



Emergency management in Italy: from experience to expertise

*1° Convegno Internazionale
La Veterinaria nelle emergenze
Montesilvano (PE), 10-11 aprile 2010*

Daniela Morelli



OBIETTIVO GENERALE

Garantire la sorveglianza nell'ambito della sanità pubblica veterinaria ed assicurare il supporto logistico e professionale per

1. Fronteggiare l'emergenza
2. Riattivare nel più breve tempo possibile il sistema di sanità pubblica veterinaria e di garanzia della sanità e benessere animale nei territori colpiti dal sisma



Sicurezza alimentare obiettivi del sistema di sorveglianza

- Censire le cucine nei campi tenda
- Formare gli operatori addetti alla preparazione e somministrazione degli alimenti
- Verificare l'applicazione delle linee guida per le corrette prassi igieniche nelle cucine dei campi tenda e negli alberghi della costa
- Vigilare su strutture mobili e/o temporanee per la vendita/somministrazione di prodotti alimentari
- Gestire lo smaltimento delle derrate alimentari avariate

Sicurezza alimentare obiettivi del sistema di sorveglianza

- ❑ Verificare la potabilità dell'acqua di rete nei campi tenda e negli impianti di produzione primaria
- ❑ Analizzare gli alimenti per verificarne la salubrità
- ❑ Esaminare campioni di feci umane per determinare la causa di tossinfezione alimentare



Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Soggetti coinvolti

- ❖ Servizio Veterinario ASL de L'Aquila
- ❖ Servizi Veterinari di altre ASL abruzzesi
- ❖ Servizi Veterinari delle Regioni Emilia Romagna e Molise
- ❖ Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - N.A.S. di Pescara
- ❖ Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche
- ❖ Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise
- ❖ Coordinamento Infermieri Volontari per l'Emergenza Sanitaria (CIVES)

Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Sede operativa

Scuola Ispettori e Sovrintendenti
della Guardia di Finanza L'Aquila



Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

➤ **Compilazione schede per il censimento cucine dei campi tenda**

- Veterinari ASL AQ, Veterinari IZS Abruzzo e Molise, Carabinieri – NAS di Pescara
- Scheda per il censimento e la rilevazione delle condizioni strutturali e igienico-sanitarie dei campi tenda **con cucine** (localizzazione del campo, individuazione delle responsabilità, numero e tipologia di ospiti presenti - età, livello di autonomia, ecc.-, approvvigionamento idrico, elettrico e di gas, presenza di sistemi di depurazione, gestione dei rifiuti, disponibilità di servizi igienici ed aspetti specifici quali presenza di cucine in loco e loro gestione dal punto di vista igienico-sanitario – soprattutto alla preparazione e somministrazione dei pasti - criticità delle cucine da campo)
- applicativo web per la gestione dei dati

Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

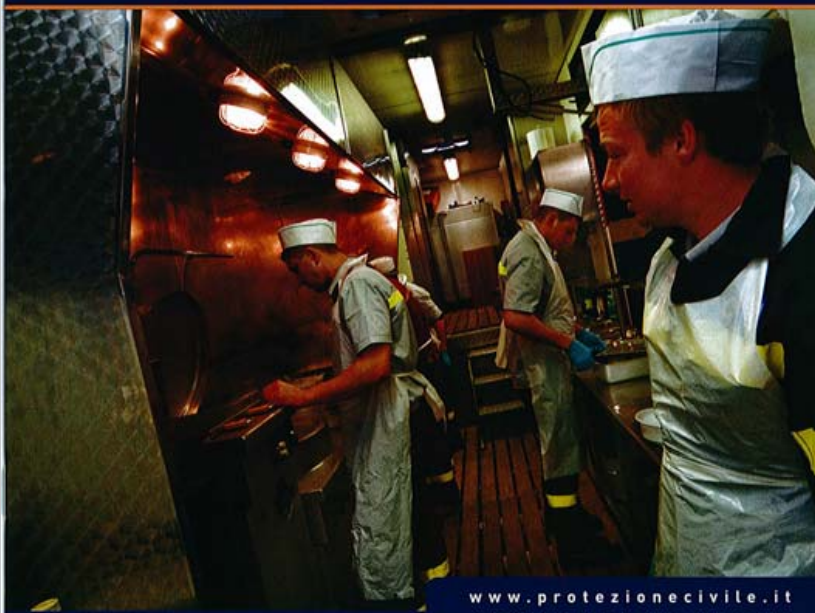
- **Erogazione interventi formativi agli addetti alle cucine dei campi tenda** (trasferire conoscenze di carattere igienico sanitario e corrette modalità operative nel trattamento degli alimenti)
 - Carabinieri – NAS (Roma), Veterinari IZS Abruzzo e Molise e personale sanitario del CIVES
 - Linee guida per gli operatori –ristorazione collettiva nelle aree di accoglienza-; **locandine** - consigli per gli operatori in cucina e consigli per gli ospiti – igiene ai pasti)



EMERGENZA TERREMOTO ABRUZZO

Linee guida per gli operatori

Ristorazione collettiva nelle aree di accoglienza



www.protezionecivile.it



CONSIGLI PER GLI OPERATORI **in cucina.**

L'IGIENE INNANZITUTTO

- 1. Indossa** sempre guanti e indumenti protettivi puliti.
- 2. Ricordati** di lavare le mani molto spesso.

CIBI IN SALVO!

- 3. Acqua** e bibite hanno bisogno di ombra.
- 4. Conserva** gli alimenti non deperibili in zone dedicate, separandoli da frutta e verdura.
- 5. L'etichetta** è importante! Verifica le modalità di conservazione degli alimenti tenendo presente la data di scadenza.
- 6. Ma che freddo fa?** La catena del freddo non va mai interrotta per i surgelati e i prodotti in frigo vanno mantenuti al di sotto dei 5° C.

- 7. Tieni in frigorifero** gli alimenti deperibili e separa quelli confezionati da quelli non protetti.
- 8. La carne** cruda va sempre in frigorifero: utilizza dei contenitori chiusi per conservarla evitando il contatto con altri cibi.

PER EVITARE CATTIVE SORPRESE...

- 9. Lava** sempre con acqua potabile le stoviglie e le attrezzature usando detersivi o disinfettanti, dopo ogni utilizzo.
- 10. Una cottura** prolungata garantisce cibi più sicuri.
- 11. Se non stai bene** evita di toccare il cibo e avverti il tuo coordinatore.
- 12. Proteggi** sempre gli alimenti: insetti e roditori sono ospiti indesiderati.

CONSIGLI PER GLI OSPITI

igiene ai pasti.

- 1. Prima** di andare a mensa... hai lavato le mani?
- 2. I piatti** distribuiti sono sicuri, non aggiungere condimenti o alimenti preparati da te.
- 3. Tavoli e sedili:** è importante tenerli puliti.
- 4. Non lasciare** le stoviglie sul tavolo dopo i pasti.
- 5. Se hai problemi** gastrointestinali o malesseri avvisa il responsabile del campo.
- 6. Alimenti sospetti?** Consegnali al personale della mensa o del campo.
- 7. Alimenti deperibili?** Consumali solo a mensa.
- 8. Non conservare** cibo in tenda: insetti e roditori sono ospiti indesiderati.
- 9. Getta i rifiuti** soltanto negli appositi contenitori.
- 10. È potabile?** Bevi solo acqua confezionata o garantita dal responsabile del campo.

www.protezionecivile.it



Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

- **Verifiche nelle aree di produzione e somministrazione pasti nei campi tenda**
 - Veterinari ASL AQ ed altre ASL abruzzesi, Veterinari IZS Abruzzo e Molise e IZS Umbria e Marche , Carabinieri – NAS di Pescara, Servizi Veterinari della Regione Emilia Romagna
 - Check list per la verifica dell'applicazione delle linee guida per le corrette prassi igieniche nelle cucine dei campi tenda
 - **Applicativo web** per la gestione dei dati (check list pre-compilate con i dati anagrafici del campo e i rilievi effettuati nella precedente visita. Dati grezzi ed in forma aggregata per data, COM, Comune e campo tenda. Accesso stabilito sulla base del livello di competenza e di responsabilità)

Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

- **Prelievi di acqua di rete nei campi tenda e negli impianti di produzione primaria per la verifica della potabilità**
 - Veterinari ASL AQ, Veterinari IZS Abruzzo e Molise, Carabinieri – NAS di Pescara
 - Istruzione operativa per il prelievo di campioni di acqua
 - Scheda prelievo acqua potabile
 - Materiale per il prelievo e per il conferimento al laboratorio

Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

- **Vigilanza su strutture mobili e/o temporanea per la vendita e somministrazione di prodotti alimentari**
- Carabinieri – NAS di Pescara, Veterinari IZS Abruzzo e Molise, Veterinari ASL AQ
 - Verbali di prelievo campioni



Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

- **Analisi degli alimenti per verificarne la salubrità**
- **Analisi dei campioni di feci umane per determinare la causa di tossinfezione alimentare**
 - Personale tecnico IZS Abruzzo e Molise
 - Strumenti e materiale di laboratorio



Sicurezza alimentare elementi del sistema di sorveglianza

Attività - Risorse Umane – Risorse strumentali

- **Gestione smaltimento delle derrate alimentari avariate**
 - Veterinari ASL AQ
 - Modulistica corrente
- **Vigilanza nelle cucine degli alberghi dislocati sulla costa**
 - Carabinieri – NAS di Pescara, Veterinari IZS Abruzzo e Molise
 - Modulistica corrente

Conclusioni

Il sistema di sorveglianza necessita di:

- **Procedure di intervento codificate ed armonizzate**
- **Revisione e sistematizzazione degli strumenti sviluppati**
- **Formazione permanente degli operatori**

