

La gestione dell'emergenza sanitaria COVID-19: l'esperienza del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR Marche - Area Vasta n. 4 di Fermo.

Antonio Angellotti, Ezio Ferretti, Loredana Di Giacomo – Dirigenti Medico Veterinari – Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, ASUR Marche Area Vasta n. 4 - Fermo.

Abstract: il presente contributo riporta l'esperienza del Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale dell'ASUR - Area Vasta n. 4 di Fermo della Regione Marche nella riorganizzazione e programmazione del servizio a seguito dell'emergenza sanitaria da nuovo Coronavirus. Se da una parte la tutela della qualità sanitaria dei prodotti alimentari e della salute dei consumatori rimangono i punti fondamentali, dall'altra deve essere garantita la tutela del personale che opera sul territorio. Durante il confinamento forzato nazionale, poche filiere hanno continuato a produrre, tra questa la filiera agro-alimentare che grazie anche al supporto tecnico-operativo della Veterinaria ha affrontato tale l'emergenza rispettando sia i criteri di sicurezza alimentare che le regole igieniche imposte per salvaguardare la salute dei lavoratori.

A distanza di quattro anni dalle emergenze "terremoto" e "Listeriosi umana" che hanno colpito il territorio marchigiano, il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) dell'Azienda Sanitaria Unica della Regione Marche (ASUR) - Area Vasta n. 4 di Fermo (AV4) di seguito Servizio, è stato coinvolto, con tutti i Servizi del Dipartimento di Prevenzione, nell'emergenza epidemica da CoViD-19.

L'applicazione delle misure restrittive sull'intero territorio nazionale ha reso necessario da parte del Servizio la messa in atto di una serie di azioni atte a rimodulare l'attività per adattarsi alla situazione emergenziale in attesa dell'emanazione di Linee guida specifiche da parte delle superiori Autorità Competenti.

Le prime linee di indirizzo emanate dal Ministero della Salute (MS) nell'ambito della salute pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare del 2 marzo 2020 individuano tra le attività non differibili di competenza del SIAOA solo le ispezioni previste per le macellazioni, compresa la macellazione speciale d'urgenza ed i controlli conseguenti ad allerte alimentari.

Per definire in modo più specifico e appropriato le attività non differibili di competenza, ritenendo generiche le indicazioni riportate nel suindicato documento ed al fine di limitare gli spostamenti del personale, finalizzandoli esclusivamente a quelle attività obbligatorie da garantire, il Servizio ha ridefinito con uno specifico documento del 10 marzo altre attività non differibili tra le quali il piano di monitoraggio regionale delle zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi (MBV), le certificazioni per l'esportazione di alimenti, gli interventi in caso di tossinfezioni alimentari, i controlli su comando dell' Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC) e dei Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), i sopralluoghi su richiesta di altri organi di controllo, la visita della selvaggina cacciata prevista dai piani straordinari di abbattimento e la pronta disponibilità notturna e festiva per garantire i LEA.

Le azioni messe in atto in via prioritaria sono state dettate dalla necessità di garantire la tutela della salute e sicurezza dei cittadini, la tutela dell'incolumità del proprio personale operante sul campo ed il supporto

alle attività produttive delle filiere agro-alimentari, oggi settore di vitale importanza per l'intera comunità locale, regionale e nazionale in attesa di una sperata ripartenza economica e sociale con ritorno alla normalità.

Tra i compiti non differibili riveste sicuramente un ruolo di primaria importanza l'attività presso gli impianti di macellazione, pertanto si è proceduto ad una ricognizione telefonica al fine di conoscere quali strutture di macellazione sarebbero state operative nonostante la fase emergenziale. Tutti gli impianti presenti nel territorio fermano hanno confermato il calendario delle giornate di macellazione con un notevole incremento di giornate dedicate al settore ovi-caprino in previsione del periodo pasquale.

Di non secondaria importanza, il settore della pesca, e nello specifico quello dei MBV ove, previo accordi con il Consorzio dei produttori primari, sono state programmate in maniera oculata le attività di monitoraggio delle zone di produzione al fine del mantenimento della classificazione.

Nel contempo sono state contattate tutte le imprese alimentari riconosciute al fine verificare eventuali preventive sospensioni delle attività per la emergenza in atto.

Inoltre, a seguito di specifica richiesta da parte del Servizio di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro (SPSAL) e nello spirito di collaborazione tra Servizi, il SIAOA ha inoltrato alle imprese alimentari riconosciute la nota informativa regionale avente come oggetto la prevenzione nei luoghi di lavoro nel periodo di epidemia da nuovo coronavirus ed ha proceduto sistematicamente a comunicare allo SPSAL gli accessi giornalieri effettuati presso le strutture di competenza.

Definite le attività non differibili il successivo aspetto preso in considerazione è stato quello di garantire il lavoro d'ufficio, in particolare presso la sede centrale di Fermo, con l'obiettivo prioritario e precauzionale di prevedere una presenza ridotta di personale con un solo dipendente per ufficio.

Tra le possibilità indicate nelle note Ministeriali e dell'ASUR Marche, per la gestione del personale sanitario, il Servizio ha adottato la strategia del recupero orario, riferito alle ore in eccedenza accumulate dal personale (sia recupero parziale che recupero ad intera giornata) e di conseguenza sono stati rimodulati i turni di servizio.

Nel periodo antecedente l'emergenza il Servizio era organizzato in due turni da 6 ore ciascuno al fine di garantire la copertura dalle 07:00 alle 19:00; con la nuova organizzazione sono stati definiti e programmati tre turni di 4 ore cadauno (7:00-11:00 / 11:00-15:00 / 15:00-19:00) facendo la massima attenzione che in ogni turno non prestasse servizio personale ubicato in uno stesso locale. La nuova organizzazione ha consentito di garantire la copertura delle 12h di orario giornaliero riducendo al minimo i contatti interpersonali.

Se per il personale amministrativo è stato autorizzato il lavoro agile, per alcuni Dirigenti con incarichi gestionali è stata resa possibile la connessione remota da casa tramite protocollo "Remote Desktop Protocol" (RDP) al fine di accedere alle cartelle di lavoro e alla posta certificata.

Da sottolineare in questa fase critica la grande difficoltà nel reperire idonei, necessari ed obbligatori dispositivi di protezione individuali (DPI) per il personale impegnato nelle attività non differibili. A seguito di specifica richiesta, gli uffici preposti dell'AV4 hanno fornito mascherine chirurgiche e sapone liquido disinfettante in quantità insufficiente; gli unici DPI in dotazione erano gli occhiali protettivi derivanti dalle scorte residue comuni con gli altri Servizi Veterinari utilizzati nella precedente e non lontana emergenza sanitaria dell'Influenza aviaria.

In una seconda fase, a seguito della messa a regime di quanto sopra esposto, con nota del 2 aprile si è proceduto a definire una nuova strategia operativa per una prima applicazione del Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/466 del 30 marzo, relativo alle misure temporanee volte a contenere i rischi sanitari dovuti al COVID-19, in attesa di specifiche disposizioni da parte delle superiori Autorità Competenti (Ministero della Salute, Regione Marche) pervenute in data 9 aprile.

Nella nota indirizzata a tutto il personale Dirigente e Tecnico della prevenzione e per conoscenza alla Regione ed all'ASUR, sono state date indicazioni per mettere in atto i Controlli Ufficiali mediante l'utilizzo dei mezzi di comunicazione a distanza, nei confronti degli Stabilimenti riconosciuti e delle Imprese Alimentari registrate per le attività di vendita al dettaglio (Grande Distribuzione).

A puro titolo esemplificativo il controllo poteva consistere nella richiesta d'invio di specifica documentazione per la sua valutazione d'ufficio, come ad esempio D.D.T. di fornitura di materie prime, schede di produzione per la verifica della tracciabilità delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, documenti relativi allo smaltimento di sottoprodotti di origine animale, schede di registrazione previste nell'ambito delle procedure di autocontrollo ed in generale tutta quella documentazione riferita al corretto funzionamento di un'impresa alimentare. L'attività di verifica, da parte di tutto il personale coinvolto, doveva essere documentata tramite la predisposizione e compilazione di una scheda di controllo ufficiale nel sistema informativo regionale (DATAFARM), con l'evidenza che trattasi di controllo effettuato a distanza e con criteri di flessibilità (controllo documentale da remoto), in relazione all'emergenza COVID-19, come previsto dal suindicato Regolamento.

Dall'esperienza maturata fino a questo momento possiamo fare alcune importanti considerazioni. E' innegabile la portata globale dell'emergenza, sia in termini sociali che economici, condizione che ha trovato impreparato tutto il sistema sanitario nazionale con ripercussioni nella tempestività di coordinamento del territorio provocando localmente, almeno nella prima fase, comportamenti disomogenei tra le Aree e Vaste dell'ASUR Marche e tra i Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione.

In tale contesto il Servizio SIAOA AV4, con responsabilità si è autogestito emanando dei provvedimenti tutelari e prendendo delle iniziative di tipo preventivo, adottando il principio di precauzione al fine di gestire fin da subito l'emergenza.

Quanto è accaduto nell'emergenza COVID-19 ci deve obbligatoriamente e a qualsiasi livello far riflettere per limitare gli errori nel prossimo futuro partendo dal presupposto che il rischio zero non esiste, ma che lo stesso, con i giusti correttivi, può essere gestito per minimizzarlo.

Al fine di dare un contributo costruttivo e di riflessione, si effettuano alcune considerazioni sulle criticità emerse suggerendo possibili soluzioni come spunti di miglioramento:

Criticità:

- ✓ mancanza di una tempestiva azione di coordinamento, di supporto e di comunicazione efficace ed appropriata, da parte del Ministero, della Regione Marche P.F. VeSA, degli uffici preposti dell'ASUR Marche (Direzione Tecnica per la Prevenzione Collettiva) e del Dipartimento di Prevenzione dell'AV4;
- ✓ mancato coinvolgimento diretto dei 3 Servizi Veterinari e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (Epidemiologi di campo) nelle unità di crisi nazionali, regionali e territoriali vista la maturata e comprovata esperienza gestionale e pratica delle numerose emergenze sanitarie e non vissute dagli anni sessanta a tutt'oggi;
- ✓ non uniforme applicazione delle note ASUR da parte dei Servizi Veterinari delle AAVV con particolare riferimento all'utilizzo del lavoro agile da parte del personale sanitario.

Spunti di miglioramento:

- ✓ sviluppare in via definitiva un modello di Sanità basato sull'integrazione e sinergia tra le diverse discipline esistenti visto l'imprescindibile relazione tra salute umana, salute animale e ambiente.
- ✓ revisionare e pianificare le procedure di emergenza nei 3 livelli (Ministero, Regioni, ASUR);
- ✓ attuare una formazione sistematica ed un addestramento mirato in campo con simulazioni a livello nazionale, regionale e territoriale anche in collaborazione con le Forze Armate, con il Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco e con la Protezione Civile;
- ✓ fornire a livello locale alle 3 Macro Aree (Ospedale, Territorio e Prevenzione) il personale, le risorse (per la Prevenzione il 5% del fondo Sanitario Nazionale), gli strumenti e le attrezzature (DPI) in quantità sufficienti per fronteggiare qualsiasi tipo di emergenza e gestire le attività quotidiane mantenendo sempre un livello adeguato di scorte non abbassando mai il "livello di attenzione";
- ✓ prevedere delle attività di controllo in sinergia tra i diversi Servizi del Dipartimento al fine di una sempre più consapevole e completa valutazione del rischio da parte delle Imprese Alimentari (SIAOA e SPSAL nel caso dell'attuale emergenza).