombardia
- osservatorio epidemiologico regionale (OEVR)

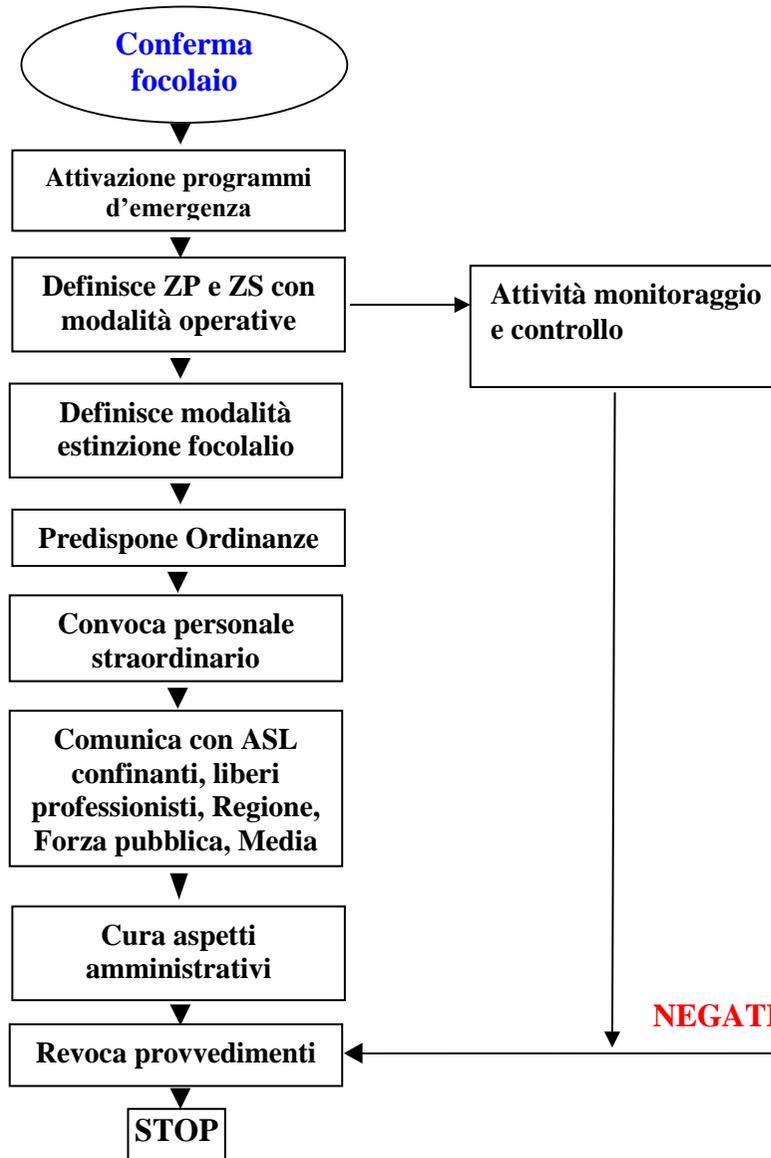
7.6 ATTIVITA' DEI DIPARTIMENTI VETERINARI E SICUREZZA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Di seguito è riportato un sintetico diagramma illustrante le attività da intraprendere in caso di sospetto e di conferma di un focolaio di una malattia appartenente alla ex lista A dell'OIE.

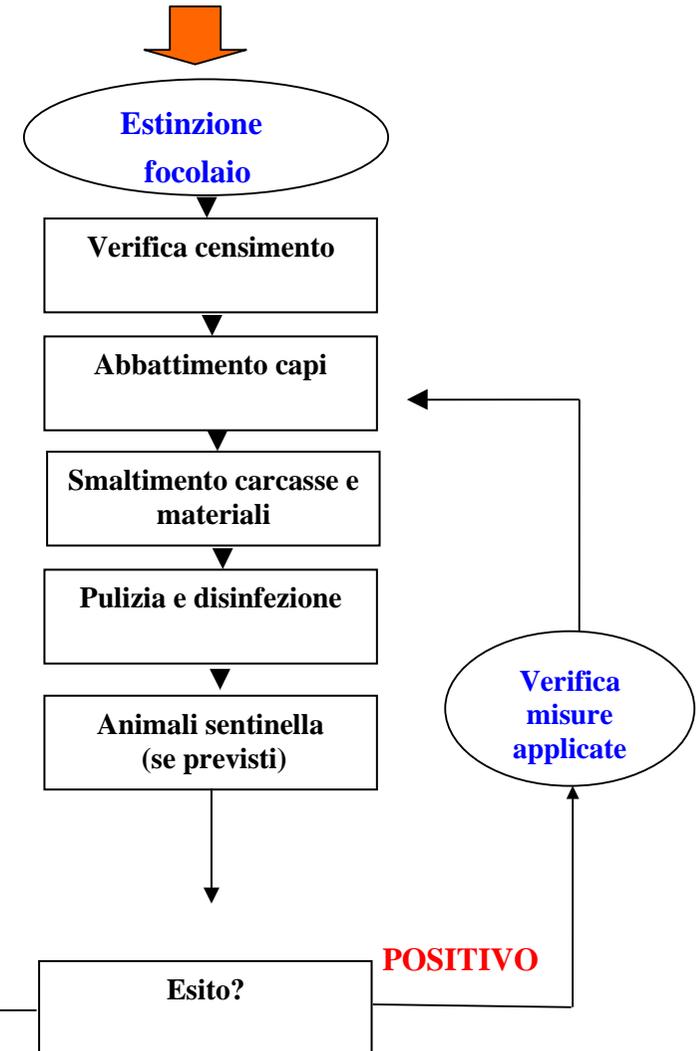
FASE I: ATTIVITA' DA SVOLGERE IN CASO DI SOSPETTO



Responsabile di servizio



Unità d'intervento nel focolaio



8 AREE DI ACCOGLIENZA

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 SSR 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 DVSA è chiamato ad affrontare unitamente ad altre strutture della catena di comando della Protezione Civile, in primo luogo il DIPS, 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

8.1 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 SIAN/DIPS, ed eventuali interventi atti a garantire l'approvvigionamento delle derrate.

8.1.1 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

8.1.1.1 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

8.1.1.2 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.)

8.1.1.3 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 capitolati 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

8.1.2 Immagazzinamento degli alimenti

8.1.2.1 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 vanno 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
-

8.1.2.2 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 depositi di prodotti refrigerati, congelati e surgelati in particolare devono:

- essere puliti e sanificati periodicamente
- garantire idonee temperature di stoccaggio (prodotti surgelati: $<-18^{\circ}\text{C}$, prodotti refrigerati: $<+4^{\circ}\text{C}$)
- 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

8.1.3 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 atte 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 segregato 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.

8.1.4 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 gastronomia e disposti in bagno ad acqua di mantenimento legume caldo 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

8.1.5 Attività di post consumo

La separazione degli scarti alimentari dalle stoviglie e dai vassoi può essere condotta, a seconda dell'organizzazione, direttamente dalla popolazione che ha provveduto a consumare il pasto oppure da personale predisposto.

Nel primo caso devono essere disposti all'uscita dell'area di consumo pasti:

- uno o più contenitori per rifiuti (se possibile differenziati per tipologia)
- un tavolo dove depositare, in attesa di lavaggio e sanificazione, vassoi o stoviglie

Deve essere disponibile personale addetto al ritiro dei rifiuti e al ritiro dei vassoi e delle stoviglie per trasferirle all'area di lavaggio.

Nel secondo caso il personale ritira le stoviglie e i vassoi direttamente dai tavoli e procede alla separazione dei residui alimentari.

Deve essere inoltre previsto il lavaggio e la sanificazione di tutti i piani di lavoro e le attrezzature utilizzate.

8.1.6 Area lavaggio stoviglie

- pavimento costruito in modo tale da evitare accumulo acqua e sporcizia
- lavello con acqua corrente potabile calda e fredda
- piani di appoggio per le stoviglie
- contenitori per la raccolta degli avanzi alimentari e altri rifiuti

8.1.7 Igiene e pulizia dei locali e dei piani di lavoro destinati alla preparazione dei pasti

Criticità:

- 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

8.1.8 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.

8.1.9 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.

Vedi **ALLEGATO 7**

8.2 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
- dimensioni sufficiente
- dotata di sistemi di protezione da agenti infestanti
- dotata di presidio antincendio (estintore a polvere)

Elementi di criticità:

- inefficiente smaltimento dei rifiuti umidi e secchi
- inadeguata segregazione dei rifiuti da animali infestanti
- inadeguata pulizia e sanificazione dei contenitori per raccolta dei rifiuti

8.3 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. Vedi **ALLEGATO 8**

8.4 GESTIONE ANIMALI DA COMPAGNIA AL SEGUITO DELLA POPOLAZIONE SFOLLATA IN AREE ESTERNE AL CAMPO DI ACCOGLIENZA

Tali interventi sono rivolti alle problematiche di salute e benessere delle popolazioni di animali da compagnia sfollata in area esterna all'evento.

- censimento e identificazione
- assistenza sanitaria e prevenzione delle malattie
- approvvigionamento e gestione (stoccaggio, distribuzione) degli alimenti per gli animali da compagnia

8.5 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

Vedi anche **CAPITOLO 18.2**

9 EMERGENZE SISMICHE

Per emergenza sismica, nell'ambito dell'attività dell'attività veterinaria, 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 i Dipartimenti Veterinari sono chiamati a gestire, con modalità correlate all'intensità dell'evento sismico, sono:

- ristabilizzazione organizzativa del servizio veterinario (vedi **CAPITOLO 18.1**);
- controllo degli animali infestanti e sinantropici (vedi **CAPITOLO 18.2**)
- smaltimento dei sottoprodotti di origine animale: carcasse di animali morti, alimenti di origine animale non edibili (Vedi **CAPITOLO 18.4**);
- ricovero, alimentazione e assistenza zoiatrica (vedi **CAPITOLO 18.5**);
- controllo dei cani randagi (Vedi **CAPITOLO 18.8**);

Di concerto con il DIPS devono inoltre essere gestite le seguenti problematiche:

- controllo delle mense collettive per quanto riguarda gli alimenti d'origine animale, controllo sull'igiene degli A.O.A. nei centri di stoccaggio e negli impianti di trasformazione (Vedi **CAPITOLO 8**)
- interruzione delle vie di comunicazione (vedi **CAPITOLO 18.10**)
- approvvigionamento di acqua potabile in insediamenti zootecnici ed industrie alimentari di O.A. (vedi **CAPITOLO 13 e 18.11**)

10 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 i DVSA, 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 DVSA 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 di seguito si elencano 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 veterinaria nelle emergenze idrogeologiche si possono essere così schematizzate:

- controllo degli animali infestanti e sinantropici (vedi **CAPITOLO 18.2**)
- smaltimento dei sottoprodotti di origine animale: carogne, alimenti non edibili (vedi **CAPITOLO 18.4**)
- spostamento, ricovero, alimentazione e assistenza zoiatrica (vedi **CAPITOLO 18.5**)
- sorveglianza epidemiologica su zoonosi e malattie degli animali (vedi **CAPITOLO 18.7**)
- controllo degli animali randagi (Vedi **CAPITOLO 18.3 e 18.8**)
- Macellazione Speciale d'Urgenza (Vedi **CAPITOLO 18.6**)

Di concerto con il DIPS devono inoltre essere gestite le seguenti problematiche:

- interventi di controllo e assistenza nelle aree di accoglienza della popolazione (vedi **CAPITOLO 8**) e di approvvigionamento e igiene degli alimenti di origine animale (Vedi **CAPITOLO 18.9**).
- interruzione delle vie di comunicazione (vedi **CAPITOLO 18.10**)
- gestione dell'approvvigionamento idrico (vedi **CAPITOLO 13 e 18.11**)

11 EMERGENZE CHIMICHE E TOSSICOLOGICHE

Il presente capitolo è volto a pianificare le azioni del DVSA, in caso di emissione rilevante, incendio o esplosione, connesso con attività industriali e produttive che possono determinare incidenti a persone, cose e ambiente all'interno o all'esterno degli insediamenti da cui originano, includendo anche incidenti di trasporto di sostanze pericolose.

Le caratteristiche intrinseche dell'emergenza di tipo chimico e tossicologico impone agli operatori del DVSA una rigida attuazione del protocollo d'intervento descritto nel **CAPITOLO 5** vincolando l'accesso all'area contaminata all'assenza di rischio di contaminazione.

La conduzione degli interventi da parte dei DVSA 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 COC,COM, Sala Operativa)
- interventi in corso da parte di altre strutture operative (DIPS, ARPA, VVF, etc...)

2. Attivazione delle comunicazioni interne al DVSA

3. Acquisizione informazioni relative all'area territoriale coinvolta tramite georeferenziazione e cartografia

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

4. Acquisizione informazioni sulla disponibilità del personale inerente l'attività veterinaria

- Veterinari S.S.R.
- Veterinari Liberi professionisti
- Abbattitori
- Depositi farmaceutici (antidoto sostanza tossica, medicinali veterinari ad azione eutanassica o per il trattamento di animali con sintomi in atto)
- Ditte con mezzi per il movimento terra
- Aziende deputate alla disinfezione

5. Valutazione e pianificazione degli interventi da adottare da parte del DVSA in funzione della specifico scenario di rischio

6. Intervento territoriale del DVSA

- conduzione sopralluogo
- gestione degli animali nell'area contaminata (macellazione, abbattimento, terapia, spostamento, smaltimento carcasse)
- accertamenti sugli animali sopravvissuti e sui prodotti di origine animale
- analisi a campione su organi di animali deceduti per valutare la concentrazione della sostanza tossica al momento dell'incidente e in successivi campionamenti dilatati nel tempo
- valutazione idoneità di foraggi, mangimi, acqua e alimenti di origine animale
- approvvigionamento di mangimi e foraggi non contaminati
- valutazione eventuale contaminazione in impianti di trasformazione e vendita
- gestione delle comunicazioni esterne al DVSA (verbalizzazione delle attività e comunicazione al Sindaco/Prefetto circa le istruzioni da dare ai proprietari di animali da compagnia o da reddito attraverso informazioni scritte o i media)

7. Valutazione dei danni previsti/accertati

8. Valutazione e pianificazione degli interventi da adottare dal DVSA per la riconduzione nell'ambito della normalità

- Monitoraggio
Animali: valutazione clinica/esami di laboratorio
Prodotti di origine animale: esami di laboratorio
Acqua, Foraggi, Mangime: esami di laboratorio
- Continuo coordinamento con il DIPS e comunicazione degli esiti alle autorità competenti.

Gli animali e i loro prodotti possono essere considerati indicatori delle condizioni ambientali considerando il concetto del bioaccumulo. Attraverso tale fenomeno è possibile l'individuazione mirata di contaminanti non più presenti nell'ambiente.

12 EMERGENZE RADIONUCLEARI

12.1 SCENARI DI RISCHIO

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

Le emergenze radionucleari possono essere una conseguenza dei seguenti scenari di rischio:

1. Fusione di sorgenti radioattive presso acciaierie, fonderie, impianti dotati di forni ad alta temperatura (cementifici, inceneritori, ecc.)

Si tratta di una fusione involontaria di una sorgente radioattiva nascosta tra i rottami o i rifiuti.

La scoperta dell'evento è spesso dovuta al riscontro di radioattività presso le aziende che ricevono gli scarti della fusione (scorie, polveri di abbattimento fumi).

Data la densità di tali aziende sul territorio regionale si potrebbero verificare eventi di una certa rilevanza nel caso si rinvenissero sorgenti radioattive di notevole attività.

Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.

2. 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.

3. Incidente stradale coinvolgente i mezzi adibiti al trasporto di materie radioattive

Si tratta di incidente stradale che coinvolge un vettore autorizzato al trasporto di materiale radioattivo.

Nel territorio regionale vi è una grande movimentazione di materiale radioattivo in relazione al diffuso impiego sia nelle attività sanitarie sia in quelle industriali e di ricerca (trasporto e stoccaggio di combustibili nucleari o di residui radioattivi; produzione, utilizzazione, stoccaggio, evacuazione e trasporto di radioisotopi a scopo agricolo, industriale, medico o a scopi scientifici e di ricerca connessi).

Tutti i trasporti di materie radioattive devono essere effettuati da vettori autorizzati e la presenza di radioattività è chiaramente segnalata sia sul mezzo di trasporto che sui contenitori (trifoglio radioattivo).

Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.

4. Ritrovamenti di rifiuti o altri oggetti incogniti radioattivi

Consiste nel rinvenimento di materiali per cui esistono indicazioni specifiche riferite alla radioattività (simboli, etichette, documenti, evidenza di livelli di irraggiamento superiori al fondo, etc.)

Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.

5. Incidenti a impianti nucleari anche oltre frontiera

Incidente (oltrefrontiera) ad un impianto nucleare, caduta di satelliti.

In Italia sono da considerare le centrali nucleari di Caorso (PC) e Trino (VC) nelle quali, pur non funzionanti, vi è presenza di combustibile nucleare all'interno dell'impianto nonché di notevoli quantità di rifiuti radioattivi a bassa, media ed alta attività.

Esistono inoltre diverse centrali nucleari fuori del territorio nazionale, in Francia, Svizzera, Germania e Slovenia, distanti meno di 200 km dal confine italiano.

Si tratta di emergenza radiologica su vasta scala.

6. Contaminazione volontaria delle risorse idriche

Contaminazione, volontaria di risorsa idrica.

Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.

Vedi anche **CAPITOLO 16**.

7. Impiego di Radiation Dispersal Device (RDD) in grado di disperdere nell'ambiente materiale radioattivo ad alta attività (Bombe Sporche)

Una bomba sporca" è un ordigno convenzionale al quale è stato aggiunto del materiale radioattivo. Lo scopo è di disperdere in una vasta area il radioisotopo contaminandola e rendendola inutilizzabile per un lungo periodo.

Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.

Vedi anche **CAPITOLO 16**.

Le problematiche che il Dipartimento Veterinario e sicurezza alimenti di origine animale è chiamato ad affrontare, unitamente alle altre strutture organizzative dell'A.T.S , 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

12.2 PIANO DI PROTEZIONE E CONTROLLO DEGLI ANIMALI PRODUTTORI DI ALIMENTI

Il personale del DVSA assicura il campionamento delle matrici alimentari di origine animale e degli alimenti per l'alimentazione animale.

A seguito all'esito dei controlli potranno essere adottati, in tutto od in parte, i seguenti provvedimenti:

- Divieto di pascolo, di taglio e somministrazione dei foraggi verdi, nonché di abbeverata con sorgenti d'acqua superficiali. L'alimentazione del bestiame dovrà effettuarsi 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: per l'alimentazione dei vitelli potrà essere impiegato il latte in polvere ricostituito
- Divieto di somministrazione al pollame di granaglie o mangimi non conservati in luoghi chiusi.
- Divieto di spostamento degli animali: tutti gli animali, compresi quelli da cortile, dovranno essere tenuti rinchiusi nei loro ricoveri o in recinti coperti.
- Divieto di raccolta del miele degli alveari
- Divieto di caccia

- Divieto di pesca

Quando le summenzionate misure non sono 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:

- l'essiccamento del foraggio verde: in 26 giorni tale misura riduce del 90% il livello di I-131. Inoltre l'aumento della fibra grezza riduce l'assorbimento intestinale degli isotopi radioattivi del Cesio;
- l'aggiunta di AFCF (Ammonio ferro cianoferrato) nel mangime concentrato: limita l'assunzione del Cs¹³⁴ e Cs¹³⁷ quando è aggiunto alla dieta dei bovini da latte, capre e pecore.
- somministrazione di boli di AFCF a lento rilascio nei ruminanti
- somministrazione di sali contenenti AFCF
- la somministrazione di Calcio nel mangime controlla l'assorbimento di Sr⁸⁹ Sr⁹⁰ Ra²²⁶ Ba¹⁴⁰
- la somministrazione di argille minerali nella dieta (bentonite, vermiculite, zeolite) favorisce l'eliminazione di Cs¹³⁴ e Cs¹³⁷ con le feci.

12.3 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.

Per quanto riguarda la carne, il Cs¹³⁴ ed il Cs¹³⁷ sono gli isotopi più pericolosi poiché si accumulano nei tessuti e si distribuiscono uniformemente in tutta la muscolatura scheletrica.

Il latte può essere contaminato con I¹³¹, Cs¹³⁴, Cs¹³⁷ e Sr⁹⁰. Quest'ultimo può essere trovato anche nelle ossa.

Il DVSA adotterà, 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. Il rinvio della macellazione degli animali contaminati può rivelarsi utile in determinati casi. Infatti, in caso di contaminazione da Cs¹³⁷, in un mese se ne ottiene una riduzione del 50% a livello muscolare nel bovino; lo stesso risultato si ottiene con una dilazione della macellazione di 17 giorni nella pecora e 3-5 giorni nel coniglio.
- sequestro cautelativo delle carni di animali eventualmente macellati e giacenti in locali aperti ed areati (suini macellati per uso familiare) e degli alimenti carnei esposti all'aperto
- 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

- congelamento del latte e di organi contaminati. In questo modo le carcasse ed il latte contaminati con I^{131} potranno essere decontaminati dopo soli 8 giorni. In alternativa, carni e latte contaminati possono essere trasformati in prodotti da consumare solo dopo stagionatura
- impiego di tecniche per decontaminare il latte (separazione magnetica, scambio ionico, elettrodialisi e ultrafiltrazione)
- inibizione dei pascoli o confinamento degli animali al chiuso
- essiccamento del foraggio verde
- alimentazione degli animali con cibo e acqua non contaminata

12.4 MONITORAGGIO

In caso di emergenza radionucleare può essere necessario condurre un controllo radiometrico degli alimenti e dei foraggi.

I campioni, da effettuare in 4/5 aliquote, devono essere conferiti ai seguenti laboratori del Centro Regionale Radioprotezione dell'Agenda Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Lombardia:

- Centro Regionale Radioprotezione – sede di Milano - Via Juvara, 22 MILANO tel.: 02.74872.262/264/307; fax 02.70124857; indirizzo email: CRR@arpalombardia.it; indirizzo PEC: arpa@pec.regione.lombardia.it (campioni prelevati da ASL di Milano, Milano 1, Milano 2, Monza e Brianza, Varese, Como, Pavia, Lodi, Lecco)
- Centro Regionale Radioprotezione – sede di Bergamo - Via C. Maffei, 4 BERGAMO tel.: 035.4221.872/847/869; fax: 035.4221860; indirizzo email: CRR@arpalombardia.it; indirizzo PEC: arpa@pec.regione.lombardia.it (campioni prelevati da ASL di Bergamo, Brescia, Mantova, Sondrio, Cremona, Valle Camonica Sebino)

Al laboratorio dovrà essere conferita esclusivamente l' aliquota per l'analisi in prima istanza, mentre l' aliquota per l'analisi di revisione e l' aliquota per l' autorità giudiziaria sarà conservata presso il DVSA. Tale modalità di conferimento dovrà essere specificata nel verbale di prelievo.

In funzione dello specifico scenario di rischio saranno fornite ai DVSA coinvolti indicazioni circa la /le matrici da prelevare effettivamente ed ulteriori precisazioni.

12.4.1 Matrici e punto di prelievo – alimento origine animale

Ogni DVSA dovrà preliminarmente individuare, per ogni matrice considerata, un impianto produttivo presso cui potere effettuare il prelievo al fine di rendere immediatamente operativo il piano di emergenza.

Per l'individuazione degli Operatori presso cui condurre i prelievi vanno considerati i seguenti criteri è necessario condurre il prelievo delle seguenti matrici alimentari sulla base della maggiore entità di produzione o commercializzazione.

.Matrice	Quantità	Tipologia impianto
Latte vaccino fresco	3 litri	Sezione IX latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trattamento termico
Latte vaccino fresco	3 litri	Allevamento BOVIDI Riproduzione latte/Riproduzione latte crudo
Latte vaccino UHT	3 litri	Sezione IX latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trattamento termico

Latte ovino	2 litri	Allevamenti OVINI da latte
Latte caprino	2 litri	Allevamenti CAPRINI da latte
Miele	1,5 Kg	Laboratorio di produzione miele
Carni bovine	2 Kg	Sezione I carni di ungulati domestici - macello
Pollame	2 Kg	Sezione II carni di pollame - macello o, in seconda istanza, commercializzazione
Carni suine	2 Kg	Sezione I carni di ungulati domestici - macello
Carni ovine e caprine	2 Kg	Sezione I carni di ungulati domestici macello o, in seconda istanza, commercializzazione
Pesci d'acqua dolce	2 Kg	Allevamenti ittici/commercializzazione
Pesci d'acqua salata	2 Kg	Commercializzazione
Uova	12 unità	Allevamenti AVICOLI galline uova da consumo / centro imballaggio uova /centro di trasformazione (ovo prodotti)
Derivati del latte (formaggi freschi e stagionati)	2 Kg	Sezione IX latte e prodotti a base di latte stabilimento di trasformazione /stagionatura
Conigli	2 Kg	Sezione II carni di lagomorfi macello o, in seconda istanza, commercializzazione
Cacciagione	2 Kg	Sezione IV carni di selvaggina cacciata centro di lavorazione selvaggina o, in seconda istanza, commercializzazione

Nel caso di località che dovessero risultare particolarmente colpite dalle ricadute radioattive il campionamento dovrebbe interessare in modo particolare le produzioni locali.

12.4.2 Calendarizzazione attività' di prelievo – alimento origine animale

Sulla base dello scenario di rischio specifico verranno identificate priorità e tempistiche di prelevamento.

12.4.3 Matrici e punto di prelievo – alimenti per animali

In zone selezionate del territorio, scelte in modo da garantire una copertura omogenea e rappresentativa della situazione regionale, sono state individuate dalla U.O. Veterinaria in collaborazione con ARPA Lombardia aziende agricole con allevamento di bovini (possibilmente da latte) e coltivazione di specie foraggiere nelle quali effettuare, all'occorrenza, i prelievi.

Presso ogni azienda individuata dovrà essere fatto un prelievo di:

- Foraggio fresco
- Dieta animali da allevamento

Nelle zone montane, in assenza di aziende agricole, il prelievo di foraggio fresco può essere effettuato presso prati stabili e/o pascoli. La rete di controllo può essere integrata con l'aggiunta di punti per il prelievo della dieta di suini, pollame, agnelli ed altri animali da allevamento.

12.4.4 Modalità operative di prelevamento – alimenti per animali

Foraggio fresco

1. Prelevare il campione direttamente presso il campo di coltivazione tagliando il foraggio coltivato in quel momento su una superficie di circa 0.25 m² (quadrato di lato 50 cm). Il foraggio campionato deve essere preferibilmente ad uno stadio di maturazione adatto all'alimentazione animale.

2. Inserire il campione in uno o più sacchetti di plastica, che devono essere univocamente identificati

Dieta animali da allevamento

1. Prelevare circa 3 kg di alimento per animali, prelevato direttamente dalla mangiatoia
2. Inserire il campione in uno o più sacchetti di plastica, che devono essere univocamente identificati

12.4.5 Calendarizzazione attività di prelievo – alimenti per animali

Il campionamento di foraggio fresco e di dieta degli animali da allevamento deve essere prelevato entro le prime 48 ore dall'inizio dell'emergenza.

Successivamente, effettuare i prelievi con la frequenza richiesta dal centro di coordinamento che, anche sulla base dei dati di piovosità, potrebbe richiedere l'esecuzione di ulteriori prelievi in zone potenzialmente più critiche dal punto di vista dell'intensità e della disomogeneità delle ricadute.

13 CARENZA IDRICA

Per emergenza dovuta a carenza idrica si intende una situazione in cui il normale approvvigionamento con acqua potabile e/o idonea all'abbeveraggio animale è minacciato o ristretto in modo considerevole o reso impossibile, segnatamente in seguito a catastrofi naturali, incidenti rilevanti, sabotaggi o atti bellici.

Lo scenario di rischio si può sviluppare a seguito dei seguenti eventi:

- limitazione e interruzione dell'erogazione dell'acqua
- indisponibilità della risorsa idrica per inquinamento

Ambito di intervento del Servizio Veterinario è l'approvvigionamento idrico per l'abbeverata di animali

13.1 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO PER L'ABBEVERATA DI ANIMALI

13.1.1 Caratteristiche di idoneità

Per l'abbeverata degli animali, specificamente per i bovini, non è indispensabile che l'acqua sia conforme ai requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente relativa all'acqua destinata al consumo umano. E' necessario tuttavia che soddisfi i requisiti di tipo chimico previsti dalla stessa.

Nel caso di utilizzo di acqua clorata, va posta particolare attenzione al contenuto in cloro che, se in eccesso, può determinare l'instaurarsi di turbe delle fermentazioni ruminanti. In caso di dubbio è da preferirsi acqua che abbia le caratteristiche di potabilità ad acqua fortemente clorata o il cui contenuto in cloro attivo non sia noto, o rapidamente determinabile o non sia costante nelle forniture.

13.1.2 Fabbisogno

Il fabbisogno di acqua è determinato per ciascun animale dalla quantità di acqua che esso giornalmente elimina. Una parte dell'acqua viene fornita dai foraggi e una parte è di origine metabolica.

La quantità di acqua da fornire giornalmente agli animali domestici attraverso l'abbeverata non può quindi essere fissata in via generale in quanto il fabbisogno varia in funzione di più fattori.

A titolo indicativo fare riferimento all' **ALLEGATO 5**.

13.1.3 Trasporto

Per il trasporto di acqua destinata all'abbeveraggio degli animali possono essere utilizzati tutti i contenitori ritenuti idonei dal Servizio Veterinario.

13.1.4 Gestione dei depositi di acqua

Una corretta gestione dell'approvvigionamento idrico deve prevedere la collocazione di un idoneo numero di serbatoi o di cisterne, di adeguata capacità.

I serbatoi devono essere:

- collocati in zone già collegate o agevolmente collegabili alla rete di distribuzione e/o raggiungibili senza difficoltà dalle autocisterne;
- posti in zone adiacenti alle aree di utilizzo
- adeguatamente dimensionati, al fine di permettere un continuo ricambio dell'acqua contenuta. Dimensioni consigliate: da 1 a più metri cubi;
- in quantità sufficiente a garantire il fabbisogno idrico giornaliero;
- situati in aree inaccessibili o difficilmente accessibili ad animali indesiderati, ad esempio ratti. Le aperture per il carico devono essere a tenuta stagna e protette dagli inquinamenti ambientali (ad esempio dalla polvere) e dagli agenti atmosferici (pioggia, neve).

Nel caso in cui la cisterna di stoccaggio non sia direttamente connessa all'impianto di abbeveraggio è indispensabile adottare i seguenti accorgimenti per garantire il mantenimento dell'idoneità igienico sanitaria dell'acqua:

- verificare che il terreno sul quale appoggiare la cisterna sia facilmente drenabile e le acque reflue possano essere allontanate in un canale o in fognatura.
- se non è possibile fare una piazzola impermeabile (cemento o altro), livellare il terreno in modo che una giusta pendenza non permetta la formazione di pozze d'acqua e ristagni.
- ricoprire la piazzola con ghiaia grossolana, quindi con ghiaietto fine in modo tale che, durante l'uso, l'acqua che cade al suolo penetri immediatamente sotto la ghiaia e tramite l'opportuna tendenza della piazzola venga drenata negli scoli.
- rimanendo asciutta e libera da acqua stagnante, la piazzola potrà essere ripulita facilmente dai rifiuti solidi che cadono per terra.

14 EMERGENZA RELATIVE ALL'ATTIVITA' DI TRASPORTO

Per emergenze relative all'attività di trasporto si intendono eventi conseguenti al rovesciamento o danneggiamento di veicoli adibiti al trasporto di animali vivi o alimenti di origine animale in grado di determinare un danno o esporre a un pericolo di tipo sanitario gli animali o gli alimenti trasportati.

Gli interventi del DVSA sono di seguito schematizzati:

1. conduzione di un sopralluogo sul luogo dell'evento in coordinamento con le forze dell'ordine
2. verifica che il carico sia in conformità alle vigenti disposizioni sanitarie ed amministrative
3. individuazione del proprietario o del responsabile degli animali o dei prodotti
4. quando possibile comunicare con il Dipartimento Veterinario competente per l'impianto di destinazione per una valutazione congiunta delle problematiche sanitarie ed il coordinamento degli interventi

Qualora l'evento abbia coinvolto animali vivi vengono adottati inoltre i seguenti provvedimenti:

- verifica delle condizioni sanitarie degli animali trasportati
- valutazione sull'opportunità di proseguire il transito a destinazione, se debbano essere ricoverati in idonee strutture di ricovero o cura, se debbano essere inviati per alla macellazione o sottoposti ad abbattimento.
- coordinare, di concerto con il proprietario od il responsabile degli animali ed il Servizio Veterinario competente, il trasporto degli animali. A tal fine deve essere tenuto conto anche della qualifica sanitaria degli animali e delle norme del benessere animale per il trasporto.
- valutare, per gli animali che non possono essere trasportati, l'opportunità di abbattimento sul posto per evitare ulteriori sofferenze.
- individuare le carcasse degli animali morti ed adottare procedure per inviarle alla ditta autorizzata per lo smaltimento in conformità al Reg.(CE) n. 1069/2009.
- concordare per gli eventuali animali fuggiti e liberi sul territorio – con le altre autorità, il trasportatore o proprietario/detentore – la ricerca degli stessi, un sistema di cattura e la destinazione.
- provvedere a fornire assistenza zoiatrica agli animali sopravvissuti che momentaneamente non possono essere rimossi.

Qualora l'evento coinvolga un veicolo per il trasporto di alimenti di origine animale:

- accertare se c'è stata interruzione della catena del freddo e l'idoneità dell'alimento all'alimentazione umana
- verificare l'integrità delle confezioni e dei contenitori e le eventuali alterazioni che si sono verificati negli alimenti
- organizzare, sotto controllo veterinario, il trasbordo ed il trasporto delle derrate idonee su automezzi autorizzati e, se del caso, sottoporre il carico a vincolo sanitario
- disporre la rapida rimozione delle eventuali derrate sparse nell'ambiente esterno evitando così la loro disponibilità a persone o animali
- provvedere all'invio delle derrate non idonee al consumo umano ad impianti di trattamento autorizzati Reg.(CE) n. 1069/2009

La sequenza, la priorità e la conduzione delle azioni sopradescritte sono da modulare in funzione dello specifico scenario di rischio.

15 MORIA MASSIVA DI ANIMALI

Il presente capitolo si applica segnatamente alle emergenze riferite a moria di pesci in acque superficiali.

Gli interventi del DVSA sono di seguito schematizzati:

1. Sopralluogo di verifica;
2. Attivazione del competente Ufficio della Provincia (Settore Caccia e Pesca) per il recupero dei pesci morti;
3. Attivazione della locale sezione IZS o ARPA per concordare e coordinare l'attività di campionamento (acqua, sedimento, pesci, etc.);
4. Effettuazione di rilievi macroscopici e raccolta dell'anamnesi ambientale. I dati dovranno essere opportunamente registrati e riportati anche nei verbali di prelevamento per fornire al laboratorio utili indirizzi di ricerca nel caso in cui i campioni non siano direttamente prelevati da personale dell'IZS stesso;

5. Stabilire immediati collegamenti ed attivare gli altri servizi (DIPS, ARPA, ecc.) per gli interventi di loro competenza;
6. Fornire corrette ed essenziali notizie al DVSA per gli organi di informazione;
7. Avvisare le altre ATS territorialmente competenti e la D.G. Welfare in caso di acque superficiali condivise;
8. Coordinarsi per le attività con le altre ATS territorialmente competenti;
9. Disporre rapidamente lo smaltimento dei pesci morti ad impianti autorizzati ai sensi del Reg.(CE) n. 1069/2009;
10. Valutare l'opportunità di proporre l'emissione di divieti di pesca a carattere cautelativo nella zona interessata,
11. Identificata la causa e valutare le ripercussioni dell'inquinamento sulle produzioni zootecniche e sull'uomo: se dovessero esserci rischi, è necessario predisporre e/o proporre agli altri organi competenti le restrizioni del caso;
12. Garantire la disponibilità, se di competenza, alla risoluzione delle cause, intervenendo o proponendo azioni correttive e preventive ;
13. Controllare nel tempo, in collaborazione con le altre strutture coinvolte, le condizioni sanitarie delle popolazioni di pesci, per valutare l'impatto ambientale dell'inquinamento, garantendo gli interventi di competenza fino a completa soluzione del problema.

16 TERRORISMO NON CONVENZIONALE

Per terrorismo non convenzionale si intendo atti terroristici attuati mediante l'impiego di armi chimiche, biologiche e nucleari.

In esecuzione a quanto previsto dal DDGS n. 23058 del 21/12/2004 – "Linee guida regionali sulla previsione e gestione dei rischi conseguenti ad atti terroristici" – è previsto che presso ogni ATS debba essere istituita una UCL (Unità di Crisi Locale) composta dal Direttore Sanitario della ATS (Responsabile), dal Direttore DPIS, dal Responsabile del Servizio Urgenze ed Emergenze Sanitarie "118" e dai Direttori Sanitari delle ASST., IRCCS, Ospedali Classificati, Case di Cura sede di DEA dei territori di competenza delle ATS.

I DVSA delle ATS sono coinvolti nel sistema regionale di previsione e gestione dei rischi conseguenti ad atti terroristici.

E' quindi indispensabile che i Servizi Veterinari elaborino protocolli di azione precisi e completi a partire da una pianificazione degli interventi, al pari di altre tipologie di emergenza.

Il corrispondente capitolo elaborato all'interno del Piano di Emergenza del DVSA, identificando nel dettaglio impianti e strutture considerate potenziali obiettivi terroristici e individuando misure di carattere preventivo dovrà essere portato a conoscenza allo stretto personale indispensabile e non dovrà essere diffuso al pubblico.

Indipendentemente dalla tipologia dell'atto terroristico non convenzionale l'intervento deve mirare a gestire i seguenti aspetti:

- individuazione del pericolo
- localizzazione degli obiettivi sensibili
- misure di controllo

16.1 INDIVIDUAZIONE DEL PERICOLO

Con riferimento specifico alle problematiche di natura veterinaria qualsiasi sia la tipologia dell'agente utilizzato a scopo terroristico per essere efficace deve essere in grado di causare almeno uno dei seguenti effetti:

- essere un agente zoonosico;
- diffondere gravi epidemie nel patrimonio zootecnico;
- causare gravi danni economici diretti per la prevenzione, il trattamento e l'eradicazione della malattia;
- causare gravi danni economici indiretti (limitazione degli scambi commerciali di animali e prodotti di origine animale, limitazione delle movimentazioni nel territorio);
- causare intossicazioni alimentari o malattia nella popolazione;
- causare danni economici conseguenti al ritiro di prodotti alimentari dalla commercializzazione;
- indurre uno stato di psicosi nella popolazione.

Per essere efficace deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- di facile reperimento;
- elevata resistenza al controllo o inattivazione;
- adeguata sicurezza per il terrorista nella manipolazione e trasporto;
- difficilmente individuabile o percepibile prima che manifesti l'azione offensiva;
- diffusibilità semplice e rapida (via aerea, idrica, alimentare);

16.1.1 Agenti biologici

Il Ministero della Salute ha identificato e classificato gli agenti biologici di possibile impiego in atti terroristici in tre categorie.

Categoria A

- possono essere disseminati agevolmente e trasmessi da persona a persona
- causano alta morbosità e mortalità, con potenziale per un grave impatto sulla sanità pubblica
- possono provocare panico e perturbamento sociale
- richiedono azioni speciali da parte della sanità pubblica

Variola major

Bacillus anthracis

Yersinia pestis

Clostridium botulinum (tossine botulinica)

Francisella tularensis

Filovirus ed Arenavirus (per esempio, *virus di Ebola virus di Lassa*)

Vaiolo

Carbonchio

Peste

Botulismo

Tularemia

F. emorr. Virale

Categoria B

- sono abbastanza facili da disseminare
- causano una moderata morbosità e bassa mortalità
- richiedono elevata capacità diagnostica e potenziata sorveglianza della malattia.

Coxiella burnetii

Brucella species

Burkholderia mallei

Febbre Q

Brucellosi

Morva

Burkholderia pseudomallei	Melioidosi
Venezuelan equine encephalomyelitis virus	Encefalite E. Venezuelana
Eastern equine encephalomyelitis virus	Encefalite E. Orientale
Western equine encephalomyelitis virus	Encefalite E. Occidentale
Tossina di Ricinus communis (ricina)	Sindrome tossica
Tossina del Clostridium perfringens (epsilon tossina)	Sindrome tossica
Tossina Staphylococcus aureus (enterotossina B)	Sindrome tossica
Alphaviruses	Encefalite
Rickettsia prowazekii	Tifo epidemico
Chlamydia psittaci	Psittacosi
Minacce di sicurezza dell'alimento (per esempio, Salmonella spp. Ed Escherichia coli O157:H7)	
Minacce di sicurezza dell'acqua (per esempio Vibrio cholerae, Cryptosporidium parvum)	

Categoria C

- sono di facile disponibilità
- sono di facile produzione e disseminazione
- potenzialità di alta morbilità e mortalità e maggiore impatto sanitario.

Nipah virus
Hantavirus
Virus della febbre emorragica da zecche
Virus dell'encefalite da zecche
Febbre gialla
Mycobacterium tuberculosis

Per quanto riguarda gli agenti biologici di interesse veterinario occorre aggiungere altri agenti come quelli responsabili della **Malattia Vesicolare Suina**, della **Peste Bovina**, del **Carbonchio**, dell'**Afta Epizootica**, dell'**Influenza Aviaria**, **Peste Suina Classica** e **Africana**.

Schede descrittive degli agenti biologici di categoria A possono essere reperite alla seguente pagina internet del Ministero della Salute:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_17_allegato.pdf

16.1.2 Agenti chimici

Per agente chimico si intende una sostanza solida, liquida o gassosa che attraverso le sue proprietà produce effetti dannosi, inabilitanti o mortali sull'uomo, sugli animali, sulle piante o in grado di danneggiare generi commestibili e materiali sino a renderli inutilizzabili.

Questi agenti, opportunamente miscelati a generi commestibili, possono produrre effetti devastanti sugli animali e sugli uomini.

Classificazione secondo la natura chimica

Natura chimica	Esempio
Cloruri acidi	Fosgene
Nitroderivati alifatici	Cloropicrina
Aldeidi e Chetoni	Cloroacetofenone
Composti cianici	Acido cianidrico, Cloruro di cianogeno,
	Ortocloro-benzal-malo-nitrile
Composti solforati	Iprite

Composti azotati	Azotoipriti
Composti arsenicali	Lewisite, Adamsite
Composti fosforiti	Nervini, Esteri di Tammelin, Amidoni

Classificazione secondo lo stato fisico

Stato fisico	Esempi
Gassosi	Cloro, Fosgene, Acido cianidrico
Liquidi	Cloropicrina, Iprite, Lewisite, Gas nervini
Solidi	Cloroacetofenone

Classificati secondo effetti fisiopatologici

Effetti	Esempi
Neurotossici	Gas nervini
Vescicanti	Iprite, Lewisite e Mostarde azotate
Tossici sistemici e del sangue	Acido cianidrico
Soffocanti	Fosgene, Difosgene, Dicloro-formossina
Irritanti lacrimogeni	Cloroacetofenone, Larmina
Irritanti starnutatori e vomitatori	Adamsite

Schede descrittive degli agenti chimici possono essere reperite alla seguente pagina internet del Ministero della Salute:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_18_allegato.pdf

16.1.3 Sostanze Radioattive

Al fine di terrorismo possono essere utilizzate sostanze radioattive.

Gli scenari da prendere in considerazione sono quelli che comportano o possono comportare irradiazioni e/o contaminazioni acute di particolare gravità che sono:

- contaminazione volontaria delle risorse idriche
- impiego di Radiation Dispersal Device (RDD) in grado di disperdere nell'ambiente materiale radioattivo ad alta attività.

Vedi anche **CAPITOLO 12**.

16.2 LOCALIZZAZIONE DEGLI OBIETTIVI SENSIBILI

16.2.1 Impianti di tipo zootecnico

Si ritiene di individuare quali obiettivi sensibili i maggiori impianti in cui transitano animali:

- Stalle di sosta
- Stalle di sosta annesse ai macelli
- Fiere e mercati

16.2.2 Impianti di produzione alimenti di origine animale e alimenti per animali

- Centri raccolta e imbottigliamento latte
- Industrie alimentari
- Strutture di vendita della grande distribuzione
- Centri produzione pasti della ristorazione collettiva
- Depositi all'ingrosso di alimenti
- Mangimifici

Tra gli impianti di produzione alimenti O.A. occorre considerare con particolare attenzione quelli caratterizzati da una tipologia produttiva con immediata e parcellizzata commercializzazione il cui consumo avviene entro pochi giorni dalla preparazione o confezionamento e con caratteristiche di elevata vulnerabilità del consumatore.

16.3 MISURE DI CONTROLLO

Per misure di controllo si intendono gli interventi attuati dai titolari o direttamente dai DPV degli impianti identificati come sensibili tendenti a controllare, minimizzare o annullare eventuali atti di terrorismo non convenzionale.

Tali misure sono strettamente connesse alla fase dell'intervento.

16.3.1 Preallarme/allarme

- Acquisizione dati territoriali specifici:
 - anagrafica impianti ritenuti sensibili;
 - anagrafica popolazione animali (esempio: localizzazione delle stalle di sosta
 - potenzialità recettive;
 - registri di carico e scarico);
 - individuazione dell'approvvigionamento idrico, trattamento, rete distributiva, serbatoi di stoccaggio ;
- Informazioni epidemiologiche ;
- Analisi delle risorse;
- Valutazione del rischio sanitario/igienico-sanitario;
- Verifica dei requisiti minimi di protezione di ciò che riguarda l'approvvigionamento e i bacini così da poter evitare il più possibile inquinamenti intenzionali;
- Sensibilizzazione e formazione dei titolari degli impianti:
 - intensificazione dei controlli sulle persone estranee all'interno dell'impianto, sugli accessi alle zone di stoccaggio delle materie prime e alle aree di lavorazione;
 - mantenimento misure igienico sanitarie ;
 - mantenimento delle procedure di autocontrollo;
- Sensibilizzazione dei Veterinari SSR responsabili degli impianti
 - informazioni sul bioterrorismo
 - verifica applicazioni corrette procedure di biosicurezza
 - verifica idoneità e disponibilità disinfettanti presso gli impianti
 - intensificazione della vigilanza e controlli
 - verifica efficacia sistema di tracciabilità e rintracciabilità
 - orientamento delle attività di vigilanza
 - condivisione delle procedure di intervento
- Verifica capacità di intervento del dipartimento veterinario
 - verifica disponibilità degli strumenti e dispositivi da utilizzare
 - verifica condivisione delle procedure di intervento in caso di emergenza
 - verifica dell'efficacia dei flussi di comunicazione
- Verifica condivisione delle procedure di intervento in caso di emergenza individuate dalle normative nazionali e regionali in materia di tossinfezione e intossicazione alimentare
- Verifica condivisione e conoscenza delle procedure di intervento in caso di emergenza epidemica e non epidemica
- Verifica dell'efficacia dei flussi di comunicazione

L'attività di sensibilizzazione presso i titolari degli impianti sarà condotta sia mediante il diretto intervento del Veterinario S.S.R. preposto alla vigilanza, sia mediante comunicazione scritta agli impianti identificati quali obiettivi sensibili.

16.3.2 Emergenza

- Individuazione dell'agente utilizzato nell'atto terroristico anche attraverso l'ausilio di analisi di laboratorio. A tale fine si segnala che la Sezione Diagnostica di Pavia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna è stato individuato dalla DGR n. 1044 del 12/02/2013 quale "Centro di Referenza Regionale per la determinazione rapida degli agenti batterici ad alta diffusione a potenziale impiego bioterroristico" (Pavia, Strada Campeggi, 59/61, tel: 0382-422006 //526529 fax: 0382-422066 e-mail: pavia@izsler.it);
- Adozione di procedure specifiche di intervento previste dal presente Piano in funzione della tipologia di emergenza;
- Applicazione delle procedure relative al ritiro dal commercio dei prodotti pericolosi

16.3.3 Post emergenza

- identificazione degli indicatori per la verifica della riconduzione allo stato di normalità,
- Programmazione di interventi di monitoraggio;
- Attuazione di interventi atti al ripristino della normalità.

17 BLACK-OUT ELETTRICO

Per Black-out elettrico si intende la totale prolungata cessazione della fornitura di energia elettrica su impianti o porzione di rete più o meno estesa e seguita da disservizi.

Tale scenario si può sviluppare a seguito di:

- cause di insufficienza del sistema
- causa di forza maggiore, per eventi naturali eccezionali (alluvione, terremoto, ecc...)
- cause esterne per perturbazioni provocate dagli utenti o per eventi generati da terzi (danneggiamenti accidentali, sabotaggi, attacchi terroristici, ecc.)

Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario supporta gli altri componenti della catena di comando della Protezione civile con proposte e provvedimenti cautelativi di carattere igienico-sanitario relativi alla sanità e benessere degli animali, all'igiene degli alimenti, gestione dei rifiuti, ecc.

La conduzione degli interventi da parte dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari sono tesi a gestire le seguenti criticità:

- stato di malessere degli animali presenti negli allevamenti intensivi
- morte di capi avicoli e cunicoli per surriscaldamento in allevamenti intensivi dovuto alla interruzione della ventilazione
- morte di capi avicoli e cunicoli per soffocamento conseguente ad ammassamento connesso all'insorgere di eventi stressanti
- insorgenza di patologie a seguito della ritardata mungitura
- deperimento del latte in cisterne di raccolta per interruzione della catena del freddo e affioramento della quota grassa
- diminuzione della percentuale di schiusa delle uova in incubatoi

- alterazione dei presidi diagnostici, terapeutici o vaccinali che necessitano la conservazione a temperatura controllata
- deperimento degli alimenti per l'interruzione della catena del freddo in depositi di derrate alimentari (depositi frigoriferi, impianti di macellazione e trasformazione, esercizi di vendita e somministrazione)
- mancata disponibilità di acqua potabile in impianti di produzione alimenti con conseguente limitazione o interruzione dell'attività produttiva
- sofferenza o moria della fauna acquatica per mancata ossigenazione dell'acqua con sistemi artificiali
- difficoltà o inadeguatezza degli impianti di deposito e trasformazione di sottoprodotti per garantire uno smaltimento in tempi ordinari di una elevata quantità di derrate alimentari deteriorati
- inadeguatezza operativa del personale dei DPV a fronte di un considerevole aumento per interventi di urgenza connessi con l'evento in considerazione (assistenza , certificazione)

18 ATTIVITA' COMUNI ALLE VARIE TIPOLOGIE DI EMERGENZE

18.1 RISTABILIZZAZIONE ORGANIZZATIVA DEL SERVIZIO VETERINARIO

Lo sviluppo di scenari di rischio che hanno un rilevante impatto sulle strutture e sulla struttura sociale del territorio (terremoti, eventi idrogeologici, ecc.) sono in grado di alterare la capacità organizzativa e operativa del Servizio Veterinario territoriale.

In questi casi è dunque indispensabile garantire una pronta riorganizzazione delle funzioni e delle prestazioni da garantire attraverso:

- attivazione del Direttore del DVSA e dei Servizi Veterinari
- inserimento di personale del DVSA in tutti gli organismi preposti a fronteggiare l'emergenza
- attivazione del Veterinario che coordinerà il settore all'interno della catena di comando della protezione Civile (COC, COM, SOP)
- mobilitazione dei quadri ancora efficienti del servizio veterinario
- suddivisione del territorio di competenza in funzione dei veterinari disponibili ed individuazione per ciascuna zona del veterinario di riferimento
- coordinamento e utilizzazione di personale volontario e non
- costituzione di una rete di tele e radiocomunicazioni utilizzando, se necessario, i radioamatori
- garantire l'attivazione di uno o più front-office

Nelle suddette evenienze è frequente la disponibilità di personale veterinario, paraveterinario e ausiliare non in organico al DVSA interessato dallo scenario di rischio:

- personale veterinario di ATS o Regioni contermini
- personale veterinario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
- NAS – Carabinieri per la Tutela della Salute
- medici veterinari liberi professionisti
- volontari appartenenti ad associazione di categorie operanti nell'ambito veterinario (Associazione Allevatori, ecc)
- volontari appartenenti ad associazioni zoofile (ENPA, LAV, ecc)
- volontari appartenenti ad associazioni di volontariato non strettamente operanti nell'ambito veterinario (Associazione Carabinieri in Congedo, ecc)

- personale veterinario operante in associazioni di volontariato organizzato per garantire prestazione di carattere veterinario in condizioni di emergenza (Associazione Nazionale Alpini)
- studenti universitari e personale della Facoltà di Medicina Veterinaria

Per una efficace gestione del personale citato è necessario:

- definire le modalità e i criteri di accreditamento del personale
- individuare l'ambito di intervento
- individuare team di intervento coinvolgendo personale con adeguata conoscenza del territorio
- definire la modalità di registrazione degli interventi utilizzando anche sistemi di supporto informatico
- definire periodicità e modalità di briefing e report
- garantire un supporto logistico agli operatori coinvolti (mezzi di spostamento, attrezzature, farmaci, documentazione, ecc...)

18.2 CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI E SINANTROPICI

Si definisce animale sinantropico qualsiasi specie animale che viva negli stessi territori in cui si è insediato l'uomo, senza vincoli di dipendenza diretta da lui.

Rientrano in questa categoria tutte le comuni specie selvatiche che vivono a stretto contatto con l'uomo, diffuse nelle aree urbane e rurali, fra cui: gatti, piccioni, storni, gabbiani, ratti...

I Servizi Veterinari locali devono avere conoscenza generale delle specie animali presenti sul territorio interessato, e dei loro cicli stagionali.

In assenza di queste preliminari conoscenze, si rende opportuno un monitoraggio dell'area per valutare la presenza e la consistenza di eventuali animali infestanti.

Le alluvioni possono favorire la diffusione di artropodi vettori di malattie trasmissibili, creando un habitat favorevole alla vita e alla riproduzione di alcune specie di insetti.

18.2.1 Controllo artropodi

In seguito a disastri i rischi connessi alla presenza di artropodi, vettori di malattie trasmissibili, possono subire un incremento.

Sulla base delle informazioni raccolte, si possono impostare programmi di controllo, scegliendo tra le diverse opzioni:

- drenaggio e riempimento delle aree di riproduzione;
- trattamento locale con larvicidi
- controllo degli adulti tramite l'aspersione di insetticidi

In ogni caso eventuali iniziative in merito vanno concordate con ditte specializzate o strutture pubbliche attrezzate per fronteggiare tali problemi.

18.2.2 Controllo animali velenosi e pericolosi

Esiste un numero limitato di specie autoctone velenose.

Compito dei Servizi Veterinari è innanzitutto fornire una corretta informazione sui rischi legati alla presenza di animali curando i seguenti punti:

- rassicurazione rispetto a fobie immotivate, nei confronti di animali come pipistrelli, sauri, serpenti non velenosi
- informazione per la corretta identificazione dei serpenti velenosi e sulle misure da prendere a scopo preventivo.

Deve essere tenuto presente che le punture di insetti considerati non velenosi come l'ape o la vespa possono dare luogo a fenomeni di anafilassi in soggetti sensibilizzati.

18.2.3 Controllo roditori

Le 56 specie più importanti, perché vivono in stretto contatto con l'uomo e per ragioni sanitarie, sono il ratto delle chiaviche (*Rattus norvegicus*), il ratto dei tetti o ratto nero (*Rattus rattus*) e il topo domestico (*Mus musculus*).

L'inondazione dei territori di riproduzione e alimentazione dei roditori può spingere questi a concentrarsi in zone asciutte, invadendo aree abitate ed è per questo che il controllo delle popolazioni di roditori e delle popolazioni di artropodi acquista notevole importanza nelle fasi successive dell'evento.

La presenza di questi roditori nei centri di raccolta degli sfollati o nelle aree colpite da disastro è legata alla facilità di reperire cibo ed alle condizioni ambientali.

Con l'ausilio di personale adeguatamente addestrato e ditte specializzate, tenuto conto dei rischi connessi alla presenza di bambini o animali domestici, potranno essere messe in atto pratiche di derattizzazione mirate.

La derattizzazione deve essere seguita da interventi di bonifica atti ad impedire una nuova colonizzazione da parte dei roditori.

E' utile individuare un'area dove portare a termine tutte le operazioni relative alla preparazione della disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e bonifica degli ambienti e delle attrezzature.

Tale area, dove verranno concentrate tutte le sostanze dotate di potenziale tossicità, dovrà essere opportunamente ubicata, identificata e resa inaccessibile agli animali ed alle persone.

18.3 GESTIONE ANIMALI D'AFFEZIONE

Tutti gli animali d'affezione presenti al seguito della popolazione devono essere identificati.

Valutare la possibilità di allontanare gli animali domestici verso canili e gattili considerando il positivo aspetto psicologico rappresentato dalla presenza degli animali d'affezione al seguito di una popolazione colpita da un evento catastrofico.

Vedi anche il **CAPITOLO 8.3.**

18.4 SMALTIMENTO DEI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (CAROGNE, ALIMENTI NON EDIBILI)

La raccolta e distruzione delle carogne e di parti di animali, comprese le giacenze di carne ed alimenti di origine animali non edibili, deve essere eseguita tempestivamente.

Il rischio di epidemie legato alla presenza di carogne, solitamente sopravvalutato dalla popolazione, è limitato se gli animali in vita non erano infetti. E' comunque essenziale effettuare lo smaltimento in tempi brevi per evitare allarmismi tra la popolazione e l'intervento sui cadaveri di carnivori selvatici e domestici.

I sottoprodotti di origine animale possono essere eliminati secondo il Reg.(CE) n. 1069/2009 attraverso:

- la trasformazione in impianti riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) n. 1069/2009;
- l'infossamento;
- l'incenerimento.

18.4.1 Trattamento Sottoprodotti di Origine Animale (SOA)

Per quanto possibile le carcasse di animali morti e gli alimenti di O. A. non edibili, vanno smaltiti in via prioritaria in impianti autorizzati in conformità al Reg.(CE) n. 1069/2009.

A tale scopo è indispensabile acquisire l'elenco degli impianti autorizzati al trattamento dei SOA e delle ditte autorizzate al ritiro del materiale di cat.1,2,3.

Per gli aspetti operativi fare riferimento al “Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico” del Ministero della Salute (2014)

E’ il sistema di elezione e solo qualora questo non sia praticabile sono proponibili metodi alternativi.

18.4.2 Infossamento

L’infossamento è il metodo più semplice ed idoneo quando è disponibile un’area con caratteristiche geologiche tali da consentirne la realizzazione. Se l’interramento all’interno dell’azienda interessata non è possibile, bisognerà ricorrere ad un’area prossima ad una discarica e comunque preventivamente individuata.

I problemi legati a questa modalità di smaltimento riguardano, soprattutto, i rischi di inquinamento ambientale, ed in particolare della falda freatica.

La scelta del sito deve avvenire di concerto con le autorità comunali.

La permeabilità dei suoli è l’elemento più importante da prendere in considerazione in quanto terreni impermeabili offrono maggiori garanzie rispetto ai rischi di inquinamento idrico, anche se in essi i processi di decomposizione e trasformazione batterica sono più lenti.

Per gli aspetti operativi fare riferimento al “Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico” del Ministero della Salute (2014).

L’infossamento è una soluzione impraticabile quando ci si trovi di fronte ad imponenti quantità di animali. E’ inoltre opportuno valutare l’adozione di interventi atti ad evitare un eventuale dissotterramento delle carcasse da parte di carnivori selvatici o domestici.

Le carogne di animali infetti richiedono trattamenti di disinfezione e inattivazione degli agenti patogeni (Vedi **CAPITOLO 7**).

L’ **ALLEGATO 2** riporta i tempi di sopravvivenza, nell’ambiente, dei maggiori microrganismi agenti di zoonosi.

18.4.3 Incenerimento

L’ipotesi dell’incenerimento (con cataste di legno sul posto) è da escludere nel caso di un alto numero di carcasse per le conseguenze negative prodotte dalle esalazioni di fumi sgradevoli e conseguenti problemi di inquinamento ambientale ed è da riservare esclusivamente ai casi in cui non sia possibile procedere con altri metodi, e solo per un numero limitato di carcasse.

La scelta del sito deve avvenire di concerto con le autorità comunali/ARPA.

18.5 TRASPORTO, RICOVERO, ALIMENTAZIONE E ASSISTENZA SANITARIA AGLI ANIMALI DA REDDITO

18.5.1 Trasporto

La conoscenza dei mezzi disponibili per il trasporto di animali consente di organizzare il trasferimento di animali verso le stalle individuate.

L’impossibilità ad utilizzare veicoli adatti in corso di emergenze rallenta notevolmente le operazioni di evacuazione degli allevamenti con conseguente prevedibile innalzamento del numero degli animali morti.

Al fine di condurre un efficace opera di convincimento nei confronti dell’allevatore nel caso fosse necessario il trasferimento di capi di bestiame è opportuno fare intervenire direttamente il Veterinario S.S.R. competente per area e per territorio.

18.5.1 Ricovero

Con l'ausilio della Banca Dati Regionale e gli altri sistemi informativi a disposizione si può stimare la consistenza e l'ubicazione degli allevamenti della zona, la loro distanza dalle vie di comunicazione e valutare le priorità d'intervento.

In caso di distruzione o danneggiamento grave degli edifici agricoli, lo smistamento dei capi d'allevamento in luoghi di raccolta può presentarsi di difficile attuazione: sono da valutare la percorribilità delle strade e la distanza dalla zona colpita dall'emergenza.

Se si rende necessario l'allestimento di aree attrezzate a stalle comuni, non lontane dai centri zootecnici colpiti, si deve tener presente che gli animali devono essere divisi sulla base dello stato sanitario, con particolare riguardo alle profilassi di stato (brucellosi, TBC, LEB) e prestando attenzione ai problemi connessi all'etologia delle diverse specie.

Occorre inoltre considerare anche lo stato funzionale degli animali (per quanto riguarda i bovini ovini e caprini occorre dividere gli animali in mungitura dagli animali in asciutta, e garantire la mungitura ogni dodici ore per evitare problemi sanitari alle mammelle).

Tener conto che in caso di calamità naturali alcune zone (frazioni, zone di pascolo o anche interi paesi) possono rimanere isolate date le pessime condizioni di viabilità.

18.5.2 Alimentazione

Si dovrà garantire l'approvvigionamento di acqua e alimenti di qualità adeguata e in quantità sufficiente. Per i fabbisogni nutritivi degli animali da reddito si faccia riferimento all' **ALLEGATO 5**. E' indispensabile la conoscenza degli impianti produttori o rivendite di mangimi presenti sul territorio.

Da prevedere la necessità di dovere provvedere ad un approvvigionamento e stoccaggio alimenti ad uso zootecnico e successiva distribuzione controllata agli allevatori

18.5.3 Assistenza zoiatrica

L'assistenza zoiatrica non presenta in genere particolari difficoltà, se si eccettuano le richieste di intervento per carenza di veterinari libero professionisti.

Se richiesto, il veterinario affianca l'allevatore nelle scelte più opportune al fine di salvaguardare il patrimonio zootecnico. È opportuno valutare possibili campagne di vaccinazione contro alcune malattie che rischiano di diffondersi in modo incontrollato in condizioni di emergenza.

In collaborazione con i liberi professionisti reperiti o già presenti in loco, il Veterinario S.S.R. adempirà a tutti quegli atti clinici, chirurgici e ginecologici necessari, anche al solo fine di garantire un minimo livello di benessere agli animali feriti o per le normali evenienze cliniche, non rimandabili ad altro momento.

Particolare attenzione dovrà essere prestata all'urgenza delle prestazioni (abbattimento, macellazione o eutanasia, terapia in loco, spostamento in altra sede per le terapie del caso).

18.5.4 Abbattimento o eutanasia

Se non è possibile la macellazione d'urgenza al di fuori del macello, si procederà con l'abbattimento degli animali e smaltimento delle carcasse.

L'eutanasia degli animali deve essere praticata soltanto in condizioni di assoluta necessità e deve essere eseguita da personale specificamente addestrato.

I metodi di eutanasia sono esplicitati per le specie di interesse zootecnico nel Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico del Ministero della Salute (2014) mentre per alcune specie selvatiche fare riferimento all'**ALLEGATO 5**.

18.6 MACELLAZIONE SPECIALE D'URGENZA

In situazioni di emergenza può rendersi indispensabile procedere alla macellazione d'urgenza al di fuori del macello dei capi feriti gravemente ma destinabili al consumo umano. Le fasi successive della macellazione d'urgenza possono avvenire in impianti di macellazione non eccessivamente lontani dalla zona colpita.

18.7 SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA SU ZONOSI E MALATTIE DEGLI ANIMALI

E' stretta la connessione tra emergenze ed eventi epidemici.

I maggiori fattori di rischio che sono alla base di questi fenomeni sono due:

- inquinamento di acque contaminate da microrganismi patogeni;
- diffusione di vettori di malattie trasmissibili in un ambiente favorevole .

E' da considerare inoltre il rischio di riaffioramento di spore di *Bacillus anthracis* in zone dove si sia verificata l'infezione da carbonchio.

Il Dipartimento Veterinario metterà in atto una sistematica sorveglianza epidemiologica, soprattutto per quanto riguarda la leptospirosi.

In tale senso è' opportuno conoscere i corpi idrici a rischio, principalmente quelli infestati da roditori che possono contaminare le acque tramite le urine.

Può essere consigliabile la vaccinazione della popolazione canina contro la malattia.

In corso di emergenza epidemiologica fare riferimento al **CAPITOLO 7**.

18.8 CONTROLLO DEI CANI RANDAGI

La presenza di cani randagi nelle zone interessate da una emergenza, cui si aggiungono i cani di proprietà dispersi o abbandonati, rappresenta un problema di precisa competenza dell'azione veterinaria.

Attraverso l'anagrafe canina regionale è possibile stimare la popolazione di cani nell'area interessata dall'emergenza.

Vanno attentamente valutate le problematiche igienico-sanitarie direttamente o indirettamente connesse al randagismo:

- zoonosi
- accesso alle aree di raccolta rifiuti e relativa dispersione di materiale
- accesso alle aree di raccolta della popolazione
- contaminazione fecale
- morsicature
- stato di ansia che si innesca nella popolazione (timore di morsicature e che gli animali possano sfigurare le salme).

Occorre inoltre considerare la necessità di dovere gestire le seguenti problematiche:

- rilevante numero di segnalazioni di cani smarriti
- rilevante presenza e cattura di cani smarriti
- attivazione di help desk dedicato alla popolazione
- donazioni alimenti per cani e gatti da parte di privati, associazioni e industrie produzione alimenti per animali
- donazioni di farmaci
- erogazioni liberali da privati o associazioni
- segnalazione di smarrimento animali da compagnia (cani e gatti);
- segnalazione di animali da compagnia rimasti senza proprietario e vaganti;
- richieste di intervento sanitario (soccorso, vaccinazione, farmaci);

I cani devono essere catturati e ricoverati in un canile sanitario o canile rifugio, qualora non sia possibile identificare il proprietario, o in ricoveri temporanei allestiti con recinti smontabili di rete metallica.

Va valutata l'opportunità di affidare la gestione delle strutture di ricovero alle associazioni di volontariato presenti sul territorio.

Una squadra veterinaria preposta al controllo dei randagi deve avere il seguente equipaggiamento:

- anestetici
- strumenti per narcotizzare gli animali anche a distanza (siringhe, fucili, cerbottane);
- lacci per l'accolpimento dei cani;
- sacchi di plastica per la raccolta degli animali morti;
- trappole ed esche per la cattura degli animali;
- equipaggiamento chirurgico di base per il soccorso di animali feriti (garze, aghi Butterfly, cotone, filo ed ago da sutura, pinze, guanti sterili monouso, soluzioni elettrolitiche con deflussori, elettrobisturi, medicinali veterinari ad azione anestetica e/o eutanasia).

All'equipaggiamento specifico sopra descritto si deve aggiungere l'attrezzatura nella **ALLEGATO 4**.

18.9 APPROVVIGIONAMENTO E IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Occorre valutare attentamente il reale fabbisogno della popolazione colpita e disporre del censimento delle strutture di stoccaggio degli alimenti che sono ancora utilizzabili per la conservazione dei viveri per evitare inutili e dannosi sprechi di risorse alimentari.

A seguito di un evento catastrofico è frequente l'interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica, e quindi il mantenimento della "catena del freddo", con danni più o meno gravi alla conservazione degli alimenti.

Qualora non sia stato possibile un pronto ripristino delle corrette temperature di conservazione, si dovrà procedere alla distruzione degli alimenti deperiti in conformità al Reg.(CE) n. 1069/2009.

La lavorazione in impianti di trasformazione alimenti (caseifici, salumifici, etc.) è un sistema efficace a basso costo, ma richiede tempi che raramente sono compatibili con una situazione di emergenza.

La mungitura e la raccolta del latte deve essere eseguita sin dall'inizio e con regolarità per prevenire nelle lattifere l'insorgenza di mastiti. Nel caso in cui non sia possibile procedere alla lavorazione/trasformazione in stabilimenti in loco, si dovrà disporre l'invio del latte a centri di raccolta e conservazione, trasformazione, oppure l'utilizzazione ai fini zootecnici.

I Servizi Veterinari dovranno provvedere, di concerto con il DIPS, al controllo delle aree di preparazione e distribuzione pasti come descritto nel **CAPITOLO 8**.

A seguito di un'emergenza gli alimenti che sono risultati esposti ad un inquinamento ambientale e a rischio di contaminazione devono essere sequestrati e distrutti.

Quando opportuno, in funzione del tipo di confezionamento e della stabilità alle temperature ambientali, i restanti alimenti sono sottoposti a giudizio ispettivo, eventualmente anche con l'ausilio di analisi di laboratorio, tenendo in considerazione l'eventuale interruzione della catena del freddo e il deterioramento dell'etichettatura.

18.10 INTERRUZIONE DELLE VIE DI COMUNICAZIONE

Valutare i provvedimenti da adottare in relazione alla integrità della viabilità interna in riferimento alle seguenti problematiche:

- ritiro latte,
- approvvigionamento alimenti per animali,
- spostamento animali,
- approvvigionamento alimenti per popolazione umana,
- trasporto degli animali morti.

Deve essere garantito il servizio di trasporto del latte (al pari di ogni altro servizio di prima necessità non inibendo a tale tipologia di mezzi il transito sulle strade agibili ma eventualmente limitando il peso dei mezzi anche attraverso il frazionamento il ritiro).

Al fine di evitare inconvenienti igienico sanitari è necessario assicurare l'energia elettrica ai frigoriferi/tank di raccolta e stoccaggio del latte ai fini del suo successivo utilizzo a scopo alimentare o in attesa di adeguato smaltimento come sottoprodotto.

18.11 GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

A seguito del sospetto sulla potabilità dell'acqua il Sindaco emette ordinanza di sospensione d'uso sentito l'ATS competente per il territorio.

L'eventuale revoca dell'ordinanza, a seguito di giudizio favorevole di idoneità, necessita almeno di 72 ore per il risultato del rapporto di prova.

L'attività del DVSA è rivolta alle problematiche inerenti l'utilizzo dell'acqua in impianti di produzione alimenti di origine animale e in insediamenti zootecnici.

18.11.1 Impianto produzione alimenti origine animale

Nell'area direttamente colpita da un evento emergenziale le attività produttive, in una prima fase anche in assenza di problemi strutturali, risultano essere generalmente sospese.

Eventuali problemi concernenti la potabilità dell'acqua, stante l'inattività degli impianti, non sarebbero quindi immediati.

Nelle aree limitrofe a quella direttamente interessata dall'emergenza può esserci un problema significativo e immediato. Una criticità legata alla potabilità dell'acqua di acquedotti e pozzi può comportare rischi per la salute del consumatore.

Nell'ambito delle procedure di autocontrollo degli impianti produttivi devono essere codificati gli interventi correttivi e preventivi da adottarsi in caso di non idoneità dell'acqua.

Gli interventi da condursi possono differire in funzione che l'acqua sia utilizzata come ingrediente, o entri comunque in contatto diretto con gli alimenti, ovvero che sia utilizzata unicamente per la sanificazione personale ed ambientale.

a) *Negli impianti produttivi che utilizzano l'acqua come ingrediente, o in cui entra comunque in contatto diretto con gli alimenti* o l'attività produttiva è sospesa o la ditta si approvvigiona di acqua di sicura potabilità.

b) *negli impianti produttivi che utilizzano l'acqua solo per la sanificazione personale ed ambientale*, pur con alcune precauzioni da adottare, l'attività produttiva può proseguire: l'ultimo risciacquo per la sanificazione ambientale deve essere fatto con una soluzione di disinfettante che non lasci residui ambientali (es. Ipoclorito di Sodio) lasciando trascorrere un tempo adeguato prima dell'avvio delle lavorazioni.

18.11.2 Insediamenti zootecnici

Non dovrebbero esserci significativi problemi per l'abbeveraggio degli animali di interesse zootecnico, salvo in caso d'interruzione dell'energia elettrica. In questo caso si dovrà prevedere l'utilizzo di gruppi elettrogeni.

Occorre prevedere la disinfezione degli impianti di mungitura.

19 BIBLIOGRAFIA

ARPA Lombardia (2014) Istruzione Operativa – Intervento del Gruppo di supporto specialistico radioprotezione

Alloni M., Cortinovis S., Foschini S., Gavazzeni G., Iurato A., Nava M., Trivini Bellini F., (2001) – Istituzione di un gruppo di intervento veterinario per la gestione delle emergenze non epidemiche – Corso per Dirigenti di struttura complessa area veterinaria - Università Carlo Cattaneo – Liuc, Università degli Studi di Pavia, Scuola di Direzione in Sanità- I.Re.F.

Anversa A., Fanuzzi A. (1998) – Programma Regionale di previsione e prevenzione di Protezione Civile – Capitolo settimo - Rischio Nucleare DGR 12/06/1998 n. 36805

AA.VV. (1999) – Rischi sanitari per il personale - Missione Arcobaleno – Dipartimento Protezione Civile

AA.VV. (2001) – Atti Primo Corso Provinciale di Formazione per Volontari di Protezione Civile, Ed. Provincia di Bergamo, Bergamo.

AA.VV. (2001) – 2000 Report of the AIMA Panel on Euthanasia, JAVMA, Vol 218, n.5

AA.VV. (2006) – Generic handbook for assisting in the management of contaminated food productions systems in Europe following a radiological emergency, Euranos, Versione 1

A.S.L. della Provincia di Bergamo (2005) – Piano per l'azione veterinaria nelle emergenze non epidemiche ASL della Provincia di Bergamo Revisione n. 4 del 25 ottobre 2005, Bergamo

Candotti P. (2007) – Metodi e procedure operative per l'eutanasia degli animali appartenenti alla specie equina, bovina, ovi-caprina e suina. Centro di Referenza Nazionale per il Benessere degli Animali.

De Paulis F. (2009) – Argomenti, Luglio 2009, Sisma in Abruzzo. Piano di controllo delle aree di produzione e somministrazione pasti nei campi tenda.

Dipartimento Protezione Civile (1997) – Linee guida sull'organizzazione sanitaria in caso di catastrofi sociali, Roma

Dipartimento Protezione Civile (1999) – Linee guida per la gestione mense campo profughi

Dipartimento Protezione Civile (2000) – Linea-guida per l'attività di sanità pubblica connessa alla gestione dei Centri di accoglienza allestiti in emergenza

Leonardi M., Mantovani A., Volpini A. (1998) – Linee guida per l'Azione Veterinaria nelle Emergenze non Epidemiche, Dipartimento Protezione Civile, Roma

20 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1. DPR 8 febbraio 1954, n. 320 - Regolamento di Polizia Veterinaria
2. D.P.R. 06/02/1981, n. 66 - Regolamento di esecuzione della legge 8 dicembre 1970, n. 996, recante norme sul soccorso e l'assistenza alle popolazioni colpite da calamità - Protezione civile
3. D.P.R. 17 maggio 1988, n. 175 - Attuazione della direttiva CEE n. 82/ 501, relativa ai rischi di incidenti rilevanti connessi con determinate attività industriali, ai sensi della legge 16 aprile 1987, n. 183
4. Reg. (Euratom) 2218/1989 - del Consiglio del 18 luglio 1989 recante modifica del regolamento (Euratom) n. 3954/87 che fissa i livelli massimi ammissibili di radioattività per i prodotti alimentari e per gli alimenti per animali in caso di livelli anormali di radioattività a seguito di un incidente nucleare o in qualsiasi altro caso di emergenza radioattiva
5. L. 281 del 14 agosto 1991 (Legge quadro in materia di animali da affezione e prevenzione del randagismo)
6. Circolare del Ministero della Sanità. n. 11 del 18 marzo 1992 - "Piano organizzativo ed operativo per attività di emergenza dei servizi veterinari – Linee guida"
7. L. 24 febbraio 1992, n. 225 - Istituzione del Servizio nazionale della protezione civile
8. D.M. 5 settembre 1994 - Elenco delle industrie insalubri
9. Direttiva 96/82/CE del Consiglio del 9 dicembre 1996 sul controllo dei pericoli di incidenti rilevanti connessi con determinate sostanze pericolose
10. D.L.vo del 5 febbraio 1997, n. 22 - Attuazione delle direttive 91/156/CE sui rifiuti, 91/689/CE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CE sugli imballaggi e sui rifiuti di imballaggio
11. Legge 19 maggio 1997, n. 137 - Sanatoria dei decreti-legge recanti modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 175, relativo ai rischi di incidenti rilevanti connessi con determinate attività industriali
12. D.L.vo del 31 marzo 1998, n. 112 - Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle regioni ed agli enti locali, in attuazione del capo I della Legge 15 marzo 1997, n. 59
13. D.G.R. 12 giugno 1998, n. 36805 – Programma Regionale di previsione e prevenzione di Protezione Civile
14. D.P.C.M. 13 febbraio 2001 – Criteri di massima per l'organizzazione dei soccorsi sanitari nelle catastrofi
15. Decreto 06 Aprile 2001 - Criteri di massima per l'organizzazione dei soccorsi sanitari nelle catastrofi
16. D.Legge 7 Settembre 2001, n.343 – Disposizioni urgenti per assicurare il coordinamento operativo delle strutture preposte alle attività di protezione civile
17. Reg. (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
18. D.G.R. 21 febbraio 2003, n. 7/12200 – Revisione della Direttiva Regionale per la Pianificazione di Emergenza degli Enti Locali
19. Decreto Direzione Generale Sanità 21 dicembre 2004 n.23058 - Linee Guida Regionali sulla Previsione e Gestione dei Rischi Conseguenti ad Atti Terroristici

20. Dec. 478/2004/CE del 29 aprile 2004, relativa all'adozione di un piano generale di gestione delle crisi nel settore degli alimenti e dei mangimi
21. Reg. (CE) 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
22. D.G.R. 04 agosto 2005, n.504 – Indicazioni Operative per la Gestione di Emergenze Sanitarie
23. D.P.C.M. 13 giugno 2006 – Criteri di massima sugli interventi psico-sociali da attuarsi nelle catastrofi
24. D.G.R. 16 maggio 2007 n. VIII/4732 – Direttiva Regionale per la pianificazione dell'emergenza degli enti locali
25. Intesa Stato Regioni del 24/01/2008 concernente l'attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi
26. Intesa Stato Regioni del 13 novembre 2008 "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano"
27. Decreto Regione Lombardia n. 8029 del 21luglio 2008 – Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e dei mangimi
28. Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 3 dicembre 2008, concernente "Indirizzi operativi per la gestione delle emergenze"
29. Reg.(CE) N. 1099/2009 del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
30. Reg.(CE) n. 1069/2009 del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002
31. Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 19 marzo 2010 nuovo piano nazionale contro le emergenze radiologiche
32. Reg. (UE) 16/2011 del 10 gennaio 2011 recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi
33. Nota Ministero della Salute pr. 7792 del 08/03/2012 – trasmissione "Manuale 2012 – Gestione emergenze in sicurezza alimentare"
34. D.G. Salute pr. 7983 del 18/09/2012 - Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto (MSU)
35. Nota Ministero della Salute pr. 15111 del 18/07/2014 - Linee guida sull'applicazione del Reg.(CE) n. 1099/2009
36. Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute -2014
37. Nota Ministero della Salute pr. 15111 del 18/07/2014 – linee guide relative all'applicazione del Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
38. D.D.G. 20 novembre 2014 n. 10872 - Protocollo operativo in materia di bioterrorismo: la gestione di materiale potenzialmente contaminato da spore di antrace - Aggiornamento del D.D.G. n. 23058 del 21.12.2004 «Linee guida regionali sulla previsione e gestione dei rischi conseguenti ad atti terroristici» capitolo 5 - Sottocapitolo «Sistema generale di allerta» per l'agente biologico Bacillus Anthracis

ALLEGATO 1 – RIFERIMENTI PER EMERGENZE**Elenco dei centri di referenza nazionale per le malattie della lista A dell'OIE e altri Centri di Referenza**

MALATTIA	I.Z.S.	SEDE	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Centro di referenza nazionale per l'epidemiologia, programmazione, informazione e l'analisi del rischio (COVEPI)	I.Z.S. Abruzzo e Molise	Teramo	0039.0861.332231	0039.0861.332251	luvene@izs.it f.demassis@izs.it
Centro di referenza nazionale per lo studio e l'accertamento delle malattie esotiche degli animali (CESME)	I.Z.S. Abruzzo e Molise	Teramo	0039.0861.3321 0039.0861.332216 0861.3321 0039. 0861.332251	0039.0861.332251	r.elli@izs.it
Centro di referenza nazionale per l'afta epizootica e le malattie vescicolari (CERVES)	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Brescia	0039 - 030 - 2290310		emiliana.brocchi@izsler.it
Centro di referenza nazionale per lo studio delle malattie da pestivirus e da asfivirus (CEREP)	I.Z.S. dell'Umbria e delle Marche	Perugia	075 3431	075 35047	Cerep@izsum.it
Centro di referenza nazionale per l'influenza aviaria e la malattia di newcastle	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+390498084371	+39049 084360	dsbio@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per encefalopatie spongiformi trasmissibili (CEA)	I.Z.S. Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Torino	0112686296	0112686360	cea@izsto.it
Centro di referenza nazionale per le malattie degli equini (CERME)	I.Z.S. Lazio e Toscana	Roma	+39 (06) 79 09 91	+39(06)793407 24	cerme@izslt.it
Centro di referenza nazionale per l'ittiopatologia	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+39 0426 21841	+390426901411	garcangeli@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per il	I.Z.S. della	Brescia	0039 - 030 - 2290364		crn.benessere.animale@izsler.it

benessere animale	Lombardia e dell'Emilia Romagna				
Centro di riferimento regionale per la determinazione rapida degli agenti batterici ad alta diffusione a potenziale impiego bioterroristico	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna – Sez. diagnostica di Pavia	Pavia Strada Campeggi, 59/61	0382-422006 /526529	0382-422066	pavia@izsler.it, massimo.fabbi@izsler.it
Centro di riferimento nazionale per l'igiene urbana veterinaria e le emergenze non epidemiche (IUVENE)	I.Z.S. Abruzzo e Molise	Teramo	0039.0861.332231	0039.0861.332251	luvene@izs.it f.demassis@izs.it

Elenco contatti utili Ministero della Salute in caso di sospetto/conferma di malattia animale

Vedi allegato 1 del Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute -2014

Elenco sezioni IZS della Lombardia(dati 2016 IZS)

LOCALITA'	INDIRIZZO	N° TELEFONO	N° FAX	E-MAIL
Bergamo	Via P. Rovelli, 53	035/4236036	035/299091	Bergamo@izsler.it
Brescia	Via Bianchi, 9	030/2290221	030/2290552	Brescia@izsler.it
Cremona	Via Cardinal Massaia, 7	0372/434637	0372/433147	Cremona@izsler.it
Lodi	Via Albert Einstein	0371/439354	0371/438043	Lodi@izsler.it
Mantova	Str. Circonv. Sud, 21/A	0376/380493	0376/381434	Mantova@izsler.it
Milano	Via Celoria, 12	02/70630116 02/70600153 02/70638366	02/70635837	Milano@izsler.it
Pavia	Strada Campeggi 59/61	0382/526529 0382/422006	0382/422066	Pavia@izsler.it
Sondrio	Via Bormio, 30	0342/214312	0342/515024	Sondrio@izsler.it
Varese-Binago	Via Dante	031/940870 031/940992	031/942540	Varese@izsler.it

Osservatorio Epidemiologico Regionale (OEVR)

LOCALITA'	INDIRIZZO	N° TELEFONO	N° FAX	E-MAIL
Brescia	Via Bianchi, 9	Tel.03022901	0302425251	silvia.bellini@izsler.it

**ALLEGATO 2 – PERIODO DI SOPRAVVIVENZA DI ALCUNI AGENTI DI ZONOSI NELL’AMBIENTE
ESTERNO(DATI IZS 2016)**

NOME DELLA MALATTIA	PERIODO DI SOPRAVVIVENZA							
	Locali	Letame	Acqua	Suolo	Prod. Animali crudi	Animali morti	Mangimi	Pascoli
Tubercolosi	2 anni	2 anni	12 mesi	2 anni	10 mesi			2 anni
Brucellosi	4 mesi	5 mesi	2 mesi	7 mesi	12 mesi	-	5 mesi	-
Carbonchio ematico			3 anni	oltre 50 anni	-	50 anni	-	-
Morva	18 mesi	15 giorni	6 mesi	-	-	-	-	-
Salmonellosi	4 mesi	1 anno	4 mesi	5 mesi	4 mesi	3 mesi	4 mesi	-
Tularemia	-	-	6 mesi	2 mesi	4 mesi	3 mesi	4 mesi	-
Febbre Q	-	9 mesi	5 mesi	-	9 mesi	-	-	-
Ornitosi psittacosi	-	4 mesi	17 giorni	-	-	10 anni	-	-
Listeriosi	11 mesi	11 mesi	1,5 anni	1,5 anni	3 mesi	5 mesi	20 mesi	-
Rabbia			3 anni			24 giorni		
Leptosirosi		2 giorni	30 giorni					

- : dati non disponibili

ALLEGATO 3 – METODI DI ABBATTIMENTO

Tratto da:

View AVMA Guidelines for the Euthanasia of Animals: 2013 Edition

[https://www.avma.org/KB/Policies/Pages/Euthanasia-](https://www.avma.org/KB/Policies/Pages/Euthanasia-Guidelines.aspx?utm_source=prettyurl&utm_medium=web&utm_campaign=redirect&utm_term=issues-animal_welfare-euthanasia-pdf)

[Guidelines.aspx?utm_source=prettyurl&utm_medium=web&utm_campaign=redirect&utm_term=issues-animal_welfare-euthanasia-pdf](https://www.avma.org/KB/Policies/Pages/Euthanasia-Guidelines.aspx?utm_source=prettyurl&utm_medium=web&utm_campaign=redirect&utm_term=issues-animal_welfare-euthanasia-pdf)

Specie	Metodi accettabili	Metodi condizionatamente accettabile
Anfibi	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , barbiturici, metasulfonati di tricaina, doppia recisione del midollo, benzocaina	Recisione del midollo, arma da fuoco, proiettile captivo, stordimento e decapitazione
Animali da pelliccia	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , barbiturici	N ₂ , Ar, scarica elettrica seguita da dislocazione cervicale
Animali dello zoo	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , barbiturici	N ₂ , Ar, proiettile captivo, arma da fuoco
Cani	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , barbiturici	N ₂ , Ar, scarica elettrica, proiettile captivo
Gatti	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , barbiturici	N ₂ , Ar
Mammiferi marini	Barbiturici, etorfina cloridrato	Cloruro di succinilcolina e KCl, arma da fuoco
Pesci	Metasulfonato di tricaina, benzocaina, barbiturici	Stordimento e decapitazione, decapitazione
Primati non umani	Barbiturici	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , N ₂ , Ar
Rettili	Barbiturici, anestetici inalatori, CO ₂	Arma da fuoco, proiettile captivo, stordimento e decapitazione, decapitazione e recisione del midollo spinale
Uccelli	Anestetici inalatori, CO, CO ₂	N ₂ , Ar, dislocazione cervicale, decapitazione

Per i metodi di abbattimento relativi ad animali allevati o detenuti per la produzione di alimenti, lana, pelli, pellicce o altri prodotti, nonché all'abbattimento di animali a fini di spopolamento e operazioni correlate fare riferimento a:

- Nota del Ministero della Salute pr. 15111 del 18/07/2014 – linee guide relative all'applicazione del Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- Allegato 3 del Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute -2014.

ALLEGATO 4 – DOTAZIONE CONSIGLIATA DELLE SQUADRE VETERINARIE

Automezzi	Veicoli a quattro ruote motrici, forniti di portapacchi
Orientamento	Carte geografiche e topografiche (almeno 1: 25.000), navigatore GPS
Materiale per campionamenti e analisi sul campo	Aghi, siringhe, vacutainer, provette, contenitori per liquidi e solidi, tamponi, guanti monouso e chirurgici, guanti resistenti agli acidi, sacchi di plastica, contenitori isotermici, bottiglie, secchi, corde, completo per dissezione, termometri per ambiente e per rilevare la temperatura delle carni, manuali.
Attrezzi, abbigliamento e calzature protettivi	Caschi protettivi, camici da lavoro a perdere, occhiali protettivi, stivali al ginocchio e all'inguine, maschere con filtri di ricambio
Scrittura, verbali	Penne, matite, quaderni, cartoncini impermeabilizzabili, modelli per verbali
Attrezzi da lavoro	Leve, pinze, tenaglie, chiavi, pale, funi, ganci, nastro adesivo, guanti da lavoro
Mezzi di comunicazione	Radio e telefono cellulare, di potenza adeguata a coprire l'intero territorio di competenza, computer portatili, chiavette USB, CD
Illuminazione	Torze elettriche, mezzi di segnalazione luminosa stradale di potenza adeguata.
Disinfezione	Disinfettanti, spruzzatore per disinfettanti, liquidi denaturanti per carni.
Documentazione tramite immagini	Macchina fotografica
Strumenti per la cattura e l'eutanasia degli animali	Medicinali veterinari ad azione eutanassica, anestetici, cerbottana, fucile e/o pistola con dardi anestetici *, lacci, strumenti di contenimento, attrezzatura per accalappiare i cani, retino per gatti, rete da lancio, gabbie pieghevoli di diverse misure, eventuali trappole, ciotole di acciaio.
Set per pronto soccorso	Anestetici locali, tranquillanti, disinfettanti, antibiotici ad ampio spettro, eventuali antidoti per sostanze tossiche, eventuali vaccini, strumenti chirurgici per pronto soccorso, filo di sutura, bende e garze, stecche per fasciature, cerotti, attrezzi per il soccorso degli animali

*detenuto ed utilizzato esclusivamente da chi è già dotato di porto d'armi o ha un porto d'armi specifico

Il materiale sopra descritto deve essere integrato da D.P.I. ed attrezzature previste dai specifici manuali di riferimento per le malattie infettive.

Allegato 5 – FABBISOGNI ALIMENTARI DI MANTENIMENTO DEGLI ANIMALI

SPECIE	Categoria	Foraggio	Mangime completo	Insilato di mais	ACQUA
bovina	<i>Lattanti</i>	0,1kg/ die /50 kg p.v.	0,3 kg/die/50 kg p.v. di latte in polvere	-----	3 l/die/50 kg p.v.
		-----	0,3 kg/die/50 kg p.v. di latte in polvere	0,1 kg/die/50 kg p.v.	3 l/die/50 kg p.v.
	<i>ruminanti: rimonta / in asciutta</i>	2,3 kg/die/q p.v.	0,45 kg/die/q p.v. al 18% proteina	-----	15 l/die/q p.v.
		1,8 kg/die/q p.v.	0.25 kg/die/q p.v. al 18% proteina	1,8 kg/die/q p.v.	13 l/die/q p.v.
	<i>ruminanti: in lattazione</i>	1,5 kg/die/q p.v.	**1,5 kg/die/q p.v. al 18% proteina	-----	20 l/die/q p.v.
		0,9 kg/die/q p.v.	**1,5 kg/die/q p.v. al 18% proteina	2,5 kg/die/q p.v.	17 l/die/q p.v.
	<i>ruminanti: ingrasso</i>	1,2 kg/die/q p.v.	**1,0 kg/die/q p.v. al 24% proteina	-----	20 l/die/q p.v.
		0,3 Kg/die/q p.v.	**1,0 kg/die/q p.v. al 24% proteina	3 kg/die/q p.v.	20 l/die/q p.v.
equina	<i>giovani e adulti</i>	3,5 kg/die/q p.v.	0,5 kg/die/q p.v. al 15% proteina/granaglie	-----	8 l/die/q p.v.
suina	<i>lattonzoli</i>	-----	3,5 kg/die/q p.v. al 18% proteina	-----	10 l/die/q p.v.
	<i>Magroni</i>	-----	3,0 kg/die/q p.v. al 17% proteina	-----	15 l/die/q p.v.
	<i>Riproduttori / grassi</i>	-----	2,7 kg/die/q p.v. al 16% proteina	-----	15 l/die/q p.v.
ovicapri	<i>giovani e adulti</i>	2,0 kg/die/50 kg p.v.	0,8 Kg/die/50 Kg p.v. al 18% proteina	-----	7 l/die/50 kg p.v.
pollame	< 20 gg	-----	0,1 kg/die/kg p.v. al 22% proteina	-----	0,2 l/die/kg p.v.
	>20 gg	-----	0,07 kg/die/kg p.v. al 20% proteina	-----	0,15 l/die/kg p.v.
conigli		-----	0,07 kg/die/kg p.v. al 15% proteina	-----	0,14 l/die/kg p.v.

* disponibilità continuata o somministrazione frazionata in 2-3 volte/die ** somministrazione frazionata (3 x 1/3 oppure 4 x ¼ volte /die)

ALLEGATO 6 – ELENCO CENTRI ANTIVELENI IN REGIONE LOMBARDIA

MILANO - A.O. NIGUARDA CA' GRANDA Piazza Ospedale Maggiore, 3 20162 Milano	TEL: 0266101029 - FAX:02.64442768 cav@ospedaleniguarda.it
PAVIA – IRCCS FONDAZIONE SALVATORE MAUGERI Via Ferrata, 8 27100 Pavia	TEL: 0382.24444 - FAX: 0382.24605 cnit@fsm.it
BERGAMO – A.O. GIOVANNI PAOLO XXIII Largo Barozzi, 1 24128 Bergamo	TEL: 035.269469 - FAX: 035.26680 clintox@ospedaliriuniti.bergamo.it

ALLEGATO 7 – FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SICUREZZA ALIMENTARE

CONSIGLI PER GLI OPERATORI IN CUCINA

- Indossa sempre guanti e indumenti protettivi puliti
- Ricordati di lavare le mani molto spesso
- Acqua e bibite devono essere depositate in aree ombreggiate
- Conserva gli alimenti non deperibili in zone dedicate, separandoli da frutta e verdura
- Verifica le modalità di conservazione degli alimenti tenendo presente la data di scadenza
- La catena del freddo non va mai interrotta, i prodotti in frigorifero vanno mantenuti a temperatura inferiore ai 4°C, nel congelatore a temperatura inferiore a – 18°C
- Tieni in frigorifero i prodotti deperibili e separa quelli confezionati da quelli non confezionati
- La carne cruda va sempre in frigorifero. Se non confezionata ermeticamente utilizza dei contenitori chiusi per conservarla evitando il contatto con gli altri cibi
- Lava sempre con acqua potabile le stoviglie e le attrezzature usando detersivi o disinfettanti dopo ogni utilizzo
- Una cottura prolungata garantisce cibi sicuri
- Se non stai bene non toccare il cibo e avverti il tuo coordinatore
- Proteggi sempre gli alimenti dagli infestanti

CONSIGLI PER GLI OSPITI – IGIENE AI PASTI

- Prima di andare a mensa hai lavato le mani?
- I piatti distribuiti sono sicuri, non aggiungere condimenti o alimenti preparati da te
- Tieni puliti tavoli e sedie
- Non lasciare le stoviglie sul tavolo dopo il pasto
- Se hai problemi gastrointestinali o malessere avvisa subito il responsabile del campo
- Consegna ogni alimento sospetto al personale della mensa o del campo
- Gli alimenti deperibili vanno consumati solo in mensa
- Non conservare cibo in tenda per evitare la presenza di animali infestanti
- Getta i rifiuti soltanto negli appositi contenitori
- Bevi solo acqua confezionata o garantita dal responsabile del campo

NORME DI IGIENE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

Lavare frequentemente le mani:

- dopo avere usato i servizi igienici
- prima di riprendere il lavoro
- dopo avere manipolato i rifiuti
- dopo avere toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi
- dopo avere toccato alimenti crudi
- dopo avere fumato, mangiato o tossito, starnutito portando la mano alla bocca

Il corretto lavaggio delle mani:

- utilizzare un sapone liquido germicida
- sfregare vigorosamente le mani e gli avambracci
- risciacquare con abbondante acqua

- asciugare con panno carta o con aria calda
- smaltire la carta nel cestino evitando di toccarlo

Durante la lavorazione si deve

- eliminare orologi, anelli, bracciali, orecchini e collane poiché rappresentano un veicolo per i microrganismi e perché parte di questi oggetti possono finire negli alimenti
- proteggere adeguatamente tagli e ferite
- usare un copricapo adeguato

Abbigliamento:

- tenere la divisa pulita
- indossare gli indumenti protettivi solo nel posto di lavoro

È rigorosamente vietato

- fumare durante la lavorazione
- assaggiare il cibo con le dita
- manipolare alimenti senza adeguata protezione di tagli, ferite o infezioni
- tossire o starnutire sugli alimenti
- toccarsi la faccia, il naso, la bocca, le orecchie

RULES OF HYGIENE IN FOOD PREPARATION

Wash your hands frequently:

- after using the bathroom
- before starting your job
- after handling garbage
- after touching dirty packages, surfaces and kitchen's tools
- after tuching raw food
- after smoking, eating, coughing, sneezing, (having brought your hand in front of your mouth)

Wash your hands correctly in the following way:

- use germicidal liquid soap
- rub your hands and forearms vigorously
- rinse with plenty water
- dry with paper towel or hot air
- throw the paper towel in the bin and avoid touching it

While managing food you must:

- take off watches, rings, bracelets, earrings and necklaces because they can be a carrier of micro-organism and because they can also end up in the food
- cover cuts and wounds carefully
- to use an appropriate headpiece

Your uniform:

- keep your uniform neat and clean
- wear protective clothing only in the working place

It's strictly forbidden:

- to smoke while working
- to taste food with your fingers
- to handle food without protecting cuts, wounds
- cough, sneeze on the food
- to touch your face, nose, mouth, ears

**ALLEGATO 8 – FAC-SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SALUTE E BENESSERE
DEGLI ANIMALI IN CAMPI DI ACCOGLIENZA**

CONSIGLI PER GLI OSPITI

- Se vuoi tenere nel campo il tuo cane o gatto avvisa il responsabile: devono essere noti i proprietari degli animali
- Chiedi il consenso di tutti gli inquilini della tenda prima di fare entrare il tuo animale
- Porta sempre il tuo cane al guinzaglio e con la museruola. Non lasciarlo libero
- Fai di tutto per evitare i litigi tra i cani
- Accompagna il tuo cane fuori dal campo per i suoi bisogni
- Se il tuo cane o gatto sporca nel campo raccogli e getta subito nella spazzatura i bisogni
- Rivolgiti al responsabile del campo per l'assistenza veterinaria

