

Dott.ssa Alessandra Tesone
Borsista CeRVEnE

Il Medico Veterinario a supporto della Protezione Civile: gestione delle cucine da campo



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II

Le collaborazioni



C.Ri.P.A.T.

Centro di Riferimento Regionale
delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali



il CeR^VEnE
"ADRIANO MANTOVANI"

Centro Regionale di riferimento Veterinario per le Emergenze non Epidemiche



Z Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI
FEDERICO II

CRIUV
CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE
PER L'IGIENE URBANA VETERINARIA

Organizzazione del corso



• 7/8 Settembre 2021
- Salerno

• 15/16 Ottobre 2021
- Agropoli



• 21 Novembre 2021 -
Mercogliano

• 4/5 Dicembre 2021
- Caserta

123 partecipanti da Napoli, Salerno, Avellino, Benevento e Caserta

Sicurezza alimentare nei moduli da campo

Sopralluoghi:

- Modulo cucina
- Locale di stoccaggio
- Frigoriferi

Approfondimenti:

- Disinfezione, disinfestazione ed infestanti
- Diete
- Allergie ed intolleranze



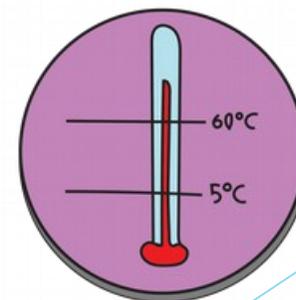
Corretta gestione degli alimenti



**SEPARARE
CRUDO DAL COTTO**



**CUOCERE
AGGRATAMENTE**



**MANTENERE IL CIBO A
TEMPERATURA SICURA**



MANTENERE PULITO

Malattie Trasmesse da Alimenti- MTA



Se in un Campo allestito in corso di un'emergenza due o più persone si ammalano per aver mangiato lo stesso alimento si apre il «Focolaio di malattia alimentare». In questo caso il Capo Campo deve informare tempestivamente il Medico del Campo che a sua volta attiverà il Servizio di Epidemiologia ed i Servizi Veterinari per condurre un'indagine appropriata. L'indagine epidemiologica viene svolta in collaborazione con gli operatori sanitari delle ASL e prevede un sopralluogo presso il campo, per intervistare ospiti ed operatori ed indagare direttamente in tutti gli ambienti del modulo ristorazione.

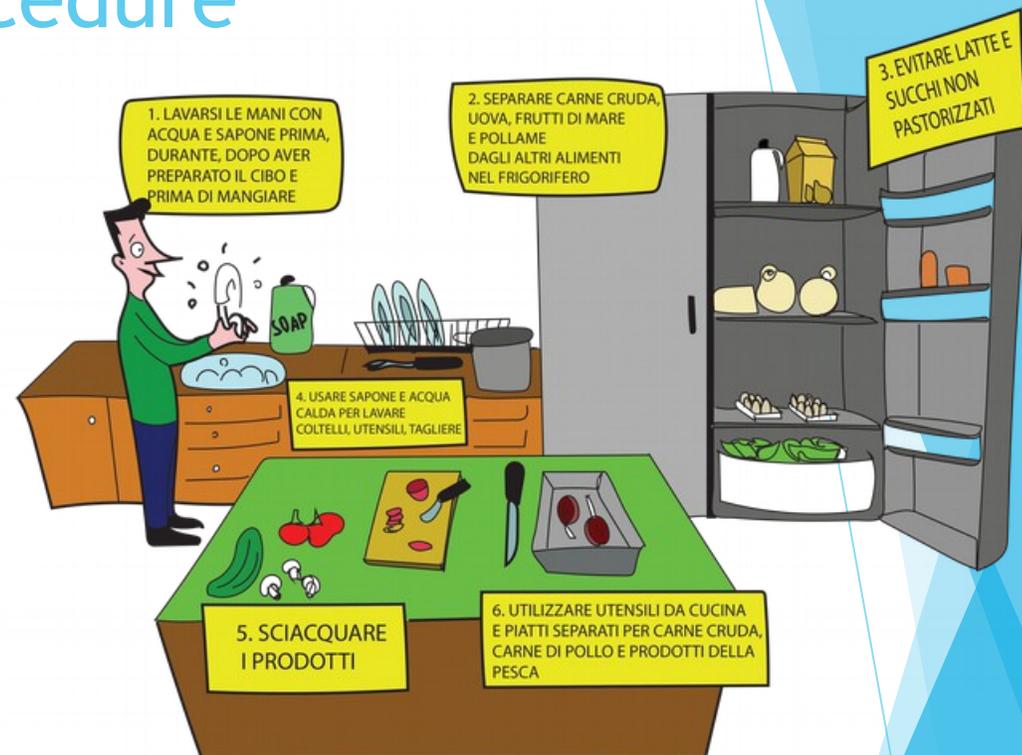
Malattie Trasmesse da Alimenti- MTA

Vengono attuate delle misure cautelative che hanno lo scopo di arginare il problema ed eliminare le cause potenziali:

- Somministrazione di un pasto a basso rischio, ovvero che richieda minima manipolazione di alimenti non deperibili;
- Ricognizione delle materie prime impiegate prima della comparsa dei sintomi e segregazione delle stesse, acqua compresa se proveniente da cisterne o fonti sospette;
- Sanificazione straordinaria degli ambienti di preparazione degli alimenti.



Le Procedure



Per evitare il verificarsi delle malattie a trasmissione alimentare è fondamentale:

- **Accreditare i fornitori:** solo gli alimenti provenienti dal «circuito nazionale ufficiale» possono essere somministrati agli utenti del Campo. È quindi vietato accettare preparazioni domestiche o di dubbia provenienza, né è possibile aggiungere ai pasti ingredienti non forniti dagli Operatori.
- **GHP (buone pratiche d'igiene) e GMP (buone pratiche di fabbricazione):** l'insieme di norme e procedure che il personale addetto alla ristorazione deve rispettare per ridurre al minimo il rischio di MTA.
- **Procedure Operative:** seguire le procedure permette di ottimizzare i tempi, ridurre lo stress, ridurre al minimo la possibilità di contaminazione ed offrire un servizio rapido ed efficiente. Le procedure sono accuratamente documentate nel Manuale HACCP.

Esercitazio

ni SERRE
8-12 Set 2020



NAPOLI
10-13 Set 2018





PERTOSA
29-31 Mag 2018





www.cervene.it



il CeR EnE

“ADRIANO MANTOVANI”

Centro Regionale di riferimento Veterinario per le Emergenze non Epidemiche