Regione Lombardia
ATS Milano

Città Metropolitana

PIANO DELLE EMERGENZE EPIDEMICHE E NON EPIDEMICHE DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

REVISIONE 00/2021

Prot. 0032542/21 del 26/02/2021

INDICE

1.		MESSA	
2.		INIZIONI PRINCIPALI	
3.	NOR	RMATIVA DI RIFERIMENTO	9
		Comunitaria	
		Nazionale	
	3.3.	Regionale	11
4.		UTTURE DI COMANDO E CONTROLLO	
		Il metodo Augustus	
		Centri di Comando della Protezione Civile	
	4.2.1		
	4.2.2		
	4.2.3		
	4.2.4		
	4.2.5	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	4.2.6		
	4.2.7		
	4.2.8		
	4.2.9		
_		Ruolo del DVSA nell'ambito del sistema di Protezione Civile	17
5.		NIFICAZIONE DELL'INTERVENTO DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO E SICUREZZA ALIMENTI DI	4-
U		ANIMALE	
	5.1.	Allertamento	. 17
	5.2. 5.3.	Sequenza temporale degli interventi	Z I
		Ruoli e responsabilità della Unità Organizzativa Veterinaria Regionale della D.G. Welfare di Regione	
		rdia	
6.		IOSCENZA DEL TERRITORIO E ANALISI DELLE RISORSE	
o. 7.		MAZIONE DEL PERSONALE	
7. 8.		UMENTI INFORMATIVI PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE	
o. 9.		RGENZE EPIDEMICHE	
٥.		Unità di Crisi Regionale (U.C.R.)	
	9.1.1		
	9.1.2	·	
	9.1.3	·	
		Unità di Crisi Locale (U.C.L.)	
	9.2.1	· ·	
	9.2.2		
	9.2.3	The state of the s	
		Catena di comando	
		Elenco malattie ex lista A OIE	
		Centri di referenza per le malattie	
		Attività Dei Dipartimenti Veterinari e Sicurezza Alimenti di Origine Animale	
		Misure di prevenzione e contenimento della Peste Suina Africana nei cinghiali	
	9.7.1.	Catena di Comando e coordinamento	
	9.7.2.	Squadra di sorveglianza	34
	9.7.3.	Risorse personali (oltre ai componenti delle squadre di sorveglianza)	35
	9.7.4.	Risorse materiali	
	9.7.5.	Interazione con altre Autorità Competenti	
	9.7.6.	Compiti in fase di emergenza	
	9.7.7.	Segnalazioni dei cittadini	
	9.8.	Predisposizione di un Piano d'Azione per l'abbattimento	
10		MERGENZE SISMICHE	
11		MERGENZE IDROGEOLOGICHE	
12		MERGENZE AMBIENTALI	
	12.1.	Interventi generici	43

12.2.	Interventi specifici	
13. INC	ENDIO BOSCHIVO	
13.1.	Intervento veterinario in emergenza	
13.2.	Intervento veterinario post emergenza	46
14. EMI	ERGENZE RADIONUCLEARI	
14.1.	Scenari di rischio	
14.2.	Piano di protezione e controllo degli animali produttori di alimenti	48
14.3.	Piano di controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano e d	egli alimenti per
animali		49
14.4.	Monitoraggio	49
14.4.1.	Monitoraggio Alimenti di Origine Animale	50
14.4.1.1.		
14.4.1.2.	Calendarizzazione attività' di prelievo	
14.4.2.	Monitoraggio Alimenti per Animali	51
14.4.2.1.	Matrici e punto di prelievo	51
14.4.2.2.	Modalità operative di prelevamento	51
14.4.2.3.	Calendarizzazione attività di prelievo	
15. CAF	RENZA IDRICA	
15.1.	Approvvigionamento idrico per l'abbeverata di animali	
15.1.1		
15.1.2		
15.1.3		
	ERGENZA RELATIVE ALL'ATTIVITÀ DI TRASPORTO	
16.1.	Incidenti stradali di automezzi trasportanti animali vivi	
16.2.	Incidenti stradali di automezzi trasportanti alimenti di Origine Animale	
-	RIA MASSIVA DI ANIMALI	
17.1.	Moria massiva di pesci in acque superficiali	
17.2.	Moria massiva di avicoli in allevamenti intensivi per cause non infettive	
	RRORISMO NON CONVENZIONALE	56
18.1.	Individuazione del pericolo	
18.1.1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
18.1.2		
18.1.3		
18.2.	Localizzazione degli obiettivi sensibili	
18.2.1		
18.2.2		59
18.3.	Misure di controllo	
18.3.1		
18.3.2		
	. Post emergenza	
	ACKOUT ELETTRICO	
	NTO DI RILEVANTE IMPATTO LOCALE	
	ERGENZA NEVE	
	RESS DA CALORE	
	SI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI MANGIMI	
23.1.	Premesse	
23.2.	Oggetto delle procedure	
23.3.	Unità di Crisi Regionale	
23.3.	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
23.4.	Unità di Crisi Locale	
23.4.		
	2. Attivazione	
	3. Punti di contatto	
23.5.	Laboratori	
23.6.	Aggiornamento professionale e formazione	
23.7.	Comunicazione	69

24.	RISTABILIZZAZIONE ORGANIZZATIVA DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO	.70
25.	AREE DI ACCOGLIENZA PER LA POPOLAZIONE	.70
25.1	. Preparazione e distribuzione pasti	.71
2	5.1.1. Approvvigionamento delle derrate alimentari	.72
2	5.1.2. Immagazzinamento degli alimenti	.73
2	5.1.3. Preparazione dei pasti	
2	5.1.4. Distribuzione e consumo dei pasti	
2	5.1.5. Attività di post consumo	
2	5.1.6. Area lavaggio stoviglie	
	5.1.7. Igiene e pulizia dei locali e dei piani di lavoro destinati alla preparazione dei pasti	
	5.1.8. Igiene e formazione del personale	
	5.1.9. Comunicazione agli operatori e alla popolazione assistita	
	5.1.10. Gestione dei rifiuti	
25.2		
25.3		
26.	GESTIONE ANIMALI D'AFFEZIONE	
26.1		
26.2		
26.3		
26.4		. 00
_	oglienza	80
26.5		
26.6		
27.	CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI E SINANTROPICI	
	7.1. Controllo artropodi	-
_	7.2. Controllo animali velenosi e pericolosi	
	7.3. Controllo roditori	
28.		83
28.1		
28.2		
28.3		
29.	CATTURA. TRASPORTO. RICOVERO. ALIMENTAZIONE E ASSISTENZA SANITARIA AGLI ANIMALI DA	
	TOTORA, TRACTORTO, RICOVERO, ALIMENTAZIONE E ACCIOTENZA CANTARIA ACEI ANIMALI DA	
29.1		
29.2	·	
29.3		
29.4		
29.5		
29.6		
30.	SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA SU ZOONOSI E MALATTIE DEGLI ANIMALI	. 05 . 85
31.	APPROVVIGIONAMENTO E IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
31. 32.	INTERRUZIONE DELLE VIE DI COMUNICAZIONE	
33.	GESTIONE DELL'APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	
აა. 33.1		
33.2		
34.	RICONOSCIMENTI/REGISTRAZIONI PER TRASFERIMENTO/MODIFICA ATTIVITA' DI PRODUZIONE/	.01
	RAZIONE DI ALIMENTI DI O.A. PER INAGIBILITA'STRUTTURE	97
35.	RILASCIO CERTIFICATI DI DISTRUZIONE/SMALTIMENTO E NULLA OSTA PER L'IDONEITA' ALLA	.01
	TA DI DERRATE ALIMENTARI PRESENTI IN STRUTTURE DANNEGGIATE	Q7
	BIBLIOGRAFIA	
36. 27	SITOCDALIA	.00 .00

1. PREMESSA

Il Dipartimento Veterinario e Sicurezza Alimenti di Origine Animale (di seguito DVSA), nell'ambito nel sistema organizzativo della Protezione Civile ha il compito di prevenire, affrontare e gestire le emergenze epidemiche e non epidemiche in materia di sanità pubblica veterinaria.

Il presente documento, che recepisce le nuove linee guida regionali aggiornando il precedente:

- è redatto in collaborazione con il Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (di seguito DIPS);
- prevede specifici piani di intervento per le emergenze epidemiche e non epidemiche;
- è formalmente approvato.

In caso di emergenza, le azioni volte a contenerne gli effetti ed a ripristinare le "condizioni di normalità" il più rapidamente possibile, sono pianificate ed attuate sulla base di procedure operative, finalizzate, tra l'altro, ad assicurare efficienza ed efficacia degli interventi.

L'uniformità dei piani di emergenza consente un'efficace integrazione e coordinamento con:

- le altre strutture organizzative di ATS, quali il DIPS;
- con le altre componenti del Sistema di Comando e Controllo della Protezione Civile;
- DVSA e strutture organizzative di altre ATS eventualmente coinvolte dal medesimo evento.

Infine, nell'intento di costituire un reale strumento operativo, il presente documento, si articola in:

- una sezione generale, che recepisce le linee guida regionali;
- un allegato ed una "Sezione speciale, periodicamente aggiornati, alla realtà organizzativa e territoriale dell'ATS Milano nonché al relativo quadro di contesto.

SEZIONE GENERALE

2. DEFINIZIONI PRINCIPALI

Aree di emergenza Aree di attesa Aree di ammassamento dei soccorritori e delle risorse Aree di ricovero della popolazione

Attività addestrativa

Catastrofe

Catastrofe ad effetto limitato

Catastrofi naturali

Catastrofi tecnologiche

Catastrofi conflittuali e sociali

Centro Coordinamento Soccorsi (C.C.S.)

Centro Operativo Misto

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

Luoghi in cui saranno installati i primi insediamenti abitativi o le strutture in cui si potrà far alloggiare la popolazione colpita

Formazione degli operatori di protezione civile e della popolazione tramite corsi ed esercitazioni

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).

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).

- a. eventi meteorologici: nubifragi, nevicate, grandinate, siccità, trombe d'aria, ecc.
- b. 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.
- d. 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).
- a. 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.
- c. collasso di sistemi tecnologici: blackout 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;
- d. incendi: boschivi; urbani (immobili ed infrastrutture);
- e. crolli di immobili in centri abitati, per cedimenti strutturali od altre cause.
- a. atti terroristici anche conseguenti all'uso doloso, o alla minaccia dell'uso, di armi chimiche, biologiche e nucleari
- b. ricadute sul territorio di conflitti internazionali
- c. migrazioni di massa di profughi, rifugiati o immigrati irregolari
- d. incidenti durante spettacoli, feste e manifestazioni sportive
- e. accoglienza straordinaria di profughi evacuati da territori sinistrati
- Attività belliche generalizzate, compresa guerra civile

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.

Organo di coordinamento delle strutture di protezione civile sul territorio colpito che

(C.O.M.)

Centro Operativo Comunale

(C.O.C.)

opera sul territorio di più comuni in supporto alle attività dei sindaci.

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

Direzione Comando e Controllo (Di.Coma.C.)

Centro di coordinamento nazionale delle Componenti e Strutture Operative di protezione civile attivato sul territorio interessato dall'evento, se ritenuto necessario, dal Dipartimento della Protezione Civile in caso di emergenza nazionale.

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 sociopolitica 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 freguenza 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.

Gestione dell'emergenza

Insieme, integrato e coordinato, delle misure e degli interventi diretti ad assicurare il soccorso e l'assistenza alle popolazioni colpite dagli eventi calamitosi e agli animali e la riduzione del relativo impatto

Incendio boschivo

Fuoco con suscettività ad espandersi su aree boscate, cespugliate o arborate, comprese eventuali strutture e infrastrutture antropizzate oppure su terreni coltivati o incolti e pascoli limitrofi.

Incendio di interfaccia

Incendio che interessa le aree di interconnessione tra i centri abitati e le aree naturali dovuti alla scomparsa dell'agricoltura nelle aree marginali e di montagna.

Piani di emergenza

Insieme delle procedure operative di intervento da attuarsi in caso in cui si verifichi l'evento atteso contemplato in uno specifico scenario di rischio.

Posto di comando avanzato

Prima cellula di comando tecnico di supporto al Sindaco e al Centro Operativo Misto per la gestione dell'emergenza

Previsione

Attività dirette alla conoscenza dei fenomeni calamitosi

Prevenzione

Attività volte a impedire il verificarsi e ridurre l'incidenza di danni a cose e persone

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

Sala Operativa Regionale

Sala operativa regionale di Protezione Civile che monitora e gestisce le criticità e le emergenze sul territorio lombardo.

Sala Sistema Italia

Centro di coordinamento nazionale nella Sala Situazione Italia del Dipartimento della Protezione civile

Superamento dell'emergenza

Attuazione coordinata delle misure volte a rimuovere gli ostacoli alla ripresa delle normali condizioni di vita e di lavoro, per ripristinare i servizi essenziali e per ridurre il rischio residuo nelle aree colpite dagli eventi calamitosi, oltre che alla ricognizione dei fabbisogni per il ripristino delle strutture e delle infrastrutture pubbliche e private danneggiate, nonché dei danni subiti dalle attività economiche e produttive, dai beni culturali

e dal patrimonio edilizio e all'avvio dell'attuazione delle conseguenti prime misure per fronteggiarli

Unità di Crisi Locale (UCL)

Struttura operante all'interno del Centro Operativo Comunale composta da tecnici che operano insieme per gestire un'emergenza nei limiti delle risorse utilizzabili dal Comune

Unità di Crisi Regionale (UCR)

Struttura operante all'interno della Sala Operativa Regionale composta da tecnici di diverse discipline che operano insieme per dare supporto e soluzioni alle problematiche legate alla gestione di un evento

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

3.1. Comunitaria

- 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
- Reg. (CE) N. 1099/2009 del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- 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
- Dec. (UE) del 29 luglio 2010 recante modifica della decisione 2004/277/CE, Euratom della Commissione per quanto concerne le modalità di applicazione della decisione 2007/779/CE, Euratom del Consiglio che istituisce un meccanismo comunitario di protezione civile
- Direttiva 2012/18/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2012, sul controllo del pericolo di incidenti rilevanti connessi con sostanze pericolose, recante modifica e successiva abrogazione della direttiva 96/82/CE del Consiglio
- Reg. (Euratom) 2016/52 del Consiglio, del 15 gennaio 2016, che fissa i livelli massimi ammissibili di radioattività per i prodotti alimentari e per gli alimenti per animali a seguito di un incidente nucleare o in qualsiasi altro caso di emergenza radiologica e che abroga il regolamento (Euratom) n. 3954/87 del Consiglio e i regolamenti (Euratom) n. 944/89 e (Euratom) n. 770/90 della Commissione
- Reg. (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)Testo rilevante ai fini del SEE e s.m.i.
- Decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione, del 19 febbraio 2019, che istituisce un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.
- Reg. (UE) 2019/1715 della Commissione del 30 settembre 2019 che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema.

3.2. Nazionale

- D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 Regolamento di Polizia Veterinaria.
- 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.
- 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.
- L. 281 del 14 agosto 1991 (Legge quadro in materia di animali da affezione e prevenzione del randagismo).

- Circolare del Ministero della Sanità. n. 11 del 18 marzo 1992 "Piano organizzativo ed operativo per attività di emergenza dei servizi veterinari – Linee guida".
- D.Lgs. 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.
- 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
- D.Lgs. 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.
- Legge 21 novembre 2000, n. 353 Legge-quadro in materia di incendi boschivi.
- D.P.C.M. 13 febbraio 2001 Criteri di massima per l'organizzazione dei soccorsi sanitari nelle catastrofi.
- D. Legge 7 settembre 2001, n.343 Disposizioni urgenti per assicurare il coordinamento operativo delle strutture preposte alle attività di protezione civile.
- Linee guida protezione civile/sanità sulle attività di sanità pubblica veterinaria nelle emergenze non epidemiche (1998) (rev.2002).
- D.P.C.M. 13 giugno 2006 Criteri di massima sugli interventi psico-sociali da attuarsi nelle catastrofi.
- Intesa Stato Regioni del 08/04/2020 Rep. Atti n. 61/CSR, avente oggetto il "Piano per la gestione delle crisi in alimenti e mangimi.
- Intesa Stato Regioni del 13 novembre 2008 "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano".
- Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 3 dicembre 2008, concernente "Indirizzi operativi per la gestione delle emergenze".
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 19 marzo 2010 nuovo piano nazionale contro le emergenze radiologiche.
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 28 giugno 2011 Indirizzi operativi per l'attivazione e la gestione dei moduli sanitari in caso di catastrofe.
- Decreto Ministeriale 9 ottobre 2012, n. 217 "Regolamento di attuazione dell'articolo 177, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285, come modificato dall'articolo 31, comma 1, della legge 29 luglio 2010, n. 120, in materia di trasporto e soccorso di animali in stato di necessità.
- D.P.C. Dipartimento Protezione Civile Nota del 12 ottobre 2012: "Indicazioni operative per la gestione di situazioni di emergenza connesse a fenomeni idrogeologici e idraulici".
- Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 6 aprile 2013. Disposizioni per la realizzazione di strutture sanitarie campali, denominate PASS, Posto di Assistenza Socio-Sanitaria, preposte all'assistenza sanitaria di base e sociosanitaria alla popolazione colpita da catastrofe.
- Decreto Presidente Consiglio dei Ministri del 16 gennaio 2014 n. 28: "Direttiva inerente il Programma nazionale di soccorso per il rischio sismico".
- Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico Ministero della Salute -2014.
- Nota Ministero della Salute prot. 15111 del 18/07/2014 linee guide relative all'applicazione del Regolamento CE 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.
- D.Lgs. n.1 del 2 gennaio 2018 Codice di Protezione Civile.
- Protocollo d'intesa 21/09/2018 protocollo d'intesa tra la Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento della Protezione Civile e Animalisti Italiani Onlus, ENPAV, LAV, Lega Nazionale per la difesa del Cane, LEIDAA, OI-PA.
- Intesa Stata Regioni rep. Atti n. 61/CSR del 08 aprile 2020 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente l'adozione del "Piano nazionale d'emergenza per alimenti e mangimi", in attuazione dell'articolo 115 del regolamento (UE) n. 2017/625 e dell'articolo 8 della decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione del 19 febbraio 2019.

3.3. Regionale

- D.G.R. 12 giugno 1998, n. 36805 Programma Regionale di previsione e prevenzione di Protezione Civile.
- D.G.R. 21 febbraio 2003, n. 7/12200 Revisione della Direttiva Regionale per la Pianificazione di Emergenza degli Enti Locali.
- Decreto Direzione Generale Sanità 21 dicembre 2004 n.23058 Linee Guida Regionali sulla Previsione e Gestione dei Rischi Conseguenti ad Atti Terroristici.
- L.R. 2 maggio 2004, n. 16 Testo unico delle disposizioni regionali in materia di protezione civile.
- D.G.R. 04 agosto 2005, n.504 Indicazioni Operative per la Gestione di Emergenze Sanitarie.
- D.G.R. 16 maggio 2007 n. VIII/4732 Direttiva Regionale per la pianificazione dell'emergenza degli enti locali.
- D.G. Salute prot. 7983 del 18/09/2012 Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto (MSU).
- D.G.R.17 dicembre 2015 n. X/4599 Aggiornamento e revisione della direttiva regionale per la gestione organizzativa e funzionale del sistema di allertamento per i rischi naturali ai fini di protezione civile.
- DGS 11358/2012 Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica.
- 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 «Sistema generale di allerta» per l'agente biologico Bacillus Anthracis.
- Delibera Giunta regionale 11 luglio 2014 n. X/2129 Aggiornamento delle zone sismiche in Regione Lombardia.
- Regolamento Regionale 13 aprile 2017, n. 2. Recante norme relative alla tutela degli animali di affezione e prevenzione del randagismo con le dimensioni previste per i box per cani e gatti.
- Delibera di Giunta Regionale n. XI/1389 del 18/03/2019 "Linee di indirizzo per il soccorso, recupero, trasporto e smaltimento della fauna selvatica omeoterma sul territorio regionale.

RIFERIMENTI GENERALI E ORGANIZZATIVI

4. STRUTTURE DI COMANDO E CONTROLLO

In Italia il sistema di Protezione Civile è fondato sul decreto legislativo n. 1 del 2 gennaio 2018 "Codice della Protezione Civile", che riordina, coordina, modifica e integra tutte le precedenti disposizioni che avevano disegnato l'impianto organizzativo del sistema.

Il Servizio Nazionale di Protezione Civile è il sistema che esercita la funzione di protezione civile, costituita dall'insieme delle competenze e delle attività volte a tutelare la vita, l'integrità fisica, i beni, gli insediamenti, gli animali e l'ambiente dai danni o dal pericolo di danni derivanti da eventi calamitosi di origine naturale o dall'attività dell'uomo.

Sono attività di protezione civile quelle volte alla previsione, prevenzione e mitigazione dei rischi, alla gestione delle emergenze e al loro superamento.

- Previsione: attività dirette alla conoscenza dei fenomeni calamitosi;
- Prevenzione e mitigazione del rischio: attività volte a impedire il verificarsi e ridurre l'incidenza di danni a cose e persone;
- La gestione dell'emergenza consiste nell'insieme, integrato e coordinato, delle misure e degli interventi diretti
 ad assicurare il soccorso e l'assistenza alle popolazioni colpite dagli eventi calamitosi e agli animali e la riduzione
 del relativo impatto;
- Il superamento dell'emergenza consiste nell'attuazione coordinata delle misure volte a rimuovere gli ostacoli alla ripresa delle normali condizioni di vita e di lavoro, per ripristinare i servizi essenziali e per ridurre il rischio residuo nelle aree colpite dagli eventi calamitosi, oltre che alla ricognizione dei fabbisogni per il ripristino delle strutture e delle infrastrutture pubbliche e private danneggiate, nonché dei danni subiti dalle attività economiche e produttive, dai beni culturali e dal patrimonio edilizio e all'avvio dell'attuazione delle conseguenti prime misure per fronteggiarli.

Gli eventi emergenziali, a seconda della gravità, estensione e relativo modello organizzativo, sono classificati in tre tipologie (fig. 1):

- Eventi di tipo A (Livello Comunale): fronteggiati con l'intervento di singoli enti e amministrazioni competenti in via ordinaria. Il Sindaco coordina le operazioni di soccorso, sulla base del proprio Piano di Protezione Civile e si mantiene in contatto con Prefettura, Provincia e Regione per la gestione dell'emergenza.
- Eventi di tipo B (Livello Provinciale e/o Regionale): affrontati attraverso l'intervento coordinato di più enti o amministrazioni in via ordinaria, oppure attraverso mezzi, strumenti tecnico-amministrativi straordinari, in caso di "emergenza regionale". I Sindaci, i Sindaci Metropolitani, il Presidente della Regione e il Prefetto si coordinano tra loro per le operazioni di soccorso.
- Eventi di tipo C (Livello Nazionale): eventi che per la loro intensità ed estensione devono essere fronteggiati immediatamente con mezzi, strumenti tecnico-amministrativi e poteri straordinari che possono derogare le normative vigenti. Il Presidente del Consiglio/Dipartimento della Protezione Civile coordina i soccorsi e la gestione dell'emergenza.

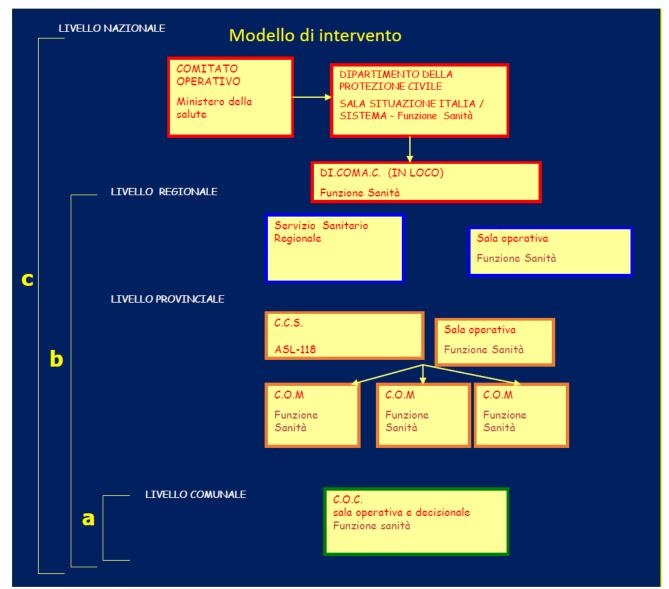


Fig. 1 – Sistema di comando e controllo della Protezione Civile

4.1. Il metodo Augustus

Al fine di consentire una efficace integrazione tra i vari livelli di intervento in Italia vige il sistema operativo gestionale denominato "Augustus".

Questo metodo prevede l'individuazione del "chi fa che cosa" basato sul principio di semplicità e flessibilità. Tale sistema risulta applicabile a tutti i livelli di intervento, creando funzioni e responsabilità per ogni settore che opera nelle diverse strutture del centro di comando e controllo della Protezione Civile, denominate "funzioni di supporto". (fig. 2).

Tali funzioni concorrono alla risoluzione dell'emergenza, per quanto di propria competenza. L'attivazione delle funzioni di supporto, pur se individuate nelle varie strutture di comando, è flessibile: in base alla tipologia di emergenza e alle necessità emerse è possibile non attivare una o più funzioni o attivarne di altro tipo.

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)
15.	Beni culturali

Fig. 2. Funzioni di supporto

4.2. Centri di Comando della Protezione Civile

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 il coordinamento e gestione dell'emergenza che hanno il compito di rispondere tempestivamente e garantire un intervento efficace. I centri, suddivisi territorialmente (Comune, Provincia, Regione e Stato), hanno una propria capacità tecnico-amministrativa e un'autonomia gestionale, da esercitarsi in coordinamento con le altre strutture operanti sul territorio. I ruoli e le attività all'interno dei Centri di Comando della Protezione Civile sono espletati tramite le già citate "funzioni di supporto".

A seconda della tipologia di evento il sistema di comando e controllo della protezione civile si sviluppa nei seguenti centri:

- Posto di Comando Avanzato (PCA);
- Centro Operativo Comunale (COC/UCL);
- Centro Operativo Misto (COM);
- Centro Coordinamento Soccorsi (CCS);
- Sala Operativa della Prefettura (SOP);
- Sala Operativa Regionale;
- Unità di Crisi Regionale;
- Sala Sistema Italia;
- Direzione Comando e Controllo (Di.Coma.C).

4.2.1. Posto di Comando Avanzato (P.C.A.)

Per emergenze in cui sia necessaria una stretta interazione tra strutture tecniche di soccorso (ad es. in caso di incidenti con liberazione di sostanze tossico-nocive, in cui l'interazione di Vigili del Fuoco, Servizio Sanitario di Emergenza, Forze di Polizia è molto stretta) viene istituita, in un'area sicura, una struttura di coordinamento denominata Posto di Comando Avanzato (PCA) di supporto al Sindaco e al Centro Operativo Misto per la gestione dell'emergenza.

Nel PCA sono generalmente presenti i VV.FF, il Sistema di Emergenza Urgenza di AREU (Azienda Regionale Emergenza Urgenza), le Forze di polizia, altre strutture tecniche (es. ARPAL, ATS, ecc.). Il coordinamento del PCA in genere è assegnato ai VV.F.

4.2.2. Centro Operativo Comunale (C.O.C.) e Unità di Crisi Locale (U.C.L.)

L'Unità di Crisi Locale (U.C.L.) è la struttura di coordinamento che viene istituita nell'immediatezza per garantire una rapida ed efficace gestione delle attività di competenza comunale. L'UCL è costituita da persone opportunamente formate e

con competenze tali da poter gestire un'emergenza nei limiti delle risorse utilizzabili dal Comune e come composizione tipo può prevedere il Sindaco, l'Ufficiale dell'Anagrafe, il Responsabile dell'ufficio Tecnico Comunale, un Responsabile della Polizia Locale o dell'Arma dei Carabinieri, un Responsabile del Volontariato di Protezione Civile.

Nella prosecuzione della gestione dell'emergenza l'UCL, con l'aggiunta di ulteriori competenze, può essere sostituita o integrata dal Centro Operativo Comunale (C.O.C.).

Il COC, ubicato in edificio non vulnerabile ed in un'area di facile accesso, si configura generalmente in nove funzioni di supporto:

- 1. Tecnica e Pianificazione;
- 2. Sanità, Assistenza sociale e Veterinaria;
- 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.

Il COC deve essere definito all'interno del Piano di Emergenza Comunale ed essere permanentemente dotato di una struttura tecnologica minimale (telefono/fax, computer con accesso a internet, radio, ecc.).

Nell'ambito del COC il Sindaco può individuare all'interno dell'Amministrazione Comunale un Referente Operativo Comunale (ROC) a cui affidare compiti operativi in fase di normalità ed in fase di emergenza.

4.2.3. 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 sono quelli di coordinare e gestire le operazioni d'emergenza sui luoghi del disastro in costante raccordo con il Centro Coordinamento Soccorsi (CCS) e la Sala Operativa della Prefettura (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, organizzato per funzioni di supporto che rappresentano le singole risposte operative in loco (vedi fig. 2), 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.

4.2.4. 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 (Viceprefetto, 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;
- AREU:
- 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.

4.2.5. Sala Operativa della Prefettura (S.O.P.)

La Sala Operativa della Prefettura è retta da un rappresentante del Prefetto ed è organizzata in 15 funzioni di supporto 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)
- 15. Beni culturali.

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 mantiene un costante raccordo e coordinamento con il Centro Operativo Misto e con la Sala Operativa Regionale.

4.2.6. Sala Operativa Regionale

Per qualsiasi emergenza di protezione civile in corso sul territorio regionale è attivata la Sala Operativa Regionale di Protezione Civile.

Questa sala è attiva 24 ore su 24 e 365 giorni all'anno e, in condizioni di normalità, svolge un ruolo fondamentale di monitoraggio del territorio e di analisi dei dati provenienti da diversi sistemi di controllo, in modo da potere emettere avvisi di criticità e comunicati di allerta. La Sala Operativa Regionale assicura inoltre l'aggiornamento delle informazioni relative

alle attività attuate, comunica la tipologia e l'entità delle eventuali risorse nazionali necessarie ad integrare quelle territoriali, e mantiene il raccordo con i centri operativi attivati a livello provinciale e comunale.

Nella Sala Operativa di Regione Lombardia convergono differenti aree funzionali:

- Sala Situazioni: sala dove sono visualizzati i dati provenienti dalle reti di monitoraggio, la rete idrometrica, i radar meteorologici, il Meteosat, le immagini di telesorveglianza video della Polizia Locale di Milano e le notizie provenienti dai canali di informazione.
- Sala Radio: area dedicata alle comunicazioni radio.
- Sala Decisioni: luogo di riunione delle Autorità di Protezione Civile.
- Sala Stampa: attrezzata per accogliere i giornalisti, è il punto di diffusione delle informazioni.

4.2.7. Unità di Crisi Regionale (U.C.R.)

L'Unità di Crisi Regionale (UCR) è una struttura di coordinamento composta da personale regionale e personale esterno: si tratta di tecnici di diverse discipline che operano insieme, in caso di emergenza, per dare supporto e soluzioni alle problematiche legate alla gestione dell'evento. L'UCR è un organismo tecnico di supporto al Presidente della Giunta Regionale nei compiti di gestione di una eventuale emergenza sul territorio regionale o di organizzazione dell'intervento da parte del sistema regionale di Protezione Civile per eventi di particolare intensità o estensione al di fuori della Lombardia. Nell'ambito della Direzione Generale Welfare, nell'Unità di Crisi, opera il rappresentante della U.O. Veterinaria.

4.2.8. Sala Sistema Italia

Presso il Dipartimento di Protezione Civile – Presidenza del Consiglio dei Ministri – è attivo un centro di coordinamento denominato SISTEMA, centro nazionale di controllo del territorio, che garantisce la raccolta, la verifica e la diffusione dell'informazione di protezione civile con l'obiettivo di allertare immediatamente e quindi attivare tempestivamente le diverse componenti e strutture proposte alla gestione dell'emergenza. La Sala SISTEMA opera 24 ore su 24, 365 giorni all'anno.

4.2.9. Direzione Comando e Controllo (Di.Coma.C.)

Qualora a livello nazionale, per emergenze di particolari gravità e/o estensione territoriale fronteggiabili solo con i mezzi straordinari, si riscontrasse la necessità di istituire in loco una struttura di coordinamento per fronteggiare l'emergenza, viene insediata la Direzione di Comando e Controllo (DiComaC). La Regione, d'intesa con il Dipartimento di Protezione Civile, provvede all'individuazione ed allestimento della sede più idonea valutando, in funzione delle caratteristiche dello scenario di evento, il possibile utilizzo della sala operativa regionale.

4.3. Ruolo del DVSA nell'ambito del sistema di Protezione Civile

A livello locale/provinciale il Dipartimento Veterinario, in funzione dello scenario di rischio, è chiamato a intervenire, direttamente o indirettamente, nell'ambito della Funzione di Supporto nei seguenti centri di comando e controllo:

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

5. PIANIFICAZIONE DELL'INTERVENTO DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO E SICUREZZA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

5.1. Allertamento

La richiesta d'intervento a seguito di una emergenza può pervenire da strutture di Protezione Civile, Vigili del Fuoco (V.V.F.), Agenzia Regionale Emergenza Urgenza (AREU), ARPA Emergenza ambientale, Prefettura, Comuni, Provincia, Amministrazioni Locali, Autorità Giudiziaria, Pubblici Ufficiali, Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS), Polizia Provinciale, privati cittadini o utenti del Dipartimento Veterinario, dalla D.G. Welfare della Regione Lombardia o dal Ministero della Salute.

Il personale del DVSA allertato per un'emergenza, verificata l'attendibilità della stessa sulla base delle informazioni e dei dati disponibili, attiva prontamente i necessari flussi informati rivolti ai livelli gerarchici sovraordinati e subordinati.

a. Intervento richiesto in orario di servizio

La richiesta di intervento inerente una emergenza viene inoltrata al personale in servizio presso una sede ATS che, a sua volta, la tramette a:

- Direttore del DVSA;
- Direttore della UOC dipartimentale competente per materia;
- Direttore del Distretto Veterinario competente territorialmente;
- Responsabile di Unità Operativa distrettuale competente per materia.

b. Intervento richiesto in orario di pronta disponibilità

La richiesta di intervento inerente una emergenza viene inoltrata, direttamente o indirettamente, al Veterinario Ufficiale del Distretto veterinario territorialmente competente, in turno di Pronta Disponibilità, che, a sua volta attiva il personale Tecnico reperibile.

In Allegato SEZIONE SPECIALE le informazioni sui turni e cellulari di servizio dei Distretti Veterinari.

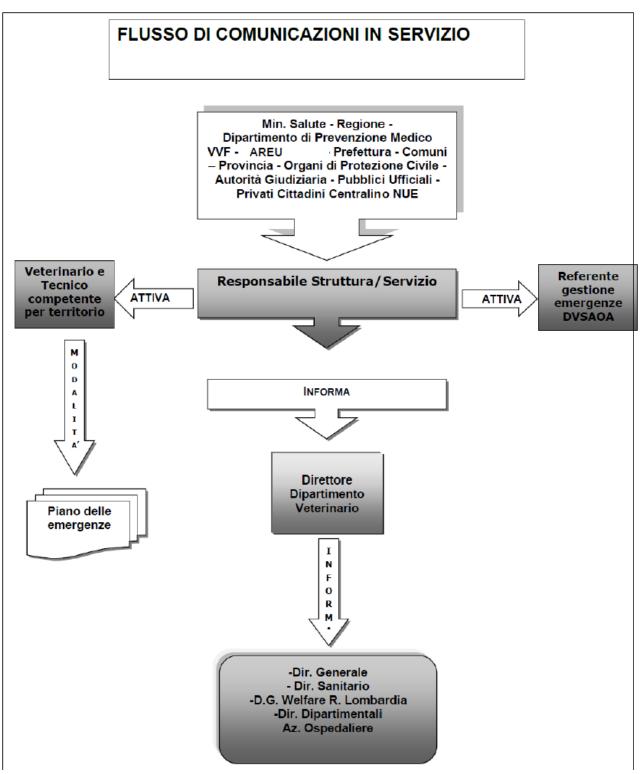


Fig. 3. Flussi delle comunicazioni in orario di servizio.

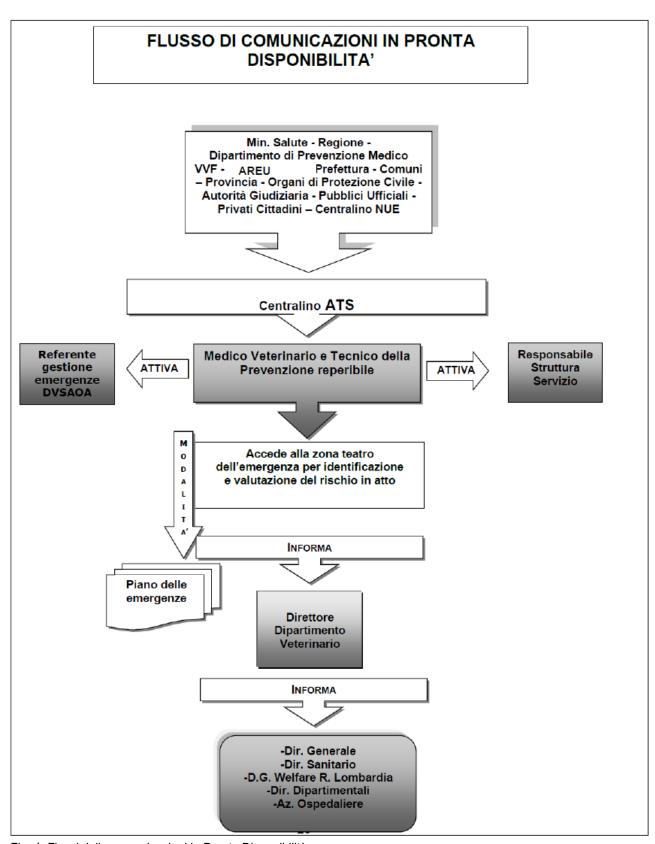


Fig. 4. Flussi delle comunicazioni in Pronta Disponibilità.

5.2. Sequenza temporale degli interventi

La conduzione degli interventi da parte del Dipartimento Veterinario 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, VV.F., 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 dello 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.

5.3. Ruoli e responsabilità

Il **Veterinario ufficiale 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 e 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 per le Emergenze Epidemiche e non Epidemiche del DVSA";
- 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., AREU, Tossicologia Clinica – Centro Antiveleni, ARPA, Guardia Igienica o Responsabile Settore di Prevenzione Medica territorialmente competente;
- contatta e si coordina con:
 - il Direttore del DVSA;
 - il Direttore del Distretto veterinario territorialmente competente;
 - il Responsabile di Unità Operativa distrettuale competente per materia;
 - con eventuali altre figure individuate all'interno dell'ATS, aventi funzione di Coordinamento.

Il Direttore del DVSA:

- contatta e si coordina con il Direttore Sanitario anche per dare le opportune informative;
- sentiti i Direttori di UOC dipartimentali, coordina e pianifica gli interventi da attuarsi a livello ATS;
- allerta il personale del DVSA, necessario e sufficiente in funzione delle caratteristiche dell'emergenza;
- tiene informate le Strutture Regionali di riferimento.

Il Direttore della UOC dipartimentale competente per materia e/o Direttore di Distretto Veterinario, (eventualmente supportato dai relativi Responsabili delle UU.OO. territoriali):

- coordina e pianifica gli interventi, personalmente o per delega, da attuarsi a livello del singolo COC e a livello dei COM individuati nell'ambito dell'area di propria competenza;
- allerta il personale della propria Area funzionale necessario e sufficiente in funzione delle caratteristiche della emergenza;
- contatta il Direttore del DVSA ed il Referente per la Gestione delle Emergenze e Coordinamento con la Protezione Civile – Direttore UOC Sanità animale, per fornire le opportune informative;
- contatta il Direttore del DVSA nel caso in cui, per entità e/o per estensione o caratteristiche, l'emergenza non possa essere affrontata dal solo personale del Distretto Veterinario coinvolto.

I Responsabili UOS competenti per materia e il Referente per la Gestione delle Emergenze e Coordinamento con la P.C. (Direttore UOC Sanità animale)

- di concerto con il Direttore del DVSA ed i Direttori di UOC dipartimentali, comunicano alle strutture territoriali lo stato di allarme e le sue eventuali evoluzioni, coordinano ed assistono le strutture territoriali coinvolte, partecipano agli organismi di coordinamento dei soccorsi istituiti presso la Prefettura, vigilano sulla corretta gestione dei flussi informativi;
- propongono al Direttore del DVSA le soluzioni organizzative per la migliore gestione delle emergenze;
- identificano, di concerto con Direttore del DVSA e i Direttori di UOC dipartimentali e Responsabili delle Unità Operative, le risorse da utilizzare per gli interventi;
- propongono al Direttore del DVSA le strategie d'intervento.

5.4. Ruoli e responsabilità della Unità Organizzativa Veterinaria Regionale della D.G. Welfare di Regione Lombardia

La U.O. Veterinaria interviene nell'ambito della gestione delle emergenze con un'attività di coordinamento generale della gestione delle emergenze veterinarie epidemiche e non epidemiche integrandosi anche a livello interregionale e nazionale.

In particolare, U.O. Veterinaria:

- Predispone le linee guida per una gestione coordinata delle emergenze e fornisce assistenza tecnico-scientifica ai DVSA per la stesura di manuali e/o procedure operative;
- Pianifica e organizza attività di formazione nell'ambito della gestione delle emergenze;
- Interviene con un proprio rappresentante nella Funzione Sanità Assistenza Sociale e Veterinaria in Sala Operativa Regionale e nell'ambito della Unità di Crisi regionale;
- Si coordina con la U.O. della Prevenzione e con le altre D.G. di Regione Lombardia per rendere efficace la risposta veterinaria nel corso delle emergenze;
- Coordina i DVSA coinvolti nell'emergenza;
- Si coordina con le altre strutture che operano a livello regionale, in primo luogo Istituti Zooprofilattici Sperimentali e Università, per favorire una efficace risposta all'emergenza;
- Si confronta e si coordina con altre Regioni coinvolte nell'emergenza;
- Conduce audit per verificare l'efficacia e l'efficienza delle istruzioni operative e procedure elaborate a livello locale dai DVSA;
- Rendiconta e aggiorna la Direzione Generale e l'Assessorato della D.G. Welfare per aspetti inerente le emergenze veterinarie;

- Comunica lo stato di emergenza diramato dalla Sala Operativa Regionale ai DVSA competenti per territorio in caso di allerta arancione o superiore;
- Comunica lo stato di emergenza diramato da ARPA Lombardia per disagio da calore ai competenti DVSA per territorio in caso di disagio di grado moderato o superiore;
- Monitora lo svolgimento delle emergenze.

6. CONOSCENZA DEL TERRITORIO E ANALISI DELLE RISORSE

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 e 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 (dati presenti nell'anagrafe zootecnica regionale per capi bovini, suini, ovicaprini, avicoli, specie ittiche e, parzialmente, per gli equidi);
- 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;
- · Censimento gestori acquedotti.

Personale

- Personale veterinario: dati anagrafici, funzioni e recapiti disponibili su sito web aziendale e distrettuale (funzione professionale e territoriale, recapito di lavoro, riferimenti telefonici lavorativi, recapiti personali, e-mail);
- Personale tecnico: dati anagrafici, funzioni e recapiti disponibili su sito web aziendale e distrettuale (funzione professionale e territoriale, recapito di lavoro, riferimenti telefonici lavorativi, recapiti personali, e-mail);
- Personale amministrativo: dati anagrafici, funzioni e recapiti disponibili su sito web aziendale e distrettuale (funzione professionale e territoriale, recapito di lavoro, riferimenti telefonici lavorativi, recapiti personali, e-mail);
- Recapiti reperibilità personale veterinario e tecnico: vedere "richiesta di intervento in reperibilità";
- Veterinari liberi professionisti (dati disponibili su AAA);
- Strutture veterinarie (ambulatori, cliniche, pronto soccorsi (dati disponibili su AAA);
- Personale addetto alla macellazione:
- Personale per il governo degli animali;
- Squadre specializzate in cattura e abbattimenti.

Attrezzature

- Medicinali veterinari ad azione eutanasica 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 eutanasia 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, ecc.);
- Condivise con le altre componenti dell'ATS (es. DIPS);
- Disponibili su un adeguato supporto informatizzato e cartaceo;
- Aggiornate periodicamente.

I dati considerati sensibili ai sensi della normativa sulla protezione dei dati personali devono essere conseguentemente gestiti.

7. FORMAZIONE DEL PERSONALE

La formazione del personale sanitario, definita a livello nazionale quale Educazione Continua in Medicina, rappresenta una esigenza fondamentale ed indispensabile per qualificare le azioni di sanità pubblica veterinaria, nonché mantenerne efficienza ed efficacia.

Nell'ambito della ATS Milano, il Piano Annuale di Formazione (PAF), mediante specifici corsi rivolti ai Veterinari ufficiali ed ai Tecnici della Prevenzione, soddisfa tale esigenza anche per quanto riguarda le emergenze epidemiche che non epidemiche.

La summenzionata formazione, di norma, affronta le seguenti problematiche:

- normativa di riferimento;
- scenari di rischio e la pianificazione delle attività;
- sistema Regionale della Protezione Civile e scenari di rischio in Regione Lombardia;
- strutture di comando e controllo della Protezione Civile e il metodo Augustus;
- ruolo delle strutture sanitarie nella gestione delle emergenze non epidemiche;
- linee guida per la gestione delle emergenze epidemiche e non epidemiche e le procedure operative.

Tale specifica formazione che riguarda, oltre i veterinari ufficiali, i medici veterinari liberi professionisti, al fine di favorire le necessarie sinergie nell'affrontare le possibili emergenze, prevede la collaborazione con:

- la rete degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
- la Facoltà di Medicina Veterinaria di UNIMI;
- gli Ordini Provinciali dei Medici Veterinari;
- i Centri di comando e controllo della Protezione Civile;
- altre Autorità competenti.

Infine è prevista anche l'attività di educazione sanitaria diretta:

- al personale di Enti e Servizi interessati;
- ai portatori di interesse;
- alle Organizzazioni di Volontariato;
- a tutti i cittadini in generale.

8. STRUMENTI INFORMATIVI PER LA GESTIONE DELLE EMERGENZE

Al fine di rispondere puntualmente alle problematiche proprie degli eventi emergenziali sono a disposizione ed accessibili del DVSA le seguenti banche dati:

DENOMINAZIONE	DESCRIZIONE
Banca Dati Nazionale/Banca Dati Regionale	Consistenze zootecniche di dettaglio per struttura zootecnica, specie,
	consistenza
Sistema Informativo Veterinario Integrato	Anagrafica degli impianti di produzione e trasformazione alimenti O.A.,
	allevamenti e impianti produzione mangimi
Anagrafe Animale da Affezione	Anagrafe animali da compagnia censiti (cani e gatti)
Visualizzatore Geografico SIVI	Visualizzatore geografico strutture zootecniche e impianti di macellazione,
	estrazione dati di sintesi, mappe di rischio idrogeologico e sismico, delimi-
	tazione area a rischio e destinazione uso del suolo
Data Warehouse DWH	Estrazione dati di dettaglio consistenze zootecniche
	Elaborazione dati zootecnici

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 eutanasici.
- 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.

Fig. 5. Conoscenza del territorio e analisi delle risorse

ATTIVITA' SPECIFICHE PER TIPOLOGIA DI EMERGENZA

9. EMERGENZE EPIDEMICHE

Il Regolamento (UE) 2016/429 Parte III, Titolo 1, Capo 1, articolo 43, prevede piani di emergenza recanti le misure da adottare qualora si verifichino malattie nelle popolazioni animali, eventualmente anche in quelle selvatiche, considerate tra quelle con più gravi ripercussioni sulla sanità animale, sulla sanità pubblica e sul piano economico, sociale e ambientale o, se del caso, malattie emergenti al fine di garantire un livello elevato di sensibilizzazione, preparazione e capacità di una risposta rapida.

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 socioeconomico e della sanità pubblica e che risultano di importanza rilevante negli scambi internazionali di animali e prodotti di origine animale.

È necessario pianificare interventi in grado di limitare al massimo la diffusione di queste malattie sul territorio regionale in caso di comparsa, per poi eradicarle. A tale fine è essenziale individuare le risorse, definire i compiti, le responsabilità e le modalità d'intervento e di coordinamento per la gestione delle emergenze in caso di focolai a carattere epidemico prevedendo le misure da applicare sia in fase ordinaria, sia in fase di emergenza.

9.1. Unità di Crisi Regionale (U.C.R.)

9.1.1. Composizione

- Responsabile della UO Veterinaria regionale (Responsabile UCR);
- Responsabile dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR);
- Direttore Sanitario IZSLER o suo delegato;
- N. 3 Responsabili dell'Area A delle ATS potenzialmente più coinvolte in ragione del patrimonio zootecnico per la specifica malattia o, in fase emergenziale, responsabili delle ATS territorialmente competenti sui focolai;
- 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.

9.1.2. 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;
- predisporre i protocolli operativi per la gestione delle attività di emergenza;
- predisporre le procedure amministrative ed economiche necessarie alla gestione delle attività connesse al controllo e alla eradicazione della malattia in particolare ai fini dell'acquisizione di servizi di abbattimento erogati alle ATS in regime di convenzione ai fini di assicurare interventi tempestivi e coordinati sul territorio;
- attivare e gestire, in collaborazione con l'OEVR, i sistemi informativi a supporto dei piani di monitoraggio e sorveglianza delle malattie epidemiche;
- attivare l'OEVR ai fini della predisposizione, in base a dati storici o alla letteratura scientifica disponibile, di una valutazione del rischio di introduzione e del rischio di diffusione per le malattie di maggior impatto;
- organizzare, con l'eventuale collaborazione dei Centri di Referenza, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e delle Facoltà di Medicina Veterinaria, corsi di formazione e aggiornamento e simulazioni per le UCL di ogni ATS al fine di assicurare 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.

9.1.3. 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 Centro Nazionale di Controllo della Malattia (CNCM), la raccolta e l'analisi dei dati delle indagini epidemiologiche effettuate dalle ATS che inoltre effettuano gli accertamenti sanitari ad integrazione o supporto di quanto già espletato e, se necessario, dei CC NAS, previa autorizzazione da parte del livello centrale.
- Delegare all'OEVR il compito di:
 - effettuare le attività di rintraccio nei focolai e comunicare le informazioni relative a UCR/UCL per le azioni di monitoraggio e sorveglianza negli allevamenti a rischio di infezione;
 - collaborare a individuare le zone di restrizione (zone di protezione e zone di sorveglianza) e gli stabilimenti ivi presenti ai fini dell'adozione delle ordinanze da parte delle ATS;
 - fornire alla UCR report 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;
 - modalità di attuazione di eventuali vaccinazioni di emergenza;
 - regolamentazione o limitazione 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'Unità Centrale di Crisi (UCC);
- garantire il flusso delle informazioni e dei dati a livello nazionale, interregionale e locale;
- tenere i rapporti con Enti ed Organismi regionali.

9.2. Unità di Crisi Locale (U.C.L.)

9.2.1. Composizione

- Il Direttore del Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli alimenti di origine animale della ATS è il Responsabile dell'Unità di Crisi Locale che si avvale della collaborazione della UOC Sanità Animale;
- I Direttori dei Distretti veterinari interessati;
- Le UOS dei Distretti veterinari interessati competenti in merito all'emergenza;
- Un Responsabile dell'OEVR o suo delegato;
- Un Responsabile della sezione diagnostica dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente per territorio;
- Un Tecnico di Prevenzione:
- Un Amministrativo.

Il sopralluogo nell'azienda oggetto dell'emergenza, correlato alla "segnalazione di sospetto", viene effettuato congiuntamente da veterinari ATS e da un veterinario della sezione diagnostica dell'ISZLER territorialmente competente.

9.2.2. 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;
- acquisisce e verifica l'equipaggiamento necessario alla gestione delle attività di emergenza, tramite i Direttori dei Distretti veterinari;
- predispone i protocolli operativi per la gestione delle attività di emergenza e in particolare predispone modulistica e fac-simile di ordinanza;
- predispone le procedure amministrative necessarie alla gestione delle attività connesse al controllo e alla eradicazione della malattia, ivi comprese quelle relative ad eventuali indennizzi;
- alimenta i sistemi informativi a supporto dei piani di monitoraggio e sorveglianza delle malattie epidemiche;
- predispone, in collaborazione con le UOC dipartimentali e distrettuali interessate, le procedure amministrative necessarie per l'affidamento delle operazioni di abbattimento e distruzione delle carcasse, dei prodotti e dei materiali contaminati nonché finalizzate all'erogazione e alla rendicontazione degli indennizzi;
- organizza, con il supporto del personale formato della UCL, corsi di formazione specifici per tutto il personale dell'ATS:
- pianifica le modalità di comunicazione in fase emergenziale, a livello locale, agli stakeholders.

9.2.3. Compiti in fase di emergenza

- interviene in caso di sospetto focolaio/focolaio di malattia della ex Lista A dell'OIE; 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;
- dispone nell'azienda infetta le misure previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria e dalla legislazione vigente in materia:
- prepara e adotta le ordinanze per l'abbattimento degli animali, la distruzione delle relative carcasse, dei prodotti e del materiale contaminato:
- coordina l'attuazione operativa delle disposizioni e delle direttive impartite dall'unità di crisi regionale e assicura il supporto tecnico e operativo all'OEVR, che a sua volta è a disposizione per qualunque indicazione circa il campionamento da eseguirsi in allevamento;
- allerta, secondo le procedure amministrative dell'ATS, la ditta incaricata e, in sede di sopralluogo congiunto con quest'ultima, pianifica e definisce le modalità di estinzione del focolaio, nonché quelle di abbattimento degli animali, nel rispetto del Reg. 1099/2009;
- definisce, con la ditta incaricata, le modalità di invio, dall'azienda sede di focolaio agli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg 1069/2009, delle carcasse degli animali, dei prodotti e del materiale contaminato per la relativa distruzione, individuando i percorsi più idonei al contenimento dell'infezione;
- nei casi previsti dall'art. 19 del Regolamento (CE) 1069/2009 definisce modalità operative per l'infossamento previa valutazione, in collaborazione con gli enti e i servizi competenti, dell'idoneità dell'area individuata a tale scopo (Vedi Allegato 9);
- definisce, in collaborazione con la squadra incaricata dell'intervento nel focolaio, le operazioni di disinfezione e risanamento che avvengono sotto il controllo del veterinario ufficiale;
- dispone e adotta, valendosi del supporto tecnico e operativo dell'OEVR, le ordinanze per la definizione degli ambiti territoriali delle zone sottoposte a restrizione e le relative disposizioni;
- provvede a reperire e coordinare le risorse necessarie, ad integrazione di quelle disponibili, per l'espletamento di interventi di emergenza sia nel focolaio che sul territorio;
- cura, attraverso i servizi competenti, 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 e in particolare assicura l'alimentazione del Sistema Informativo Malattie Animali (SIMAN), anche per quanto attiene al metodo di abbattimento e ad eventuali criticità;
- organizza le vaccinazioni di emergenza;
- tiene i contatti con le Amministrazioni Pubbliche, con la Forza dell'Ordine e con gli altri servizi civili;
- definisce le modalità per la notifica dei provvedimenti agli interessati e per la loro diffusione;

- provvede alla stima del valore degli animali abbattuti, dei prodotti e dei materiali contaminati e all'erogazione dell'indennizzo;
- alimenta i sistemi informativi a supporto dei piani;
- Informa gli stakeholders sull'andamento dell'epidemia.

Il Direttore della UOC sanità animale predispone il Piano di azione, in applicazione del Regolamento (CE) n. 1099/2009, comprensivo di lista di controllo per l'esecuzione del sopralluogo:

- presenza di planimetria aziendale per la definizione dei punti di accesso;
- operazioni di disinfezione;
- modalità di abbattimento (volte ad evitare agli animali dolori, ansia o sofferenze);
- identificazione di specie;
- categoria oggetto di abbattimento;
- priorità e modalità di abbattimento.

ALLEGATO 3 METODI DI ABBATTIMENTO E ALLEGATO 9 – VERBALE DI ABBATTIMENTO

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 Referenza per le specifiche malattie, sia in fase ordinaria sia in fase epidemica.

9.3. Catena di comando



9.4. 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.

Il Piano Nazionale per le emergenze di tipo epidemico – Ministero della Salute - 2014, la descrizione delle malattie, le normative, i manuali operativi, la modulistica e la reportistica sono reperibili sul portale del sistema informativo veterinario (https://www.vetinfo.it) alla sezione di libera consultazione "Piano di emergenza nazionale e manuali operativi" oppure accedendo all'applicativo SIMAN del medesimo portale, alla sezione Documentazione.

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

9.5. Centri di 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, operanti presso gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali 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);
- Riferimenti Sistema Rapido di Allerta per Alimenti e Mangimi;
- Riferimenti emergenze SSR;
- Centro Recupero Animali Selvatici Lombardia.

9.6. Attività 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.

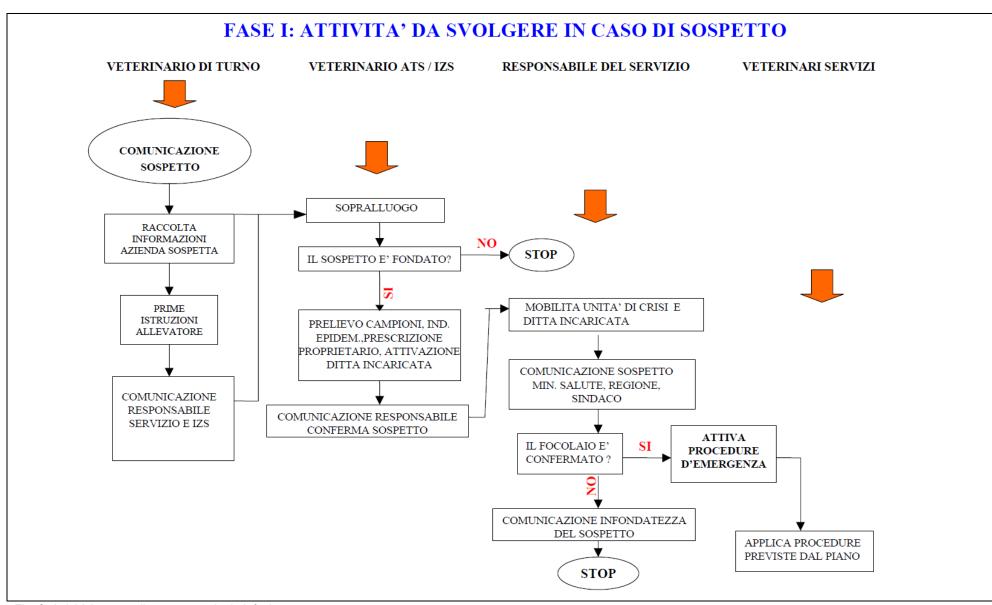


Fig. 6. Attività in corso di sospetta malattia infettiva

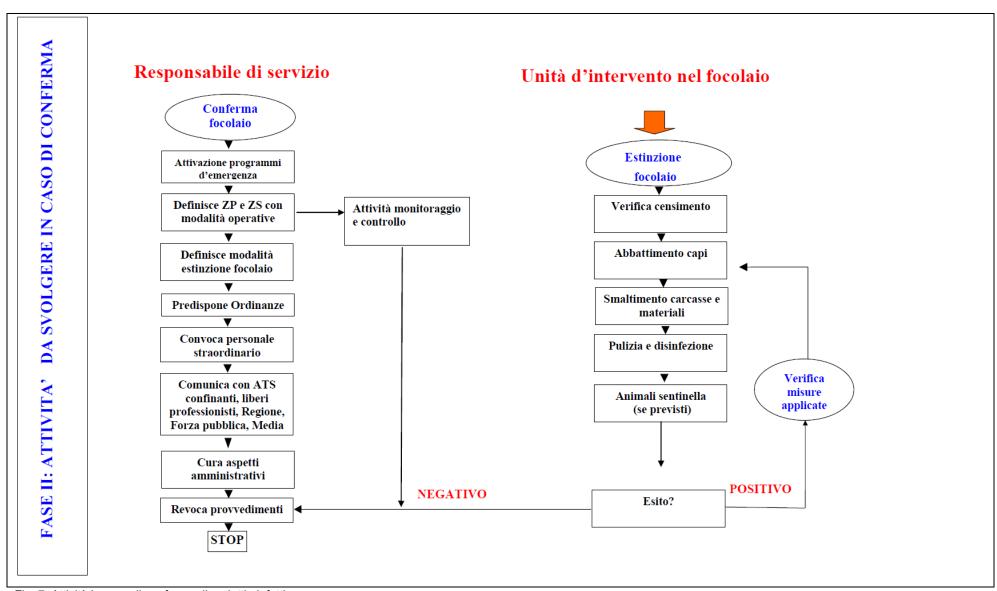


Fig. 7. Attività in caso di conferma di malattia infettiva

9.7. Misure di prevenzione e contenimento della Peste Suina Africana nei cinghiali

La popolazione di cinghiali svolge un ruolo importante nella diffusione e nel mantenimento della Peste Suina Africana. Un'adeguata gestione del cinghiale nelle aree colpite e non colpite dalla malattia è di fondamentale importanza e richiede lo sviluppo di una strategia comune tra tutte le autorità competenti.

Di fatto, la gestione di questa specie richiede la cooperazione tra il DVSA e altri Enti quali organismi di gestione forestale, autorità ambientali e cacciatori ed è essenziale sia per la prevenzione, la diagnosi precoce e il controllo della Peste Suina Africana

In aggiunta, deve essere considerato che l'attività venatoria e/o di contenimento della specie devono essere adattate all'evoluzione epidemiologica della malattia a causa dei loro effetti sulle popolazioni di cinghiali.

Nelle aree di recente infezione particolare attenzione deve essere data alla ricerca delle carcasse degli animai morti. Infatti, di norma, le prime carcasse trovate non rappresentano i primi casi di malattia in una determinata zona, ed è quindi necessario affinare la sorveglianza e il campionamento al fine di individuare tutte le carcasse di cinghiali. Il virus ha una grandissima resistenza ambientale e la presenza di una carcassa infetta non identificata e non rimossa prontamente potrebbe protrarre per mesi la presenza del virus nell'ambiente e il conseguente rischio di nuove infezioni nelle popolazioni di cinghiali.

Ai fini del contenimento della malattia il DVSA ha individuato componenti della squadra di sorveglianza, deputata a pattugliare l'area infetta al fine di rinvenire e rimuovere carcasse di cinghiali.

9.7.1. Catena di Comando e coordinamento

La catena di comando deve rispecchiare quanto già previsto dal manuale delle emergenze epidemiche. Alle figure previste a livello di UCR e UCL, considerata la peculiarità della specie convolta, deve essere considerata al possibilità di inserire personale con diretta responsabilità nella gestione della specie cinghiale, ovvero personale afferente alla D.G. Agricoltura (U.O. Sviluppo di sistemi forestali, agricoltura di montagna, uso e tutela del suolo agricolo e politiche faunisticovenatorie) per quanto concerne UCR e personale afferente all'UTR struttura Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca nonché personale della Prefettura per quanto riguarda l'UCL.

9.7.2. Squadra di sorveglianza

La squadra di sorveglianza è costituita da operatori formati e con buona conoscenza del territorio che in modo coordinato e rispettoso delle norme di biosicurezza pattugliano l'area infetta al fine di rinvenire carcasse di cinghiali morti.

Parte del personale è specificatamente formato e addetto alla rimozione delle carcasse dal territorio per indirizzarle ai punti di carico per la distruzione.

Possono essere componenti della squadra di sorveglianza:

- Personale DVSA;
- Forze dell'Ordine (es. Polizia Provinciale, Polizia Locale, Carabinieri Forestali, Nucleo Operativo Ecologico dei Carabinieri - NOE);
- Enti gestori delle aree protette;
- Personale della Province (es. UTR struttura Agricoltura, Foreste, Caccia e Pesca);
- Associazione di Cacciatori;
- Associazione di Animalisti;
- Volontariato di Protezione Civile (attivabili dal sistema di comando della PC).

La formazione dei componenti la squadra di sorveglianza è svolta in tempo di "pace" a cura dei DVSA, affrontando i seguenti argomenti:

- la malattia;
- il Piano nazionale;
- le attività di sorveglianza;
- le attività in caso di sospetto/conferma.

9.7.3. Risorse personali (oltre ai componenti delle squadre di sorveglianza)

Di seguito sono dettagliate le risorse personali per la gestione dell'emergenza:

- personale addetto alla delimitazione dell'area infetta;
- personale che avrà il compito di effettuare abbattimenti selettivi nelle zone infette o di controllo (ad es. Agenti di Polizia Provinciale e personale specificatamente autorizzato e formato e cacciatori).

9.7.4. Risorse materiali

Al fine di garantire una efficace gestione dell'emergenza è necessario disporre di adeguate risorse materiali e procedurali anche in accordo con gli altri Enti coinvolti:

- Istruzioni operative;
- DPI:
- Disinfettanti attivi contro la PSA;
- Veicoli per il trasferimento della squadra;
- Contenitori chiudibili di trasporto per evitare la dispersione di materiale organico;
- Modulistica;
- Trappole e gabbie;
- Foraggio per facilitare la cattura e/o l'abbattimento selettivo;
- Predisposizione di cartellonistica;
- Individuazione ed eventuale delimitazione area infetta;
- Strutture di deposito temporaneo, se necessarie, delle carcasse:
- Strutture di biocontenimento e disinfezione del personale addetto al monitoraggio e maneggiamento carcasse;
- Veicoli per il trasporto delle carcasse (rinvenute morte e abbattute);
- Impianti di rendering per lo smaltimento delle carcasse.

9.7.5. Interazione con altre Autorità Competenti

Al fine di facilitare l'adozione di provvedimenti e degli interventi da condurre è indispensabile che il DVSA prenda contatto in tempo di pace con le seguenti AC al fine di illustrare e coordinare le attività:

- Prefettura, Sindaci, Province;
- Catena di Comando della PC;
- Forze dell'Ordine (es. Polizia Provinciale e locale, Carabinieri Forestali, NOE);
- Enti gestori delle aree protette;
- Altri stakeholder.

9.7.6. Compiti in fase di emergenza

Oltre a quanto riportato nel manuale, si elencano di seguito le attività che dovranno essere prese in considerazione da parte dell'U.C.R. e U.C.L.:

- modulazione dell'attività venatoria;
- modulazione di attività forestali;
- organizzazione attività di pattugliamento e ricerca carcasse;
- organizzazione attività di campionamento carcasse;
- organizzazione raccolta ed elaborazione dei dati inerenti le carcasse di cinghiali abbattuti, incidentati, rinvenuti morti, cinghiali sintomatici;
- individuazione di aree di deposito temporaneo delle carcasse:
- accesso ai terreni agricoli.

9.7.7. Segnalazioni dei cittadini

I flussi informativi e gli aspetti pratici relativi alla specifica attività di sorveglianza passiva nella fauna selvatica sono codificati da specifiche delibere regionali (delibera N° XI / 1389 del 18/03/2019 "Linee di indirizzo per il soccorso, recupero, tra-

sporto e smaltimento della fauna selvatica omeoterma sul territorio regionale" e DGS 11358/2012 "Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica").

9.8. Predisposizione di un Piano d'Azione per l'abbattimento

Regione Lombardia ha indetto, a livello regionale, un bando di gara per la stipula di una convenzione con durata di 60 mesi rinnovabili per ulteriori 12 mesi e ha sottoscritto una convenzione per l'affidamento delle operazioni di abbattimento in caso di focolai di influenza aviaria e di altre malattie del bestiame, che prevede l'intervento della ditta incaricata, allertata dalla ATS competente per territorio, entro 24 ore dall'emanazione dell'Ordinanza di abbattimento.

Uno dei requisiti del capitolato tecnico della convenzione è che il personale di dette squadre sia opportunamente formato sulle modalità di cattura e abbattimento degli animali e periodicamente aggiornato sulle modalità operative volte alla tutela del benessere animale durante tutte le operazioni correlate all'abbattimento, nonché sulla sicurezza degli operatori.

Le modalità di stordimento e abbattimento consentite sono quelle previste dal Regolamento 1099/2009 e riportate nel Piano nazionale delle emergenze di tipo epidemico rev.2014 del Ministero della Salute. La convenzione, in particolare, prevede la fornitura, da parte della ditta incaricata, di gas inerte (CO₂ o Azoto).

In conformità al Regolamento 1099/2009, in sede di focolaio, laddove debba essere effettuato l'abbattimento in loco degli animali, è predisposto un piano d'azione volto a evitare agli animali, dolori, ansia o sofferenze.

Devono essere assicurate modalità di manipolazione adeguate alla specie oggetto di abbattimento. Gli animali devono essere trattati con calma e il più possibile in assenza di rumori molesti che li possano spaventare. Nel caso di animali avvezzi ad essere manipolati, la voce dell'uomo può sortire un effetto calmante. In caso di animali non avvezzi a tale contatto, dovrebbe invece essere valutato di minimizzare gli stimoli uditivi, visivi, e tattili.

Il personale coinvolto nella movimentazione, gestione e contenimento del bestiame deve avere familiarità con la specie oggetto di abbattimento o essere debitamente istruito sulle modalità di manipolazione più idonee in considerazione della specie e categoria degli animali.

In generale animali che non possano essere gestiti e spostati in modo sicuro devono essere abbattuti nella loro consueta sede di stabulazione a meno che ciò ne renda impraticabile la raccolta per lo smaltimento.

A seguito di sospetto fondato o in previsione di un abbattimento preventivo, in fase di allertamento della ditta incaricata, devono essere predisposte e condivise informazioni preliminari relative alle caratteristiche strutturali dell'allevamento, alla specie, alla categoria nonché alla consistenza degli animali.

In sede di sequestro cautelativo dell'allevamento, il veterinario ufficiale dovrà, in accordo alla UCL, raccogliere i seguenti elementi sulla base delle informazioni disponibili nei sistemi informativi e sulla base di quanto rilevabile in allevamento:

- anagrafica dell'azienda con indirizzo dell'azienda e contatti;
- tipologia e orientamento produttivo dell'allevamento sede di focolaio o di abbattimento preventivo;
- planimetria/ortofoto dell'allevamento e strade di accesso percorribili da automezzi con rimorchio o autoarticolati;
- specie, categoria, età (in gg) e numero degli animali presenti, in ciascuna struttura di allevamento, con relativo peso medio (espresso in Kg) e stima complessiva del peso vivo;
- temperamento della specie, livello di pericolosità e familiarità degli animali al contatto con gli esseri umani;
- numero e dimensioni delle strutture di allevamento e caratteristiche strutturali degli stessi (barchessa, capannone, capannine), compreso il tipo di ventilazione, con particolare riferimento, laddove tra i metodi consentiti sia prevista l'erogazione di gas (es. avicoli o suinetti in svezzamento), alla capacità di tenuta stagna delle pareti e delle aperture e valutando la possibilità, se del caso, di sigillare le fessure con poliuretano espanso o prodotti analoghi;
- possibilità di accesso del personale alle strutture di stabulazione ai fini della raccolta per lo smaltimento;
- eventuale disponibilità in loco di teli o altro materiale che si rendesse necessario per la creazione di "camere di abbattimento" a tenuta per l'erogazione di gas in caso di inadeguatezza, a tal fine, delle strutture di allevamento;
- modalità di allevamento (box, paddock, pascolo, gabbia, terra, voliera);
- eventuale disponibilità in loco di transenne, paratie, mezzi per lo spostamento degli animali (es. nastri trasportatori per avicoli) e/o di mezzi di contenimento degli animali;
- presenza di animali malati, animali con difficoltà o impossibilitati a deambulare, animali morti e loro collocazione;

prodotti e materiali contaminati non disinfettabili da destinare a distruzione (tipologia e peso).

Tali informazioni dovranno essere condivise con la UCL e in particolare con la ditta incaricata dell'intervento di abbattimento.

Dovrà quindi essere pianificato il prima possibile un sopralluogo congiunto del veterinario ufficiale incaricato nel focolaio e del coordinatore della squadra incaricata dell'intervento in regime di convenzione, durante il quale definire:

- zona filtro/punto di disinfezione in ingresso e definizione dell'area di intervento, anche in considerazione di aspetti di protezione dalla vista pubblica;
- punto di uscita degli automezzi, attrezzature e modalità di disinfezione;
- modalità di abbattimento in funzione della tutela del benessere degli animali, della rapidità di intervento in ragione di strutture, specie, categoria, peso degli animali e modalità di allevamento;
- individuazione, se del caso, di "campo/i di morte";
- percorsi di convogliamento degli animali al "campo di morte" o modalità di spostamento;
- numerosità della/e squadre di abbattitori e definizione dei turni di lavoro;
- eventuale necessità, a seguito di una valutazione delle strutture, di allestimento di "camere di abbattimento" a tenuta per l'erogazione di gas;
- ordine di intervento in ragione dello stato di salute degli animali e della categoria;
- stima, in caso di impiego di gas, dei quantitativi di gas necessari e del conseguente numero di bombole/cisterne previste e stima del tempo di erogazione necessario per il raggiungimento della concentrazione di gas richiesta;
- cronoprogramma delle operazioni con:
 - o data e ora di inizio allestimento del "campo di morte";
 - o data e ora di inizio delle operazioni di abbattimento;
 - o modalità di raccolta delle carcasse con personale e mezzi necessari;
 - o modalità di smaltimento;
- numero di cassoni e di viaggi necessari per lo smaltimento delle carcasse considerando:
 - i tempi di trasporto a seguito della individuazione di percorsi idonei a contenere il rischio di diffusione dell'infezione per il conferimento allo stabilimento di smaltimento riconosciuto ai sensi del Reg 1069/2009:
 - la capacità di smaltimento degli stabilimenti di rendering;
- data e ora di fine delle operazioni di abbattimento;
- data e ora di fine della disinfezione preliminare.

Dovranno essere altresì considerati aspetti di sicurezza del personale e problematiche legate al clima e alle condizioni ambientali e definite le procedure da adottare affinché gli animali non destinati all'abbattimento, inclusi gli eventuali cani presenti, siano confinati lontano dal sito di abbattimento.

In sede di sopralluogo le modalità di abbattimento dovranno essere illustrate e condivise con l'allevatore, anche in considerazione della probabilità di arrecare danno alle strutture.

Si allegano fac-simile (ALLEGATI 7 e 8) di Piano di Azione, da compilare e sottoscrivere dal veterinario ufficiale e dal responsabile della ditta incaricata, predisposti per gli allevamenti avicoli, dato il recente interessamento della Regione da epidemie di influenza aviaria, e per gli allevamenti suinicoli.

Al termine delle operazioni di abbattimento il veterinario ufficiale dovrà compilare un apposito verbale (**ALLEGATO 9**) relativo alle modalità di abbattimento, a eventuali criticità riscontrate, alle misure correttive adottate nonché a eventuali metodi alternativi adottati ai sensi dell'articolo 18, comma 3 del Reg. 1099/2009.

Detti aspetti dovranno essere registrati anche in SIMAN.

10. EMERGENZE SISMICHE

Per emergenza sismica, nell'ambito 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:
 - o impianti di ricovero o cura di animali;
 - impianti di trasformazione di alimenti di O.A. e alimenti per animali;
 - impianti per il deposito di alimenti O.A. e alimenti per animali;
- interruzione di servizi di approvvigionamento primari (energia elettrica, acqua, gas, viabilità, ecc.).
- mortalità, malattia o stato di malessere degli animali.

La pericolosità sismica di un territorio è rappresentata dalla frequenza e dalla forza dei terremoti che lo interessano, ovvero dalla sua sismicità. Tale pericolosità è definita come la probabilità che in una data area e in un certo intervallo di tempo si verifichi un terremoto che superi una specifica soglia di intensità, magnitudo o accelerazione di picco (PGA - Peak Ground Acceleration).

Tutti i comuni italiani sono stati classificati in quattro zone di sismicità, indicative del loro rischio sismico e per frequenza e intensità degli eventi:

- Zona 1: sismicità alta;
- Zona 2: sismicità medio-alta;
- Zona 3: sismicità medio-bassa;
- Zona 4: sismicità bassa.

In Regione Lombardia la classificazione sismica è stata aggiornata dalla DGR n. 2129 del 11 luglio 2014.

A seguito di tale aggiornamento i 1.531 comuni di Regione Lombardia sono così classificati:

Comuni in zona 1: 0
Comuni in zona 2: 57
Comuni in zona 3: 1.028
Comuni in zona 4: 446

Dei 57 Comuni che rientrano in zona sismica due, 55 sono situati in provincia di Brescia e 5 in Provincia di Mantova (vedi fig. 8).

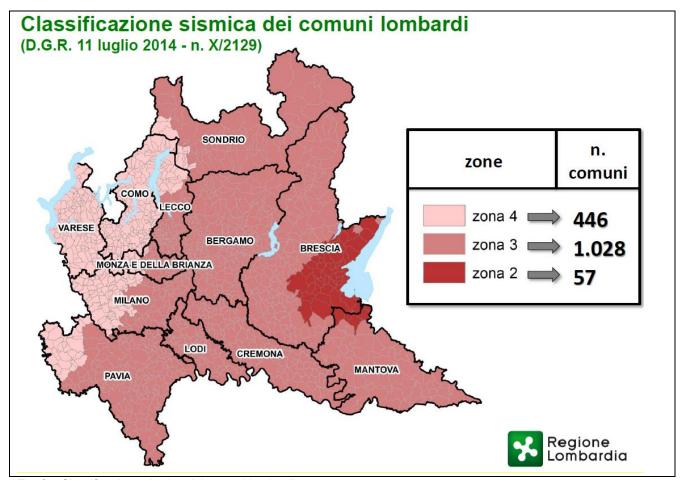


Fig. 8 - Classificazione sismica dei comuni lombardi

In Lombardia è concentrata una quota considerevole del patrimonio zootecnico nazionale e questo è un elemento di criticità in caso di eventi sismici che possono limitare o compromettere l'utilizzo delle strutture di ricovero esistenti, o nel caso si debba prevedere il trasferimento dei capi o lo smaltimento delle carcasse di animali deceduti.

In regione Lombardia sono individuate stalle di sosta per il ricovero immediato di animali da reddito in caso di necessità (**ALLEGATO 10** – Stalle di sosta in emergenza). Altre disponibilità sono individuate - tenendo conto della specie, categoria, orientamento produttivo e stato sanitario – in ambito locale sulla base dei dati presenti in Banca Dati Regionale o Banca Dati Nazionale.

Gli interventi fondamentali che il Dipartimento Veterinario è chiamato a gestire, con modalità correlate all'intensità dell'evento sismico, sono:

- ristabilizzazione organizzativa del dipartimento veterinario (vedi CAPITOLO 24);
- controllo e monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie presso le imprese di produzione, trasformazione e deposito di alimenti o.a.;
- verifica e censimento dei danni conseguenti all'evento sismico;
- controllo degli animali infestanti e sinantropici (vedi CAPITOLO 27);
- smaltimento dei sottoprodotti di origine animale: carcasse di animali morti, alimenti di origine animale non edibili (Vedi CAPITOLO 28);
- ricovero, alimentazione e assistenza zooiatrica degli animali d'affezione;
- ricovero, alimentazione e assistenza zooiatrica degli animali da reddito (vedi CAPITOLO 29);
- controllo e assistenza dei cani randagi e delle colonie feline (Vedi CAPITOLO 26.6);

Per la verifica e il censimento dei danni subiti e le necessità in termine di attrezzature e strutture è possibile utilizzare la scheda in **ALLEGATO 11**.

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 25) e di approvvigionamento e igiene degli alimenti di origine animale (Vedi CAPITOLO 31);
- interruzione delle vie di comunicazione (vedi CAPITOLO 32);
- approvvigionamento di acqua potabile in insediamenti zootecnici e industrie alimentari di O.A. (vedi CAPITOLO 15 e 33).

11. 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.

L'eventuale impossibilità temporanea di utilizzare veicoli ed attrezzature può rendere difficile la rapida evacuazione degli allevamenti presenti nell'area alluvionata, con conseguente innalzamento del numero degli animali morti.

Considerate le caratteristiche idrogeologiche del territorio lombardo è opportuno prevedere, in coerenza con i piani di intervento territoriali, l'eventuale esondazione con conseguente allagamento degli eventuali canili presenti in aree a rischio. In questo contesto è necessario prevedere il pre-allertamento dei responsabili delle strutture per valutare se procedere ad un prudenziale e sollecito allontanamento degli animali in altri canili o strutture di emergenza.

Il collegamento tra le emergenze idrogeologiche e l'aumento dell'incidenza di alcune malattie trasmissibili è riconosciuto. I principali fattori di rischio che stanno sulla base di questi fenomeni sono due: da un lato la contaminazione delle acque da parte di microrganismi patogeni (es. *leptospira spp e vibrio spp.*), dall'altro la determinazione di un ambiente favorevole alla diffusione di vettori di malattie trasmissibili (es. malaria, febbre della vale del Rift, ecc.). L'inondazione dei territori di riproduzione e alimentazione dei roditori può inoltre spingere questi animai a concentrarsi altrove, alla ricerca di altri siti dove stabilirsi, invadendo aree abitate; in questi casi il dipartimento veterinario deve coordinare gli interventi di disinfestazione.

Non è da sottovalutare il rischio di riaffioramento di spore di *Bacillus anthracis* in zone ove in un passato anche remoto si sia verificata l'infezione da carbonchio.

I servizi veterinari dovranno mettere in atto una sistematica sorveglianza epidemiologica, soprattutto per quanto riguarda la leptospirosi. Può essere consigliabile predisporre un piano di vaccinazione canina contro tale malattia.

A seguito di una emergenza idrogeologica sono sempre significativi i danni agli impianti di produzione, depositi, commercializzazione di alimenti di origine animale.

In funzione dei danni subiti, gli alimenti possono essere classificati in quattro diverse tipologie, in rapporto allo stato di conservazione e contaminazione:

1. **Alimenti non protetti e direttamente inquinati dalle acque alluvionali**, che possono essere frammiste a fanghi, detriti, acqua della rete fognaria, grassi minerali e gasolio;

- 2. Alimenti protetti quali conserve, semiconserve, scatolette con etichettatura deteriorata;
- 3. Alimenti non protetti e non direttamente inquinati, ma conservati in ambiente alluvionali con presenza di cattivi odori provocati da liquami, con possibilità di spruzzi inquinanti ed interruzione della catena del freddo;
- 4. Alimenti non conservati in ambiente alluvionato, ma non correttamente conservati a causa dell'interruzione della catena del freddo per prolungata interruzione dell'energia elettrica;

Gli alimenti di tipologia 1 e 2 devono essere sequestrati e distrutti. Per le altre due tipologie è opportuno il sequestro cautelativo e la conservazione in condizioni idonee, in attesa di esami di laboratorio su cui basare il giudizio definitivo sul loro destino. Sono consigliabili indagini microbiologiche, complementari all'ispezione delle derrate, per verificare la carica batterica totale e l'eventuale presenza di specifici microrganismi quali coliformi fecali, salmonelle, streptococchi, enterobatteri. Tali esami possono essere utili per valutare la durate dell'interruzione della catena del freddo. In caso di alluvione il problema dello smaltimento degli alimenti non idonei all'alimentazione umana può assumere dimensioni rilevanti.

Le principali attività di sanità pubblica veterinaria nelle emergenze idrogeologiche possono essere così schematizzate:

- verifica e censimento dei danni subiti dall'evento emergenziale;
- controllo degli animali infestanti e sinantropici (vedi CAPITOLO 27);
- smaltimento dei sottoprodotti di origine animale: carogne, alimenti non edibili (vedi CAPITOLO 28);
- soccorso, spostamento, ricovero, alimentazione e assistenza zooiatrica di animali da reddito (vedi CA-PITOLO 29);
- soccorso, spostamento, ricovero, alimentazione e assistenza zooiatrica di animali da affezione presenti nei canili/gattili;
- sorveglianza epidemiologica su zoonosi e malattie degli animali (vedi CAPITOLO 30);
- controllo degli animali smarriti o randagi (Vedi CAPITOLO 26.6);
- Macellazione Speciale d'Urgenza (Vedi CAPITOLO 29.6);
- Sorveglianza delle tossinfezioni alimentari legate alle contaminazioni deli alimenti con acque inquinate;
- Controllo delle popolazioni dei roditori (vedi CAPITOLO 27).

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 25) e di approvvigionamento e igiene degli alimenti di origine animale (Vedi CAPITOLO 31);
- interruzione delle vie di comunicazione (vedi CAPITOLO 32);
- approvvigionamento di acqua potabile in insediamenti zootecnici ed industrie alimentari di O.A. (vedi CAPITOLO 15 e 33).

12. EMERGENZE AMBIENTALI

Si definisce emergenza ambientale un'emergenza che interessa le matrici ambientali quali acqua, aria e suolo. In alcuni casi l'emergenza ambientale può costituire uno specifico aspetto di una emergenza di più ampio impatto.

Il presente capitolo è volto a sintetizzare le azioni che il DVSA deve adottare di concerto e in coordinamento ad altre strutture tecniche, nelle seguenti tipologie di emergenza ambientale:

- Inquinamento delle acque potabili:
- Contaminazioni di corpi idrici superficiali con o senza moria della fauna;
- Incendi di depositi/impianti industriali/attività produttive;
- Incidenti con ricaduta ambientale in insediamenti produttivi e di servizio (impianti e depositi industriali), ad esempio fuoriuscite di sostanze pericolose, incendi ed esplosioni.

La segnalazione di emergenza ambientale perviene al DVSA generalmente tramite la Sala Operativa Regionale di Protezione Civile che ha individuato un Numero Unico per le Emergenze (NUE) a cui cittadini o enti possono fare riferimento per ogni tipologia di emergenza ambientale (800 061160).

La Sala Operativa funge da "filtro", effettuando una prima veloce valutazione delle informazioni raccolte e identificando quelle situazioni per cui è necessaria l'attivazione delle componenti tecniche (ARPA e componenti sanitarie).

Ricevuta una segnalazione di potenziale emergenza ambientale per la quale vi sia la necessità di coinvolgimento di ATS, la Sala Operativa la inoltra ai relativi numeri del Dipartimento Veterinario Sicurezza Alimenti di Origine Animale (DVSA) e/o del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS).

In caso di mancata risposta da parte del DVSA la Sala Operativa contatta la U.O. Veterinaria per garantire un flusso informativo/contatto differente volto a finalizzare l'informazione.

Oltre a essere trasmesse telefonicamente le informazioni raccolte da Sala Operativa Regionale vengono registrate in una scheda di sintesi contenenti i dati, di seguito sintetizzati, che gli operatori di Sala inviano al DVSA e alla U.O. Veterinaria.

- data e ora della chiamata;
- cognome e nome del chiamante, numero telefonico, ente di appartenenza;
- comune dell'evento, provincia, indirizzo del luogo oggetto della segnalazione;
- tipologia evento (es: incendio, sversamento, incidente...);
- persone coinvolte, animali coinvolti;
- industrie e/o edifici sensibili coinvolti (es: ospedali, scuole, aziende chimiche, impianti trattamento rifiuti ecc.) infrastrutture e/o aziende coinvolte Industrie Chimiche ARIR;
- strutture presenti e/o attivate.

L'identificazione delle eventuali sostanze contaminanti è un momento fondamentale per stimare le conseguenze della contaminazione e per programmare gli interventi (sostanze da ricercare, matrici da campionare, antidoti, ecc.).

Per la valutazione e la perimetrazione dell'area di contaminazione è indispensabile l'acquisizione di informazioni da ARPA e VV.F. relativamente alle caratteristiche delle sostanze contaminanti, ai venti dominanti e all'orografia del territorio.

Una volta censiti gli allevamenti a rischio, se opportuno e quando ciò non interferisca con la messa in sicurezza della popolazione, gli animali possono essere evacuati in una area sicura non esposta. Le compravendite non saranno in nessun caso autorizzate fino a che non sia cessata l'emergenza e fino a che non siano dissipati i dubbi circa la non contaminazione degli animali. Connesso al trasferimento degli animali è significativo il rischio di trasferire eventuali malattie infettive presenti nella zona contaminata verso una zona indenne.

Nelle zone sede dell'emergenza il DVSA dovrà effettuare degli accurati controlli sugli alimenti destinati agli animali, per evitare un'ulteriore esposizione ma soprattutto per scongiurare il rischio che popolazioni animali inizialmente non esposte possano venire contaminate. Per questo motivo occorre evitare durante le fasi di emergenza l'uso di foraggio o fieno esposto ad una contaminazione: è quindi necessaria la rapida individuazione delle criticità e il divieto di utilizzazione degli alimenti zootecnici e/o delle sorgenti idriche contaminate.

Un incidente chimico può rendere non utilizzabili macelli e/o centrali del latte o altri impianti di produzione/trasformazione alimenti di origine animale all'interno dell'area contaminata.

Gli animali evacuati perché sospetti di contaminazione possono essere macellati e ispezionati a scopo di monitoraggio sanitario, ma non utilizzati per l'alimentazione umana.

Stessa severità si applica al latte, alle uova, al miele e ad altri prodotti di origine animale ottenuti nell'area contaminata.

Tra i materiali biologici da smaltire hanno particolare significato gli escreti, importante via di eliminazione di molti xenobiotici e dei loro metaboliti. La calce viva e la combustione hanno un'efficacia insufficiente o nulla nei confronti di numerose sostanze tossiche, per cui va evitato o quantomeno limitato l'infossamento dei resti di processi di distruzione.

Un particolare tipo di emergenza può derivare da gravi episodi di inquinamento da idrocarburi o altre sostanze tossiche a carico di acque superficiali (fiumi e laghi). Nel caso di moria di fauna ittica e di volatili il DVSA dovrà provvedere al recupero ed alla distruzione degli animali morti e al recupero di quelli vivi per avviarli a centri di raccolta e cura gestiti da enti e

associazioni. Necessaria l'attività di campionamento atta a determinare il tipo ed il grado di inquinamento. I risultati delle ricerche analitiche devono essere acquisiti dai DVSA al fine di una corretta gestione dell'emergenza e per programmare una ulteriore attività di monitoraggio.

Successivamente all'emergenza deve essere previsto e attuato un sistematico monitoraggio degli alimenti di origine animale.

Gli interventi adottati dal DVSA possono essere schematicamente suddivisi in:

- interventi generici: interventi da adottare in ogni tipologia di emergenze ambientale
- interventi specifici: interventi mirati a seconda della tipologia di contaminazione

Le successive tabelle sintetizzano le attività sulla base di uno schematico e teorico ordine cronologico di intervento.

12.1. Interventi generici

12.1. Iliterventi generioi		
Attivazione delle comunicazioni:	Comunicazioni interne al DVSA	
	Comunicazione al Direttore Sanitario/DG ATS	
	Comunicazione alla UO Veterinaria	
Acquisizione delle informazioni ine-	Tipologia di emergenza e pericolo, identificazione delle sostanze.	
renti allo scenario di rischio	Effetti sull'uomo e sugli animali, precauzioni da adottare, limiti di esposi-	
	zione • Area territoriale coinvolta	
	• Stato dell'attività organizzativa (insediamento COC, COM, sala operati-	
	va)	
	• Interventi in corso da parte di altre strutture operative (DIPS, ARPA,	
	VVF, ecc.)	
	Coinvolgimento e attivazione di altri DVSA	
Acquisizione informazioni relative	Perimetrazione dell'area interessata mediante VIEWER GEOGRAFICO	
l'area territoriale coinvolta tramite		
georeferenziazione e cartografia		
Acquisizione informazioni del conte-	insediamenti zootecnici (DWH/BDR)	
sto produttivo e animale	greggi vaganti	
	parchi faunistici	
	fauna selvatica	
	attività produttive	
	vie di comunicazione	
Acquisizione informazioni sulla di-	Veterinari S.S.R.	
sponibilità del personale e mezzi ine-	Veterinari Liberi professionisti	
renti all'attività veterinaria	Abbattitori	
	Ditte con mezzi per il movimento terra	
	Aziende deputate alla disinfezione	
Valutazione e pianificazione degli in-	DVSA propone al Sindaco, se del caso, il divieto di utilizzo del foraggio	
terventi da adottare da parte del DVSA	• •	
in funzione dello specifico scenario di	•	
rischio	• DVSA propone al Sindaco, se del caso, provvedimenti cautelativi affin-	
	ché la popolazione non consumi prodotti da allevamenti familiari (uova,	
	miele, pollame da cortile, ecc.)	
Intervento territoriale del DVSA	• conduzione sopralluogo previa autorizzazione all'accesso, se necessa-	
	rio, da parte delle Autorità Competenti	
	• valutazione sanità, sicurezza e benessere di animali, idoneità di foraggi,	
	mangimi, acqua e alimenti di origine animale e verbalizzazione dettaglia-	

	ta di quanto riscontrato per quanto di competenza.	
	gestione degli animali nell'area contaminata (macellazione, abbattimen-	
	to, terapia, spostamento, smaltimento carcasse)	
	accertamenti sugli animali sopravvissuti e sui prodotti di origine animale	
	recupero della fauna selvatica	
	analisi a campione su organi o animali deceduti per valutare la concen-	
	trazione della sostanza tossica al momento dell'incidente e in successivi	
	campionamenti distribuiti nel tempo	
	• valutazione idoneità di foraggi, mangimi, acqua e alimenti di origine ani-	
	male	
	approvvigionamento di mangimi e foraggi non contaminati	
	valutazione della 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)	
	contatta gli allevatori e gli impianti produttivi dell'area coinvolta con ri-	
	chiesta di segnalare qualsiasi evento avverso negli animali e nell'attività	
	svolta	
Valutazione dei danni previ-	verbalizzazione dettagliata di quanto riscontrato per quanto di competen-	
sti/accertati	za con acquisizione di documentazione anche fotografica	
Indagini analitiche volte ad accertare		
tipologia ed entità del danno	menti per animali	
	• Prelievo di fauna (morta, soppressa) per valutazioni analitiche, anatomo-	
	patologiche	
Valutazione e pianificazione degli in-	valuta la necessità, in accordo con U.O. Veterinaria, di disporre accerta-	
terventi da adottare dal DVSA per la	menti volti a monitorare nel tempo lo stato di contaminazione degli ali-	
riconduzione nell'ambito della norma-	menti di origine animale, degli alimenti per animali e della fauna ittica,	
lità	della fauna selvatica e degli animali domestici.	
	In linea generale l'attività di campionamento deve interessare un'area di	
	raggio di circa 3 km dall'origine dell'evento, se è riconosciuta da parte	
	degli Enti competenti (ARPA/VVFF) una ricaduta ambientale e tenuto	
	conto delle condizioni atmosferiche.	
	In assenza di informazioni precise da parte di altri organi tecnici compe-	
	tenti concordare con IZSLER la ricerca dei contaminanti ambientali (es.	
	IPA, metalli pesanti, PCB e Diossine)	

12.2. Interventi specifici

Contaminazione dei corpi idrici superficiali con o senza moria di fauna

Acquisizione delle informazioni ine-	Corsi idrici e bacini coinvolti	
renti lo scenario di rischio	Interessamento delle falde	
	Stima interessamento di ulteriori tratti fluviali o lacuali	
	• dati geografici di rilevanza per problematiche veterinarie (fiumi, laghi,	
	parchi faunistici, ecc.)	
Acquisizione informazioni sulla di-	Disponibilità di associazioni di volontariato ambientale, animalista o prote-	
sponibilità del personale e mezzi ine-	zione civile a collaborare per il recupero della fauna malata o deceduta ai	
renti all'attività veterinaria	fini della terapia, dello smaltimento delle carcasse o del conferimento a fini	
	analitici	

Valutazione e pianificazione degli in-	provvedimenti urgenti inerenti all'utilizzo del foraggio e lo svolgimento	
	delle attività zootecniche e produttive nell'area di evento o di ricaduta	
in funzione dello specifico scenario di	dell'evento (attività apistica, pascolamento, caccia, pesca o di ogni altra	
rischio	attività zootecnica)	
	•Eventuale proposta divieto di caccia, divieto di pesca, spostamento degli	
	apiari, spostamento greggi vaganti	
	•Attuazione di quanto previsto nel CAPITOLO 17.1 Moria massiva di	
	pesci in acque superficiali	

Incendi o esplosioni in impianti, depositi industriali, attività produttive

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Acquisizione delle informazioni ine-	Stima dell'area di impatto e di ricaduta delle sostanze contaminanti tenuto	
renti lo scenario di rischio	conto delle condizioni atmosferiche (V.V.F./ARPA)	
Acquisizione informazioni sulla di-	acquisizione di farmaci (antidoto sostanza tossica, medicinali veterinari ad	
sponibilità del personale e mezzi ine-	azione eutanasica o per il trattamento di animali con sintomi in atto)	
renti all'attività veterinaria		
Valutazione e pianificazione degli in-	• provvedimenti urgenti inerenti all'utilizzo del foraggio e lo svolgimento	
terventi da adottare da parte del DVSA	delle attività zootecniche e produttive nell'area di evento o di ricaduta	
in funzione dello specifico scenario di	dell'evento (attività apistica, pascolamento, caccia, pesca o di ogni altra	
rischio	attività zootecnica)	
	• Eventuale proposta divieto di caccia, divieto di pesca, spostamento degli	
	apiari, spostamento greggi vaganti	

Incidenti con ricaduta ambientale (fuoriuscite di sostanze pericolose, esplosioni)

Acquisizione delle informazioni ine-	•Stima dell'area di impatto e di ricaduta delle sostanze contaminanti tenuto	
renti lo scenario di rischio	conto delle condizioni atmosferiche (VVF/ARPA)	
	•Estensione dell'area di impatto, danno e attenzione (VVF/ARPA)	
Acquisizione informazioni sulla di-	acquisizione di farmaci (antidoto sostanza tossica, medicinali veterinari ad	
sponibilità del personale e mezzi ine-	azione eutanasica o per il trattamento di animali con sintomi in atto)	
renti all'attività veterinaria		
Valutazione e pianificazione degli in-	• provvedimenti urgenti inerenti all'utilizzo del foraggio e lo svolgimento	
terventi da adottare da parte del DVSA	delle attività zootecniche e produttive nell'area di evento o di ricaduta	
in funzione dello specifico scenario di	dell'evento (attività apistica, pascolamento, caccia, pesca o di ogni altra	
rischio	attività zootecnica)	
	• Eventuale proposta divieto di caccia, divieto di pesca, spostamento degli	
	apiari, spostamento greggi vaganti	

Inquinamento di acque potabili

Acquisizione delle informazioni ine-	Rete idrica coinvolta e area di distribuzione
renti lo scenario di rischio	
Acquisizione informazioni sulla di-	Disponibilità autocisterne per trasporto acqua potabile
sponibilità del personale e mezzi ine-	
renti all'attività veterinaria	

13. INCENDIO BOSCHIVO

Per incendio boschivo si intende un fuoco con suscettività ad espandersi su aree boschive, cespugliate o arborate, comprese eventuali strutture e infrastrutture antropizzate oppure su terreni coltivati o incolti e pascoli limitrofi.

Per incendio di interfaccia si intende l'incendio che interessa le aree di interconnessione tra i centri abitati e le aree naturali.

La progressiva sostituzione delle zone coltivate con la rinascita dei boschi ha comportato l'espansione dei boschi a ridosso delle aree urbane e se da un lato si è ottenuto una qualità dell'ambiente migliore dall'altro la vicinanza della vegetazione con le abitazioni costituisce un serio e grave pericolo in corso di incendio boschivo.

In caso di emergenza in corso le attività sono in gran parte correlate all'evacuazione e all'assistenza della popolazione umana e animale dall'area di rischio e alla gestione delle problematiche connesse con l'interruzione delle vie di comunicazione.

Il presente capitolo è volto a pianificare le azioni del DVSA in caso di incendio delle zone boschive che può determinare morte e fuga degli animali, lesioni e intossicazioni, danni ai ricoveri, distruzione e contaminazione di foraggi, pascoli e falde acquifere, possibile diffusione di zoonosi conseguenti alla movimentazione degli animali ed alla maggiore possibilità di interazione con la fauna selvatica.

Il rischio durante questa emergenza impone agli operatori del DVSA una rigida attuazione delle indicazioni fornite dalle autorità, in particolare Vigili del Fuoco (VV.F.).

13.1. Intervento veterinario in emergenza

Gli interventi da parte del DVSA possono essere individuati nelle seguenti attività:

- Acquisire dai VVF le informazioni sull'area interessata e se la stessa è già stata perimetrata.
- Informarsi sull'attività organizzativa e sull'istituzione di un centro di comando
- Quantificare gli insediamenti zootecnici, le realtà produttive, la presenza di canili e colonie feline nella zona con l'ausilio dei sistemi informativi e l'anagrafe degli animali d'affezione.
- Se possibile e in sicurezza, eseguire un sopralluogo insieme ai VV.F. al fine di recuperare e visitare gli animali vivi e organizzare il recupero di quelli morti.
- Avvertire proprietari/detentori di allontanare gli animali ed evitarne la fuga.
- Consigliare lo spostamento di mezzi agricoli esposti a rischio.
- Pianificare il recupero degli animali chiedendo l'intervento della polizia provinciale e carabinieri forestali per i selvatici, contattando proprietari e detentori di animali da reddito o d'affezione interessati dall'evento e chiedendo il coinvolgendo di volontari formati
- Allertare trasportatori e stalle di sosta come ricoveri d'emergenza/assistenza ad animali feriti con possibilità di trasferimento in strutture di cura
- Contattare Centri di Recupero Animali Selvatici (CRAS), veterinari LL.PP. e cliniche per assistere gli animali recuperati vivi
- Contattare i macelli per quegli animali che possono essere trasportati, oppure valutare una macellazione speciale d'urgenza (MSU)
- Chiedere nella sede del Centro Operativo l'intervento di mezzi per recuperare le carcasse degli animali morti e contattare le ditte autorizzate alla gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA)
- Valutare con le Autorità Locali l'eventuale infossamento degli animali morti.
- Attivare una sorveglianza epidemiologica su zoonosi e malattie degli animali
- Insieme alle Autorità Locali competenti valutare la realizzazione di corridoi di fuga per gli animali selvatici provenienti dalla zona incendiata.

13.2. Intervento veterinario post emergenza

Nella zona interessata dall'incendio subito dopo lo spegnimento dello stesso l'attività del DVSA è tesa a:

- verificare l'agibilità e le strutture di ricovero degli animali, degli impianti di trasformazione, dei magazzini di A.O.A.
 o alimenti per animali
- Verificare e quantificare i danni dei pascoli e del foraggio
- Verificare l'idoneità del foraggio e del pascolo
- Verificare la qualità dell'acqua utilizzata negli impianti di trasformazione

 Considerare l'eventuale contaminazione di pascoli e falde acquifere con l'acqua additivata utilizzata per spegnere l'incendio o con i macchinari agricoli bruciati; acquisire informazioni sull'eventuale utilizzo di ritardanti di fiamma impiegati

14. EMERGENZE RADIONUCLEARI

14.1. 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:

a) 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 con bassa probabilità di coinvolgere l'ambiente esterno anche per la presenza, in tutte le attività produttive, di sistemi di abbattimento delle emissioni in aria.

b) 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 con bassa probabilità che sia coinvolto l'ambiente esterno alla struttura.

c) 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 materiale radioattivo 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. È possibile che a seguito dell'incidente vi sia una dispersione in ambiente di materiale radioattivo soprattutto nel caso di trasporti di radiofarmaci, che rappresentano la tipologia più frequente.

d) Ritrovamenti di rifiuti o altri oggetti incogniti radioattivi

Consiste nel rinvenimento di materiali anche sfusi 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. Questa tipologia di evento in genere non ha un impatto particolare sull'ambiente, salvo il caso in cui il ritrovamento sia relativo a grandi masse sfuse di materiali contaminati, ad esempio presso discariche di scorie industriali: in questo caso è possibile che l'ambiente circostante sia stato compromesso, so-prattutto in presenza di falda acquifera superficiale.

e) Incidenti a impianti nucleari anche oltre frontiera

Incidente ad un impianto nucleare presente oltrefrontiera, caduta di satelliti.

In Italia sono da considerare tutti i siti nucleari in fase di dismissione, tra cui le centrali nucleari di Caorso (PC) e Trino (VC) nei 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 con potenziali significative ricadute sul territorio regionale.

f) Contaminazione volontaria delle risorse idriche

Contaminazione volontaria di risorsa idrica.

Si tratta di emergenza radiologica su scala locale.

Vedi anche CAPITOLO 18.

g) 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 18.

Le problematiche che il DVSA è chiamato ad affrontare, unitamente alle altre strutture dell'ATS e del territorio, 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.

14.2. Piano di protezione e controllo degli animali produttori di alimenti

Il personale distrettuale 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 già menzionate misure non sono praticabili - o in addizione 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:

- In caso di contaminazione di I-131 (evento possibile solo nel caso di incidente presso strutture sanitarie, incidente in corso di trasporto di radiofarmaci o incidente presso impianto nucleare) 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 nel caso siano presenti;
- In caso di contaminazione da radiocesio, soprattutto a seguito di incidenti presso impianti nucleari con importanti immissioni di radiocontaminanti in aria: addizione 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 a lento rilascio nei ruminanti o Sali contenenti AFCF;
- In caso di contaminazione di radiostronzio o Ba¹⁴⁰, soprattutto a seguito di incidenti presso impianti nucleari con importanti immissioni di radiocontaminanti in aria: somministrazione di Calcio nel mangime: controlla l'assorbimento di Sr⁸⁹ Sr⁹⁰ Ba¹⁴⁰ nonché di Ra²²⁶ (se presente);
- In caso di contaminazione di radiocesio, soprattutto a seguito di **incidenti presso impianti nucleari** con immissioni di radiocontaminanti in aria: somministrazione di argille minerali nella dieta (bentonite, vermiculite, zeolite): favorisce l'eliminazione importanti di Cs¹³⁴ e Cs¹³7 con le feci.

14.3. 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 che sono immessi in ambiente principalmente a seguito di gravi incidenti presso impianti nucleari anche oltrefrontiera.

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 Cs¹³⁷sono 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, Cs¹³⁷e Sr⁹⁰. Quest'ultimo può essere trovato anche nelle ossa.

Il DVSA potrà adottare, in tutto od in parte, le seguenti disposizioni:

- inibizione dei pascoli o confinamento degli animali al chiuso;
- essiccamento del foraggio verde;
- alimentazione degli animali con cibo e acqua non contaminata;
- 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 delle carcasse. In questo modo le carcasse ed il latte contaminati con l¹³¹ 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);
- Divieto di raccolta del miele degli alveari;
- Divieto di caccia;
- Divieto di pesca.

14.4. Monitoraggio

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

I campioni, da effettuare in 4/5 aliquote, devono essere conferiti ai laboratori del Centro Regionale Radioprotezione dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Lombardia. Si fornisce di seguito una indicazione di massima della destinazione dei campioni provenienti da ciascuna ATS che sarà rivalutata in caso di emergenza e confermata o modificata, secondo necessità:

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 ATS della Città Metropolitana di Milano, Insubria, Pavia).

Al laboratorio dovrà essere conferita <u>esclusivamente</u> 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 di riferimento. 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.

14.4.1. Monitoraggio Alimenti di Origine Animale

14.4.1.1. Matrici e punto di prelievo

Il 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 per ogni aliquota	Tipologia impianto
Latte vaccino fresco	3 litri	Sezione IX latte e prodotti a base di latte Stabilimento di tratta-
		mento termico
Latte vaccino fresco	3 litri	Allevamento BOVIDI Riproduzione latte/Riproduzione latte cru-
		do
Latte vaccino UHT	3 litri	Sezione IX latte e prodotti a base di latte Stabilimento di tratta-
		mento 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 imbal-
		laggio uova /centro di trasformazione (ovoprodotti)
Derivati del latte (formaggi	2 Kg	Sezione IX latte e prodotti a base di latte stabilimento di trasfor-
freschi e stagionati)		mazione /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 potrebbe essere intensificato allo scopo di restituire informazioni rappresentative per tutte le produzioni locali presenti, con particolare riferimento a quelle quantitativamente più significative.

14.4.1.2. Calendarizzazione attività' di prelievo

Sulla base dello scenario di rischio specifico verranno identificate priorità e tempistiche di prelevamento. Come indicazione generale, viene di norma ritenuto prioritario in termini di tempo il controllo del latte in quanto la catena di trasferimento della contaminazione a questa matrice è particolarmente veloce. Il controllo della carne e dei derivati del latte è di norma avviato in un secondo tempo, e comunque secondo le indicazioni del centro di coordinamento.

14.4.2. Monitoraggio Alimenti per Animali

14.4.2.1. Matrici e punto di prelievo

In zone selezionate del territorio, scelte in modo da garantire una copertura omogenea e rappresentativa della situazione regionale, sono state individuate da 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 (ALLEGATO 27).

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.

14.4.2.2. Modalità operative di prelevamento

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.

14.4.2.3. Calendarizzazione attività di prelievo

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.

15. 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 o condizioni climatiche estreme.

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 DVSA è l'approvvigionamento idrico per l'abbeverata di animali.

15.1. Approvvigionamento idrico per l'abbeverata di animali

15.1.1. 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. 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 rapidamente determinabile o non sia costante nelle forniture.

15.1.2. 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.

15.1.3. Trasporto

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

15.1.4. 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 sequenti 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 scoli;
- rimanendo asciutta e libera da acqua stagnante, la piazzola potrà essere ripulita facilmente dai rifiuti solidi che cadono per terra.

16. EMERGENZA RELATIVE ALL'ATTIVITÀ 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 di 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 Servizio Veterinario competente per l'impianto di destinazione per una valutazione congiunta delle problematiche sanitarie e il coordinamento degli interventi.

16.1. Incidenti stradali di automezzi trasportanti animali vivi

Qualora l'evento abbia coinvolto animali vivi vengono adottati 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 alla macellazione o sottoposti all'abbattimento;
- coordinare, di concerto con il proprietario od il responsabile degli animali ed il Dipartimento 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 e 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 zooiatrica agli animali sopravvissuti che momentaneamente non possono essere rimossi.

Per facilitare l'adozione dei provvedimenti è possibile adottare l'allegato algoritmo decisionale:

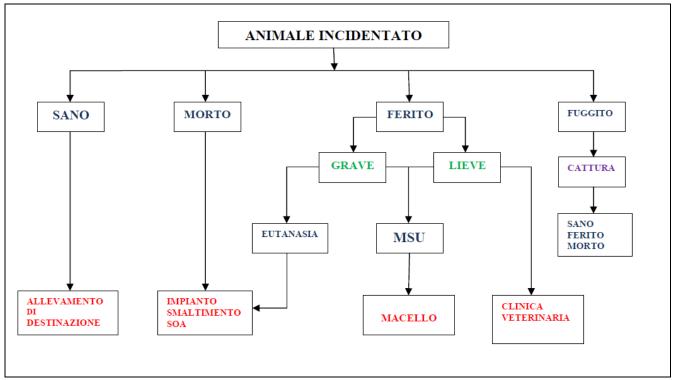


Fig. 9. algoritmo decisionale animale incidentato

16.2. Incidenti stradali di automezzi trasportanti alimenti di Origine Animale

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.

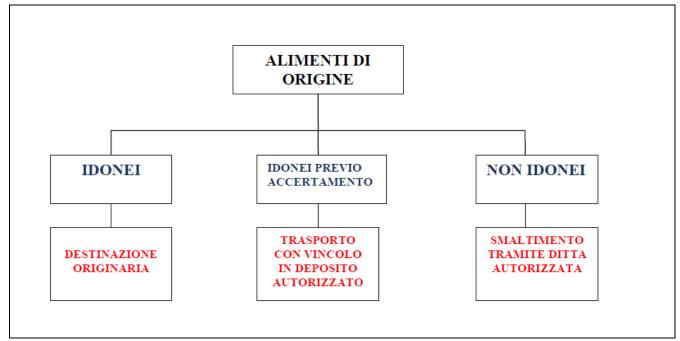


Fig. 10. algoritmo decisionale alimenti O.A.

17. MORIA MASSIVA DI ANIMALI

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

17.1. Moria massiva 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 IZSLER 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'IZSLER stesso:
- 5. Stabilire immediati collegamenti ed attivare gli altri servizi (Igiene Pubblica, ARPA, ecc.) per gli interventi di loro competenza:
- 6. Fornire corrette ed essenziali notizie al Direttore del Dipartimento Veterinario 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;
- 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, 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.

17.2. Moria massiva di avicoli in allevamenti intensivi per cause non infettive

Gli interventi del DVSA sono di seguito schematizzati:

- 1. Sopralluogo di verifica;
- 2. Acquisire stima dell'entità degli avicoli deceduti;
- 3. Identificare la causa e valutare le ripercussioni;
- 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:
- 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;
- 7. Garantire la disponibilità, se di competenza, alla risoluzione delle cause, intervenendo o proponendo azioni correttive e preventive.

Si allega modulistica di richiesta infossamento avicoli per moria dovuta a stress da calore e fac-simile di ordinanza sindacale per l'autorizzazione all'infossamento (ALLEGATI 12 e 13).

18. TERRORISMO NON CONVENZIONALE

Per terrorismo non convenzionale si intende un atto terroristico attuato mediante l'impiego di armi chimiche, biologiche e

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 del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria (DIPS), dal Responsabile del Servizio Urgenze ed Emergenze Sanitarie "118" e dai Direttori Sanitari delle ASST, IRCCS.

I DVSA delle ATS sono coinvolti nel sistema regionale di previsione e gestione dei rischi conseguenti ad atti terroristici, è quindi indispensabile che i DVSA 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.

18.1. 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 l'agente eziologico 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).

18.1.1. 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	Vaiolo
Bacillus anthracis	Carbonchio
Yersinia pestis	Peste
Clostridium botulinum (tossine botulinica)	Botulismo
Francisella tularensis	Tularemia
Filovirus ed Arenavirus (per esempio, virus di Ebola virus di Lassa)	F. emorr. Virale

Categoria B

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

Coxiella burnetii	Febbre Q
Brucella species	Brucellosi
Burkholderia mallei	Morva
Burkholderia pseudomallei	Melioidosi
Venezuelan equine encephalomyelitis virus	Encefalite E. Venezuelana
Eastern equine encephalomyelitis virus	Encefalite E. Orientale
Western equine encephalomyletis 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 Vescicolare 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

18.1.2. 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	lprite				
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

18.1.3. 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 14.

18.2. Localizzazione degli obiettivi sensibili

18.2.1. 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.

18.2.2. 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.

18.3. Misure di controllo

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

Tali misure sono strettamente connesse alla fase dell'intervento.

18.3.1. 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 ATS 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 ufficiale ATS preposto alla vigilanza, sia mediante comunicazione scritta agli impianti identificati quali obiettivi sensibili.

18.3.2. 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.

18.3.3. 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.

19. BLACKOUT ELETTRICO

Per Blackout 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 DVSA 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 DVSA è tesa 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 DVSA a fronte di un considerevole aumento per interventi di urgenza connessi con l'evento in considerazione (assistenza, certificazione).

20. EVENTO DI RILEVANTE IMPATTO LOCALE

Per eventi di rilevante impatto locale (grandi eventi) si intendono gli eventi che, per la qualità o la quantità di persone che mettono in movimento o per il tempo e il luogo in cui si verificano, implicano delle minacce o dei rischi per la popolazione, per gli animali o per le attività produttive.

Si tratta quindi di un assembramento di persone, caratterizzata da uno o più dei seguenti elementi:

- Rilevanza e/o popolarità storica e/o politica;
- Ampia risonanza nei media e/o partecipazione dei media a livello internazionale;
- Partecipazione di cittadini di diversi Paesi;
- Partecipazione di personalità;

Previsione di più di 200.000 persone presenti all'evento.

Di seguito sono esposti i fattori che incidono significativamente sullo svolgimento dello scenario di rischio:

- Numero e tipologia dei partecipanti;
- Luogo e periodo di svolgimento;
- Condizioni climatiche:
- Concomitanze spaziali e temporali con altri eventi significativi;
- Impatto dell'evento sul normale svolgimento della vita del luogo ospitante;
- Capacità accesso e deflusso dal sito;
- Rischi potenziali;
- Numero degli Enti, Amministrazioni e Aziende coinvolte.

Il coinvolgimento di un grande numero di persone in un periodo di tempo e spazio limitato può comportare l'insorgenza delle seguenti criticità di carattere veterinario:

- approvvigionamento di alimenti di o.a;
- deposito e rimozione di rifiuti alimentari;
- assistenza zooiatrica ad animali da compagnia presenti al seguito della popolazione;
- vigilanza e controllo di punti di cottura e somministrazione alimenti;
- vigilanza e controllo degli stabilimenti di produzione deposito di alimenti;
- vigilanza e controllo automezzi di ristorazione mobili.

21. EMERGENZA NEVE

Per emergenza neve si intende l'insieme delle criticità originatesi da fenomeni d'innevamento che interessano l'uomo, gli animali, i beni e l'ambiente.

Le presenti LL.GG. fanno riferimento a situazioni caratterizzate da precipitazioni nevose per le quali si rende necessario attuare interventi immediati volti a garantire le attività essenziali, evitare gravi disagi alla popolazione e agli animali. In questo contesto il DVSA deve gestire le seguenti criticità:

- Blackout elettrici con conseguente impossibilità di mungitura e trasformazione del latte e altri alimenti;
- Inagibilità delle vie di comunicazione che non consente la raccolta del latte, il rifornimento di alimenti agli animali, il conferimento degli alimenti alla commercializzazione, l'accudimento degli animali da reddito e da compagnia, il trasporto degli animali;
- Impossibilità della fauna selvatica ad approvvigionarsi di alimenti;
- Inagibilità dei ricoveri degli animali per il crollo o pericolo di crollo connesso al peso del manto nevoso;
- Evacuazione delle stalle inagibili o crollate;
- Interruzione dell'approvvigionamento idrico agli insediamenti zootecnici per congelamento delle tubature;
- Calo della produttività correlato allo stress termico;
- Assideramento degli animali esposti alle intemperie e senza un riparo;
- Smaltimento dei cadaveri degli animali deceduti a seguito del maltempo.

22. STRESS DA CALORE

Per **stress da calore** si intende la condizione in cui l'animale non è più in grado di dissipare un'adeguata quantità di calore al fine di mantenere la sua temperatura corporea all'interno di un range di normalità.

Negli animali omeotermi la zona di termoneutralità corrisponde a quel range di temperature ambientali in cui è massimo il benessere. Le elevate temperature dei mesi estivi possono compromettere la salute e le performance produttive negli animali da reddito.

Quando le condizioni ambientali superano i limiti critici e il calore prodotto o assorbito è maggiore di quello dissipato l'animale va in ipertermia.

La prolungata esposizione a condizioni di caldo ambientale inficia le capacità di termoregolazione propri dell'organismo, causando stress, malori o perfino la morte dell'animale.

La vacca da latte ha bisogno di mantenere la temperatura tra i 38,6 °C e i 39,3 °C e per fare ciò utilizza dei meccanismi di termoregolazione che consentono di bilanciare continuamente la quantità di calore endogeno prodotto con la quantità di calore dispersa verso l'ambiente esterno.

Nel caso della bovina da latte la zona di comfort termico è compresa tra il limite inferiore di -5 °C ed il limite superiore di 25 °C. Tali valori possono variare in relazione allo stato fisiologico (lattazione o asciutta) e alle diverse fasi della lattazione.

Per misurare lo stress da caldo, e quindi intervenire con adeguate misure preventive e correttive, è possibile fare riferimento ad uno specifico indice bioclimatico definito come THI (Temperature Humidity Index), che combina l'effetto simultaneo della temperatura e della umidità relativa, calcolato sulla base del seguente formula:

```
THI = [(1.8 \times Ta) + 32] - (0.55 - 0.55 \times Ur) \times [(1.8 \times Ta) - 26]
Ta = temperatura dell'aria (°C) e UR = umidità relativa (%)
```

La ricerca scientifica ha individuato valori soglia del THI al di sopra dei quali inizia lo stress da caldo. Questi valori del THI variano tra le diverse specie di interesse zootecnico e all'interno della stessa specie variano per le diverse categorie di animali.

Nella vacca da latte lo stress da caldo inizia a partire da valori del THI maggiori di 72, mentre nelle vacche da carne lo stress da caldo inizia con valori del THI maggiori di 75. Nella scrofa lo stress da caldo inizia a partire da valori del THI superiori a 74 mentre, nei polli da carne, questo inizia a manifestarsi con valori del THI maggiori di 78.

Sulla base del THI (e quindi della temperatura e umidità relativa) sono individuate quattro classe di rischio, specifico per razza e categoria di animale:

- termoneutralità;
- rischio minimo;
- allerta:
- emergenza.

Nella tabella seguente sono riportati i valori di THI calcolati a partire dai diversi valori di temperatura e umidità relativa e suddivisi nelle quattro classi di rischio riscontrate per la bovina da latte.

temperatura	Umidità relativa																			
*C	5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
22	64	65	65	66	66	66	67	67	67	68	68	69	69	69	70	70	70	71	71	72
23	70	66	66	67	67	67	68	68	69	69	70	70	70	71	71	72	72	73	73	73
24	72	67	67	68	68	69	69	70	70	70	71	71	72	72	73	73	74	74	75	75
25	67	68	68	69	69	70	70	71	71	72	72	73	73	74	74	75	75	76	76	77
26	68	69	69	70	70	71	71	72	73	73	74	74	75	75	76	77	77	78	78	79
27	69	69	70	71	71	72	73	73	74	74	75	76	76	77	77	78	79	79	80	81
28	70	70	71	72	72	73	74	74	75	76	76	77	78	78	79	80	80	81	82	82
29	71	71	72	73	73	74	75	76	76	77	78	78	79	80	81	81	82	83	83	84
30	71	72	73	74	74	75	76	77	78	78	79	80	81	81	82	83	84	84	85	86
31	72	73	74	75	76	76	77	78	79	80	80	81	82	83	84	85	85	86	87	88
32	73	74	75	76	77	77	78	79	80	81	82	83	84	84	85	86	87	88	89	90
33	74	75	76	77	78	79	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	90	91
34	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93
35	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95 97
36	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	93	94	95	96	
37	77	79	80	81	82	83	84	85	86	87	89	90	91	92	93	94	95	96	97	99
38	78	79	81	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	93	95	96	97	98	99	100
39	79	80	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	94	95	96	97	99	100	101	102
40	80	81	82	84	85	86	88	89	90	91	93	94	95	96	98	99	100	101	103	104
41	81	82	83	85	86	87	89	90	91	93	94	95	97	98	99	101	102	103	104	106
42	82	83	84	86	87	89	90	91	93	94	95	97	98	99	101	102	104	105	106	108
43	83	84	85 86	87	88	90	91	92	94	95 97	97 98	98 99	100	101	102	104	105	107	108	109
44	03	03	00	00	03	91	34	94	30	31	30	99	101	102	104	105	107	106	110	
T	T																			
Termoneutralità Di Li con la contra di Contra																				
Rischio minimo																				
Allerta		- 15																		
Emerger	ıza	80																		

Fig.11. valori di THI nella bovina da latte

Nella stagione estiva, dal 1° giugno al 15 settembre, il Servizio Meteorologico Regionale di ARPA Lombardia emette il bollettino di previsione del disagio da calore denominato "HUMIDEX".

Il bollettino riporta, per ogni provincia lombarda, il livello di disagio - dovuto all'effetto combinato di temperatura e umidità - rilevato il giorno precedente e quello previsto per il giorno in corso e per i due giorni successivi.

Il report, emesso quotidianamente dal lunedì al sabato entro le ore 9.30, oltre ad essere trasmesso alle strutture sanitarie preposte a fronteggiare gli effetti delle ondate di calore estive, è consultabile sul sito internet del SMR, all'indirizzo: ita.arpalombardia.it/meteo/bollettini/pdf/humidex.pdf

Le classi di disagio riportate nel bollettino HUMIDEX indicano le seguenti condizioni:

- Normalità;
- Disagio debole;
- Disagio moderato;
- Disagio forte;
- Disagio molto forte.

Pur facendo riferimento a condizioni di salute della popolazione umana possono essere indicative anche dello stato di benessere della popolazione animale e del rischio dell'insorgenza dello stress da calore.

Il seguente prospetto individua, per ogni classe di rischio, le misure che possono essere adottate nell'allevamento di bovine da latte per diminuire l'insorgenza dello stress da calore.

Classe di rischio	Stato fisiologico	Misure preventive e correttive							
Rischio nullo Assenza di stress	Situazione di benessere	 Posizionare reti ombreggianti sovrastanti le aperture con particolare attenzione al lato ovest in stalle orientate Nord-Sud. Aumentare la disponibilità di acqua. Effettuare la raccolta di embrioni per l'impiego estivo. 							
Rischio minimo	 Stress moderato con lieve difficoltà di termoregolazione. Aumento del fabbisogno idrico e salino. Calo d'ingestione lieve. Calo della quantità di latte prodotto (3-5%). Riduzione del tasso di concepimento e aumento della mortalità embrionale. 	 Accendere i sistemi di raffrescamento, molto efficace l'associazione di acqua e ventilazione, soprattutto nella sala d'attesa e in sala parto Favorire la ventilazione naturale attraverso l'apertura delle porte e finestre. Aumentare la quantità di acqua fresca a disposizione. Aumentare l'integrazione di sostanze saline (a, K, Mg) e antiossidanti (Se, Vit. E). Modificare la razione al fine di mantenere inalterato il livello d'ingestione e/o di energia metabolizzabile (vedi suggerimenti alimentari). Prestare particolare attenzione al rilevamento dei calori (personale, podometri, marcatori per cavalcamento). Pianificare gli interventi di inseminazione artificiale attraverso programmi di sincronizzazione per migliorare l'efficienza riproduttiva. Ricorrere alla pratica embryo transfer. 							
Rischio medio Stress elevato (Allerta)	 Stress elevato con difficoltà di termoregolazione. Aumento del fabbisogno idrico e salino. Calo d'ingestione. Rischio acidosi ruminale. Rallentamento dei processi digestivi. Aumento dei fabbisogni. Aumento dell'incidenza di patologie. Peggioramento della qualità del latte (-10% proteina). Calo della quantità di latte prodotto (-10%). Peggioramento dei parametri riproduttivi. Riduzione del tasso di concepimento (- 20 %) e aumento della mortalità embrionale. Mortalità (mortalità triplicata rispetto alla termoneutralità). 	 Accendere i sistemi di raffrescamento, molto efficace l'associazione di acqua e ventilazione, soprattutto nella sala d'attesa e in sala parto. Favorire la ventilazione naturale attraverso l'apertura delle porte. Aumentare la quantità di acqua fresca a disposizione. Aumentare l'integrazione di sostanze saline (Na, K, Mg) e antiossidanti (Se, Vit. E). Modificare la razione al fine di mantenere inalterato il livello d'ingestione e/o di energia metabolizzabile (vedi suggerimenti alimentari link Prestare particolare attenzione al rilevamento dei calori (personale, podometri, marcatori per cavalcamento). Favorire l'uscita all'aperto in paddock con zone d'ombra (4-6 mq capo), se non esistenti disporre reti ombreggianti (a 3,5 m di altezza). In caso di orientamento est-ovest della stalla disporre reti ombreggianti sovrastanti gli ingressi. Pianificare gli interventi di inseminazione artificiale attraverso programmi di sincronizzazione per migliorare l'efficienza riproduttiva. Ricorrere alla pratica embryo transfer. 							

• Grave difficoltà di termoregolazione.

- Notevole aumento del fabbisogno idrico e salino.
- Notevole calo d'ingestione.
- · Grave rischio acidosi ruminale.
- Rallentamento dei processi digestivi.
- Aumento dei fabbisogni.
- Aumento dell'incidenza di patologie.
- Peggioramento della qualità del latte (-22% proteina).
- Calo della quantità di latte prodotto (-30%).
- Grave peggioramento dei parametri riproduttivi.
- Notevole riduzione del tasso di concepimento (- 27 %) e aumento della mortalità embrionale.
- Mortalità (quintuplicata rispetto alla termoneutralità)

- Accendere i sistemi di raffrescamento, molto efficace l'associazione di acqua e ventilazione, soprattutto nella sala d'attesa e in sala parto.
- Favorire la ventilazione naturale attraverso l'apertura delle porte.
- Aumentare la quantità di acqua fresca a disposizione.
- Aumentare l'integrazione di sostanze saline (Na, K, Mg) e antiossidanti (Se, Vit. E).
- Prestare particolare attenzione al rilevamento dei calori (personale, podometri, marcatori per cavalcamento).
- Modificare la razione al fine di mantenere inalterato il livello d'ingestione e/o di energia metabolizzabile (vedi suggerimenti alimentari).
- Favorire l'uscita all'aperto in paddock con zone d'ombra (4-6 mq capo), se non esistenti disporre reti ombreggianti (a 3,5 m di altezza).
- In caso di orientamento est-ovest della stalla disporre reti ombreggianti sovrastanti gli ingressi.

23. CRISI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI MANGIMI

23.1. Premesse

Rischio massimo

emergenza

La normativa vigente prevede che le Autorità Competenti elaborino delle procedure per la gestione di situazioni di emergenza per gli alimenti e i mangimi in cui sono stabilite misure da applicare nel caso risulti che gli alimenti o mangimi comportino un serio rischio sanitario per l'uomo, gli animali o per l'ambiente in occasioni di:

- situazioni che richiedono un coordinamento rafforzato a livello nazionale:
 - sia individuato un rischio per la salute pubblica dovuto a un pericolo rilevato negli alimenti o nei mangimi ed esista correlazione epidemiologica e/o sul piano della rintracciabilità

oppure

 il pericolo rilevato possa avere un grave impatto potenziale sul funzionamento del mercato interno nel settore degli alimenti e dei mangimi

e in presenza di:

impatto elevato sulla salute connesso al pericolo rilevato oppure

- difficoltà nell'individuare la fonte del rischio.
- situazioni che richiedono l'istituzione di un'unità di crisi che riunisca le autorità competenti ed i pertinenti Istituti scientifici nazionali:
 - qualora sia stato individuato in due o più regioni un rischio diretto o indiretto per la salute pubblica che comporti una situazione particolarmente sensibile sul piano politico, della percezione o dell'immagine e in presenza di
 - un grave rischio per la salute umana, in particolare qualora sia verificato o si possa prevedere un numero elevato di decessi

oppure

un ripetersi di incidenti che comporti un grave rischio per la salute umana oppure

sospetti o indicazioni di terrorismo biologico o chimico o di forte contaminazione radioattiva.

23.2. Oggetto delle procedure

Le procedure devono stabilire:

- a) procedure chiare di comando e di controllo;
- b) l'esistenza di meccanismi efficaci d'intervento;
- c) la capacità di individuare le parti chiave e le risorse necessarie per sviluppare e attuare una risposta efficace;
- d) una comunicazione efficace tra tutte le parti;
- e) la formazione e l'aggiornamento professionale, anche mediante esercitazioni e simulazioni.

Dette procedure devono codificare risposte a incidenti, situazioni di emergenza o situazione di crisi, cui non possibile far fronte mediante la sola applicazione degli art. 50, 53 e 54 del Reg. (CE) n. 178/2002, come definite dalla Intesa della Conferenza Stato Regioni prot. 61/CSR del 8 aprile 2020.

Nello specifico si tratta di crisi nella filiera degli alimenti e dei mangimi, i cui i criteri di valutazione comprendano la gravità e la portata dell'incidente in termini di effetti sulla salute pubblica, la percezione da parte dei consumatori, in particolare quando la fonte è ancora incerta, l'eventuale carattere intenzionale dell'incidente (ad esempio, bioterrorismo o effetto collaterale di una frode) e la volontà di creare una crisi (ad esempio, bioterrorismo) come pure il ripetersi di incidenti già avvenuti, a causa della mancanza di interventi sufficienti a prevenirli.

Per la gestione di tali crisi sono individuate a livello nazionale, regionale e locale delle unità che devono essere appositamente istituite:

- Unità di Crisi Nazionale (UCN);
- Unità di Crisi Regionale (UCR);
- Unità di Crisi periferica o locale (UCL).

23.3. Unità di Crisi Regionale

L'unità di Crisi Regionale si compone di:

- Responsabile della struttura organizzativa regionale competente in materia di veterinaria ed igiene degli alimenti;
- Direttore degli IZSLER e di ARPAL o suo/loro sostituto/i, Centro Nazionale di Riferimento competente per materia:
- Direttori dei Dipartimenti competenti per territorio o loro sostituti ed i dirigenti responsabili delle UOC: SIAN.
 SISP, SIAOA, SIAPZ, SSA;
- Rappresentante dell'agenzia Regionale Protezione Ambientale, ove coinvolta, o suo sostituto;
- Comandante del comando Carabinieri per la Tutela della Salute o suo sostituto;
- Qualsiasi soggetto pubblico o privato, si ritenga utile consultare:

L'unità di crisi regionale deve essere ubicata presso un ufficio dell'Assessorato della D.G. Welfare.

L'ufficio deve essere chiaramente identificato ed attrezzato almeno con telefono con linea dedicata, che può essere la linea per l'allerta, cellulare, fotocopiatrice, computer e stampante, collegamento internet, scanner, software gestionali, data
base con gli elenchi delle altre Unità di crisi Regionali e Locali, dell'Unità di Crisi Centrale, delle forze pubbliche, della Protezione Civile localmente competente, database inerenti gli operatori del settore alimentare, mangimistico, compresi quelli
della produzione primaria, ed ogni altro elenco di persone o strutture utili e quanto sia ritenuto necessario per lo svolgimento della sua attività.

23.3.1. Compiti e funzioni UCR

L'Unità di Crisi Regionale:

- Coordina e verifica le attività previste sul territorio;
- Assicura l'invio tempestivo, in via informatizzata, dei dati e delle informazioni inerenti all'emergenza promuove l'organizzazione di corsi di formazione e addestramento per il personale;

- Il Responsabile della UCR ha il ruolo di assicurare il coordinamento con l'UCN;

23.4. Unità di Crisi Locale

L'Unità di Crisi Locale di ciascuna ATS si compone di:

- Direttore Sanitario (Responsabile Unità di Crisi locale) o suo delegato;
- Direttore DVSA della ATS competente per territorio o suo sostituto ed i Direttori UOC: IAN (Igiene degli Alimenti e Nutrizione), ISP (Igiene e Sanità Pubblica), IAOA (Igiene degli Alimenti di Origine Animale), IAPZ (Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche), SA (Sanità Animale);
- Qualsiasi soggetto pubblico o privato si ritenga utile consultare.

L'unità di crisi locale deve essere ubicata presso una sede designata dalla ATS competente per territorio, che assicura anche l'adeguato supporto tecnico e gestionale, compresi i database con gli elenchi delle unità di crisi regionali, delle province autonome e locali, dell'unità di crisi centrale, delle forze pubbliche, database inerenti gli operatori del settore alimentare, mangimistico, compresi quelli della produzione primaria, ed ogni altro elenco di persone o strutture utili e quanto altro sia ritenuto necessario per lo svolgimento della sua attività.

L'ufficio deve essere chiaramente identificato ed attrezzato almeno con telefono con linea dedicata, che può essere la linea per l'allerta, cellulare, fotocopiatrice, computer e stampante, collegamento internet, scanner, software gestionali. L'Amministrazione è tenuta ad assicurare la disponibilità delle risorse di personale per il supporto tecnico-amministrativo (segreteria, ecc.).

23.4.1. Compiti e funzioni UCL

L 'Unità di Crisi Locale:

- individua i punti di contatto locali, da comunicare alle Unità di Crisi Nazionale e Regionale e delle Province Autonome, che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attivazione del flusso operativo;
- verifica che i data-base afferenti ai punti di contatto siano aggiornati, in caso di variazioni, e ridistribuiti periodicamente;
- attua tutte le misure indicate dalle strategie operative Individuate a livello centrale e/o regionale;
- si adopera per assicurare, in caso di necessità, la rapida attuazione delle misure di ritiro o richiamo stabilite, con eventuale sequestro e distruzione delle partite;
- fornisce per il tramite dell'Unità di Crisi Regionale i dati e gli elementi richiesti dall'Unità di Crisi Nazionale;
- In particolare, il responsabile dell'Unità di Crisi Locale, per tutta la durata dell'emergenza, assume la responsabilità della gestione delle risorse di tutte le aree funzionali del Dipartimento Veterinario dell'ATS e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e del Servizio di Igiene e Salute/Sanità Pubblica.

Composizione UCL ALLEGATO 28

23.4.2. Attivazione

UCL si attiva:

- Per coinvolgimento da parte delle unità sovraordinate;
- In seguito a una valutazione della situazione, vista l'impossibilità di procedere mediante la sola applicazione degli art. 50, 53 e 54 del Reg. (CE) n. 178/2002, decida di avvisare il responsabile dell'Unità di Crisi Regionale.

23.4.3. Punti di contatto

Presso ciascuna Unità di Crisi Locale coinvolta vengono identificati i punti di contatto che hanno la responsabilità di attivarsi nel più breve tempo possibile nel caso di insorgenza degli eventi avversi. Per garantire la migliore organizzazione del sistema, ciascuna Unità di Crisi Locale predispone l'organigramma dell'unità stessa, completa di tutti i recapiti disponi-

bili, e lo trasmette all'Unità di Crisi Regionale. Ogni unità di crisi regionale raccoglie gli elenchi delle unità di crisi locali afferenti al rispettivo ambito territoriale, e trasmette il proprio elenco all'Unità di Crisi Nazionale.

23.5. Laboratori

I laboratori ufficiali coinvolti sono:

- Laboratorio ISS;
- Laboratori IZSLER;
- I laboratori di riferimento regionali per le malattie a trasmissione alimentare verificatesi nei casi umani;
- Laboratori ARPAL;
- Laboratori di Sanità Pubblica;
- Ogni altro laboratorio che all'occorrenza sia opportuno coinvolgere.

Ciascun laboratorio individua i punti di contatto.

23.6. Aggiornamento professionale e formazione

L'attività di formazione e l'aggiornamento professionale, che prevedono anche esercitazione e simulazioni, sono fondamentali per garantire l'efficacia dei controlli ufficiali e la corretta applicazione delle procedure.

23.7. Comunicazione

L'Unità di crisi sviluppa una strategia di comunicazione specifica al fine di tenere il pubblico informato sui rischi e sulle misure adottate (ALLEGATO 24).

ATTIVITA' TRASVERSALI

24. RISTABILIZZAZIONE ORGANIZZATIVA DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO

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

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

- attivazione del Direttore DVSA, delle UOC dipartimentali e delle UOC dei Distretti Veterinari;
- 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 guadri ancora efficienti del dipartimento 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'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, LIPU, 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, Emervet, 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 la squadra 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.).

25. AREE DI ACCOGLIENZA PER LA POPOLAZIONE

Diversi scenari di rischio (emergenza idrogeologica, sismica, ecc.) possono contemplare la realizzazione di aree di accoglienza per la popolazione e/o per i volontari chiamati a fronteggiare l'emergenza.

In particolare, può essere necessario allestire cucine da campo e gestire la presenza di animali al seguito della popolazione.

È 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 di permanenza della popolazione;
- tipologia della popolazione coinvolta (anagrafica, sociologica, fragilità, ecc.);
- specie e numero di animali presenti al seguito della popolazione;
- caratteristiche strutturali del campo di accoglienza.

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:

- individuazione dell'area dove collocare le cucine da campo e la struttura per la somministrazione e consumo dei pasti;
- individuazione delle aree e le 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.

25.1. 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 DIPS, ed eventuali interventi atti a garantire l'approvvigionamento delle derrate. 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 (vedi **ALLEGATO** 21)

25.1.1. Approvvigionamento delle derrate alimentari

L'approvvigionamento alimentare per le popolazioni colpite è costituito da <u>alimenti di origine locale</u>, sulla base delle risorse effettivamente disponibili, e da 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 adequati 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 sequenti 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:
 - rottura o danneggiamento delle confezioni (es. scatole di cartone o lattine);
 - presenza di infestanti;
 - modifica delle caratteristiche organolettiche;
 - inidoneità di tipo igienico-sanitaria;
- utilizzo di alimenti che, per motivi religiosi o culturali, non sono accettati dalle popolazioni presenti nelle aree di accoglienza;
- presenza di derrate che debbono 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).

25.1.1.1. 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.

25.1.1.2. Consegne

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.).

25.1.1.3. Controllo delle merci in arrivo

In fase di ricevimento del 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.). Pur operando in condizioni di emergenza è necessario garantire un sistema che garantisca la tracciabilità degli alimenti.

25.1.2. Immagazzinamento degli alimenti

25.1.2.1. Criteri di immagazzinamento

Le derrate alimentari in arrivo devono essere sempre ispezionate e depositate tenendo conto dei sequenti criteri:

- gli alimenti devono essere depositati a seconda della tipologia di conservazione (ad esempio: scatolette, latte U.H.T., pasta e simili vanno separati da formaggi, verdure e 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 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 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); 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

25.1.2.2. 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.);
- Identificare un'area destinata alla conservazione di alimenti in attesa di smaltimento.

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

- essere puliti e sanificati periodicamente;
- garantire idonee temperature di stoccaggio (prodotti surgelati: <–18°C, prodotti refrigerati: <+4°C);

possedere display esterni o termometri.

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

- ambiente fresco e asciutto;
- adequata 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.

25.1.3. Preparazione dei pasti

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.

Le aree destinate alla preparazione dei pasti - nel limite consentite dalla tempistica, dalle condizioni di emergenza e dalle condizioni ambientali – devono soddisfare i sequenti 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 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;
- 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.

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 diverso 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 <u>immediatamente</u> 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 la 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.

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

- presenza di strutture chiudibili ove depositare e proteggere attrezzature ed alimenti (cassetti, armadi, contenitori, ecc.);
- area di lavaggio, raccolta rifiuti e area somministrazione pasti non coincidenti;
- personale operante con formazione specifica in ambito alimentare e dotato di un adequato abbigliamento;
- qualora necessario, garantire la produzione pasti per celiaci e di diete speciali;
- attività di monitoraggio secondo buone prassi di lavorazione;
- 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 antitaglio per procedere alla pulizia dell'affettatrice).

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 per la raccolta differenziata;
- realizzati in materiali di facile pulizia (es. materiale impermeabile);
- integri
- in condizioni da non emettere odori sgradevoli;
- svuotati frequentemente e periodicamente sottoposti a lavaggio e disinfezione.

25.1.4. 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 debbano essere conservate in contenitore frigorifero 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).

25.1.5. 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 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.

25.1.6. Area 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.

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

Deve essere prevista la periodica pulizia e sanificazione di tutte le superfici, dei ripiani di lavoro delle strutture e delle attrezzature.

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

- rifiuti di cucina prontamente allontanati dalle zone di preparazione pasti;
- utensili di cucina (coltelli, tegami, pentole ecc.) e piani di lavoro lavati e disinfettati dopo il loro utilizzo;
- disponibilità di adeguate attrezzature per la pulizia, detergenti e disinfettanti;
- disponibilità di istruzioni inerenti le modalità d'uso dei disinfettanti sulle superfici e sulle attrezzature;
- attribuzione di compiti di responsabilità e di controllo delle operazioni di pulizia e sanificazione.

25.1.8. Igiene e formazione del personale

Deve essere impiegato solo personale senza lesioni 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.

È utile poter disporre di carta monouso per l'asciugatura delle mani, di guanti di plastica a perdere, di copricapo e grembiuli monouso e abbigliamento di scorta.

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;
- 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.

25.1.9. Comunicazione agli operatori e alla popolazione assistita

È 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 predisporre cartellonistica in differenti lingue.

Vedi ALLEGATO 20

25.1.10. Gestione dei rifiuti

La corretta gestione dei rifiuti in caso di emergenza è fondamentale per evitare la presenza di animali indesiderati e insorgenza di malattie a trasmissione alimentare.

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.

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 per una corretta gestione del rifiuto (segnaletica 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;
- adequata pulizia e sanificazione dei contenitori per raccolta dei rifiuti e dell'area di deposito;
- adeguato dimensionamento dell'area di deposito.

25.2. Gestione degli animali d'affezione presenti nei campi di accoglienza

La presenza degli animali d'affezione deve essere gestita in coerenza con quanto specificato nel CAPITOLO 26.

25.3. Controllo degli animali infestanti

È bene prevedere la possibilità di recintare i campi d'accoglienza con interramento 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 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 27.

26. GESTIONE ANIMALI D'AFFEZIONE

Ai fini delle presenti Linee Guida, per animale d'affezione si intende ogni animale tenuto o destinato ad essere tenuto dall'uomo per suo diletto e compagnia o che può svolgere attività utili all'uomo, ex art. 104 della L.R. 33/09.

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 gestione di questi animali è di specifica pertinenza dei Servizi Comunali sotto la vigilanza e coordinamento del Dipartimento Veterinario Pubblico.

26.1. Attività del Dipartimento Veterinario

Indipendentemente della modalità di custodia e ricovero degli animali il Dipartimento Veterinario deve garantire:

- censimento e identificazione degli animali al seguito della popolazione e non;
- organizzazione di punti di controllo per la suddivisione degli animali in gruppi (specie, presenza proprietario, stato sanitario, pericolosità);
- assistenza sanitaria per:
 - censimento e identificazione degli animali presenti o ritrovati/catturati;
 - o compilazione schede cliniche e registrazioni delle variazioni in anagrafe regionale;
 - o assistenza sanitaria e prevenzione delle malattie (es. trattamenti antiparassitari, profilassi vaccinale, ecc.);
 - monitoraggio delle condizioni cliniche degli animali;
 - o gestione delle spoglie di animali morti (registrazione, stoccaggio, smaltimento);
- approvvigionamento e gestione (stoccaggio, distribuzione) degli alimenti, farmaci e presidi per gli animali da compagnia;
- raccolta delle segnalazioni da parte della popolazione di animali smarriti o trovati;
- ricongiungimento degli animali ritrovati al legittimo proprietario o affidamento degli stessi.

Per una semplificazione delle attività dell'ambulatorio è possibile ricorrere ai diagrammi di flusso decisionali in **ALLEGATO 23**.

(vedi anche cap. 26.3, 26.4, 26.5, 26.6)

26.2. Caratteristiche dei ricoveri

Ricoveri per cani e gatti

Fatto salvo diverse indicazioni connesse con l'emergenza, le caratteristiche dei ricoveri per gli animali d'affezione (cani e gatti) e la loro gestione deve attenersi a quanto previsto dalla I.r. 33/09 e dal Regolamento regionale 2/2017.

Ricoveri per altri animali d'affezione

Per quanto concerne le strutture per gli altri animali d'affezione i furetti ed i piccoli mammiferi possono essere detenuti in gabbie o in idonei contenitori attrezzati in funzione delle esigenze etologiche degli animali cui sono destinati.

La lunghezza minima del contenitore deve essere almeno il triplo di quella dell'animale, la larghezza e l'altezza devono essere almeno il doppio rispetto alla lunghezza degli animali, escludendo la coda.

Ricoveri per uccelli ornamentali

Gli uccelli ornamentali possono essere detenuti in gabbie con numero adeguato di abbeveratoi e mangiatoie, compatibilmente con le affinità di specie, considerando le indicazioni a seguire:

- piccoli volatili (fino a 15 cm di lunghezza becco-coda): voliera avente dimensioni di almeno 120 cm per 33 per
 40 di altezza, con quattro posatoi e un massimo di 10 uccelli;
- volatili di media dimensione (da 16 cm fino a 25 cm di lunghezza becco-coda): voliera avente dimensioni di almeno 120 cm per 33 per 40 di altezza, con quattro posatoi e per un massimo di 8 uccelli;

 volatili di grandi dimensioni (superiori a 25 cm di lunghezza becco-coda): gabbia avente dimensioni minime di cm 65 per 75 per 150 di altezza e può ospitare un solo esemplare.

Ricoveri per rettili ed animali esotici

Gli animali esotici, definiti "pericolosi", per i quali è già vietato il possesso dalla legislazione italiana vigente, saranno sequestrati ed inviati ai centri autorizzati per il loro recupero e la loro detenzione (CRAS).

L'autorizzazione alla detenzione dei rettili e degli animali esotici, ivi comprese le specie invasive autorizzate, in contesto campale deve essere valutata ed autorizzata dal responsabile del campo, previo parere del medico-veterinario di riferimento all'atto della registrazione in ingresso.

Si tratta di situazioni particolari da gestire caso per caso ed in funzione della possibilità strutturale all'interno del campo di avere a disposizione locali e attrezzature idonei per la detenzione.

26.3. Gestione animali da compagnia al seguito della popolazione sfollata nei campi di accoglienza

Fermo restando eventuali deroghe emesse per la gestione della fase straordinaria durante l'allestimento dei campi di accoglienza, la detenzione degli animali da compagnia deve uniformarsi sia ai regolamenti del campo, sia a quelli generali stabiliti dal Codice civile, amministrativo e penale.

Il Servizio Veterinario, di concerto con le altre 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, di consentire la presenza degli animali all'interno delle strutture di accoglienza per la popolazione (tensostrutture, prefabbricati, ecc.) o di prevederne il ricovero presso strutture preesistenti (registrate in Anagrafe Animali d'Affezione).

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.

Nel rispetto di tutte le regole di civile convivenza, dovrà essere favorito il rapporto animale-proprietario e dunque, ove sussistano le condizioni, l'animale d'affezione deve poter convivere in tenda con il nucleo familiare di appartenenza.

Il Veterinario Ufficiale, valutati i dati del censimento effettuato presso i punti di controllo, previa consultazione della scheda clinica ed in accordo con il responsabile del campo e con gli altri nuclei familiari ospiti della stessa tenda, potrà stabilire quali animali possono essere accolti in tenda. In questo caso, i proprietari riceveranno un'assistenza e istruzioni per una corretta gestione del proprio animale da compagnia nel contesto del campo. A tal fine dovrà essere predisposta apposita cartellonistica con indicazioni operative per gestione degli animali da compagnia all'interno del campo (vedi **AL-LEGATO 24**)

26.4. Gestione animali da compagnia al seguito della popolazione sfollata in aree esterne al campo di accoglienza

Si fa riferimento agli animali da compagnia presenti al seguito della popolazione che, per motivi legati all'emergenza, ha abbandonato il proprio domicilio ed è ospitato presso strutture recettive differenti dai capi di accoglienza (complessi alberghieri, domicilio di parenti o conoscenti).

26.5. Gestione animali da compagnia non ricoverati al seguito della popolazione

Gli animali d'affezione che non possono rimanere con i proprietari o quelli senza padrone, possono essere ricoverati:

- presso strutture di detenzione della zona (dato ricavabile dall'Anagrafe Animali d'Affezione);
- presso ricoveri con recinti smontabili con permanenza di 48-72 ore;
- presso famiglie disposte ad accoglierli temporaneamente in collaborazione con le associazioni animaliste;
- presso strutture di ricovero per gli animali preesistenti (registrate in Anagrafe Animali d'Affezione).

In via eccezionale potranno permanere presso il domicilio del proprietario se lo stesso è in grado di garantire l'accudimento e la cura degli stessi.

Dovrà essere approntata apposita modulistica attestante il cambio del luogo di detenzione che deve essere registrato nell'anagrafe animali d'affezione appena possibile e comunque non oltre la tempistica prevista dalla normativa regionale.

26.6. Controllo degli animali smarriti o randagi

La presenza di cani randagi nelle zone interessate da un'emergenza, cui si aggiungono le colonie feline e gli animali di proprietà dispersi o abbandonati, rappresenta un problema di competenza veterinaria.

Attraverso l'anagrafe regionale è possibile quantificare la popolazione di cani di proprietà e di colonie feline presenti 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 e gatti smarriti;
- rilevante presenza e cattura di cani e gatti smarriti ed altri animali d'affezione;
- attivazione di help desk dedicato alla popolazione;
- implementazione dell'impiego dell'applicazione regionale Zampa a Zampa;
- 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;
- richieste di intervento sanitario (soccorso, vaccinazione, farmaci).

I cani devono essere catturati e ricoverati in un canile sanitario o 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.

La squadra veterinaria preposta al controllo degli animali randagi deve avere il seguente equipaggiamento:

- anestetici;
- strumenti per narcotizzare gli animali anche a distanza (telanarcosi): siringhe, fucili, cerbottane;
- lacci anche rigidi per l'accalappiamento 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 Butterlfly, 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 elencata nell'ALLEGATO 4.

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

Il DVSA opera nel controllo dei randagi secondo linee guida interne in collaborazione con ditte già convenzionate alla cattura e trasporto presso Canili. In caso di necessità/urgenza l'ATS può stipulare ulteriori convenzioni (Elenco operatori).

27. 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.

I Dipartimenti 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.

27.1. 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.

27.2. Controllo animali velenosi e pericolosi

Esiste un numero limitato di specie autoctone velenose.

Compito dei Servizi Veterinari è fornire una corretta informazione sui rischi legati alla presenza di animali curando i sequenti 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.

27.3. 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 animali 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 emergenziale.

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.

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.

28. 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 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.

28.1. 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 e 3.

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

Lo smaltimento in conformità al Reg. (CE) 1069/2009 è il sistema di elezione, e solo qualora questo non sia praticabile sono proponibili metodi alternativi.

28.2. Infossamento

L'infossamento è il metodo più semplice e idoneo quando non è possibile l'invio a impianti di trasformazione autorizzati ai sensi del Reg. 1069/2009 ed 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. 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 **CAPITOLO 9**).

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

Nell'ALLEGATO 12 e 13 sono riportati facsimile per la richiesta al Sindaco di infossamento e per l'ordinanza sindacale di infossamento di avicoli.

In caso si renda necessario procedere ad infossamento, in conformità all'art. 19 del Regolamento (CE) 1069/2009, lad-dove si proceda secondo il paragrafo "Infossamento in terreni naturalmente impermeabili senza il recupero di percolati" o il paragrafo "Infossamento mediante impermeabilizzazione artificiale del terreno senza raccolta di percolati" delle linee guida del Piano nazionale delle emergenze, si suggerisce di effettuare una chiusura a libro del telo e cioè che uno dei due lembi del telo venga sovrapposto all'altro interponendo uno strato di circa 80 cm di terra in modo tale 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.

Sulla scorta di esperienze pregresse inoltre è opportuno effettuare delle fresature periodiche (a intervallo settimanale) della superficie di chiusura della fossa, opportunamente livellata dopo il sotterramento, onde evitare crepe.

28.3. 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.

29. 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 riferimenti di personale dotato di porto d'armi e abilitato all'uso di fucili caricati con proiettili narcotizzanti.

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.

29.1. Trasporto

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

L'impossibilità ad utilizzare veicoli adatti in corso di emergenze rallenta notevolmente le operazioni di evacuazione degli allevamenti con consequente 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.

29.2. 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).

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.

Vedi anche elenco di stalle di sosta in ALLEGATO 10.

29.3. Alimentazione

Il DVSA 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**.

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).

29.4. Assistenza zooiatrica

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 ATS 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.

29.5. Abbattimento o eutanasia

Se non è possibile la macellazione d'urgenza al di fuori del macello, si procederà con l'abbattimento degli animali e allo 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 3.**

29.6. 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. Per il completamento della macellazione e l'esecuzione della visita post-mortem si deve fare riferimento a impianti di macellazione non eccessivamente lontani dalla zona colpita dall'evento emergenziale.

30. SORVEGLIANZA EPIDEMIOLOGICA SU ZOONOSI E MALATTIE DEGLI ANIMALI

È stretta la connessione tra emergenze ed eventi epidemici.

I maggiori fattore di rischio sono l'inquinamento di acque contaminate da microrganismi patogeni e la diffusione di vettori di malattie trasmissibili.

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

In corso di emergenza epidemica fare riferimento al CAPITOLO 9.

31. 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 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.

I Dipartimenti Veterinari dovranno provvedere, di concerto con il DIPS, al controllo delle aree di preparazione e distribuzione pasti come descritto nel **CAPITOLO 25**.

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 **CAPITOLO 11**)

32. 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.

33. 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 all'utilizzo dell'acqua in impianti di produzione alimenti di origine animale e in insediamenti zootecnici.

33.1. 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 per il mantenimento dell'attività. 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 lo stabilimento 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. lpoclorito di Sodio) lasciando trascorrere un tempo adeguato prima dell'avvio delle lavorazioni.

33.2. 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 garantire la disinfezione degli impianti di mungitura e dei tank di stoccaggio.

34. RICONOSCIMENTI/REGISTRAZIONI PER TRASFERIMENTO/MODIFICA ATTIVITA' DI PRODUZIONE/ LAVO-RAZIONE DI ALIMENTI DI O.A. PER INAGIBILITA'STRUTTURE

Il DVSA deve supportate la produzione alimentare, agevolando la ripresa delle attività nel rispetto della salvaguardia della salute pubblica.

I controlli volti al rilascio di pareri, certificazioni, riconoscimenti provvisori, devono figurare tra le priorità del DVSA. svolgendosi nel minor tempo possibile, al fine di tutelare il tessuto economico della zona colpita.

35. RILASCIO CERTIFICATI DI DISTRUZIONE/SMALTIMENTO E NULLA OSTA PER L'IDONEITA' 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. 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 danneggiati palesemente 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. Vedi **CAPITOLO 11**.

36. 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 Euthanesia, 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 ATS della Provincia di Bergamo Revisione n. 4 del 25 ottobre 2005, Bergamo

A.S.L. della Provincia di Mantova (2014) – Piano per la gestione delle emergenze veterinarie non epidemiche nel territorio dell'ASL di Mantova. Mantova

ATS Brescia (Rev. 1 26/12/2017) - Piano per l'azione veterinaria nelle emergenze epidemiche e non epidemiche

Azienda USL 1 Imperiese (2000) – Regione Liguria. Linea guida per l'azione veterinaria nelle emergenze non epidemiche

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.

Coordinamento tecnico interregionale Sisma 2016 (2016) – Scheda rilevamento dati allevamenti coinvolti nel territorio

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

Giavazzi M. (2019) – Scenari emergenziali non epidemici: "Gestione degli animali da compagnia al seguito di ospiti in aree di accoglienza della popolazione" – Tesi per il Corso di formazione manageriale per Dirigenti di Struttura Complessa

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

Pisoni A. M. (1919) - Manuale operativo per l'intervento veterinario nelle emergenze epidemiche e non epidemiche – Tesi per il Corso di formazione manageriale per Dirigenti di Struttura Complessa

Regione Lombardia Protezione Civile (febbraio 2010) - Manuale da Campo (febbraio 2010)

37. SITOGRAFIA

1. PIANO NAZIONALE PER LE EMERGENZE DI TIPO EPIDEMICO

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/piano_emergenza_nazionale.pdf

2. INFLUENZA AVIARIA

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/influenza_aviaria.pdf

3. AFTA EPIZOOTICA

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/afta_epizootica.pdf

4. PESTI SUINE

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/pesti_suine.pdf

PESTE EQUINA

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/peste_equina.pdf

6. MALATTIA DI NEWCASTLE

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/malattia_newcastle.pdf

7. FEBBRE CATARRALE DEGLI OVINI -BLUETONGUE

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/febbre_catarrale_ovini_bluetongue.pdf

8. MALATTIE ESOTICHE DEI MOLLUSCHI

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/molluschi.pdf

9. MALATTIE ESOTICHE DEI PESCI

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/pesci.pdf

10. MALATTIE ESOTICHE DEI CROSTACEI

https://www.vetinfo.it/sso_portale/informazioni/docinfo/crostacei.pdf

11. AGENTI BIOLOGICI DI CATEGORIA A

http://www.salute.gov.it/imgs/C 17 pubblicazioni 17 allegato.pdf

12. AGENTI CHIMICI

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

13. STRESS DA CALORE

https://www.reterurale.it/allertacaldo

http://cma.entecra.it/sac/

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/6095

ALLEGATO 1 – RIFERIMENTI PER EMERGENZE

Elenco dei centri di referenza nazionale

MALATTIA	I.Z.S.	SEDE	TELEFONO	FAX	E-MAIL
Centro di referenza nazionale per	I.Z.S. Abruzzo e	Teramo	0039.0861.332231	0039.0861.332251	luvene@izs.it
l'epidemiologia, programmazione,	Molise				f.demassis@izs.it
informazione e l'analisi del rischio (COVEPI)					
Centro di referenza nazionale per lo studio e	I.Z.S. Abruzzo e	Teramo	0039.0861.3321	0039.0861.332251	r.lelli@izs.it
l'accertamento delle malattie esotiche degli	Molise		0039.0861.332216		
animali			0861.3321		
(CESME)			0039. 0861.332251		
Centro di referenza nazionale per le brucellosi	I.Z.S. Abruzzo e	Teramo	0039.0861.3321	0039.0861.332251	archivioeprotocollo@izs.it
	Molise				
Centro di referenza nazionale per l'afta	I.Z.S. della Lombardia	Brescia	0039 - 030 - 2290310		emiliana.brocchi@izsler.it
epizootica e le malattie vescicolari	e dell'Emilia Romagna				
(CERVES)					
Centro di referenza nazionale per la	I.Z.S. della Lombardia	Brescia	030 2290323 – 030		crn.leptospirosi@izsler.it
Leptospirosi	e dell'Emilia Romagna		2290268		
Centro di referenza nazionale per la	I.Z.S. della Lombardia	Pavia	+39 038 2526529		nadia.vicari@izsler.it
clamidiosi	e dell'Emilia Romagna				
Centro di referenza nazionale per la malattia	I.Z.S. della Lombardia	Brescia	+39 030 2290361		anamaria.morenomartin@izsler.it
di Aujeszky - Pseudorabbia	e dell'Emilia Romagna				
Centro di referenza nazionale per lo studio	I.Z.S. dell'Umbria e	Perugia	075 3431	075 35047	Cerep@izsum.it
delle malattie da pestivirus e da asfivirus	delle Marche				
(CEREP)					
Centro di referenza nazionale per lo studio dei	I.Z.S. dell'Umbria e	Perugia	075 3433027		Cerel@izsum.it
retrovirus correlati alle patologie infettive dei	delle Marche				
ruminanti (CEREL)					
Centro di referenza nazionale per la	I.Z.S. dell'Umbria e	Perugia	075 - 343 3069		s.petrini@izsum.it
rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	delle Marche				
Centro referenza nazionale Molluschi Bivalvi	I.Z.S. dell'Umbria e	Ancona	071 41760	071 42758	sezione.ancona@izsum.it
vivi	delle Marche				
Centro di referenza nazionale per l'influenza	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+390498084371	+39049 084360	dsbio.izsve@izsvenezie.it
aviare e la malattia di Newcastle					
Centro di referenza nazionale per	I.Z.S. Piemonte,	Torino	0112686296	0112686360	cea@izsto.it
encefalopatie spongiformi trasmissibili (CEA)	Liguria e Valle d'Aosta				
Centro di Referenza Nazionale per la	I.Z.S. Piemonte,	Torino	3901126861		creaa@izsto.it
Sorveglianza e il Controllo degli Alimenti per	Liguria e Valle d'Aosta				
gli Animali (C.Re.A.A.)					

Centro di Referenza Nazionale per le Malattie degli Animali Selvatici (CERMAS)	I.Z.S. Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Aosta	0165 238558	0165 236775	comunicazione@izsto.it
Centro di Referenza Nazionale per le Indagini Diagnostiche sui Mammiferi marini spiaggiati (C.Re.Di.Ma.)	I.Z.S. Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Torino	+39 011 2686 296		credima@izsto.it
Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze (CreNaRia)	I.Z.S. Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Torino	011/2686335	011/2473450	crenaria@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'anemia infettiva equina	I.Z.S. Lazio e Toscana	Roma	+39 06790991	+39 0679340724	
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 l'apicoltura	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+39 049 8084261	+39 049 8084258	segreteria.sc3@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per gli interventi assistiti con gli animali (pet therapy)	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+39 049 8084430 - 469		info.iaa@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per la Rabbia	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+39 049 8084359		accettazione@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per le salmonellosi	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+39 049 8084391	+39 049 8084484	aricci@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per la ricerca scientifica sulle malattie infettive nell'interfaccia uomo/animale	I.Z.S. delle Venezie	Padova	+39 049 8084374		gcapelli@izsvenezie.it
Centro di referenza nazionale per il benessere animale	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Brescia	+39 - 030 - 2290250	0302425251	crn.benessere.animale@izsler.it
Centro referenza nazionale per i rischi emergenti in sicurezza alimentare	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Milano	+39 030 2290234		crn.sicurezza.alimentare@izsler.it
Centro di referenza nazionale per la tubercolosi da M. bovis	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Brescia	+39 030 2290308		maria.pacciarini@izsler.it
Centro di referenza nazionale per la tularemia	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Pavia	+39 0382 422006 526526	+39 0382 422066	crn.tularemia@izsler.it
Centro di referenza nazionale per le malattie dei lagomorfi	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Bescia	+39 030 2290298		antonio.lavazza@izsler.it
Centro di referenza nazionale per la paratubercolosi	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Podenzano (PC)	+39 0523 524253 / 524076	+39 0523 523491	crn.paratubercolosi@izsler.it

Centro di referenza regionale per la determinazione rapida degli agenti batterici ad alta diffusione a potenziale impiego bioterroristico	I.Z.S. della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Pavia	0382-422006 //529526	0382-422066	pavia@izsler.it, nadia.vicari@izsler.it
Centro di referenza 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
Centro di Referenza Nazionale per la Toxoplasmosi (CETOX)	IZS della Sicilia	Catania	.+39 095 338585	+39 095 335281	cetox@izssicilia.it
Centro di Referenza Nazionale per Anaplasma, Babesia, Rickettsia, e Theileria (CRABART)	IZS della Sicilia	Palermo	091 6565203	091 6565335	protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it
Centro di Referenza Nazionale per le Anisakiasi (CRENA)	IZS della Sicilia	Palermo	091 6565255	091 6565234	protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it
Centro di Referenza Nazionale per le Leishmaniosi (C.Re.Na.L.)	IZS della Sicilia	Palermo	091 6565348	091 6565313	protocollogenerale.izssicilia@legalmail.it
Centro di Referenza Nazionale per l'Antrace (Ce.R.N.A.)	IZS Puglia e Basilicata	Foggia	0881 786111- 0881 786300	0881 786362	protocollo@pec.izspb.it
Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario (C.R.N.R.)	IZS Puglia e Basilicata	Foggia	0881 786111- 0881 786300	0881 786362	protocollo@pec.izspb.it
Centro Nazionale di Referenza per l'Echinococcosi/Idatidosi (CeNRE)	IZS Sardegna	Sassari	079/2892200	079/272189	Protocollo@pec.izs-sardegna.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

LOCALITA'	INDIRIZZO	N. TELEFONO	N. FAX	E-MAIL
<u>Bergamo</u>	Via P. Rovelli, 53	035/4236036	035/299091	Bergamo@izsler.it
<u>Brescia</u>	Via Bianchi, 9	030/2290221	030/2290552	Brescia@izsler.it
<u>Cremona</u>	Via Cardinal Massaia, 7	0372/452412	0372/433147	Cremona@izsler.it
<u>Lodi</u>	Via Albert Einstein	0371/439354	0371/438043	<u>Lodi@izsler.it</u>
<u>Mantova</u>	Str. Circonv. Sud, 21/A	0376/380493	0376/381434	Mantova@izsler.it
<u>Milano</u>	Via Celoria, 12	02/70630116 02/70600153	02/70635837	Milano@izsler.it

	<u>Pavia</u>	Privata Strada Campaddi 59/61	0382/526529 0382/422006	0382/422066	Pavia@izsler.it
Ī	<u>Sondrio</u>	Via Bormio, 30	0342/214312	0342/515024	Sondrio@izsler.it
	Varese - Binago	1/10 Llanto	031/940870 031/940992	031/942540	<u>Varese@izsler.it</u>

Osservatorio Epidemiologico Regionale (OEVR)

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

SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI

Riferimenti pronta disponibilità RASFF

ATS	TEL. REPERIBILITA'
Bergamo	3316708745
Brescia	3292104660
Brianza	0392337000
Città Metropolitana di Milano	3386702277
Insubria	Como: 031370111
	Varese 0332277111
Pavia	3357606846 3357444592
Montagna	0364329415
Valpadana	Cremona: 03732801
	Mantova: 03769091

Riferimenti pronta disponibilità istituzionali RASFF

ENTE	TEL REPERIBILITA'
Regione Lombardia – D.G. Welfare – U.O. Veterinaria	3665844861
Regione Lombardia – D.G. Welfare – U.O. Veterinaria	335462294
Ministero della Salute – DAV Allerta	3357712748

RIFERIMENTI EMERGENZE SSR

Riferimenti DVSA

ATS	TEL. ORARIO SERVIZIO	TEL. REPERIBILITÀ	E-MAIL
	Feriali: 08,00 - 17,00	Feriali: 17,00 – 08,00	
		Sabato e festivi: h 24	
Bergamo	035/2270686	0352676612	direzione.dpv@ats-bg.it
Brescia	030/3839005	3292104660	reperibile.allerta@ats-brescia.it,
			prevenzioneveterinaria@ats-brescia.it
Brianza	0341 482760	Provincia di Monza e Brianza:	dipartimento.veterinario@ats-brianza.it
		0392337000	
		Provincia di Lecco: 0341489944/45	
Città Metropolitana di Milano	02 85789713	3386702277	dipartimentoveterinario@ats-milano.it
Insubria	0332/277320	Varese 0332/277111	dipartimento.veterinario@ats-insubria.it
		Como 031/370111	
Pavia	0382/432835	3357606846	gabriella_gagnione@ats-pavia.it
Montagna	0342/555873	0342521111	veterinario.sondrio@ats-montagna.it,
	Vallecamonica: 0364/329415	Vallecamonica: 0364/329415	dip.veterinario.vcs@ats-montagna.it
Val Padana	Sede Territoriale di Cremona: 0372 497630	Cremona 03732801	dipartimento.veterinario@ats-valpadana.it
	Sede Territoriale di Mantova: 0376334286/7	Mantova 03763341	

Riferimenti istituzionali

ENTE	TEL. ORARIO SERVIZIO	TEL. REPERIBILITÀ	E-MAIL
	Lunedì - Giovedì: 09,00 - 17,00	Lunedì - Giovedì: 17,00 – 09,00	
	Venerdì: 09,00 – 14,00	Venerdì: 14,00 – 24,00	
		Sabato e festivi: h 24	
D.G. Welfare	02 67653382	366 5844861	veterinaria@regione.lombardia.it
U.O. Veterinaria			
D.G. Welfare	0267652855 - 0267653118	335 6963759	prevenzione@regione.lombardia.it
U.O. Prevenzione			
ARPA	3204327148 Dirigente Reperibile di Sede Centrale	3204327148 Dirigente Reperibile di Sede	emergenze@arpalombardia.it
		Centrale	
SALA OPERATIVA	800 061160 oppure 0267657100 (il numero tele	efonico 02.69.7777 e 02.45.4444 è un cent	ralino solo in uscita, non risponde a chiamate in
REGIONALE	entrata)		

CENTRI RECUPERO ANIMALI SELVATICI - LOMBARDIA

CRAS SAN ROCCO	Ponte in Valtellina, Sondrio	Corpo di Polizia Provinciale: 0342/531207 o 531311;Servizio Caccia: 0342/531324 o 531282
CENTRO RECUPERO ANIMALI SELVATICI VANZAGO	Bosco di Vanzago, Via tre campane, Vanzago (MI)	02/93549076
CENTRO RECUPERO ANIMALI SELVATICI WWF DI VALPREDINA E SPORTELLO PIPISTRELLI	Via Pioda 1, 24069 Cenate Sopra (BG)	numero verde Polizia Provinciale di Bergamo per trasporto fauna selvatica in difficoltà: 800350035 C.R.A.S. WWF di Valpredina: per consegna diretta di animali selvatici feriti o in difficoltà o per informazioni sul loro soccorso 035/956140 10.00- 12.30 /14.00 – 18.00 Sportello pipistrelli: per segnalare SOLO pipistrelli in difficoltà o informazioni sulla loro tutela cell.347/3941266 oppure 035/956140 in orario 10.00-12.30 e 14.30-18.00
CENTRO RECUPERO FAUNA SELVATICA LA FAGIANA	c/o Parco del Ticino, Via Valle, 20013 Pontevecchio di Magenta (MI)	338/3148603
CRAS DEL PARCO DELL'ADAMELLO	Località Fles, 25050 Paspardo (BS)	392/9276538
<u>PARCOBALENO</u>	Viale Learco Guerra , Mantova	334/7761016
CRAS DI CALVATONE	sede all'interno del Parco Rifugio La Cuccia e il Nido, Calvatone (CR)	Si rimanda al sito del CRAS per i dettagli (numeri telefonici ed orari a seconda degli animali da soccorrere)
CENTRO RECUPERO ANIMALI SELVATICI	Clinica Veterinaria ENPA, Via Gassendi 11, 20155 Milano	02/97064220

ALLEGATO 2 - PERIODO DI SOPRAVVIVENZA DI ALCUNI AGENTI DI ZOONOSI NELL'AMBIENTE ESTERNO

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		
Leptospirosi		2 giorni	30 giorni					

^{- :} dati non disponibili

ALLEGATO 3 – METODI DI ABBATTIMENTO

Tratto da: View AVMA Guidelines for the Euthanasia of Animals: 2020 Edition https://www.avma.org/resources-tools/avma-policies/avma-guidelines-euthanasia-animals

Specie	Metodi accettabili	Metodi condizionatamente accettabile	
Anfibi	Anestetici inalatori, CO, CO ₂ , barbiturici, metasulfonatodi tricaina, doppia recisione del midollo, benzocaina	Recisione del midollo, arma da fuoco, proiettile captivo, stordimento e decapitazione	
Animali da pelliccia	Anestitici 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, CO2, N2, 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	Torce 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 eutanasica, 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 DA REDDITO

SPECIE	CATEGORIA		*ACQUA		
		Foraggio	Mangime completo	Insilato di mais	
	lettent:	0,1kg/ die /50 kg p.v.	0,3 kg/die/50 kg p.v. di latte in polvere		3 I/die/50 kg p.v.
lattanti	lattanti		0,3 kg/die/50 kg p.v. di latte in polvere	0,1 kg/die/50 kg p.v.	3 I/die/50 kg p.v.
	ruminanti: rimonta / in	2,3 kg/die/q p.v.	0,45 kg/die/q p.v. al 18% proteina		15 I/die/q p.v.
havina	asciutta	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 I/die/q p.v.
bovina	ruminanti: in	1,5 kg/die/q p.v.	**1,5 kg/die/q p.v. al 18% proteina		20 I/die/q p.v.
	lattazione	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 I/die/q p.v.
	wio a officio a was a c	1,2 kg/die/q p.v.	**1,0 kg/die/q p.v. al 24% proteina		20 I/die/q p.v.
	ruminanti: ingrasso	0,3 Kg/die/q p.v.	**1,0 kg/die/q p.v. al 24% proteina	3 kg/die/q p.v.	20 I/die/q p.v.
equina	giovani e adulti	3,5 kg/die/q p.v.	0,5 kg/die/q p.v. al 15% proteina/granaglie		8 I/die/q p.v.
	lattonzoli		3,5 kg/die/q p.v. al 18% proteina		10 I/die/q p.v.
suina	magroni		3,0 kg/die/q p.v. al 17% proteina		15 I/die/q p.v.
	Riproduttori / grassi		2,7 kg/die/q p.v. al 16% proteina		15 I/die/q p.v.
ovicaprini	giovani e adulti	2,0 kg/die/50 kg p.v.	0,8 Kg/die/50 Kg p.v. al 18% proteina		7 I/die/50 kg p.v.
nallama	< 20 gg		0,1 kg/die/kg p.v. al 22% proteina		0,2 I/die/kg p.v.
pollame	>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 1/4 volte /die)

ALLEGATO 6 – ELENCO CENTRI ANTIVELENI IN REGIONE LOMBARDIA

MILANO - A.O. NIGUARDA CA' GRANDA Piazza Ospedale Maggiore, 3	TEL: 0266101029 - FAX:02.64442768
20162 Milano	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	TEL: 800883300- FAX: 035.266806
Largo Barozzi, 1	antiveleni.tossicologia@asst-pg23.it
24128 Bergamo	

ALLEGATO 7 – PIANO D'AZIONE Avicoli

Struttura Responsabile		2	
ATS di		Distretto veterinario	
Informazioni cull'allo			
Informazioni sull'allevamento			
Codice allevamento		via C.na Comune	
Proprietario			
Detentore			
data sospetto			
data conferma			
uata comernia			
specie allevata			
categoria e fase di allevamento (da carne,			
pollastra, deposizione, riproduttore) modalità allevamento (a terra , voliera,			
gabbia, free range, altro)			
tipologia strutture di allevamento			
(capannone, tunnel, altro) numero capannoni/strutture			
numero capannoni/strutture			
avantuala strumantaziona disponibila in			
eventuale strumentazione disponibile in allevamento (trattori, caricatori idralulici,			
transenne, altro)			
-			
isolamento animali non destinati			
all'abbattimento			
protezione dalla vista della popolazione			
Consimonto a valistratara a consi			
Censimento e valutazione strutture			
capannone n.		capannone n.	
sesso		sesso	
numero		numero	
peso medio (Kg)		peso medio (Kg)	
età (gg) (data accasamento)		età (gg) (data accasamento)	
modalità (a terra, voliera, gabbia, free		modalità (a terra, voliera, gabbia, free	
range, altro)		range, altro)	
malati o difficoltà deambulazione (priorità		malati o difficoltà deambulazione (priorità	
intervento)		intervento)	
peso complessivo		peso complessivo	
metri cubi capannone		metri cubi capannone	
ventilazione		ventilazione	
valutazione tenuta struttura e eventuale		valutazione tenuta struttura e eventuale	
soluzione adottata		soluzione adottata	
stima quantitativo gas		stima quantitativo gas	
stima tempo di erogazione		stima tempo di erogazione	
AZIONE	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
AZIONE Allertamento Servizio di abbattimento e	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fiine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome	DATA e ORA PREVISTA	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto)	DATA e ORA PREVISTA ESITO	DATA e ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome		DATA e ORA ESECUZIONE	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto)	ESITO		
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto	nel capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro	nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto	nel capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro	nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento tinizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro	nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n disterne) tempo stimato per allestimento cantiere ,	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro	nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro	nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga	nel capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009	nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisteme) tempo strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga	nel capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009	nel capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio opperazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009	nel capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nel capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio opperazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio opperazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio opperazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) Personale Syaudre ditta inaricata (n e turni)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) Personale Syaudre ditta inaricata (n e turni)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate AMBITO	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento AZIONI ADOTTATE	nei capannoni n. n. n.container /cassoni per trasporto carcasse	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni)	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto altro metodo alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	nei capannoni n.	
Allertamento Servizio di abbattimento e rendering Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e strumentazione inizio allestimento cantiere inizio abbattimento fine dell'abbattimento termine invio carcasse allo smaltimento inizio operazioni disinfezioni preliminari data estinzione focolaio Pianificazione abbattimento Responsabile squadra abbattimento (nome e cognome e contatto) AMBITO DI VALUTAZIONE metodo di abbattimento stima quantitativo di gas (metri cubi, n cisterne) tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto strumentazione e approvvigionamento gas Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Pollina - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Criticità riscontrate AMBITO Luogo:	ESITO biossido di carbonio (CO2) ad alta concentrazione azoto alternativo in deroga impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento AZIONI ADOTTATE	nel capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. nei capannoni n. n. n.container /cassoni per trasporto carcasse n viaggi previsti e n camion (Kg)	

ALLEGATO 8 – PIANO D'AZIONE Suini

Struttura Responsabile			
ATS di		Distretto veterinario	
Informazioni sull'allevamento			
Codice allevamento		via C.na Comune	
Proprietario			
Detentore			
data sospetto			
data conferma			
tipologia allevamento			
modalità allevamento			
tipologia strutture di allevamento			
numero capannoni/strutture			
disponibilità strutture necessarie per la eventuale			
movimentazione degli animali destinati			
all'abbattimento			
isolamento animali non destinati all'abbattimento			
protezione dalla vista della popolazione			
Censimento e valutazione strutture			
capannone n.		capannone n.	
categoria (verri, scrofe, suinetti, magroni, grassi)		categoria (verri, scrofe, suinetti, magroni, grassi)	
sesso		sesso	
numero		numero	
peso medio (Kg)		peso medio (Kg)	
età (gg)		età (gg)	
animali con difficoltà deambulazione (priorità		(99)	
intervento) o malati (con precedenza a non svezzati,		animali con difficoltà deambulazione (priorità	
femmine che hanno appena partorito o in		intervento) o malati (con precedenza a non svezzati,	
lattazione, animali gravidi, animali irrequieti o		femmine che hanno appena partorito o in lattazione,	
potenzialmente pericolosi quali scrofe con suinetti		animali gravidi, animali irrequieti o potenzialmente	
o verri)	-	pericolosi quali scrofe con suinetti o verri)	
animali a contatto con malati (con precedenza a non		animali a contatto con malati (con precedenza a non	
svezzati, femmine che hanno appena partorito o in		svezzati, femmine che hanno appena partorito o in	
lattazione, animali gravidi, animali irrequieti o			
potenzialmente pericolosi quali scrofe con suinetti		lattazione, animali gravidi, animali irrequieti o potenzialmente pericolosi quali scrofe con suinetti o	
o verri)		verri)	
peso complessivo		peso complessivo	
peso compressivo		peso compressivo	
4710415	DATA CONARDEWETA	DATA FORA SCENITIONS	***************************************
AZIONE	DATA E ORA PREVISTA	DATA E ORA ESECUZIONE	ANNOTAZIONI
All-stronger Consists di allestimonte e distancione			
Allertamento Servizio di abbattimento e distruzione			
Sopralluogo congiunto per valutazione struttura e			
strumentazione			
inizio allestimento cantiere inizio abbattimento			
fine dell'abbattimento			
termine invio carcasse allo smaltimento			
inizio operazioni disinfezioni preliminari			
data estinzione focolaio			
data estilizione rocolaro			
Pianificazione abbattimento			
Responsabile squadra abbattimento (nome e			
cognome e contatto)			
COSTOTILE E COTTATEO)			
AMBUTO DUVALUITA ZIONE	FOUTO	1	************
AMBITO DI VALUTAZIONE	ESITO	T	ANNOTAZIONI
metodo di stordimento e abbattimento	proiettile captivo	<u> </u>	
	colpo da percussione alla testa (suinetti < 5 Kg)	<u> </u>	
	elettronarcosi		
1	IOCDOCIZIODO 3 G3C		
	esposizione a gas		
	iniezione letale		
tempo stimato per allestimento cantiere , trasporto			
strumentazione e approvvigionamento	iniezione letale		
	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse	iniezione letale		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni)	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate AMBITO	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento AZIONI ADOTTATE		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento	Presenti al sopralluogo:	
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (Kg) n viaggi previsti e n camion (Kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate AMBITO Luogo:	impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento AZIONI ADOTTATE Data:		
strumentazione e approvvigionamento Metodo Smaltimento Carcasse Valutazione delle percorrenze e della recettività Smaltimento Mangime - Materiali contaminati non disinfettabili (kg) n viaggi previsti e n camion (kg) personale squadre ditta incaricata (n e turni) Personale Veterinario e TTddPP (n e turni) Criticità riscontrate AMBITO Luogo:	iniezione letale impianto di rendering Riconosciuto Reg. 1069/2009 infossamento AZIONI ADOTTATE		

ALLEGATO 9 – VERBALE DI ABBATTIMENTO

Regolamento 1099/2009 - modalità di abbattimento in sede di focolaio/ depopolamento per Influenza Aviaria

Codice Allevamento /							
Specie e categoria:							
Termine operazioni di abbattimento:/_/_							
Metodo di abbattimento:							
□ Soppressione dei volatili mediante erogazione di azoto nel capannone.							
□ Soppressione dei volatili attraverso l'uso di container a tenuta con erogazione di biossido di carbonio							
Le operazioni sono avvenute nel rispetto del Regolamento 1099/2009 e delle indicazioni del Piano nazionale delle emergenze di tipo epidemico Versione 1.0 – 2014							
Osservazioni/criticità:							

Data

ALLEGATO 10 STALLE DI SOSTA - FIERE

CODICE	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	COMUNE	PR	TIPOLOGIA	CAPACITA'
036CR007	CREMONA FIERE SPA	PIAZZA LANZINI 1	CREMONA	CR	STALLA DI SOSTA	400 BOVINI O 1400 CAVALLI
035MN035	VITTORIA SOCIETA AGRICOLA A R.L.	VIA C. MILITARE 31	MOGLIA	MN	POSTO DI CONTROLLO	1400 SUINETTI 500 GRASSI E 50 BOVINI
027MN68M	FIERA MILLENARIA DI GONZAGA S.R.L	VIA FIERA MILLENARIA 13	GONZAGA	MN	FIERA	250 BOVINI
019LO01M	FIERA DI CODOGNO	VIA VITTORIO EMANUELE	CODOGNO	LO	FIERA	200 BOVINI
113BS01M	CENTRO FIERA SPA	VIA BRESCIA, N.129	MONTICHIARI	BS	FIERA	200 BOVINI

ALLEGATO 11 – EMERGENZE SISMICHE SCHEDA CENSIMENTO DANNI AZIENDE ZOOTECNICHE

CHECK-LIST CONTROLLO STRUTTURE ZOOTECNICHE

Data del controllo	OnLore			JKL 2001	LOMONE		
SEZ 1							
REGIONE LOMBAR	RDIA ATS	<u> </u>	OPEF	ATORE _			
Codice aziendale	9						
CF							
CUAA							
Denominazione							
Comune			Localita	à			
Indirizzo							
Latitudine			Longitu	dine			
Distanza da epic	entro sismico		Longite				
Tel.			Cell:				
Specie allevate			OGII.				
Detentore							
	: -1						
Altri presenziant	i ai soprailuogo						
SEZ 2							
Condizioni viabilità							
	ļ	D roggiungibile con	difficaltà		D non roadiu	a aibila	
☐ raggiungibile		☐ raggiungibile con			☐ non raggiu	ngibile	
Disponibilità utenzo		as 🗆 idrica 🗀 el	ettrica				
Abitazione del dete				1,			
	duttore/detentore an	nessa			⊒ SI		□NO
Numero residenti p Abitazione lesionat					 ⊒ SI		
Apitazione lesionat	a						□NO
	`						
Accertata inagibilit	à				⊒ SI		□NO
Accertata inagibilit	UI CAPI PRESENT		T. N.	Į.	⊒ SI		□NO
Accertata inagibilit		I IN AZIENDA Num. capi presenti					
Accertata inagibilit	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli Apiari	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli Apiari Acquacoltura	UI CAPI PRESENT			pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli Apiari Acquacoltura Altro	UI CAPI PRESENT Num. capi in BDN	Num. capi presenti	a seguito	pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli Apiari Acquacoltura Altro PRESENZIANTI Presenza del propr	UI CAPI PRESENT Num. capi in BDN		a seguito	pi deceduti	□ SI Num. capi d inviare alla		□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli Apiari Acquacoltura Altro PRESENZIANTI Presenza del propranimali	UI CAPI PRESENT Num. capi in BDN	Num. capi presenti	a seguito	pi deceduti o del sisma	□ SI Num. capi d inviare alla	e ————————————————————————————————————	□NO Carcasse da
Accertata inagibilita INFORMAZIONI SI Specie Animale Bovini da carne Bovini da latte Bufalini Ovini Caprini Cavalli Asini Muli Suini Avicoli Conigli Apiari Acquacoltura Altro PRESENZIANTI Presenza del propr	ietario o altro persone	Num. capi presenti	a seguito	pi deceduti o del sisma	□ SI Num. capi d inviare alla	e	□NO Carcasse da

IDONEITA' ATTREZZA Idoneità strutture atte a d	TURE E STRUTTURE	□ SI	□NO
	o stoccaggio e smaltimento		
Sufficiente approvvigion			
Distribuzione alimenti			
Mungitura		□ SI □ SI	□NO
Stoccaggio e trasferimer	nto latte	□ SI	□NO □NO
Otoccaygio e trasierinier	ito iatte		LINO
ALTRE INFORMAZION	I		
Durata (in giorni) delle so	corte di foraggio esistenti	gg	
Durata (in giorni) delle so	corte di mangime esistenti	99	
Prodotti alimentari da dis	struggere	kg	
Presente caseificio		□ SI	□NO
Possibilità di pastorizzaz	zione del latte	□ SI	□NO
		RA DEL RILEVATORE FA	
Struttura	Dimensioni	Ubicazione (Comu aggregato, edificio, particella, sub.)	
Abitazione			
Stalla			
Fienile			
Sala di mungitura			
Magazzino			

Annotazioni a cura del rilevat	tore (anche per proporre interventi imme	ediati per l'agibilità)	

NECESSITA DI STRUTTURE SOSTITUTIVE			
Stalla bovini da carne		Capacità capi	

Stalla bovini da carne	☐ SI	Capacità capi	□NO
Stalla bovini da latte	□ SI	Capacità capi	□NO
Stalla ovi-caprini	□ SI	Capacità capi	□NO
Fienile o magazzino	□ SI	Capacità	□NO

NECESSITÀ MANIFESTATE DALL'ALLEVATORE DI RIPARI MOMENTANEI O SISTEMAZIONI IN ATTESA DELLE STRUTTURE SOSTITUTIVE IN CASI DI CRITICITÀ SPECIFICHE (parti imminenti, animali appena nati o giovani, ecc.)

MATERIALE	SI	NO	Superficie coperta necessaria in mq o n. di capi
Materiale (tipo tubi innocenti e tavolame vario per ripari di animali); specificare:			Superficie coperta necessaria in mq
Sistemazione presso strutture comuni disponibili o di altri privati proposti dall'allevatore; specificare			n. capi specie
Tende PI 88 o altri ripari messi a disposizione dalla Protezione civile; specificare			n. capi specie

Parere del Servizio Veterinario (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Talofo del cel vaccimano (anone in monimente ano nemesto dell'allovatoro)		
Parera del Senvizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle richieste dell'allevatore)		

NECESSITÀ MANIFESTATE DALL'ALLEVATORE DI STRUTTURE SOSTITUTIVE O ALTRI IMPIANTI

MATERIALE	SI	NO	n.
Modulo per stalla bovini			n. capi
Modulo per stalla per ovi-caprini			
Modulo fienile o magazzino			
Impianti di mungitura fissi e mobili (lattodotti, carri, carrelli, ecc.); specificare			

container per impianti ed attrezzature di mungitura e conservazione del latte; specificare				
contenitori refrigeranti per latte; specificare				
gruppo elettrogeno; specificare				
acquisto di animali a seguito di decessi in conseguenza del sisma; specificare				
Altro (anche materiali per ricoveri momentanei); specificare				
Parere del Servizio Veterinario (anche in riferimento alle ric	chieste dell'allevatore)			
Parere del Servizio Agricoltura (anche in riferimento alle ric	chieste dell'allevatore)			
Nome e cognome tecnico FAST	Firma			
Nome e cognome tecnico FAST	Firma			
Nome e cognome operatore Servizio Veterinario	Firma			
Nome e cognome operatore Servizio Veterinario	Firma			
Nome e cognome allevatore/detentore	Firma			
Nome e cognome tecnico Servizio Agricoltura	Firma			

ALLEGATO 12 - MORIA MASSIVA DI ANIMALI Richiesta infossamento avicoli

	Alla cortese attenzione del Sig. Sindaco del Comune di
	E pc Direttore Sanitario
Oggetto: mortalità avicoli dovuta a stress da calore.	
Con riferimento all'oggetto, si informa che in data anomale. Nello specifico l'allevamento	sono state segnalate da parte degli allevamenti avicoli mortalità
Nei casi segnalati gli esami di laboratorio hanno escluso la prese L'allevamento ha segnalato il mancato ritiro delle carcasse degli	
1, capo III dell'All.VI, come previsto anche dalle linee guida di cu	Nazionale per le emergenze di tipo epidemico, Versione 1.0 – 2014,
A disposizione per chiarimenti	
Distinti saluti	

ALLEGATO 13 - MORIA MASSIVA DI ANIMALI Ordinanza sindacale per il sotterramento di carcasse avicole ORDINANZA N.

OGGETTO:
Vista la richiesta pervenuta in data (protocollo n del)
dal signor Titolare dell'allevamentocod. aziendale, sito in
che segnala l'impossibilità a provvedere mediante impianti autorizzati ai sensi del Regolamento 1069/2009 e smi allo smaltimento delle carcasse di avicoli, della specie
Visto che il Regolamento 1069/2009, articolo 19 prevede la possibilità di procedere in deroga allo smaltimento tramite sotterramento in loco e che le modalità del sotterramento sono definite all'Allegato VI, capo III, sezione I del Regolamento n. 142 /2011 nonché, in regione Lombardia, dall'articolo 15 della D.D.G n. 6344 del 5 luglio 2013 Modalità attuative dell'Accordo stato regioni e p.a. del 7 febbraio 2013 in tema di sottoprodotti di origine animale e di prodotti derivati non destinati al consumo umano di cui al Regolamento (CE) n. 1069/2009, recepito con D.G.R n. X/171 del 24 maggio 2013;
Acquisito tramite ATS Milano (protocollo n.) il parere della UO Veterinaria di Regione Lombardia, che, verificata da parte della UOC di Sanità Animale di ATS Milano l'impossibilità da parte degli impianti di rendering autorizzati operanti sul territorio di ritirare il materiale, esprime parere favorevole a che i Sindaci delle Aree territoriali interessate adottino idoneo provvedimento, in via eccezionale, per l'infossamento delle carcasse, in conformità alle succitate normative, volto a evitare problemi di sanità ed igiene zootecnica;
Considerato inoltre che il Regolamento n.142/2011 dispone che il sotterramento debba avvenire in un luogo che riduca al minimo i rischi per la salute degli animali, per la salute pubblica e per l'ambiente purché il luogo sia situato ad una distanza sufficiente per consentire di gestire la prevenzione dei suddetti rischi;
Dato atto che il luogo individuato dall'allevatore per il sotterramento è
Acquisito pertanto il parere favorevole dell'Ufficio Tecnico in merito al rispetto delle distanze da centri abitati, alle fasce di rispetto da pozzi e al rischio per le falde acquifere e considerati i venti dominanti
Sentita ARPA,
Sentita Igiene Pubblica
Visto inoltre il Piano nazionale delle emergenze di tipo epidemico, Versione 1.0- 2014, edito dal Ministero della Salute, che fornisce indicazioni in merito all'allestimento delle fosse

ORDINA

Ritenuto indispensabile procedere con urgenza allo smaltimento mediante sotterramento ai fini di evitare problemi di

igiene pubblica nonché disagio alla popolazione;

Al Sig						
AVVERTE						
Che, così come previsto dalla Legge 241 del 1990 tutti gli atti richiamati nella presente ordinanza sono a disposizione dei soggetti interessati, che potranno prenderne visione presso il Responsabile del procedimento,						
INGIUNGE						
Che qualora l'allevatore non dovesse ottemperare a quanto ordinato entro i termini sopra indicati, i lavori saranno fatti d'ufficio e le spese sostenute saranno imputate a suo carico e riscosse nelle forme previste dalla vigente legge, facendo comunque salva l'applicazione delle ulteriori sanzioni previste in caso di non ottemperanza dal Codice Penale;						
Gli agenti di Polizia Municipale sono incaricati della verifica per il rispetto della presente ordinanza.						
RICORDA						
Che contro il presente provvedimento può essere proposto il ricorso giurisdizionale al Tribunale Amministrativo della entro 60 giorni dalla notificazione del presente provvedimento.						
DISPONE						
Di notificare la presente ordinanza alla sig						
località, lì						

ALLEGATO 14 - FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SICUREZZA ALIMENTARE

MODELLO RAPPORTO DI NON CONFORMITA'

N° NC	
DESCRIZIONE E CAUSA DELLA NC: (DESCRIZIONE PROBLEMA E	RELATIVA CAUSA)
	NEED (IVIV. Cr. 1951.)
Data:	Firma Segnalatore:
CORREZIONE DELLA NC: (SOLUZIONE ADOTTATA)	
Data:	Firma Responsabile
A CURA DEL REFERE	della Correzione: NTE AUTOCONTROLLO
MODALITÀ DI VERIFICA DELL'EFFICACIA DELLA CORREZIONE:	THE NOTOGOTH COLLEGE
CORREZIONE EFFICACE	CORREZIONE NON EFFICACE
DATA CHIUSURA:	FIRMA:

ALLEGATO 15 - FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SICUREZZA ALIMENTARE MODELLO MENU' DEL GIORNO

Denominazione		
ingredienti	Lotto	
Denominazione		
ingredienti	Lotto	
Denominazione	11.00	
ingredienti	Lotto	
Denominazione		
ingredienti	Lotto	
J 22.2		

ALLEGATO 16 - FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SICUREZZA ALIMENTARE MODELLO CONTROLLO TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

MESE:	+4°C ı -18°C	IMPIANTO: refrigerazione congelazione	
GIORNO	ORA	TEMPERATURA	FIRMA OPERATORE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

ALLEGATO 17 - FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SICUREZZA ALIMENTARE MODELLO VERIFICA PREOPERATIVA

MESE	. ANNO

	-	Locali puliti	utensili puliti	Attrezzature/	animali infestanti	Assenza di tracce di	depositato	Materiale per la pulizia	regolarmente funzionanti	Apparecchiature di conservazione	completa, pulita ed integra	Vestizione personale	Assenza ferite non protette	Assenza gioielli, assenza unghie lunghe e smaltate.	Firma operatore
1	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
2	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
3	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
4	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
5	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
6	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
7	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
8	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
9	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
10	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
11	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
12	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
13	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
14	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
15	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
16	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
17	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
18	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
19	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
20	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
21	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
22	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
23	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
24	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
25	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
26	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
27	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
28	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
29	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
30	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
31	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	

ALLEGATO 18 – FAC SIMILE CARTELLONISTICA COMUNICAZIONE IN AMBITO SICUREZZA ALIMENTARE MODELLO RICEVIMENTO E RINTRACCIABILITA' ALIMENTI

DATA	DESCRIZIONE PRODOTTO E QUANTITA'	LOTTO	SCADENZA	FIRMA	CONTROLLO ES	TO SOSTITUZIONI
RICEV.				FAVOREVO	OLE	

ALLEGATO 19 - 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 detergenti 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 heaDIPSiece

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 20 – 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

ALLEGATO 21 - CHECK-LIST CONTROLLO STRUTTURE CAMPALI PREPARAZIONE COTTURA, SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI

			COTTURA, SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI
Data del controllo		Ora:	
ADDETTI AL CO	NTROLLO		
Qualifica	Nominativo		Struttura
Operatore			
Operatore			
Operatore			
Presenziante			
Presenziante			
CAMPO			
Denominazione ca	ampo		
Ente organizzator			
Comune			
Indirizzo			
COM			
Capocampo	_		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Legale rappresent			
Responsabile cuc			
Responsabile auto	ocontrollo		
DESCRIZIONE G	FNFRALF		
Tipologia attività			
☐ Cucina campal		☐ Punto distribuzione alimenti	☐ Altro
Area di installazi			
☐ Impianto sporti		☐ Parcheggio	☐ Altro
Tipologia struttura		— 1 aronoggio	<u> </u>
☐ Shelter/carrella		□Tensostruttura	□Struttura fissa
Locali/aree indiv		<u> </u>	
☐ Ricevimento/so	carico alimenti	☐ Apertura imballaggi	☐ Preparazione pasti
☐ Cottura pasti		☐ Distribuzione pasti	☐ Lavaggio stoviglie
☐ Pulizia verdure	1	☐ Magazzino	☐ Consumo pasti
☐ Deposito t° am		☐ Deposito t° refrigerazione	☐ Deposito t° congel/surg.
☐ Pulizia verdure		☐Servizi Igienici	☐ Spogliatoi
☐ Raccolta rifiuti	•	☐ Deposito rifiuti	☐ Deposito mat. pulizia e sanif.
	nacti	☐ Deposito filiati	Deposito mat. pulizia e sami.
Distribuzione pasti ☐ Self-service		□Servito	☐ Altro
Gen-service		- Servito	Aitio
SERVIZI			
Approvvigionam	ento idrico		
☐ Rete idrica con	ntrollata	☐Rete idrica non controllata	□Serbatoio/cisterna
□Potabilizzatore	()	☐ Altro	Disp. acqua calda e fredda
Energia elettrica			•
☐ Rete		□Generatore	☐ Altro
Scarichi fognari			
☐ Rete fognaria		□Sottosuolo	☐ Corpo idrico superficiale
☐ Cisterna	•	☐ Assente	_ 55.p5 .555 34p3(1)0(4)5

	SI	NO	NA
E' stata data comunicazione a ATS e Comune di competenza?			
E' disponibile una planimetria della struttura con disposizione delle attrezzature?			
Sono disponibili specifiche procedure di autocontrollo o di buone prassi?			

Capacità pi	roduttiva
-------------	-----------

Numero coperti/giorno:

PERSONALE

Cuochi:	Somministrazione:	Magazzinieri:	Pulizie			
	•		•	SI	NO	NA
Il personale della cucina campale ha ricevuto una formazione specifica?						
E' disponibile documentazione inerente la formazione?						
E' disponibile un elenco del personale formato?						
Il personale della cucina indossa indumenti adeguati e puliti?						
E' disponibile uno spogliato	io o altri sistemi atti a custodire gli ir	dumenti puliti?				

STRUTTURE E ATTREZZATURE

Preparazione pasti/cottura/somministrazione	SI	NO	NA
L'area è facilmente accessibile a furgoni e mezzi pesanti?			
L'area è coperta e riparata dalle intemperie?			
L'area di preparazione/cottura è allestita con criteri che consentono un'adeguata pulizia e corrette prassi			
igieniche?			
L'area è delimitata o recintata?			
Le superfici a contatto sono facilmente pulibili e sanificabili?			
L'area è predisposta in modo da evitare un ristagno di acqua in caso di pioggia nella zona di preparazione e somministrazione?			
L'area è posta ad adeguata distanza da aree di scolo?			
Le superfici dei tavoli usati per la distribuzione sono lavabili e disinfettabili?			
Le attrezzature (coltelli, utensili, stoviglie, taglieri etc.) sono mantenute pulite?			
Le attrezzature e le superfici sono utilizzati separatamente a seconda che vengano lavorati cibi crudi o cotti,			
carne o pesce etc.?			
E' presente un lavello dedicato all'igiene delle mani degli operatori diverso da quello dedicato alla pulizia degli alimenti e delle attrezzature?			
Il lavello è dotato di comando non manuale, distributore di sapone, asciugamani a perdere e portarifiuti?	+		
È disponibile un servizio igienico attrezzato con lavabo ad uso esclusivo del personale della cucina?	+		
Il servizio igienico destinato al personale di cucina è dotato di rubinetteria a comando non manuale,	+		
distributore di sapone, asciugamani a perdere e contenitore per rifiuti			
È stato individuato uno spazio separato e segnalato per la collocazione dei prodotti per la pulizia e la disinfezione?			
I gastronorm sono mantenuti a temperatura superiore 72°C (caldo) o inferiore 10°C (freddo)?			
Le attrezzature e gli utensili sono in materiale idoneo al contatto con gli alimenti e in buono stato di manutenzione?			
Si utilizzano piatti /vassoi e postate a perdere?			
Le stoviglie a perdere sono in materiale compostabile?			
E' previsto il divieto di accesso a personale estraneo?			

Area consumo pasti	SI	NO	NA
E' stato individuato un percorso di ingresso e uscita separato?			
E' apposta cartellonistica informativa agli utenti (pulizia delle mani, presenza di animali, allergeni e intolleranze alimentari, ecc)?			
Sono state affisse in un punto ben visibile istruzioni per il comportamento igienico-sanitario degli utenti a mensa?			
E' apposto un cartello in cui si fa specifico divieto di portare pasti in tenda?			
Al punto di somministrazione è data evidente comunicazione agli utenti relativa alla eventuale presenza di allergeni nei pasti?			

Deposito alimenti	SI	NO	NA
E' prevista la registrazione della temperatura nei depositi frigoriferi?			
Rifornimento idrico	SI	NO	NA
Per il lavaggio/preparazione degli alimenti, degli utensili e stoviglie è utilizzata acqua potabile?	01	NO	IIA
E' disponibile acqua calda e fredda?			
Le condotte di acqua potabile sono adeguatamente segnalate e separate da quelle di acqua non potabile?			
20 donacito di addata potabilo dono adoguatamento dognalate o doparate da quello di addati non potabilo.			
BUONE PRASSI IGIENICHE	1		
Rifornimento derrate	SI	NO	NA
Le derrate alimentari in arrivo vengono regolarmente sottoposte a controllo visivo (verifica imbrattamento,			
rottura della confezione, rispetto delle temperature)?			
Sono accettati solo alimenti provenienti da fornitori accreditati (accompagnati da documentazione			
commerciale di scorta)?			
Sono conservati i documenti di scorta ai fini della rintracciabilità?			
Ad ogni consegna viene verificata la presenza e leggibilità della bollatura sanitaria o della marchiatura di identificazione sugli alimenti di origine animale?			
Ad ogni consegna vengono verificate le date di scadenza o TMC delle derrate confezionate?			
Sulle derrate sfuse viene apposta l'indicazione della data di arrivo?			
	•		
Conservazione, preparazione e cottura	SI	NO	NA
Sono effettuate frequenti verifiche sul mantenimento della catena del freddo?			
Le uova sono consumate solo dopo cottura?			
Sono utilizzati razionalmente i prodotti in funzione della loro durabilità (si utilizzano per prima i prodotti con			
TMC o data di scadenza imminente)?			
Lo scongelamento avviene solo a temperatura di refrigerazione?			
Gli alimenti scongelati e non utilizzati vengono eliminati?			
Le confezioni di latte (anche UHT) aperte e non utilizzate vengono eliminate?			
Sono installati sistemi che non permettano l'entrata degli animali infestanti?			
L'area è mantenuta in buono stato di pulizia?			
Deposito	SI	NO	NA
Gli alimenti non deperibili sono conservati in ambienti chiusi assicurando la separazione degli alimenti protetti			
Gli alimenti non deperibili sono conservati in ambienti chiusi assicurando la separazione degli alimenti protetti dai non protetti?			
dai non protetti?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC?	SI	NO	N/A
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC?	SI	NO	NA NA
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)?	SI	NO	NA NA
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate?	SI	NO	NA NA
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate? In area self-service gli alimenti sono prelevati con pinze o altri accorgimenti (pane confezionato)?	SI	NO	NA NA
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate?	SI	NO	N.A
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate? In area self-service gli alimenti sono prelevati con pinze o altri accorgimenti (pane confezionato)?	SI	NO	
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate? In area self-service gli alimenti sono prelevati con pinze o altri accorgimenti (pane confezionato)? I vassoi sono disposti in modo da non costituire pericolo di contaminazione?			NA NA
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate? In area self-service gli alimenti sono prelevati con pinze o altri accorgimenti (pane confezionato)? I vassoi sono disposti in modo da non costituire pericolo di contaminazione? Rifiuti alimentari I rifiuti sono raccolti in appositi contenitori rigidi muniti di sacco in plastica?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate? In area self-service gli alimenti sono prelevati con pinze o altri accorgimenti (pane confezionato)? I vassoi sono disposti in modo da non costituire pericolo di contaminazione? Rifiuti alimentari I rifiuti sono raccolti in appositi contenitori rigidi muniti di sacco in plastica? E' disposta la separazione differenziata dei rifiuti?			
dai non protetti? Nell'area di stoccaggio, gli alimenti sono sollevati da terra? Gli alimenti deperibili sono conservati in frigorifero? Gli alimenti deperibili sfusi sono conservati frigorifero in contenitori o comunque protetti da contaminazione e identificati? Nei depositi frigorifero è assicurata la separazione tra gli alimenti protetti e quelli non protetti? I prodotti ortofrutticoli freschi sono conservati in luogo fresco e asciutto? Le uova sono conservate in frigorifero? L'acqua è conservata al riparo dall'irradiazione solare diretta E' stato predisposto il menù con l'elenco dei pasti e alimenti somministrati? Gli alimenti sono adeguatamente identificati e disposti in ordine secondo il DS o TMC? Somministrazione La somministrazione delle pietanze avviene entro 2 ore dalla preparazione o all'arrivo (catering)? Le aree sono regolarmente pulite e disinfettate? In area self-service gli alimenti sono prelevati con pinze o altri accorgimenti (pane confezionato)? I vassoi sono disposti in modo da non costituire pericolo di contaminazione? Rifiuti alimentari I rifiuti sono raccolti in appositi contenitori rigidi muniti di sacco in plastica?			

	1	1	1
Al punto di censimento volontari e popolazione sono richieste informazioni circa intolleranze alimentari o			
allergie alimentari? I punto di censimento volontari e popolazione sono richieste informazioni circa diete specifiche? (vegetariana,			
precetti religiosi)			
Nella predisposizione della dieta è stata considerata la razione alimentare?			
		ı	
Pulizia e disinfezione	SI	NO	NA
I tavoli e i piani di appoggio sono regolarmente disinfettati?			
Le pentole, le stoviglie e gli utensili sono accuratamente pulite con acqua calda (se disponibile) e detergente?			
In generale, le condizioni di pulizia delle aree dove gli alimenti vengono conservati, preparati, somministrati			
sono sufficienti?			
Sono individuati gli addetti alla pulizia?			
Sicurezza Strutture Impianti e Dispositivi di Protezione Individuali (DPI)	SI	NO	NA
Presso la struttura sono stati installati estintori collocati in modo da essere facilmente raggiungibili, utilizzabili e in corso di validità? E' presente relativa cartellonistica?			
Sono presenti estintori tipo F?			
E' presente personale adeguatamente informato e formato per Emergenza, Evacuazione e Antincendio?			
Se presente tubo di gomma per GPL UNI 7140, la data di scadenza è rispettata?			
Gli impianti elettrici o parti di esso si presentano in buono stato di manutenzione (es. prese a spina rotte, cavi			
ammalorati o nastrati, ecc.)?			
Le macchine presenti nel reparto preparazione alimenti (affettatrice, tritacarne, ecc.) sono dotate di pulsante			
di arresto di emergenza?			
Sono disponibili e utilizzati i DPI (guanti antitaglio per pulizia affettatrice, calzari idonei)?			
Le non conformità precedentemente rilevate il sono state risolte? □ SÌ □ NO			
□ Raccomandazione			
□ Non conformità			
□ Raccomandazione			
□ Non conformità			
Raccomandazione			
□ Non conformità			
Raccomandazione			
□ Non conformità			
□ Raccomandazione			
□ Non conformità			
□ Raccomandazione			
□ Non conformità			
Firma degli operatori addetti al controllo Firma dei presenzianti			
			_

Note:

- NA: non applicabile
- Le evidenze della valutazione devono essere commisurate e rapportate allo scenario sottoposto a valutazione, pertanto le risposte negative non costituiscono automaticamente elemento di non conformità

ALLEGATO 22 – 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

ALLEGATO 23 - ALGORITMO GESTIONE CLINICA DEGLI ANIMALI D'AFFEZIONE

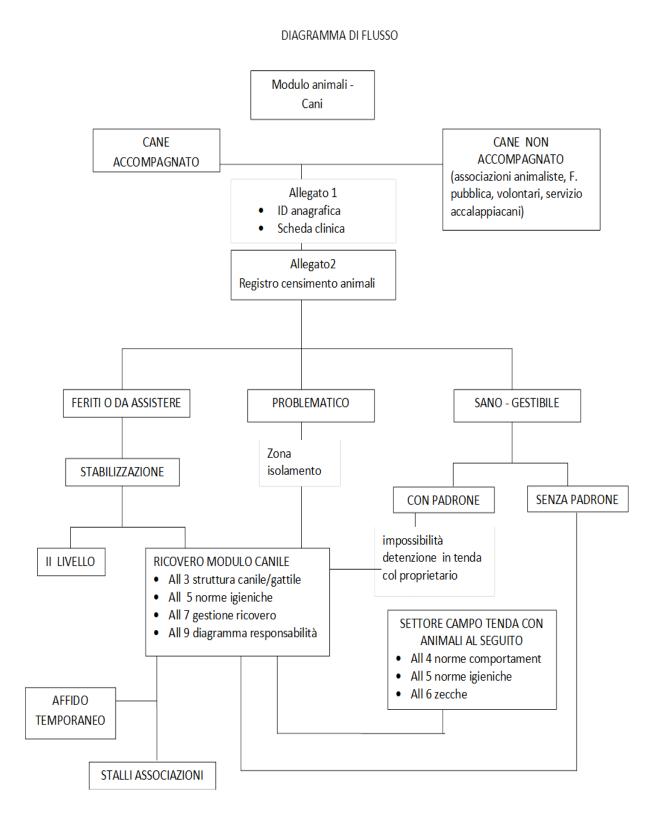


DIAGRAMMA DI FLUSSO

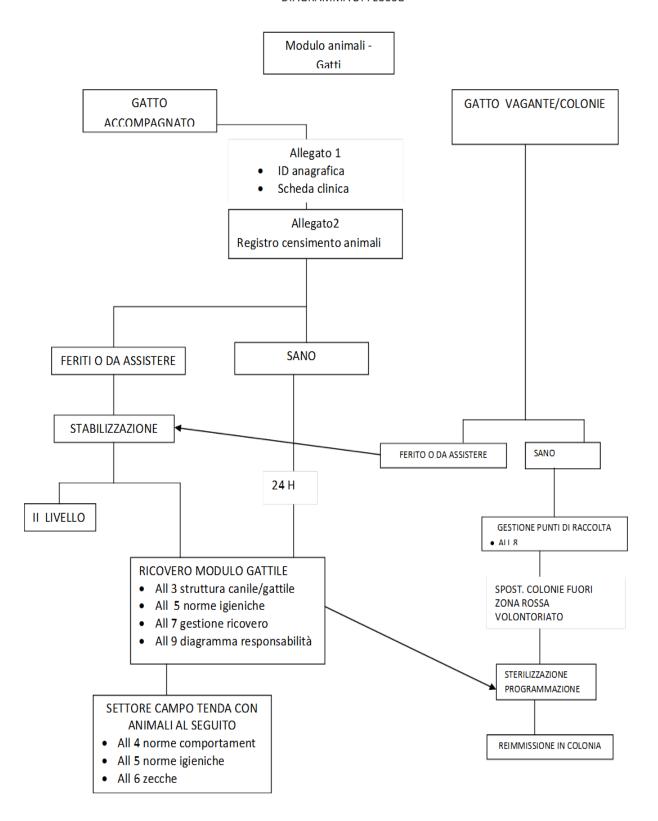
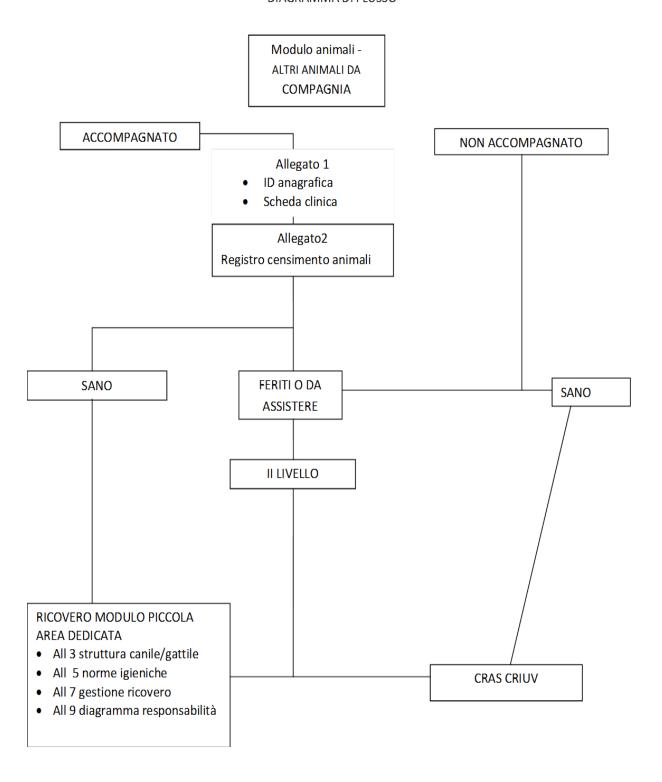


DIAGRAMMA DI FLUSSO



ALLEGATO 24 – CRISI DEL SETTORE ALIMENTARE E DEI MANGIMI FAC SIMILE MODULISTICA

Modello di dichiarazione in caso di incidente/crisi iniziale o emergente (quando molti dei fatti sono ancora sconosciuti)

L'Autorità competente è a conoscenza di un sospetto incidente di sicurezza alimentare /locale/regionale/nazionale/multinazionale, che riguarda X, Y, Z (confermare area geografica).

Attualmente sono disponibili informazioni limitate sull'entità dell'incidente o su cosa l'abbia causato.

Tuttavia, un team di gestione degli incidenti è stato convocato e sto lavorando intensamente per indagare sulla questione.

La salute e il benessere del pubblico in generale sono la nostra principale preoccupazione ed il nostro obiettivo è quello di prevenire l'ulteriore diffusione del problema e tutelare le persone colpite ed i consumatori in generale.

L'Autorità competente segue attentamente la situazione ed è in stretta collaborazione con i suoi partner a livello europeo e nazionale. Forniremo un ulteriore aggiornamento sulla situazione (dove e quando – ad es. sul nostro sito web alle 13:00, questo pomeriggio ecc.).

Modello di dichiarazione in caso di aumentata consapevolezza ed evoluzione più ampia dell'incidente/crisi (alcuni elementi diventano noti)

L'Autorità competente può confermare che esistono prove che dimostrano la presenza di (XXX- indicare la sostanza, l'organismo ecc.) In (XXX- prodotti specifici) da (Paese di origine e/o produttore).

Stiamo lavorando con i nostri partner, tra cui (ad es. EFSA/ECDC/Stati membri), per continuare l'indagine e comprendere l'intera portata e la probabile causa del problema.

Mentre l'inchiesta è in corso l'EFSA/Autorità competente consiglia alle persone di (specificare l'azione, ad es. seguire le buone pratiche in cucina, distruggere/restituire il prodotto ecc.) che in questo caso significa (azioni specifiche d'igiene/cottura, se applicabile).

Si prega di verificare con le proprie Autorità di controllo per la sicurezza alimentare le notifiche sui prodotti specifici che sono stati richiamati o che lo devono essere.

I prodotti richiamati dagli operatori sono pubblicati sullo pagina web del Ministero della Salute:

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2017/12/31&datada=2016/01/01

o segnalati alla pagina web degli avvisi di sicurezza all'indirizzo web:

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3 2 1 3.isp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi

La salute e il benessere del pubblico in generale sono la principale preoccupazione dell'Autorità competente con l'obiettivo di prevenire l'ulteriore diffusione del problema e tutelare le persone colpite ed i consumatori in generale.

Modello di dichiarazione in caso di evoluzione grave dell'incidente

Le indagini effettuate da (indicare Ente/fonte ufficiale - ad es. l'Autorità Sanitaria Ambientale) in (Paese) hanno confermato che... (dettagli sullo stato di evoluzione dell'incidente sulla base delle conferme acquisite).

Ciò ha comportato livelli elevati e rischiosi di (XXX - contaminante chimico/biologico potenzialmente pericoloso) in (prodotti specifici di XXX).

I sintomi delle persone colpite e coinvolte da questo focolaio sembrano essere coerenti con gli effetti di (contaminazione da XXX).

Sono in corso tutte le iniziative del caso per reagire all'incidente/evento avverso/evento critico avverso a livello regionale/nazionale/europeo causato dai prodotti interessati.

La salute e il benessere del pubblico in generale sono la principale preoccupazione dell'Autorità competente con l'obiettivo di prevenire l'ulteriore diffusione del problema e tutelare le persone colpite ed i consumatori in generale.

ALLEGATO 25 – ACRONIMI

A.R.P.A.	Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente			
A.S.L.	Azienda Sanitaria Locale			
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			
D.P.I.	Dispositivi di Protezione Individuale			
D.P.M.	Dipartimento di Prevenzione Medica			
D.P.V.	Dipartimento di Prevenzione Veterinario			
I.Z.S.	Istituto Zooprofilattico Sperimentale			
O.A.	Origine Animale			
O.E.V.R.	Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale			
O.S.A.	Operatore del Settore Alimentare			
P.C.	Protezione Civile			
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.R.	Unità di Crisi Regionale			
VV.F.	Vigili del Fuoco			

ALLEGATO 26 DITTE RITIRO ANIMALI

Ditta convenzionata con ARIA Regione Lombardia "convenzione per l'acquisizione di servizi finalizzati a contrastare l'insorgenza di focolai di Influenza Aviaria e di altre malattie diffusive del bestiame":

COOP. AGRICOLA DEL BIDENTE.

sede legale in Civitella di Romagna (FC), Via San Martino in Varolo 59/C – Fraz. Cusercoli

Tel. 0543 989235

E-mail: coopbidente@libero.it

ECO RENDERING SRL

Via Berina 4/5/a - 22070 Fenegrò (CO)

tel.: 031 935714

E-mail: info@ecorendering.it

DIUSA RENDERING S.R.L.

Via Delle Gerole 7 - 26861 Fombio (LO)

tel.: 0377 51313 E-mail: diusa@pmp.it

IRCAPEL SRL

Via Valle, 26 - 25022 Borgo San Giacomo (BS)

tel.: 030 948194 E-mail: <u>info@ircapel.it</u>

GASTOLDI E FERRI (S.R.L.)

Via Milano, 41, 24050 Spirano BG

tel.: 035 877196

E-mail: fabiana@gastoldieferri.com

MODULO A251-MS001 Farmaci PD fauna selvatica rev00

Procedura "A251-Pd001 Pronta Disponibilità Distretti Veterinari"

Tipologia di attività: punto 5.10 "Animali selvatici gravemente feriti vaganti sul territorio e/o che costituiscono un pericolo per l'incolumità pubblica."

Elenco farmaci stupefacenti, medicinali veterinari e materiali da impiegare nel caso di interventi sulla fauna selvatica:

- 1. TILETAMINA + ZOLAZEPAM (250 mg + 250 mg): 3 FLACONI.
- 2. MEDETOMIDINA 0,1%: 2 FLACONI.
- 3. DETOMIDINA 1%: 2 FLACONI.
- 4. XILAZINA 10%: 2 FLACONI.
- 5. ATIPAMEZOLO 0,5%: 2 FLACONI.
- 6. TANAX®: 2 FLACONI.
- 7. TELO PER COPERTURA OCCHI.
- 8. COTONE IDROFILO.
- 9. SIRINGHE VARIE MISURE.
- 10. DISINFETTANTE USO CUTANEO.
- 11. TERMOMETRO.

Al fine di svolgere correttamente l'attività di cui trattasi ciascun Distretto Veterinario deve essere provvedere a:

- Utilizzare una borsa o altro idoneo contenitore per la custodia dei farmaci e dei materiali sopra descritti;
- Individuare un referente per la gestione di detti farmaci (verifica scadenze e reintegro di quelli utilizzati).

SEDAZIONE DEGLI ANIMALI SELVATICI – DOSAGGIO FARMACI

(secondo le indicazioni fornite da UNIMI Dipartimento di Medicina Veterinaria)

SPECIE PESO (indicativo) -ordine alfabetico-	PREPARAZIONE MISCELA ANESTETICA	SESSO, DIMENSIONE o ETA'	DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE (ml)	ATIPAMEZOLO (ml) dopo almeno 40 minuti
CAMOSCIO	Caricare in siringa 2 ml di medetomidina + 3 ml di acqua per preparazione iniettabile e	MASCHIO	1-1,5	0,4 - 0,6
Maschio: 50 kg Femmina: 40 kg	inserirli nel flacone della polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	FEMMINA	0,8-1	0,2 - 0,4
Giovane: 25-30 kg		GIOVANE	0,6 – 1	0,2 - 0,4
CAPRIOLO Adulto: 30-35 kg Giovane: 15 kg	Caricare in siringa 5 ml di medetomidina e inserirli nel flacone della polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	ADULTO	0,7 – 0,8	0,7-0,8
Glovane, 15 kg	BOSE TO THE BASONININISTRANCY.	GIOVANE	0,4	0,4
CERVO ROSSO	Caricare in siringa 3 ml di xilazina + 2 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli	MASCHIO	2-3	2,5 – 3,5
Maschio: 200-250 kg Femmina: 100-120 kg	nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	FEMMINA	1,5 - 2	2 – 2,5
	, ,	GIOVANE	1-2	1,5 – 2,5
CINGHIALE Grande: 150-200 kg	Caricare in siringa 2,5 ml di xilazina + 2,5 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la	GRANDE	3,5 – 4,5	4-5
Medio: 80 -100 kg Piccolo: 20-40 kg	dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	MEDIO	3 – 3,5	3,5 – 4
		PICCOLO	0,8 - 1,6	1,3 – 2,1
DAINO	Caricare in siringa 5 ml di detomidina e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina +	MASCHIO	1,3 - 1,8	3-4
Maschio: 50 - 60 kg Femmina: 40- 50 kg	zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	FEMMINA	1 – 1,5	2,5 – 3,2
	·	GIOVANE	0,8 - 1,2	2 – 2,8
ISTRICE Adulto 15- 20 kg	Caricare in siringa 3 ml di medetomidina + 2 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	ADULTO	1 – 1,5	1,2 - 1,8
LUPO Maschio: 40 - 45 kg	Caricare in siringa 0,5 ml di xilazina + 4,5 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina+ zolazepam. Di questa miscela prelevare la	MASCHIO	3 – 3,5	1,5 – 2
Femmina: 30 - 35 kg	dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	FEMMINA	2,4 – 3	1,2 – 1,5

MUFLONE Maschio: 40 kg	Caricare in siringa 1 ml di xilazina + 4 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose	MASCHIO	2 – 2,5	2,5 – 3
Femmina: 25 kg	necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	FEMMINA	1 – 1,5	1,5 – 2
ORSO BRUNO* Maschio: 220-300 kg	Caricare in siringa 4 ml di xilazina . Prendere 2 flaconi di polvere di tiletamina + zolazepam e inserire 2 ml di xilazina in ciascun flacone (in base alla mole dell'animale	MASCHIO	3,6-4	4
Femmina: 70-150 kg Giovane: 50 kg	utilizzare, se necessario, entrambi i flaconi (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	FEMMINA	1,2 - 2,0	1,5 – 2
		GIOVANE	0,7 – 0,9	1
STAMBECCO Maschio: 70-100 kg Femmina: 50 kg	Caricare in siringa 1 ml di xilazina + 4 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE)	MASCHIO	2,4 – 3	3 – 3,5
		FEMMINA	1,5 – 2,2	2 – 2,7
TASSO Adulto: 10-12 kg	Caricare in siringa 4 ml di medetomidina + 1 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	ADULTO	0,6-1	0,5 – 0,9
VOLPE Adulto: 5-10 kg	Caricare in siringa 2 ml di medetomidina + 3 ml di acqua per preparazione iniettabile e inserirli nel flacone di polvere di tiletamina + zolazepam. Di questa miscela prelevare la dose necessaria (vedi colonna DOSE TOTALE DA SOMMINISTRARE).	ADULTO	0,6-1	0,3 – 0,6

N.B. L'acqua per preparazioni iniettabili è già presente nella confezione di Tiletamina + Zolazepam.

INDICAZIONI OPERATIVE:

CASISTICA	GESTIONE
Non vi è certezza di aver colpito l'animale con il dardo	Risomministrare immediatamente un'altra dose intera di anestetico
L'animale non mostra segni di sedazione dopo 10 minuti	Risomministrare un'altra dose intera di anestetico
La sedazione è insoddisfacente dopo 15-20 minuti	Risomministrare metà della dose iniziale o la dose piena secondo necessità
Necessità di prolungare l'anestesia	Somministrare metà della dose iniziale IM oppure un quarto della dose per via endovenosa ai primi segni di risveglio (pedalamento, movimenti laterali della testa, tentativi di recupero della stazione)
Impiego di antagonista (ATIPAMEZOLO)	Aspettare almeno 40-50 min. dal decubito dell'animale prima di somministrare l'antagonista per via IM (la somministrazione precoce comporta il rischio di risveglio eccitativo e miopatia). Nel caso in cui si presentino effetti avversi dopo la somministrazione del protocollo anestetico (es. edema polmonare, grave ipertermia, etc.) utilizzare immediatamente per via endovenosa l'antagonista.
Animali in cattive condizioni di salute o animali anziani	Diminuire il dosaggio fino al 50%, secondo la condizione clinica
Eutanasia	Aumentare il dosaggio dei protocolli indicati in tabella dal 30% al 50%. Indotta la sedazione profonda somministrare TANAX® per via endovenosa (o intracardiaca) in ragione di 0,2 ml/kg.

Inoltre, si raccomanda di:

- bendare gli occhi e inserire del cotone idrofilo nei canali auricolari degli animali durante la sedazione;
- raffreddare l'animale bagnando il corpo con della semplice acqua fredda in condizioni di alte temperature ambientali (superiori ai 28°C), ripetendo l'operazione se necessario.

 $^{^{*}}$ Utilizzare preferibilmente aghi da teleanestesia lunghi 5 – 7 cm.

DISTRETTI VETERINARI

Pronta Disponibilità dalle ore 17.00 alle ore 7.00 feriali, sabato e festivi.

Distretti Veterinari	Comuni	Contatto	
Milano Città Nord Direttore L. Festa		Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene Allevamenti Produzioni Zootecniche	338 720 8345
Tel.: 0285789165 Milano Città Sud	Comune di Milano	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine Animale	338 719 4412
Direttore F. Maraschi Tel.: 0285789165		Operatore tecnico addetto alla zooprofilassi	335 752 8629 335 752 8630

Distretti Veterinari	Comuni	Contatto	
Rho – Nord Milano	Arese,	Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene	329 750 9177
Direttore R. Corti	Assago,	Allevamenti Produzioni Zootecniche	
Tel.: 0285785712/41	Baranzate,		
	Bollate,	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine	
	Bresso,	Animale	329 750 9178
	Buccinasco,		
	Cesano Boscone,		
	Cesate,		
	Cinisello Balsamo,		
	Cologno Monzese,		
	Cormano,		
	Cornaredo,		
	Corsico,		
	Cusago,		
	Cusano Milanino,		
	Garbagnate Milanese,		
	Lainate,		
	Novate Milanese,		
	Paderno Dugnano,		
	Pero,		
	Pogliano Milanese,		
	Pregnana Milanese,		
	Rho,		
	Senago,		
	Sesto San Giovanni		
	Settimo Milanese,		
	Solaro,		
	Trezzano sul Naviglio,		
	Vanzago.		

Direttore M. Bighiani Alba Tel.: 0285784471/72 Arco	iategrasso,	Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene	000 040 4040
Direttore M. Bighiani Alba Tel.: 0285784471/72 Arco		Totormano Ropondilo Gamita / Miniato / Igiono	333 619 1049
Tel.: 0285784471/72 Arco	airate,	Allevamenti Produzioni Zootecniche	
	onate,		
ı ∶ ∧ılu	ino,	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine	
l i	eggio,	Animale	329 750 9178
i	nate Ticino,		
Bes			
i i	falora sopra Ticino,		
l i	biano,		
	cate,		
l i	ito Garolfo,		
i i	vignasco,		
·	negrate,		
	sorezzo,		
l i	ssinetta di Lugagnano,		
i i	stano Primo,		
	ro Maggiore,		
I	iano,		
l i	betta,		
i i	ggiono,		
I	rago,		
i -	ggiano,		
	do Visconti,		
i i	eruno,		
i -	nano,		
i i	genta,		
	gnano,		
l i	callo con Casone,		
i i	sero,		
I	rimondo,		
	ta Visconti,		
	viano,		
Nos	:		
Ozz			
	sona,		
:	abiago,		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	scaldina,		
	ecchetto con Induno,		
i i	ecco sul Naviglio,		
Ros	·		
	Giorgio su Legnano,		
	Stefano Ticino,		
	/ittore Olona,		
	Iriano,		
	bigo,		
Van	zaghello,		
Verr	mezzo,		
Villa	a Cortese,		
Vittu	uone,		
Zelc	Surrigone.		

Distretti Veterinari	Comuni	Contatto	
Adda Martesana Direttore E. Scigliuzzo Tel.: 0285785789	Basiano, Bellinzago, Bussero,	Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene Allevamenti Produzioni Zootecniche	348 801 9893
	Cambiago, Carugate, Cassano d'Adda, Cassina de Pecchi, Cernusco sul Naviglio, Gessate, Gorgonzola, Grezzago, Inzago, Liscate, Masate, Melzo,	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine Animale	348 808 3214
	Pessano con Bornago, Pioltello, Pozzo d'Adda, Pozzuolo Martesana, Rodano, Segrate, Settala, Trezzano Rosa, Trezzo sull'Adda, Truccazzano, Vaprio d'Adda, Vignate, Vimodrone.		

Distretti Veterinari	Comuni	Contatto	
Melegnano Direttore G. Maraschi Tel.: 0285784995	Basiglio, Binasco, Carpiano, Casarile,	Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene Allevamenti Produzioni Zootecniche	333 619 1038
	Cerro al Lambro, Colturano, Dresano, Lacchiarella, Locate di Triulzi, Mediglia, Melegnano, Noviglio, Opera, Pantigliate, Paullo, Peschiera Borromeo, Pieve Emanuele, Rozzano, San Donato M.se, San Giuliano M.se, San Zenone al Lambro, Tribiano, Vernate, Vizzolo Predabissi, Zibido San Giacomo.	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine Animale	348 808 3214

Distretti Veterinari	Comuni	Contatto	
Basso Lodigiano	Bertonico,	Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene	340 226 9771
Direttore E. Rossi	Brembio,	Allevamenti Produzioni Zootecniche	
Tel.: 0285783091	Casalpusterlengo,		
	Caselle Landi,		
	Castelgerundo,	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine Animale	340 221 5162
	Castelnuovo Bocca		
	d'Adda,		
	Castiglione d'Adda,		
	Codogno,		
	Corno Giovine,		
	Cornovecchio,		
	Fombio,		
	Guardamiglio,		
	Livraga,		
	Maccastorna,		
	Maleo,		
	Meleti,		
	Orio Litta,		
	Ospedaletto Lodigiano,		
	San Fiorano,		
	San Rocco al Porto,		
	Santo Stefano		
	Lodigiano,		
	Secugnago,		
	Senna Lodigiana,		
	Somaglia,		
	Terranova dei		
	Passerini,		
	Turano Lodigiano.		

Distretti Veterinari	Comuni	Contatto	
Alto Lodigiano	Abbadia Cerreto,	Veterinario Reperibile Sanità Animale / Igiene	340 225 5073
Direttore E. Rossi	Boffalora d'Adda,	Allevamenti Produzioni Zootecniche	
Tel.: 0285783091	Borghetto Lodigiano,		
	Borgo San Giovanni,		
	Casaletto Lodigiano,	Veterinario Reperibile Igiene Alimenti Origine Animale	340 221 5162
	Casalmaiocco,		
	Caselle Lurani,		
	Castiraga Vidardo,		
	Cavenago d'Adda,		
	Cervignano d'Adda,		
	Comazzo,		
	Cornegliano Laudense,		
	Corte Palasio,		
	Crespiatica,		
	Galgagnano,		
	Graffignana,		
	Lodi,		
	Lodivecchio,		
	Mairago,		
	Marudo,		
	Massalengo,		
	Merlino,		
	Montanaso Lombardo,		

Mulazzano,	
Ossago Lodigiano,	
Pieve Fissiraga,	
Salerano sul Lambro,	
San Colombano al	
Lambro,	
Sant'Angelo Lodigiano,	
San Martino in Strada,	
Sordio,	
Tavazzano con Valera	
Fratta,	
Villanova del Sillaro	
Villavesco,	
Zelo Buon Persico	

