

**«Biosicurezza e Sicurezza del lavoro nelle aziende  
zootecniche ed agroalimentari»**

***Come si declina la sicurezza e la  
biosicurezza nell'ambito dell'attività dei  
Servizi del Dipartimento di Prevenzione***

Dr. Luca Nicolandi



**A.S.L. T04**

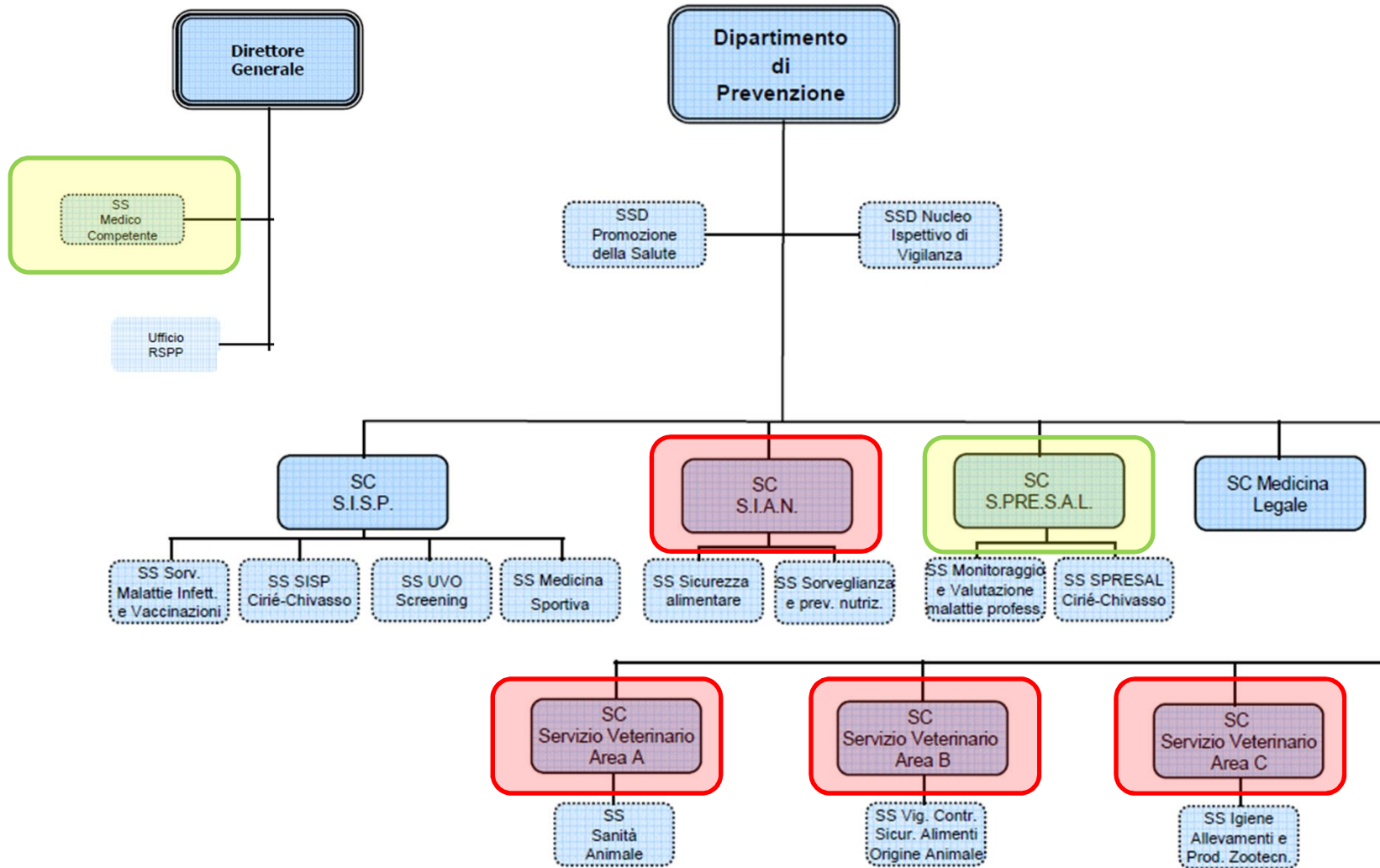
*Azienda Sanitaria Locale  
di Ciriè, Chivasso e Ivrea*

**8/11/2019 - Chivasso**

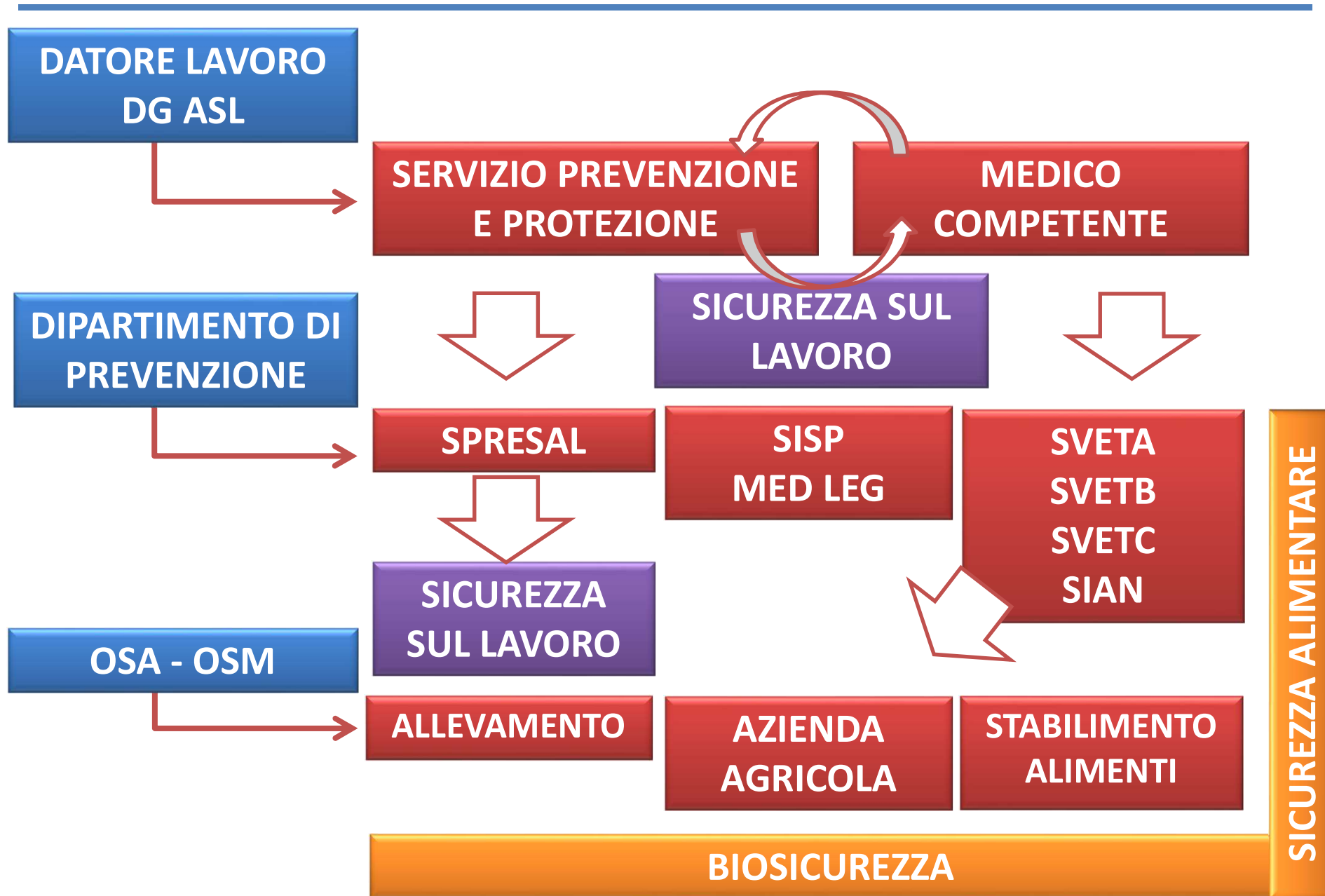


**PREVENZIONE  
PIEMONTE**

# Organizzazione delle componenti coinvolte



# Sicurezza sul lavoro e biosicurezza: un quadro articolato e complesso



# Livelli di integrazione nel Dipartimento di Prevenzione

---

Le attività integrate tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione possono riassumersi:

## a) ATTIVITÀ COORDINATE O CONGIUNTE

svolte congiuntamente da due o più Servizi su allevamenti ed imprese alimentari di comune interesse al fine di evitare duplicazioni e/o difformità operative

## b) ATTIVITÀ VICARIANTI

svolte da un Servizio con interscambio di collaborazione in vari settori al fine di evitare sovrapposizioni di interventi

## c) ATTIVITÀ DELEGATE

svolte da un Servizio su delega di un altro a supporto di criticità di risorse rapportate ai programmi regionali



# Livelli di integrazione nel Dipartimento di Prevenzione

---

Le attività integrate tra i Servizi del Dipartimento di Prevenzione possono riassumersi:

## a) ATTIVITÀ COORDINATE O CONGIUNTE

- Audit in allevamenti: **SVETA + SVETC + SPRESAL**
- Verifiche in stabilimenti con più attività: **SIAN + SVETB + SVET C**
- Emergenze ambientali: **SISP + SIAN + SVETA + SVETB + SVET C**

## b) ATTIVITÀ VICARIANTI

- Stabilimenti CE [**SVETB – SVETC**] in base all'attività prevalente

## c) ATTIVITÀ DELEGATE

- Esercizi di ristorazione pubblica: **SIAN delega SVETB** (per una parte di attività)
- Verifiche sull'impiego del farmaco veterinario negli allevamenti **SVETC delega SVETA** (per una parte di attività)



## Sicurezza sul lavoro – Sicurezza alimentare - Biosicurezza

SICUREZZA SUL LAVORO	SICUREZZA ALIMENTARE	BIOSICUREZZA
condizione necessaria per assicurare al lavoratore una <u>situazione lavorativa</u> nella quale non ci sia il rischio di incidenti	garanzia di acqua e alimenti per il fabbisogno di <u>sopravvivenza in</u> adeguate condizioni	insieme delle procedure applicate per mantenere o <u>migliorare la situazione</u> sanitaria dell'allevamento
<b><u>attività svolte a garantire le misure di prevenzione e protezione adottate dal datore di lavoro e dai lavoratori stessi</u></b>	<b><u>sicurezza igienico-sanitaria</u> degli alimenti e dei mangimi nell'ottica della filiera integrata ambientale</b>	<b><u>attività di prevenzione</u> dell'ingresso di nuove malattie e controllo sulla circolazione aziendale di quelle presenti</b>

# Sicurezza sul lavoro – Sicurezza alimentare - Biosicurezza

---

**La sicurezza sul lavoro comprende**  
**attività svolte a garantire**  
**misure di prevenzione per il lavoratore**  
**che opera nella sicurezza alimentare**  
**per garantire la sicurezza igienico-sanitaria**  
**degli alimenti e dei mangimi**  
**nell'ottica della filiera integrata ambientale**  
**ovvero anche attraverso attività di**  
**prevenzione all'ingresso in allevamenti**  
**di animali produttori alimenti**  
**di nuove malattie**  
**cioè biosicurezza**



# Sicurezza sul lavoro e biosicurezza: integrazione delle attività di vigilanza

---

- 
- occhiali di sicurezza o visiera
  - maschera con filtro
  - guanti monouso
  - guanti antiabrasioni
  - scarpa antinfortunistica
  - stivali di sicurezza
  - scarponcino alla caviglia per accessi in aree montane
  - calzari monouso in TNT impermeabile
  - indumenti da lavoro
  - sovra-camicia monouso impermeabile
  - tute monouso di protezione
  - allevamento bovino
  - allevamento suino
  - allevamento avicunicolo
  - alpeggio
  - azienda agricola
  - caseificio
  - gastronomie
  - macello
  - mense
  - panificatori
  - ristoranti
  - salumifici

Allegato B

## ELENCO DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

- INDICATIVO E NON ESAUSTIVO -

## SUDDIVISO PER ATTIVITA' LAVORATIVA



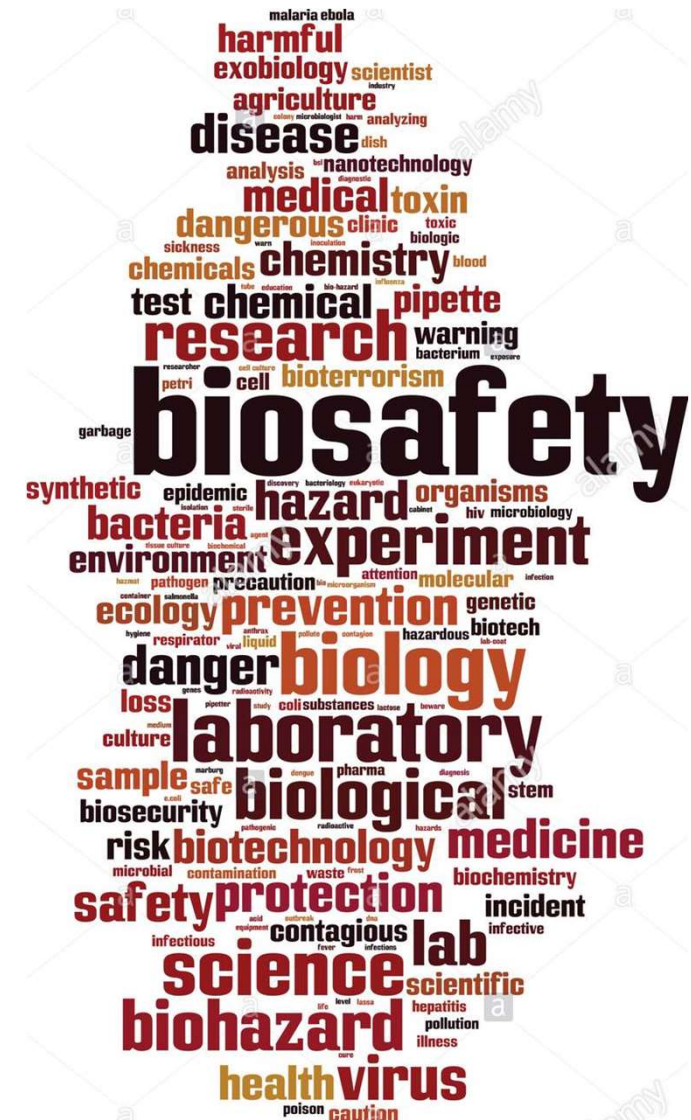
# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: percorsi produttivi

## BIOSICUREZZA ESTERNA

misure adottate per impedire o limitare l'**introduzione** di malattie o contaminazioni dall'esterno

## BIOSICUREZZA INTERNA

misure adottate in azienda per limitare la **diffusione** di malattie presenti in allevamento o di contaminazione interne o esterne che siano



# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: percorsi produttivi

---

## BIOSICUREZZA ESTERNA [allevamento/stabilimento]

1. INTRODUZIONE DI ANIMALI o PRODOTTI
2. INGRESSO AUTOMEZZI
3. INGRESSO PERSONE ESTRANEE
4. DISTANZA ALTRE STRUTTURE



# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: percorsi produttivi

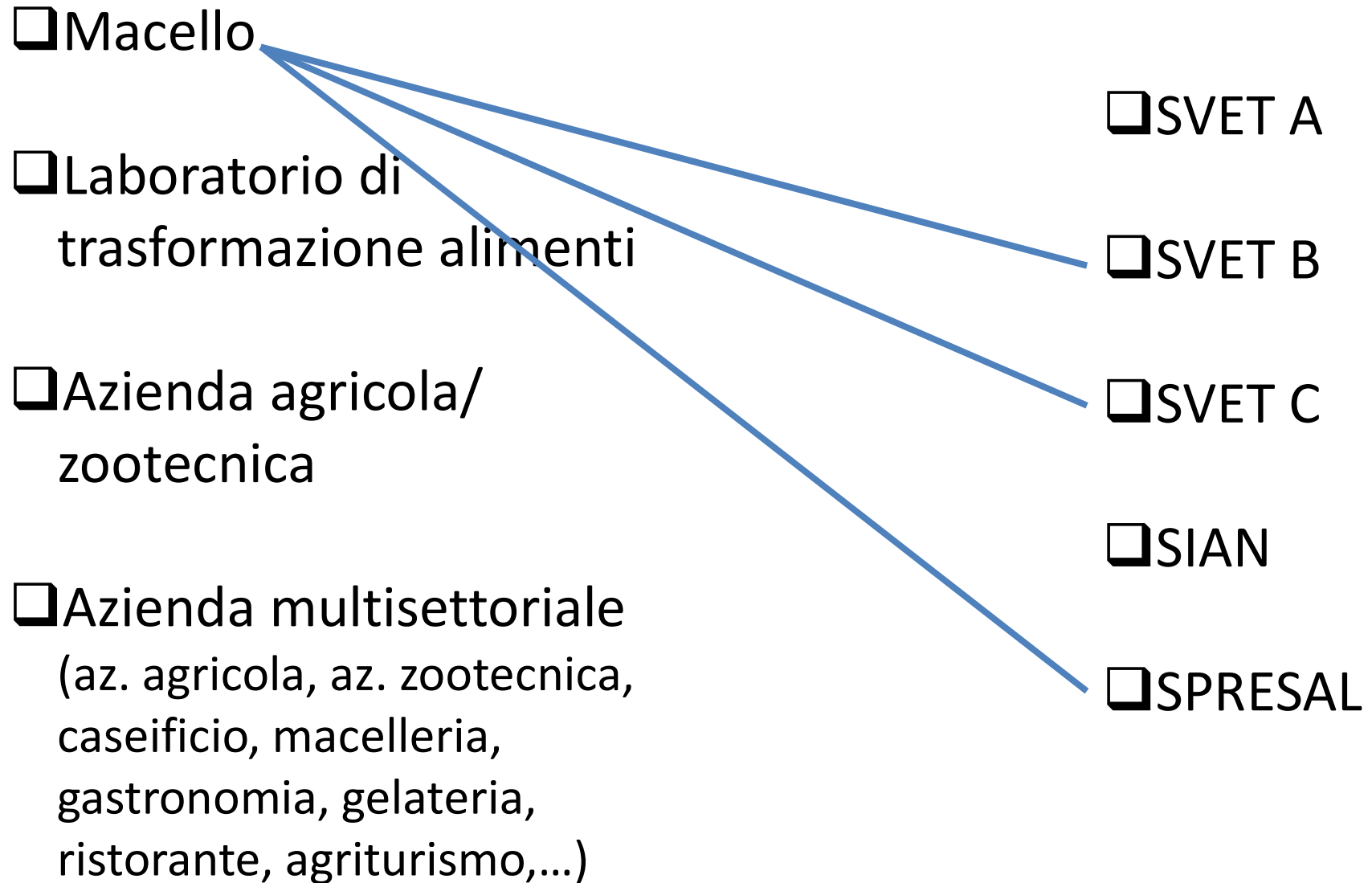
## BIOSICUREZZA INTERNA [allevamento/stabilimento]

1. ANIMALI MALATI (*allevamento*)  
RISCHI DI CROSS CONTAMINATION
2. PULIZIA E DISINFEZIONI DEI LOCALI
3. MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE
4. TRATTAMENTO DEI REFLUI  
(ZOOTECNICI E NON)
5. TRATTAMENTI FARMACOLOGICI  
RESIDUI CHIMICI
6. ALIMENTAZIONE E BENESSERE ANIMALE  
(*allevamento*)



# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: attività integrate

---



# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: attività integrate

---

Macello

Laboratorio di  
trasformazione alimenti

Azienda agricola/  
zootecnica

Azienda multisetoriale  
(az. agricola, az. zootecnica,  
caseificio, macelleria,  
gastronomia, gelateria,  
ristorante, agriturismo,...)

SVET A

SVET B

SVET C

SIAN

SPRESAL

# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: attività integrate

---

Macello

Laboratorio di trasformazione alimenti

Azienda agricola/  
zootecnica

Azienda multisetoriale  
(az. agricola, az. zootecnica,  
caseificio, macelleria,  
gastronomia, gelateria,  
ristorante, agriturismo,...)

SVET A

SVET B

SVET C

SIAN

SPRESAL

# Biosicurezza lungo la filiera alimentare: attività integrate

---

Macello

Laboratorio di trasformazione alimenti

Azienda agricola/ zootecnica

Azienda multisetoriale (az. agricola, az. zootecnica, caseificio, macelleria, gastronomia, gelateria, ristorante, agriturismo,...)

SVET A

SVET B

SVET C

SIAN

SPRESAL

# Esempio 1: Laboratorio trasformazione alimenti



SVET B

SVET C

SIAN

SPRESAL

- Controllo strutture e attrezzature
- Controllo materie prime, semilavorati, prodotti finiti
- Buone prassi igieniche, prerequisiti, HACCP
- Risultati analitici, (autocontrollo + controlli ufficiali)
- Piano campionamento
- Requisiti sicurezza impianti/attrezzature e luoghi di lavoro



## Esempio 2 : Azienda agricola/agrozootecnica



SVET A

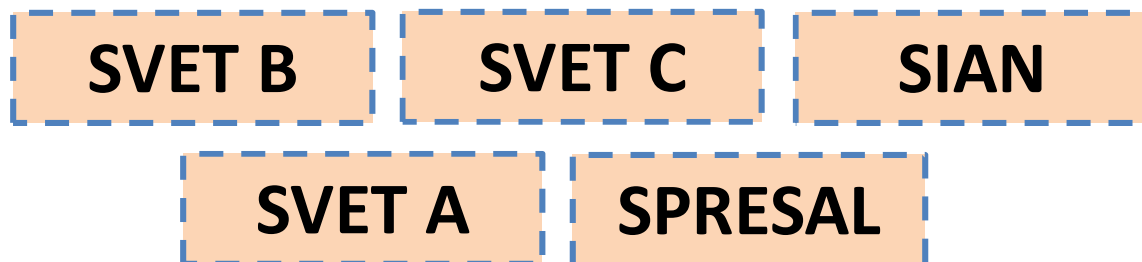
SVET C

SIAN

SPRESAL

- Controlli sanità animale (BRC, TBC, ecc...)
- Anagrafe bovina e non solo
- Biosicurezza
- Buone prassi igieniche (p.e.. latte crudo)
- Controllo su prodotto agricoli
- Fitofarmaci
- Requisiti sicurezza  
impianti/attrezzature e luoghi di lavoro

## Esempio 3 : Azienda multisetoriale



- Controllo strutture e attrezzature
- Controllo materie prime, semilavorati, prodotti finiti
- Buone prassi igieniche, prerequisiti, HACCP
- Risultati analitici (autocontrollo + controlli ufficiali)
- Piano campionamento
- Controlli sanità animale (BRC, TBC, ecc ...)
- Anagrafe bovina e non solo
- Biosicurezza
- Controllo su prodotto agricoli
- Requisiti sicurezza dei lavoratori

**TUTTO**

**GRAZIE PER L'ATTENZIONE**

