

# N.A.S. CARABINIERI PESCARA

MEDAGLIA D'ARGENTO  
AL MERITO DELLA SALUTE PUBBLICA



CARABINIERI NAS



Salus Populi  
Suprema Lex





Salus Populi  
Suprema Lex



**L'AQUILA 06 APRILE 2009**

**OPERAZIONI DI SOCCORSO  
ALLE POPOLAZIONI COLPITE DAL SISMA**





Salus Populi  
Suprema Lex



 EMERGENZA TERREMOTO ABRUZZO

**Salute e benessere degli animali**

CONSIGLI PER GLI OSPITI

## il tuo amico a 4 zampe nel campo di accoglienza

- 1. Se vuoi tenere** nel campo il tuo cane o gatto avvisa il responsabile: devono essere noti i proprietari degli animali.
- 2. Porta sempre** il tuo cane al guinzaglio e non lasciarlo libero.
- 3. La museruola è importante!** Chiedi al capo campo di chiamare i numeri utili per richiederla.
- 4. Fai di tutto** per evitare litigi tra cani.
- 5. Accompagna** il tuo cane fuori dal campo per i suoi bisogni.
- 6. Se il tuo cane** nel campo subito i i bisogn
- 7. Chiedi** gli inq prima anima
- 8. Visite** del tuo puoi ri utili.

**NUMERI UTILI**  
**800 08 2:**  
 (numero verde)  
**0861 315**  
 (da tutti gli ope)

www

# AZIONE VETERINARIA

REGIONE ABRUZZO









NAS Pescara



ASL L'Aquila  
Servizi Veterinari



Salus Populi  
Suprema Lex



EMERGENZA TERREMOTO ABRUZZO

Salute e sicurezza alimentare

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.

AZIONE VETERINARIA

EMERGENZA TERREMOTO ABRUZZO

Presidenza del Consiglio dei Ministri  
Dipartimento della Protezione Civile

## Consigli per gli operatori: in cucina.

**PRIMA DI INIZIARE**

- 1. Indossa** sempre indumenti protettivi puliti.
- 2. Lavati le mani** con acqua e sapone e utilizza guanti in caso di fette o lesioni.

**CIBI IN SALVO!**

- 3. Tieni in frigorifero** gli alimenti deperibili separando quelli confezionati da quelli non protetti.
- 4. La carne** cruda va in frigorifero: utilizza dei contenitori chiusi per conservarla.
- 5. Conserva** gli alimenti non deperibili in zone dedicate, separando gli ortofrutti.
- 6. Acqua** e bibite hanno bisogno di ombra.
- 7. L'etichetta** è importante! Verifica le modalità di conservazione degli alimenti tenendo presente la data di scadenza.

- 8. Osserva** e fai osservare la catena del freddo: i cibi in frigorifero vanno mantenuti al di sotto dei 5°C.
- 9. Fai particolare attenzione** ai prodotti congelati e surgelati, una volta scongelati vanno utilizzati al più presto.
- 10. Assicurati** che la carne cruda non venga a contatto con i cibi cotti o pronti da mangiare.

**PER EVITARE CATTIVE SORPRESE...**

- 11. Lava** le stoviglie e le attrezzature varie con detersivi o disinfettanti, possibilmente dopo ogni utilizzo.
- 12. Privilegia** la preparazione di cibi a cottura prolungata.
- 13. Se non stai bene** avverti il tuo coordinatore e evita di toccare il cibo.
- 14. Proteggi** gli alimenti da insetti e roditori.

AZIONE VETERINARIA in collaborazione con

EMERGENZA TERREMOTO ABRUZZO



# *INTERVENTO DEL NAS CARABINIERI*

## *Distinzione in macroaree*

VETERINARIA

IGIENE ALIMENTI E IGIENE PUBBLICA

FARMACEUTICA

SANITARIA OSPEDALIERA



Salus Populi  
Suprema Lex



# IGIENE ALIMENTI - IGIENE PUBBLICA - VETERINARIA

censimento dei campi tenda e raccolta dati per una corretta gestione degli aspetti igienico sanitari nelle cucine dei campi tenda

realizzazione di check list nelle quali venivano evidenziate le criticità emerse e le correzioni da intraprendere

contatti continui con i diversi gli operatori all'interno dei campi (capo campo, responsabile della cucina, responsabile del magazzino viveri, responsabile sanitario, responsabile del COM - Centro Operativo Misto)





Realizzazione di alcune linee guida a supporto dell'attività di formazione e di sorveglianza delle aree di produzione e somministrazione pasti all'interno dei campi tenda.



Esecuzione di ricognizioni finalizzate a prevenire le più disparate patologie, pericolose in ambienti ristretti, e continua sorveglianza delle aree di produzione pasti all'interno dei campi tenda.

Salus Populi  
Suprema Lex

In collaborazione con l'IZS è stato realizzato un software applicativo per la "Gestione dei Campi Tenda" che ha consentito di mappare i campi esistenti e quelli che man mano venivano dismessi; di monitorare gli aspetti igienico sanitari rilevati all'interno delle mense degli stessi campi tenda, correggendo le criticità rilevate.





## RECUPERI E SMALTIMENTO di ALIMENTI IN ZONE AD ALTO RISCHIO CROLLI.



Tali interventi erano assicurati dalla presenza in loco anche dei VVFF che provvedevano a mettere in sicurezza il luogo ove avveniva l'accesso.

Salus Populi  
Suprema Lex

Esecuzione di ispezioni presso strutture alberghiere, campeggi e pensioni, finalizzate a migliorare la qualità del servizio prestato agli sfollati ed a prevenire tossinfezioni alimentari, verificando altresì la sistemazione di animali da compagnia.





# SETTORI OPERATIVI D'INTERVENTO

<b>IGIENE ALIMENTI IGIENE PUBBLICA</b>	<b>FARMACEUTICA</b>	<b>SANITARIA OSPEDALIERA</b>
--	---------------------	----------------------------------

## IGIENE ALIMENTI - IGIENE PUBBLICA

RICOGNIZIONI PRESSO I CAMPI:	NR.	<b>720</b>
PROBLEMATICHE RISOLTE	NR.	<b>110</b>
CAMPIONAMENTI D'ACQUA	NR.	<b>112</b>
RICOGNIZIONI PRESSO AMBULANTI:	NR.	<b>6</b>
CAMPIONAMENTO ALIMENTI	NR.	<b>9</b>

## FARMACEUTICA

RICOGNIZIONI PRESSO I CAMPI:	NR.	<b>64</b>
INTERVENTI ESEGUITI:	NR.	<b>19</b>
PROBLEMATICHE RISOLTE	NR.	<b>19</b>

## SANITARIA OSPEDALIERA

ASSISTENZA PRESSO IL CAMPO SAN SALVATORE:	NR.	<b>95</b>
INTERVENTI ESEGUITI:	NR.	<b>47</b>
PROBLEMATICHE RISOLTE	NR.	<b>47</b>



Salus Populi  
Suprema Lex



# SETTORI OPERATIVI D'INTERVENTO

<b>IGIENE ALIMENTI IGIENE PUBBLICA</b>	<b>FARMACEUTICA</b>	<b>SANITARIA OSPEDALIERA</b>
--	---------------------	----------------------------------

## STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE

ISPEZIONI ESEGUITE:	NR. 154
CHIUSURE EFFETTUATE:	NR. 1 (CUCINA)
ALIMENTI SEQUESTRATI:	KG 220
OLIO VEGETALE SEQUESTRATO:	KG 110
SEGNALAZIONI AA:	NR. 9
CAMPIONI ACQUA:	NR. 7



Salus Populi  
Suprema Lex



# SETTORI OPERATIVI D'INTERVENTO

<b>IGIENE ALIMENTI IGIENE PUBBLICA</b>	<b>FARMACEUTICA</b>	<b>SANITARIA OSPEDALIERA</b>
--	---------------------	----------------------------------

## IGIENE ALIMENTI – RIVENDITE AMBULANTI

ISPEZIONI: NR. 11

SEQUESTRI: KG 70  
(formaggi – carne - salumi)

CAMPIONI: NR 7

## RECUPERO E SMALTIMENTO ALIMENTI IN ZONE AD ALTO RISCHIO CROLLI

INTERVENTI NR. 31

ALIMENTI SMALTITI: KG 772.350  
Nr. 56.200 lattine

## SANITA' E BENESSERE ANIMALE

RICOGNIZIONI PRESSO I CAMPI: NR. 720



Salus Populi  
Suprema Lex



# ALCUNE FOTO



Salus Populi  
Suprema Lex



# ALCUNE FOTO



Salus Populi  
Suprema Lex



# ALCUNE FOTO



Salus Populi  
Suprema Lex



# ALCUNE FOTO



Salus Populi  
Suprema Lex





**.... grazie per l'attenzione!**





Salus Populi  
Suprema Lex

