





Istruzione Operativa

IP6.0.10.5 Attività comuni alle varie tipologie di emergenze

Redatto da	Maurilio GIORGI Direttore Dip. Veterinario e Sicurezza Alimento di Origine Animale		Data	11 MAR. 2021
Approvato da	Silvana CIRINCIONE Direttore Sanitario		Data	11 MAR. 2021

SOMMARIO

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2	ATTIVITÀ	2
3	MONITORAGGIO E CONTROLLO	23
4	DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE	23
5	RIFERIMENTI.....	23



1. **SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

La presente istruzione operativa, scritta in accordo con la normativa vigente e con le linee guida regionali 2020 (vedi ELENCO NORME DI RIFERIMENTO/ARCHIVIO LEGISLAZIONE VETERINARIA), è stata redatta al fine di definire e documentare le attività trasversali alle varie tipologie di emergenze adottate dal Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale dall'ATS Val Padana. La presente procedura si applica al territorio di competenza dell'ATS Val Padana.

2. **ATTIVITÀ**

2.1 **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.) è in grado di alterare la capacità organizzativa e operativa del Servizio Veterinario territoriale.

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

- attivazione del Direttore del DVSA, dei Servizi Veterinari e dei Direttori Distrettuali;
- inserimento di personale del Dipartimento Veterinario 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 ausiliario, non in organico al DVSA, interessato dallo scenario di rischio:

- personale veterinario di ATS o Regioni contermini;
- personale veterinario dell'IZSLER;
- NAS – Carabinieri per la Tutela della Salute;
- medici veterinari liberi professionisti;
- volontari appartenenti ad associazioni di categorie operanti nell'ambito veterinario (Associazione Allevatori, ecc.);
- volontari appartenenti ad associazioni zoofile (ENPA, LAV, OIPA ecc.);
- volontari appartenenti ad associazioni di volontariato non strettamente operanti nell'ambito veterinario (Associazione Nazionale Alpini, Associazione Carabinieri in Congedo, Croce Rossa Italiana, ecc.);



- personale veterinario operante in associazioni di volontariato organizzato per garantire prestazione di carattere veterinario in condizioni di emergenza (es. Associazione Nazionale Alpini, Emervet¹ ecc.);
- studenti universitari e docenti 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 il 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.).

2.2 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; è, quindi, indispensabile individuare, sin dalla fase di pianificazione di un centro di accoglienza, un veterinario esperto nella gestione di tali strutture che operi nell'ambito della Funzione di Supporto 2 o che si coordini con altro personale impegnato nella medesima Funzione di Supporto.

La programmazione e lo svolgimento dell'attività di controllo dovrà tenere conto di una serie di variabili:

- numero delle aree di accoglienza predisposte;
- numero delle persone assistite;
- presumibile durata della permanenza della popolazione;
- condizioni meteorologiche;
- tipologia delle persone coinvolte (anagrafica, sociologica, fragilità, ecc.);
- specie e numero di animali presenti al seguito della popolazione;
- caratteristiche strutturali del campo di accoglienza;
- vicinanza di strutture (fabbriche, depositi, allevamenti ecc.).

Il personale che sarà addetto all'attività di controllo deve essere formato ed esperto nell'ambito della gestione delle emergenze non epidemiche e dovrà svolgere un'attività volta anche alla gestione e alla risoluzione delle criticità.

L'intervento del DVSA, di concerto con gli altri Dipartimenti e le altre strutture della Protezione Civile, dovrà essere orientato alla gestione delle seguenti attività:

¹ Associazione Nazionale di Volontariato di Protezione Civile EMERVET, struttura operativa specializzata nel dare supporto alla componente Veterinaria e di Igiene Pubblica della Funzione 2 del Dipartimento di Protezione Civile.



- individuazione dell'area dove collocare la cucina da campo e la struttura per la somministrazione e consumo dei pasti;
- individuazione delle aree e delle caratteristiche delle strutture destinate al deposito degli alimenti;
- individuazione delle aree dove collocare i servizi igienici;
- individuazione delle aree in cui depositare i rifiuti, concertando con i responsabili del campo le soluzioni più idonee alla raccolta e allo smaltimento;
- censimento delle aree di accoglienza, delle cucine e dei depositi di alimenti funzionali alle aree di accoglienza;
- verifica delle risorse idriche e dell'eventuale necessità di interventi di potabilizzazione;
- verifica dell'idoneità delle strutture di deposito, produzione o trasformazione;
- attività di controllo presso le cucine campali e gli altri impianti di preparazione e somministrazione dei pasti;
- controllo dei fornitori di alimenti;
- ispezione e controllo delle derrate alimentari, delle condizioni di stoccaggio, verifiche e accertamenti a campione degli alimenti;
- smaltimento delle derrate alimentari avariate e gestione dei rifiuti;
- verifica dei requisiti igienico sanitari e dell'attività di formazione del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione e somministrazione dei pasti;
- prevenzione di eventuali cluster epidemici relativi a malattie a trasmissione alimentare;
- lotta al randagismo;
- approntamento cartellonistica per la popolazione sfollata e per gli addetti alla preparazione, cottura e somministrazione di alimenti;
- supervisione dell'attività di pulizia e sanificazione;
- interventi di bonifica e/o di disinfestazione per l'eliminazione di eventuali artropodi o vettori biologici di malattie infettive.

2.2.1 Preparazione e distribuzione pasti

Se sono previste aree di accoglienza con strutture per la preparazione dei pasti è necessario assicurare un'attività di vigilanza, in stretto coordinamento con il DIPPS, ed eventuali interventi atti a garantire l'approvvigionamento delle derrate.

È indispensabile conoscere il numero e la dislocazione dei centri di cottura per fornitura pasti alla ristorazione collettiva (mense ospedaliere, scolastiche, aziendali e di altre comunità) che possono far fronte alle esigenze alimentari della popolazione colpita.

È indispensabile che l'attività di vigilanza sia orientata alla ricerca e proposta di soluzioni per la gestione delle criticità e non a una mera attività di carattere prescrittivo e repressivo.

L'attività di controllo potrà avvenire attraverso l'utilizzo di una specifica check-list che consenta la raccolta di informazioni sulle strutture di preparazione, cottura e consumo pasti sulla cui base organizzare l'attività di controllo (MP6.0.10.3 *Check list controllo alimenti strutture campali*).

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

È necessario prevedere strumenti di comunicazione agli operatori e alla popolazione assistita specifici inerenti elementi di sicurezza alimentare, destinati agli operatori addetti alle strutture di



preparazione dei pasti e alla popolazione assistita, attraverso la predisposizione di cartellonistica, se possibile in lingue differenti.

2.2.2 Aree destinate alla preparazione dei pasti

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

- copertura stabilmente fissata, delimitata da pareti facilmente pulibili atte a proteggere dalle intemperie l'area di lavorazione;
- pavimentazione pulibile, realizzata in materiale plastico, linoleum, cemento purché in buone condizioni di manutenzione, escludendo terreno 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, lavabile e disinfettabile, 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 monouso e contenitore per rifiuti a comando non manuale;
- presenza di prodotti per la pulizia e disinfezione, conservati in area o armadietto segregato e identificato;
- presenza di istruzioni inerenti le modalità d'uso dei disinfettanti sulle superfici e sulle attrezzature;
- disponibilità di acqua potabile calda e fredda;
- disponibilità di un adeguato numero di taglieri o superfici di lavoro atte a consentire la separazione dei cicli produttivi;
- 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.

In tale senso vanno privilegiate strutture di preparazione cottura pasti shelterizzate e modulabili in relazione alle necessità.

2.2.3 Igiene e formazione del personale

Il personale impiegato deve rispondere ai seguenti criteri di igiene:

- non avere lesioni traumatiche di sorta;
- non essere affetto da infezioni della pelle;
- avere unghie corte e pulite;
- non essere affetto da sindromi influenzali e gastrointestinali.

Il personale addetto alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti in servizio presso i campi di accoglienza, pur non trattandosi di impresa alimentare in senso stretto, dovrebbe avere svolto un'attività formativa ai sensi del Reg. (CE) 852/2005 in considerazione della tipologia delle



preparazioni allestite, della continuità temporale del campo di accoglienza e della fragilità delle persone ospitate. L'attività formativa dovrebbe comprendere i seguenti ambiti:

- elementi di contaminazione degli alimenti;
- gestione delle diete speciali (per celiaci, allergie alimentari);
- HACCP, gestione dei punti di controllo e punti critici di controllo;
- requisiti di igiene generale e buone prassi operative;
- approvvigionamento e stoccaggio degli alimenti;
- gestione dei rifiuti;
- igiene del personale (in particolare sull'accurato lavaggio di mani e avambracci, con acqua calda e sapone, prima dell'inizio dei lavori e dopo ogni pausa o dopo aver toccato ogni fonte di contaminazione e sul vestiario adeguato da indossare: guanti di plastica a perdere, di copricapo e grembiuli monouso);
- attività di sanificazione, disinfezione e disinfestazione;
- rischi e sicurezza dei volontari.

Considerata la turnazione, generalmente settimanale, degli operatori addetti alla preparazione, cottura e somministrazione dei pasti è opportuno pianificare periodici incontri formativi/aggiornamento; tale attività formativa dovrebbe essere erogata dalla stessa organizzazione di volontariato, se disponibili in tale ambito specifiche professionalità.

Il personale deve anche essere organizzato sulla base dell'attribuzione di compiti, di responsabilità e di controllo.

2.2.4 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 alimenti di origine umanitaria.

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

- disporre di scorte idonee dal punto di vista igienico e 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:

- 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.

Per una corretta gestione delle problematiche relative all'approvvigionamento degli alimenti è necessario prevedere e gestire le seguenti criticità:

- irrazionale distribuzione delle risorse (aspetti quali-quantitativi, data di scadenza, ecc.);
- distribuzione di derrate a breve conservazione o addirittura scadute di validità;
- presenza di derrate alimentari alterate per:
 - o rottura o danneggiamento delle confezioni (es. scatole di cartone o lattine);
 - o presenza di infestanti;



- modifica delle caratteristiche organolettiche;
- inidoneità di tipo igienico-sanitaria;
- utilizzo di derrate che, per motivi religiosi o culturali, non sono accettate dalle popolazioni presenti nelle aree di accoglienza;
- presenza di derrate che devono essere conservate a temperatura controllata in assenza di idonei sistemi di conservazione o trasporto;
- aggravamento delle condizioni igienico-sanitarie per il mancato utilizzo delle derrate (accumulo di rifiuti, odori sgradevoli, proliferazione di animali infestanti, ecc.);
- mancanza di tracciabilità degli alimenti (documentazione, etichettatura).

2.2.4.1 Selezione dei fornitori

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

- rotazione dei fornitori;
- applicazione di piani di autocontrollo;
- disponibilità di alimenti in ambito locale;
- capacità di fornire alimenti provvisti di particolari sistemi di confezionamento (conserve in scatola, tagli anatomici confezionati sottovuoto, confezionamento singolo dei panini, ecc.);
- dati storici e criticità relative a forniture precedenti.

2.2.4.2 Consegne e controllo delle merci in arrivo

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

In fase di ricevimento, il 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);
- 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.

Pur se gli alimenti sono conferiti attraverso aiuti umanitari (scorte, donazioni, ecc.) è necessario garantire la tracciabilità attraverso il Documento di Trasporto (DDT) o altra documentazione sostitutiva (fotocopia del DDT di origine, comunicazioni via e-mail, modulistica, ecc.).



2.2.5 Immagazzinamento degli alimenti

2.2.5.1 Criteri di immagazzinamento

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

- i vari alimenti devono essere immagazzinati a seconda della tipologia di conservazione (ad esempio: scatole, latte U.H.T. o a lunga conservazione, pasta e simili separati da formaggi, verdure e ortaggi, gli alimenti precotti 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 ed 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); una volta aperte le confezioni i prodotti sfusi contenuti devono essere protetti.

Gli alimenti da conservare a temperatura di refrigerazione o congelamento devono essere trasferiti immediatamente in apparecchiatura frigorifera al momento della consegna.

2.2.5.2 Requisiti dei depositi delle derrate alimentari

I depositi delle derrate alimentari devono soddisfare i seguenti requisiti:

- alimenti disposti in area chiusa e coperta, asciutta (possibilmente ambienti freschi);
- se non coibentati, i depositi devono 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.);
- avere un'area destinata alla conservazione di alimenti in attesa di smaltimento identificata.

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 display esterni o termometri.

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

- ambiente 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.

2.2.5.3 Preparazione dei pasti

Nelle aree di preparazione dei pasti:

- gli alimenti devono essere disimballati prima di entrare nelle aree destinate alla cottura;
- si deve evitare 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 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 è effettuata la conservazione, in attesa della somministrazione dei cibi pronti, l'area di somministrazione deve essere provvista di banchi espositori a temperatura controllata dotati di termometri, possibilmente a lettura esterna.

Gli alimenti da consumarsi caldi devono essere mantenuti a una temperatura uguale o superiore a 65°C°, gli alimenti da consumarsi freddi devono essere mantenuti a una temperatura inferiore a 10°C.

Nel caso sia prevista la produzione 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 della loro conservazione a freddo fino all'allestimento dei piatti.

Il raffreddamento dei cibi cotti è da realizzare solo con abbattitore rapido di temperatura.

Nel caso si debba procedere allo stoccaggio di semilavorati e prodotti finiti a temperatura controllata:

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



Occorre, inoltre, vigilare affinché siano rispettate le normali prassi 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 e di un adeguato abbigliamento;
- qualora necessario, garantire la produzione pasti per celiaci e di diete speciali;
- consentire l'accesso in area preparazione e cottura dei soli addetti alle lavorazioni;
- garantire la chiusura delle strutture di preparazione/cottura e depositi quando non in uso;
- presenza di servizi igienici dedicati al personale addetto alla cucina campale;
- disponibilità acqua potabile calda e fredda;
- disponibilità di carta a perdere per l'asciugatura delle mani;
- attrezzature in buone condizioni di manutenzione;
- produzione e stoccaggio del pasto campione;
- presenza di estintori e/o coperte estinguenti e i dispositivi di protezione individuali necessari (es. guanto anti taglio per procedere alla pulizia dell'affettatrice).

2.2.6 Distribuzione e consumo dei pasti

L'area destinata alla distribuzione pasti deve prevedere:

- idonea copertura della superficie e delimitazione dagli agenti esterni;
- pavimentazione pulibile e sanificabile;
- disponibilità di un banco di distribuzione protetto;
- scaldavivande o contenitori coibentati per il mantenimento delle temperature, se necessario;
- utilizzo, quando possibile, di stoviglie monouso;
- presenza di un adeguato numero di contenitori per i rifiuti.

L'area che collega la cucina con la struttura di distribuzione e consumo dei pasti deve essere riparata dagli agenti esterni per il passaggio del personale e dei pasti.

La distribuzione pasti necessita che:

- i cibi cotti da consumarsi caldi siano collocati in *gastronorm* e disposti in bagno ad acqua di mantenimento legame caldo ad una temperatura pari o superiore a +65°C;
- le preparazioni fredde vengano conservate in contenitori frigoriferi ad una temperatura 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.

L'area destinata al consumo dei pasti deve prevedere:

- idonea copertura della superficie e delimitazione dagli agenti esterni;
- superfici dei tavoli lavabili e disinfettabili;
- pavimentazione facilmente pulibile, che consenta un adeguato isolamento in caso di avverse condizioni meteo (es. grelle, ecc.);
- presenza di cartelli all'ingresso e all'interno del refettorio con indicazione agli ospiti circa la gestione degli allergeni o delle intolleranze alimentari;



- un'area di riparo dalle intemperie e dal sole destinata alla popolazione in attesa di accedere.

L'attività di controllo deve essere in particolare orientata a verificare i seguenti elementi di criticità:

- identificazione di un percorso di entrata e uscita degli utenti;
- distribuzione igienica degli alimenti (pinza per somministrazione del pane o confezionamento dei panini);
- mantenimento della temperatura di distribuzione dei pasti;
- esposizione di cartello del menù evidenziante gli allergeni presenti negli alimenti;
- sanificazione periodica delle superfici (tavoli, panche).

2.2.7 Attività di post consumo

2.2.7.1 Separazione degli scarti alimentari

La separazione degli scarti alimentari dalle stoviglie e dai vassoi può essere condotta, a seconda dell'organizzazione, direttamente dalla popolazione che ha consumato 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 individuato personale addetto alla separazione 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 delle attrezzature utilizzate.

L'attività di controllo deve essere, in particolare, orientata a verificare i seguenti elementi di criticità:

- presenza di personale dedicato alla gestione dei rifiuti;
- utilizzo di un sacco all'interno del contenitore per la raccolta del rifiuto;
- pulizia e sanificazione delle superfici e dei contenitori per i rifiuti;
- rimozione immediata dei rifiuti e trasporto degli stessi in area di deposito individuata.

2.2.7.2 Lavaggio stoviglie

L'area a tale scopo dedicata deve essere realizzata in una struttura adeguatamente capiente dotata di:

- idonea copertura e delimitazione dagli agenti esterni;
- 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;
- armadietti per lo stoccaggio del materiale di pulizia e sanificazione.



2.2.8 Gestione dei rifiuti dell'area preparazione e distribuzione pasti

Sia per igiene che per prevenire infestazioni da parte di roditori o insetti è importante che i rifiuti di cucina siano prontamente allontanati dalle zone di preparazione pasti; inoltre, bisogna porre attenzione ai seguenti aspetti:

- individuare i rifiuti da raccogliere in modo differenziato;
- individuare ubicazione e numero necessario di contenitori per la raccolta e deposito dei rifiuti;
- individuare le caratteristiche dei contenitori per la raccolta (integri, lavabili, disinfettabili, muniti di coperchio azionabile a pedale);
- muniti di sacco di raccolta a perdere;
- identificati per la raccolta differenziata;
- in condizioni da non emettere odori sgradevoli;
- svuotati frequentemente e periodicamente sottoposti a lavaggio e disinfezione;
- fornire informazioni per una corretta gestione del rifiuto (segnaletica di pericolo, istruzioni comportamentali, sensibilizzazione);
- organizzare l'allontanamento puntuale e frequente dei rifiuti dai luoghi di deposito temporaneo ai luoghi di smaltimento.

2.3 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, ecc.

In assenza di conoscenze preliminari sulla presenza di queste specie in un determinato territorio, 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.

In caso di allestimento di campi d'accoglienza profughi è bene prevedere la possibilità di recintarli 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 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 sulle persone, se usate con le corrette metodologie d'impiego;
- facilmente reperibili e facili da usare;
- basso impatto ambientale/bassa tossicità;
- economiche.



2.3.1 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'aspirazione di insetticidi.

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

2.3.2 Controllo animali velenosi e pericolosi

Esiste un numero limitato di specie autoctone velenose; il DVSA deve, innanzitutto, fornire una corretta informazione sui rischi legati alla presenza di animali curando i seguenti punti:

- assicurazione 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.

2.3.3 Controllo roditori

Le 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 le aree abitate; 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 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.

È 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.

2.4 Gestione generale dei rifiuti

La corretta gestione dei rifiuti, in base alla loro tipologia, in caso di emergenza è fondamentale per evitare la presenza di animali indesiderati e insorgenza di malattie a trasmissione alimentare:



- rifiuti di tipo solido urbano²: devono essere depositati in appositi cassonetti o contenitori adeguatamente identificati;
- rifiuti di tipo alimentare: devono essere trasferiti all'esterno delle zone di lavorazione e deposito e successivamente ritirati dal servizio di raccolta rifiuti;
- rifiuti speciali³: devono essere raccolti e smaltiti separatamente.

L'attività di controllo deve essere in particolare orientata a verificare i seguenti elementi di criticità:

- conduzione della raccolta differenziata dei rifiuti;
- utilizzazione di contenitori per la raccolta dei rifiuti con coperchio, lavabili e disinfettabili;
- identificazione in planimetria dell'ubicazione e numero dei contenitori per la raccolta e deposito dei rifiuti;
- informare la popolazione e gli addetti all'assistenza della corretta gestione del rifiuto (segnalatica di pericolo, istruzioni comportamentali, sensibilizzazione);
- organizzare la raccolta dei rifiuti efficace per favorirne un allontanamento puntuale e frequente
- adeguata segregazione dei rifiuti dagli animali infestanti;
- adeguata pulizia e sanificazione dei contenitori per raccolta dei rifiuti e dell'area di deposito;
- adeguato dimensionamento dell'area di deposito.

2.5 Gestione degli animali d'affezione a seguito di situazione di emergenza

Gli animali d'affezione nelle zone interessate da un'emergenza comprendono soggetti:

- trasferiti in un campo di accoglienza al seguito della popolazione che ha abbandonato il proprio domicilio;
- presenti presso abitazioni di privati cittadini, ma non più da loro custoditi per motivi legati all'emergenza;
- detenuti in strutture di ricovero;
- dispersi, vaganti, in stato di libertà o randagi.

La presenza degli animali d'affezione deve essere gestita in coerenza con quanto specificato nel IP6.0.10.6 *Gestione degli animali d'affezione a seguito di situazione di emergenza*.

2.6 Cattura, trasporto, ricovero, alimentazione e assistenza sanitaria agli animali da reddito

La cattura ed il ricovero dei capi di bestiame è teso a salvaguardare il patrimonio zootecnico delle zone interessate dall'emergenza e ad impedire possibili manovre speculative nella vendita dei capi di bestiame o appropriazioni indebite.

In caso di presenza di animali da reddito vaganti e/o feriti occorrerà disporre dei recapiti telefonici dei veterinari, ufficiali e/o liberi professionisti, dotati di porto d'armi e abilitati all'uso di fucili caricati con proiettili narcotizzanti.

² rifiuti non riciclabili e combustibili provenienti dalle economie domestiche.

³ rifiuti derivati da lavorazione industriale, attività commerciali e i veicoli obsoleti, ma anche alcuni rifiuti prodotti da utilizzo domestico o personale, ad es. olii esausti, vecchi elettrodomestici e infine farmaci scaduti e pile esaurite (RUP: rifiuti urbani pericolosi)



Nel caso in cui la presenza di questi animali risulti essere pericolosa per l'incolumità pubblica, ci si dovrà relazionare con le forze dell'ordine preposte alla sicurezza per valutare l'opportunità di procedere al loro abbattimento.

Sarà opportuno, come già descritto in precedenza, disporre dell'elenco delle ditte che esercitano l'attività di trasporto di animali vivi.

2.6.1 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 ufficiale competente per area e per territorio.

Bisogna 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 del 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.

2.6.2 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 dello scenario di rischio, 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: è da considerare 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 di carattere sanitario e di benessere.



Bisogna tenere 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 (vedi anche *TP.6.0.10.14 Elenco di stalle di sosta disponibili in emergenza*).

2.6.3 Alimentazione

Il DVSA deve garantire l'approvvigionamento di acqua e alimenti di qualità adeguata e in quantità sufficiente (per i fabbisogni nutritivi degli animali da reddito si veda *TP6.0.10.20 Fabbisogni alimentari di mantenimento degli animali da reddito*).

È indispensabile la conoscenza degli impianti produttori o rivendite di mangimi presenti sul territorio. Da prevedere la necessità di provvedere ad un approvvigionamento e stoccaggio alimenti ad uso zootecnico, alla successiva distribuzione controllata agli allevatori e a disporre controlli delle condizioni igienico sanitarie (es. idoneità qualitativa, tenore in Aflatossina B1) per fieno e mangime donato (da condurre prima della spedizione per evitare di disporre lo smaltimento di alimenti non idonei e per velocizzare lo stoccaggio e la movimentazione).

2.6.4 Assistenza zootecnica

Il DVSA 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 ufficiale adempirà a tutti quegli atti clinici, chirurgici e ginecologici necessari, anche al solo fine di garantire condizioni 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).

Parimenti si dovrà garantire anche l'approvvigionamento di farmaci di prima necessità.

A tale scopo è indispensabile la conoscenza degli impianti produttori, rivendite di mangimi e grossisti e farmacie di farmaci veterinari presenti sul territorio.

2.7 Macellazione speciale d'urgenza (MSU)

In situazioni di emergenza può rendersi indispensabile procedere alla macellazione speciale d'urgenza, al di fuori del macello, dei capi feriti gravemente, ma destinabili al consumo umano.

Le fasi successive della macellazione d'urgenza e l'esecuzione della visita post-mortem possono avvenire in impianti di macellazione non eccessivamente lontani dalla zona colpita (vedi anche *IP6.0.15.2 Gestione della macellazione speciale d'urgenza negli allevamenti bovini svolta da veterinari ufficiali*).

2.8 Abbattimento o eutanasia

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

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



La tabella *TP6.0.10.3 Metodi di stordimento e procedure standard di abbattimento* riporta i metodi di eutanasia suggeriti dal Centro di Referenza Nazionale per il Benessere dell'IZSLER per le specie di interesse zootecnico e i metodi previsti dall'AVMA⁴ per alcune specie selvatiche.

2.9 Sorveglianza epidemiologica su zoonosi e malattie degli animali

È 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.

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

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

In tal 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 epidemica fare riferimento alla istruzione operativa *IP6.0.10.3 Gestione delle emergenze epidemiche*.

2.10 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; è, comunque, essenziale effettuare lo smaltimento in tempi brevi per evitare allarmismi tra la popolazione e l'intervento sui cadaveri da parte 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.

2.10.1 Trattamento sottoprodotti di origine animale (SOA)

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

A tale scopo è indispensabile acquisire l'elenco degli impianti di trasformazione (vedi *TP6.0.9 Elenco ditte rendering*); questo è il sistema di elezione, solo qualora questo non sia praticabile, sono proponibili metodi alternativi.

2.10.2 Infossamento

Qualora ci si trovi in casi di difficoltà di accesso con rischi per il personale addetto o con impiego sproporzionato di mezzi, in caso d'insorgenza di malattia infettiva per evitarne la diffusione, o in

⁴ American Veterinary Medical Association



zone isolate, l'infossamento è il metodo più semplice ed idoneo, se è disponibile un'area con caratteristiche geologiche tali da consentirne la realizzazione (vedi anche *FS03-PP6.0.10 Fac simile richiesta infossamento avicoli* e *FS04-PP6.0.10 Fac simile ordinanza sindacale per il sotterramento di carcasse avicole*); 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; quindi, 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.

La fossa dovrebbe essere profonda almeno due metri e dovrebbe tenere conto della pendenza del luogo e dei fenomeni di erosione legati alla pioggia o a frane, soprattutto in zone montuose.

Deve, comunque, essere garantito uno strato di copertura di adeguata profondità per la creazione del camino di uscita dei gas di putrefazione e per le fresature successive del terreno, senza che queste ultime vadano ad interessare la fossa propriamente detta o i lembi del telo disposti a camino.

Nella fossa le carcasse vengono disposte in un unico strato dopo aver praticato fori per la fuoriuscita dei gas di fermentazione ruminale o gastrointestinale.

È necessario tenere conto della direzione dei venti dominanti, per impedire che i possibili miasmi si dirigano verso centri abitati o zone, comunque, con concentramento di persone; la fossa deve essere protetta con un telo in PVC, posto sul fondo e sulle pareti.

I lembi di copertura non devono sigillare la fossa: tra gli stessi deve essere posto uno strato di terreno di almeno 80 cm, in modo da garantire, da un lato la totale copertura delle carcasse e dall'altro di evitare la rottura del telo a seguito del gas di decomposizione.

La superficie di copertura della fossa deve essere regolarmente fresata per evitare, o risolvere, il crearsi di inevitabili crepe dalle quali fuoriusciranno in alta quantità i gas di putrefazione; la regolare fresatura diminuisce di molto tale rischio.

L'infossamento è una soluzione impraticabile quando ci si trovi di fronte ad imponenti quantità di animali; è, 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 *TP6.0.10.7 Tabella disinfettanti chimici*); nella tabella *TP6.0.10.1* sono elencati i periodi di sopravvivenza, nell'ambiente, dei maggiori microrganismi agenti patogeni zoonosi.

2.10.3 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.



2.11 Approvvigionamento e igiene degli alimenti di origine animale delle popolazioni

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, ecc.) 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 garantita sin dall'inizio dell'evento emergenziale e mantenuta con regolarità per prevenire nelle specie lattifere l'insorgenza di patologie.

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.

Il DVSA deve provvedere, di concerto con il DIPS, al controllo delle aree di preparazione e distribuzione pasti come descritto nel § 2.2 *Aree di accoglienza*; 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 (vedi § 2.10 *Smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (carogne, alimenti non edibili)*).

2.12 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.

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.

Ambito di intervento del DVSA è relativo all'utilizzo dell'acqua in impianti di produzione alimenti di origine animale e in insediamenti zootecnici.

2.12.1 Insediamenti zootecnici

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; è 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 ruminali; 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 non sia rapidamente determinabile o non sia costante nelle forniture.

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.

Se la carenza idrica è conseguente all'interruzione dell'energia elettrica, si dovrà prevedere l'utilizzo di gruppi elettrogeni; va ricordato che occorre garantire la disinfezione degli impianti di mungitura e dei tank di stoccaggio.

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

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 es., 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 pendenza della piazzola, venga drenata negli scolari;
- rimanendo asciutta e libera da acqua stagnante, la piazzola potrà essere ripulita facilmente dai rifiuti solidi che cadono per terra.

2.12.2 Impianti di produzione di 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.

2.13 Interruzione delle vie di comunicazione

Valutare i provvedimenti da adottare in relazione alla integrità della viabilità 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.

2.14 Riconoscimenti/registrazioni per trasferimento/modifica attività di produzione/lavorazione di alimenti di o. a. per inagibilità strutture

Il Servizio Veterinario deve esercitare un'azione di sostegno alle aziende produttive agevolando la ripresa delle attività nel rispetto della salvaguardia della salute pubblica.

Le ispezioni finalizzate al rilascio di pareri, certificazioni, riconoscimenti provvisori, dovranno essere tra le priorità del servizio; la collaborazione con gli operatori di settore dovrà svolgersi nei tempi più ristretti possibili al fine di tutelare il tessuto economico della zona colpita.



2.15 Rilascio certificati di distruzione/smaltimento e nulla osta per l'idoneità alla vendita di derrate alimentari presenti in strutture danneggiate

A seguito di un'emergenza, gli alimenti (prodotti caseari, prodotti di salumeria, carni fresche ecc.) che sono risultati esposti ad un inquinamento ambientale e a rischio di contaminazione devono essere sequestrati e distrutti (vedi § 2.10. *Smaltimento dei sottoprodotti di origine animale-carogne, alimenti non edibili*).

Nel caso in cui si debba ricorrere a questa eventualità gli OSA potrebbero richiedere una certificazione inerente i quantitativi e le tipologie di alimenti che hanno subito un danno.

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

2.16 Moria massiva di animali

Il presente paragrafo si applica segnatamente alle emergenze riferite a moria massiva, connessa a emergenze antropiche o industriali, di pesci in acque superficiali e di volatili in allevamenti intensivi per cause non infettive.

Gli interventi del DVSA sono di seguito schematizzati:

2.16.1 Moria massiva di pesci in acque superficiali

1. Sopralluogo di verifica;
2. attivazione del competente UTR (Settore Caccia e Pesca) per il recupero dei pesci morti;
3. attivazione della locale sezione IZSLER e/o ARPA per concordare l'attività di campionamento (acqua, sedimento, pesci, ecc.);
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'IZSLER stesso;
5. stabilire immediati collegamenti e attivare gli altri servizi (Igiene Pubblica, ARPA, ecc.) per gli interventi di loro competenza;
6. fornire corrette ed essenziali notizie al Direttore del DVSA per gli organi di informazione;
7. avvisare le altre ATS territorialmente competenti e la D.G. Sanità 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) 1069/2009;
10. valutare l'opportunità di proporre l'emissione di divieti di pesca a carattere cautelativo nella zona interessata;
11. identificata la causa, 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.

2.16.2 *Moria massiva di avicoli in allevamenti intensivi per cause non infettive*

1. Sopralluogo di verifica;
2. acquisire stima dell'entità degli avicoli deceduti;
3. identificare la causa e valutare le ripercussioni;
4. effettuare 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;
5. fornire corrette ed essenziali notizie al Direttore del Dipartimento Veterinario per gli organi di informazione;
6. disporre rapidamente lo smaltimento dei volatili morti a impianti autorizzati ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009 o, se non possibile altrimenti, l'infossamento (vedi FS03-PP6.0.10 *Fac simile richiesta infossamento avicoli* e FS04-PP6.010 *fac simile ordinanza sindacale per l'autorizzazione all'infossamento*);
7. garantire la disponibilità, se di competenza, alla risoluzione delle cause, intervenendo o proponendo azioni correttive e preventive.

3. **MONITORAGGIO E CONTROLLO**

Al fine di assicurare una corretta erogazione del servizio l'ATS della Val Padana ha deciso di definire il servizio (finalità), le sue caratteristiche (indicatori di prestazione) e le relative modalità di misurazione.

Tali caratteristiche vengono definite e tenute sotto controllo come da "Piano Controllo Processo", riportato nel documento Sintesi Indicatori Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale.

4. **DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE**

- MP6.0.10.3 Check list controllo alimenti strutture campali;
- FS03-PP6.0.10 *Fac simile richiesta infossamento avicoli*;
- FS04-PP6.0.10 *Fac simile ordinanza sindacale per il sotterramento di carcasse avicole*.

5. **RIFERIMENTI**

- Tabella elenco norme di riferimento/ Archivio Legislazione Veterinaria;
- Sintesi degli indicatori Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di origine animale;
- PP6.0.10 Gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche;
- IP6.0.10.1 Indicazioni operative per la gestione di emergenze non epidemiche;
- IP6.0.10.3 Indicazioni operative per la gestione di emergenze epidemiche;



- IP6.0.10.4 Indicazioni operative per la gestione di focolai di Peste Suina Africana (PSA) nei cinghiali;
- IP6.0.10.6 Gestione degli animali d'affezione a seguito di situazione di emergenza;
- IP6.0.15.2 Gestione della macellazione speciale d'urgenza negli allevamenti bovini svolta da veterinari ufficiali;
- TP6.0.10.1 Periodo sopravvivenza agenti zoonosi;
- TP6.0.10.2 Riferimenti per emergenze;
- TP6.0.10.3 Metodi di stordimento e procedure standard di abbattimento;
- TP6.0.10.7 Tabella disinfettanti chimici;
- TP6.0.10.9 Elenco ditte *rendering*;
- TP6.0.10.10 Elenco ditte movimento terra e disinfezione;
- TP6.0.10.14 Stalle di sosta in emergenza;
- TP6.0.10.20 Fabbisogni alimentari di mantenimento degli animali da reddito
- LG6.0.10.1 Linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche dei dipartimenti veterinari sicurezza alimenti di origine animale, revisione 2020;
- LG6.0.10.3 Linee di indirizzo per il soccorso, recupero, trasporto e smaltimento della fauna selvatica omeoterma sul territorio regionale (delibera n. XI/1389 del 18/03/2019);
- LG6.0.10.4 Modalità utilizzo DPI.