



Il CERVENE (Centro di riferimento regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze) in collaborazione con la Fondazione MIdA di Pertosa e Auletta e il C.Ri.P.A.T., (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali) propone un percorso formativo gratuito diretto ad accrescere tra i volontari di protezione civile della Regione Campania le competenze in Igiene, Sicurezza Alimentare e Gestione Animali all'interno di un'area di accoglienza.

Iscrizione fino al 30 Luglio. **CORSO PER VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE**

IN IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E GESTIONE ANIMALI IN UN'AREA DI ACCOGLIENZA

PREMESSA

Nell'Ottobre 2018 è stata firmata un Protocollo tra la Direzione Generale per il Governo del Territorio, i Lavori Pubblici e la Protezione Civile della Regione Campania e il Centro Regionale di Riferimento Veterinario per le emergenze non epidemiche CeRVEnE) per la reciproca collaborazione nelle attività di protezione civile. Tale convenzione è nata per recepire il Decreto legislativo 02/01/2018 n.1 – Codice della Protezione Civile che, agli articoli 1 e 2, per la prima volta prevedono che il Servizio nazionale della protezione civile tuteli anche gli animali e fornisca loro soccorso e assistenza nelle aree colpite dagli eventi calamitosi.

In quest'ottica nascono i corsi per la formazione del personale della protezione civile e per i volontari iscritti ad associazioni umanitarie (mensa dei poveri, banco alimentare altro) impegnato nella gestione delle aree di accoglienza, (cucine da campo, gestione sanitaria) e per il benessere degli animali in situazioni di emergenza.

IL CORSO

Il **CERVENE** (Centro di riferimento regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze) in collaborazione con la **Fondazione MIdA di Pertosa e Auletta** e il **C.Ri.P.A.T.**, (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali) propone un percorso formativo diretto ad accrescere tra i volontari di protezione civile della Regione Campania le competenze in Igiene, Sicurezza Alimentare e Gestione Animali all'interno di un'area di accoglienza. Il volontario di Protezione civile rappresenta un attore fondamentale nel garantire attività di prevenzione, gestione e sicurezza individuale e collettiva all'interno delle Comunità e in occasioni di emergenza. È quindi fondamentale che il volontario sia preparato con cura, per gli effetti che ogni suo intervento può avere, quando opera all'interno dei campi di accoglienza. Questo vale anche per le disposizioni e le attività che all'interno di un'area di accoglienza sono connesse alla

**CeRVEnE – Centro di Riferimento Regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze
"Adriano Mantovani"**

Palazzo Monumentale dello Jesus
Via Luca Beatrice – 84031 AULETTA (SA)

Sito: www.cervene.it

Email: cervene@pec.regione.campania.it

Tel: + 39 0975 397037



Igiene del campo, alla Sicurezza Alimentare delle cucine e della mensa e alla Gestione di Animali di affezione nelle aree.

Obiettivo del Corso è di fornire nozioni teoriche e pratiche in merito a:

- a) la sicurezza alimentare
- b) le attività di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione
- c) la gestione degli animali nelle aree di accoglienza

Contenuti

La sicurezza alimentare

In merito al primo punto, i temi trattati riguardano le seguenti attività: organizzazione dei centri di accoglienza, attivazione, compiti e funzioni del responsabile di sanità pubblica, attività durante la fase di allestimento del campo, attività durante la fase di gestione del centro di accoglienza, approvvigionamento delle derrate alimentari destinate ai campi di accoglienza, fonti di approvvigionamento e problemi connessi, pianificazione e organizzazione dell'approvvigionamento, trasporto e stoccaggio, igiene degli alimenti nei campi di accoglienza, protezione personale e strutture, potenzialità operativa della mensa e correlate alle diverse fasi operative, bancali impianti frigoriferi strumenti procedure per una corretta gestione dei magazzini e delle cucine responsabile della cucina igiene del personale apertura degli imballi, preparazione dei pasti, somministrazione, pulizia delle cucine e delle attrezzature, gestione delle dispense, conservazione degli alimenti, comportamenti degli utenti della mensa, disinfezione degli ambienti considerazioni generali disinfezione dei pavimenti disinfezione delle aree esterne a mensa e cucina disinfezione dei tavoli e dei piani d'appoggio, disinfezione di pentole, vassoi, stoviglie temperature consigliate per lo stoccaggio e relativa durata di conservazione di alcuni prodotti ortofrutticoli, controllo e gestione dei rifiuti nei campi profughi, le acque di cucina e dei servizi igienici i rifiuti organici.

Le attività di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione

In merito al secondo punto, le nozioni verteranno sulle seguenti attività: Controllo degli animali infestanti e sinantropici in campi profughi, strumenti di controllo degli infestanti, controllo dei roditori infestanti, controllo degli artropodi infestanti, controllo delle blatte, controllo delle mosche, controllo delle zanzare, controllo di pulci, cimici, pidocchi e zecche, controllo dei cani randagi personale addetto al controllo dei sinantropi, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione, pulizia e disinfezione della mensa e della cucina.

La gestione degli animali di affezione

**CeRVEnE – Centro di Riferimento Regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze
"Adriano Mantovani"**

Palazzo Monumentale dello Jesus
Via Luca Beatrice – 84031 AULETTA (SA)

Sito: www.cervene.it

Email: cervene@pec.regione.campania.it

Tel: + 39 0975 397037



Nelle zone interessate da una emergenza non epidemica gli animali d'affezione (cani, gatti, furetti ed altri animali da compagnia), rappresentano una specifica competenza del Comune in collaborazione con il Servizio Veterinario pubblico. Le persone accolte in aree d'accoglienza, in quanto vittime di catastrofi o altri eventi calamitosi, sono da considerarsi una popolazione particolarmente fragile e durante un'emergenza non epidemica, si dovrebbero creare le condizioni per garantire il bisogno di continuità di relazione tra le persone ospitate nelle aree e i propri pet. Tenendo conto di quanto sopra esplicitato, saranno esaminate le modalità e gli strumenti necessari a rendere possibile il servizio in area di accoglienza.

SPECIFICHE

Durata Corso	12h di cui 8h teoriche e 4h in attività pratica
Nr. Partecipanti	max 25 per ogni sessione
Attestato	di partecipazione
Destinatari	Volontario di protezione civile iscritto in Associazione con sede in Regione Campania o Terzo Settore
Costo	Gratuito
Iscrizione	La richiesta di iscrizione dovrà pervenire entro il giorno 30/07/2021 tramite e-mail all'indirizzo info@cervene.it , compilando il modulo fac-simile in carta semplice, allegato al presente bando. Inoltre, dovrà essere allegata la tessera o il numero di iscrizione all'associazione di Protezione civile o del Terzo settore di cui si fa parte
Sede	Le sedi saranno comunicate successivamente all'acquisizione del numero completo degli iscritti. Non si esclude che le ore teoriche possano tenersi da remoto. Per le ore di pratica in una cucina sarà scelta una o più sedi provinciali, a seconda della provenienza degli iscritti.
Quando	Il corso si svolgerà per la parte teorica il 1 e 15 Settembre, il 1 e il 15 di ottobre. La sezione dedicata alla pratica sarà organizzata secondo le disponibilità dei partecipanti.

**CeRVEnE – Centro di Riferimento Regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze
"Adriano Mantovani"**

Palazzo Monumentale dello Jesus
Via Luca Beatrice – 84031 AULETTA (SA)
Sito: www.cervene.it
Email: cervene@pec.regione.campania.it
Tel: + 39 0975 397037



Per avere maggiori informazioni sul Cervene: <https://www.cervene.it/cervene-centro-regionale-veterinario/> - Per informazioni contattare il numero 0975 – 397037

**MODULO DI ISCRIZIONE AL CORSO PER VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE
IN IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E GESTIONE ANIMALI IN UN'AREA DI ACCOGLIENZA**

Il/la Sottoscritto/a _____ Nato/a a _____
Prov. _____ il _____ Residente a _____
Prov. _____ in Via _____ n. _____ Cap _____
Tel. _____ Cellulare _____
E-mail _____
Cittadinanza _____
Cod. Fisc. _____
Socio di Ente/Associazione _____
Numero di iscrizione _____

CHIEDE

di essere ammesso/a a partecipare al **CORSO PER VOLONTARI DI PROTEZIONE CIVILE IN IGIENE, SICUREZZA ALIMENTARE E GESTIONE ANIMALI IN UN'AREA DI ACCOGLIENZA**

promosso dal CERVENE (Centro di riferimento regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze).

**CeRVEnE – Centro di Riferimento Regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze
"Adriano Mantovani"**

Palazzo Monumentale dello Jesus
Via Luca Beatrice – 84031 AULETTA (SA)
Sito: www.cervene.it
Email: cervene@pec.regione.campania.it
Tel: + 39 0975 397037





Autorizzo al trattamento dei dati personali per le finalità legate alla partecipazione al corso ai sensi del D.Lgs (Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196).

Firma _____

Luogo e data _____

La richiesta di iscrizione dovrà pervenire entro il giorno 30/07/2021 tramite e-mail all'indirizzo info@cervene.it

**CeRVEnE – Centro di Riferimento Regionale per la prevenzione e gestione delle emergenze
“Adriano Mantovani”**

Palazzo Monumentale dello Jesus
Via Luca Beatrice – 84031 AULETTA (SA)

Sito: www.cervene.it

Email: cervene@pec.regione.campania.it

Tel: + 39 0975 397037

