

**«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

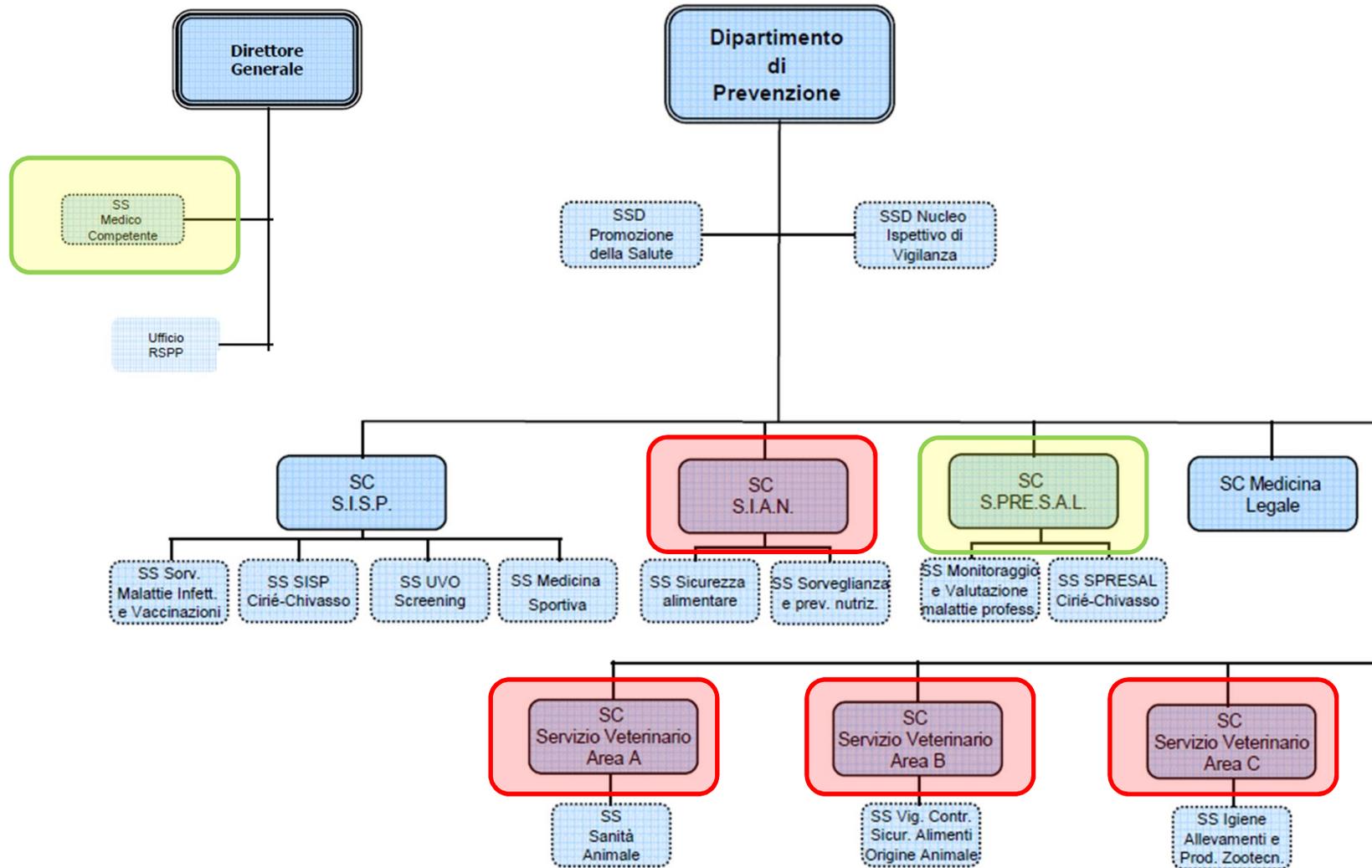
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

8/11/2019 - Chivasso

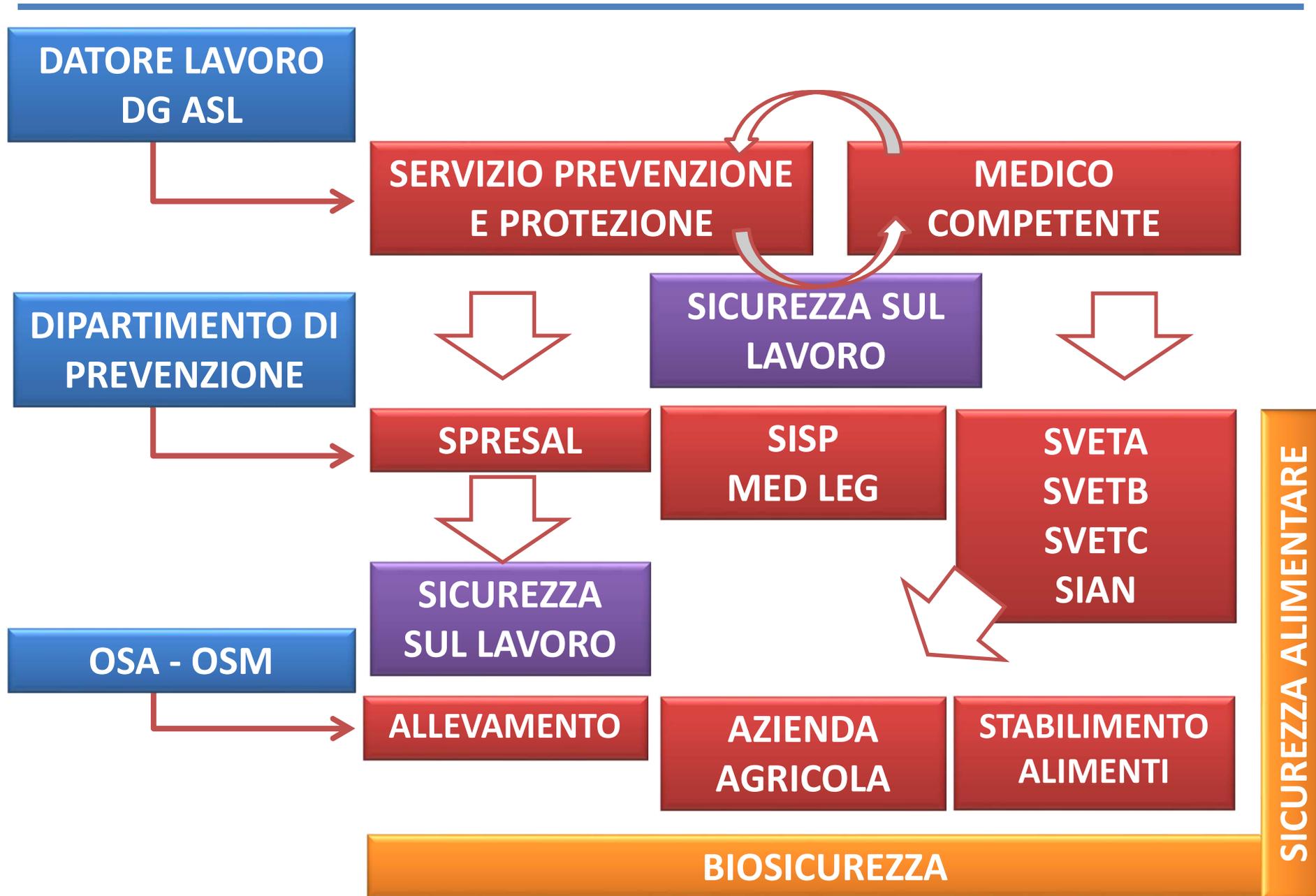


PREVENZIONE
PIEMONTE

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

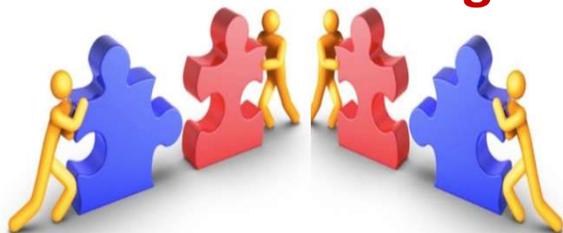
- Audit in allevamenti: **SVETA + SVETC + SPRESAL**
- Verifiche in stabilimenti con più attività: **SIAN + SVETB + SVET C**
- Emergenze ambientali: **SISP + SIAN + SVETA + SVETB + SVET C**

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
<u>attività svolte a garantire le misure di prevenzione e protezione adottate dal datore di lavoro e dai lavoratori stessi</u>	<u>sicurezza igienico-sanitaria</u> degli alimenti e dei mangimi nell'ottica della filiera integrata ambientale	<u>attività di prevenzione</u> dell'ingresso di nuove malattie e controllo sulla circolazione aziendale di quelle presenti

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-camiche 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 [allevamento/stabilimento]

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



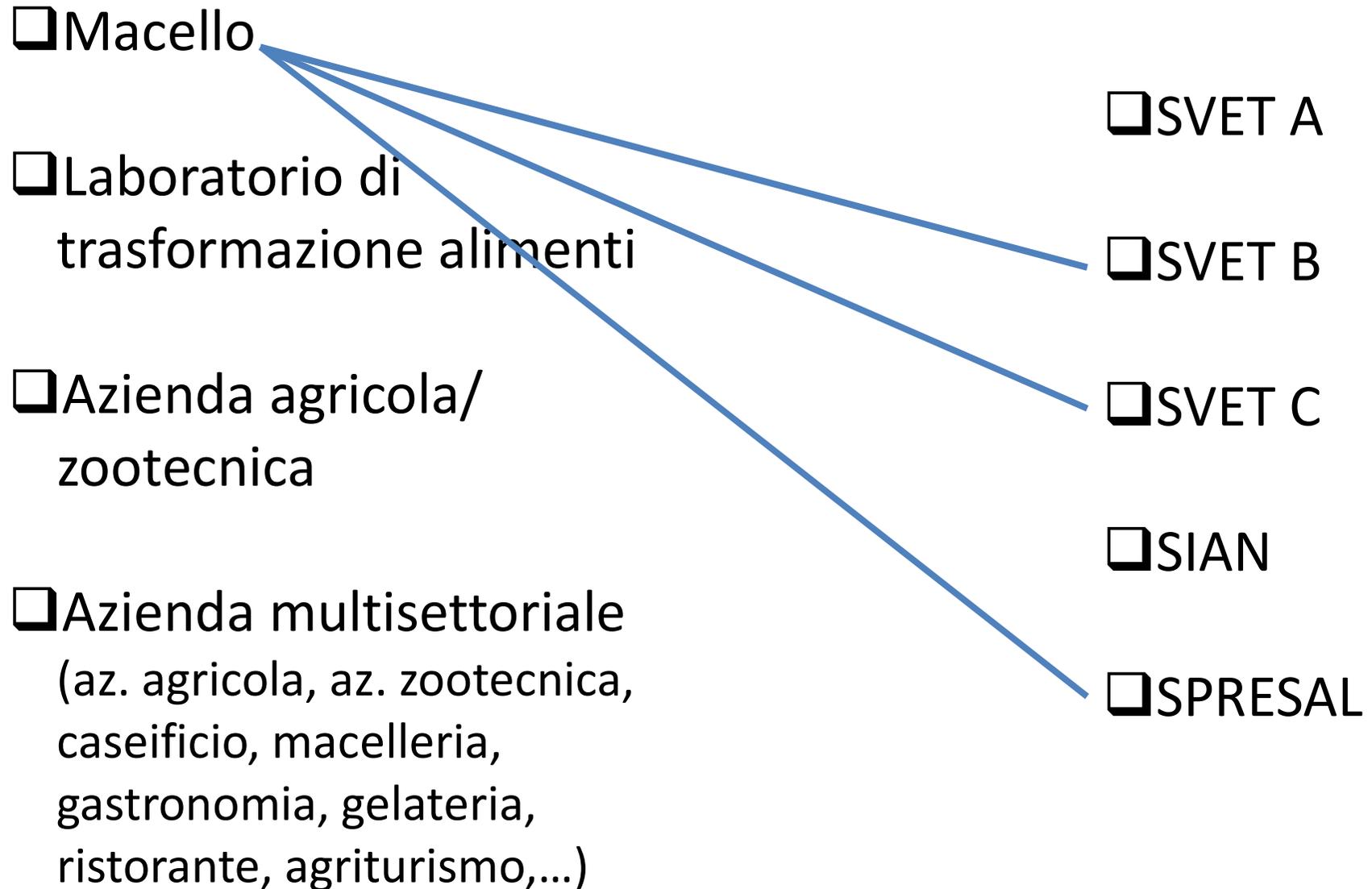
Biosicurezza lungo la filiera alimentare: percorsi produttivi

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

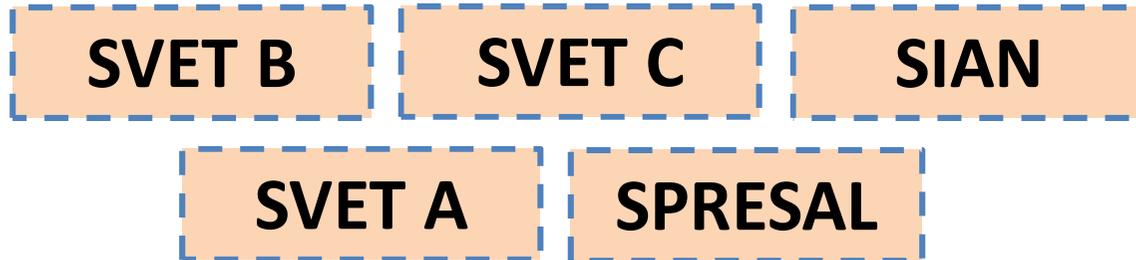
SVET C

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

