



# *COORDINAMENTO VOLONTARI PROTEZIONE CIVILE PROVINCIA DI SAVONA*



## INTRODUZIONE

L'obiettivo di questo Corso è:

- fornire nozioni ai Volontari PC che operano durante un intervento emergenziale;
- rappresentare uno strumento di base per approntare corsi di formazione mirati.

La valutazione della situazione immediatamente successiva ad un evento emergenziale ("scouting") rappresenta la prima componente da attivare al verificarsi di un evento. Lo scopo di questa attività, infatti, è raggiungere il luogo colpito nel minor tempo possibile, al fine di:

- valutare l'entità dell'evento e la capacità di risposta del sistema colpito.
- trasmettere le informazioni necessarie a tarare ed organizzare (in termini di risorse umane, mezzi e materiali) l'eventuale partenza della Colonna Mobile.
- preparare l'arrivo della Colonna Mobile, progettando la dislocazione delle risorse sul campo.

### **1 Il Nucleo di Valutazione o Squadra di Scouting**

- Il Nucleo di Valutazione è composto da una squadra di operatori che si attivano immediatamente per poter raggiungere il luogo colpito da un evento e analizzare la situazione, in modo da poter comprendere la situazione e definire priorità di intervento.
- Affinché l'intervento della squadra di scouting si riveli efficiente ed efficace, è importante prevedere l'affiancamento di un ristretto team in grado di partire anch'esso nel minor tempo possibile, dotato di un mezzo quale un camper, adatto a supportare le attività della squadra sul campo in termini di spazio, privacy e autosufficienza.

#### **1.1 Azioni da intraprendere prima dell'evento**

- Formazione ed esercitazioni

#### **1.2 Al verificarsi dell'evento**

- attivazione della squadra di scouting e del team di supporto

#### **1.3 Durante il viaggio**

- mantenere il rapporto con la Sala Operativa in merito alla preparazione della CMR

#### **1.4 All'arrivo**

- definire le priorità di intervento e garantire il flusso di informazioni necessarie a "tarare" le risorse da inviare con la Colonna Mobile
- preparare l'eventuale arrivo della Colonna Mobile

# 2 Strutture di EMERGENZA

Questo capitolo ha lo scopo di raccogliere istruzioni di montaggio, schemi di installazione, linee guida esistenti e nuove proposte metodologiche relativamente a tutte le strutture che devono essere realizzate in un contesto emergenziale (ad esempio, un campo d'accoglienza).

Le attività di realizzazione ed installazione si riferiscono in particolare a:

- impiantistica.
- tende e tensostrutture.
- ristorazione.
- magazzini.
- servizi igienici.
- sicurezza.
- sanità.

## 2.1 Impiantistica

Possono realizzare/modificare impianti tecnologici solo “**Persone addestrate**”, così come definite dalla norma CEI-EN 50110-1:

“persona avente conoscenze tecniche o esperienza (persona istruita), o che ha ricevuto istruzioni specifiche sufficienti per permetterle di prevenire i pericoli dell'elettricità. o gas, in relazione a determinate operazioni condotte in condizioni specificate.”

Il termine “addestrato” è pertanto un attributo relativo a:

- tipo di operazione;
- tipo di impianto sul quale, o in vicinanza del quale si deve operare;
- condizioni ambientali, contingenti e di **supervisione** da parte di persona più preparata.

## 2.2 Elettricità

### Riferimenti normativi

Apparati e componenti meccanici, elettrici e di ogni altro genere, sono realizzati seguendo procedure e norme tecniche omogenee, qualunque sia il paese produttore.

La legge italiana stabilisce che le norme CEI costituiscono la “regola dell'arte” cui riferirsi nel campo elettrico.

### Cavi

I cavi devono essere scelti in funzione del tipo di posa: cavi per posa fissa e cavi per posa mobile.

Si intendono cavi per posa fissa i cavi destinati a non essere spostati durante la vita del campo (per esempio i cavi che alimentano i quadri generali ed i quadri di distribuzione); i cavi per posa mobile sono invece soggetti a spostamenti (cavi per alimentazione quadri tenda).

Per scegliere la sezione del conduttore di un cavo bisogna conoscere la portata del cavo, la corrente alla quale viene impiegato e la sua lunghezza per limitare la caduta di tensione.

### Prese a spina

Le prese a spina costituiscono, dal punto di vista della sicurezza elettrica, uno dei punti più critici dell'impianto elettrico di un campo.

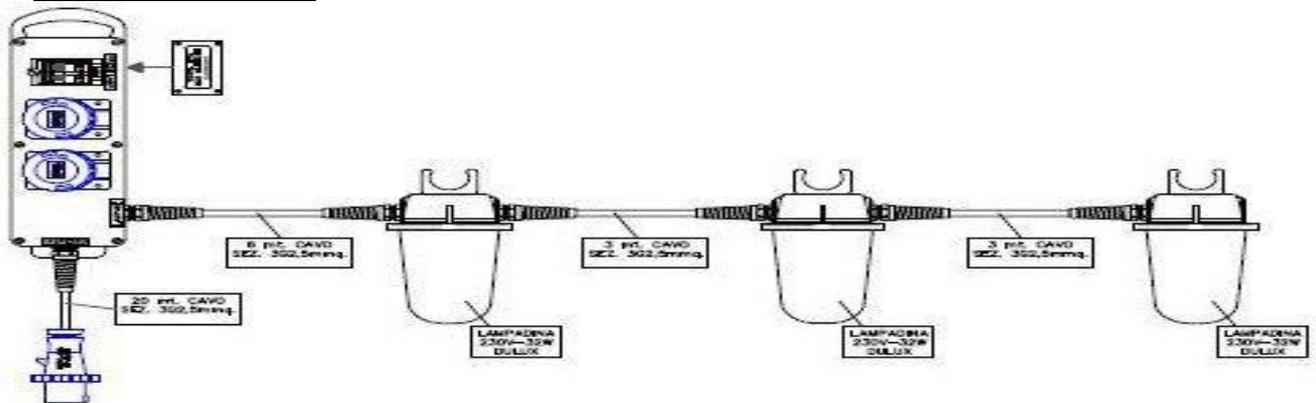
Le prese a spina di tipo mobile devono essere di tipo industriale, conformi alla norma CEI 23-12 ed avere un grado di protezione almeno IP67.

## Quadri elettrici

La norma di riferimento per i quadri elettrici è la CEI 17-13/1.

I quadri elettrici da utilizzarsi nei campi devono avere un grado di protezione minimo IP55.

Quadro interno tenda tipo:



## Impianto di terra

L'impianto di terra deve essere eseguito in prossimità dei quadri generali utilizzando uno o più picchetti (dispersori) al fine di ottenere una resistenza di terra la più bassa possibile, e comunque coordinata con le protezioni dei quadri.

## 2.3 Acqua

- Verificare portata e pressione di alimentazione.
- Se la portata e la pressione sono insufficienti installare cisterne di accumulo e autoclavi.
- Nei servizi di ristorazione collettiva si deve impiegare esclusivamente acqua potabile.

## 2.4 Fognature

- Verificare se esiste il doppio impianto (H2O chiare - H2O nere).
- La pendenza dei tubi di scarico deve essere superiore o uguale a 1 per mille.
- Il diametro dei tubi di scarico deve essere superiore o uguale a 110 mm.
- L'interno dei tubi deve essere liscio.
- Nel caso di impossibilità di scarico diretto in fognatura, prevedere vasca di raccolta

## 2.5 Tende e tensostrutture

Si riportano negli Allegati le SCHEDE TECNICHE relative ai materiali in dotazione al Dipartimento della Protezione Civile, ed in particolare:

- tende 3 campate;
- tende 4 campate.

La sequenza di montaggio delle tensostrutture prevede i seguenti passi:

- montaggio telaio;
- montaggio tetto;
- montaggio pareti;
- montaggio e livellamento del telaio a terra;
- preparazione del fondo di appoggio della pavimentazione;
- allestimento interni.

È importante porre sempre attenzione ai seguenti aspetti:

- **CONSERVAZIONE:** se nella fase di smontaggio i teli non sono ben asciutti e per necessità si deve smontare e riporre ugualmente, si deve segnalare sulla sacca "bagnato". Si provvederà al rientro alla stesura ed asciugatura delle parti bagnate nel più breve tempo possibile; i materiali devono essere ripiegati in modo corretto e posti con assoluta precisione nel giusto contenitore;
- **STIVAGGIO:** si deve stivare il materiale in modo che sia garantita la circolazione d'aria e vengano prese opportune accortezze per l'assorbimento dell'umidità.

In climi particolari, o in momenti specifici dell'anno, è opportuno dotare le tende di strutture che diminuiscano la temperatura interna.

## **2.6 Ristorazione**

I servizi di ristorazione devono essere organizzati prevedendo differenti aree ciascuna con proprie funzioni.

### **2.6.1 Area depositi:**

- alimenti
- stoviglie monouso
- prodotti per pulizia e disinfezione

### **2.6.2 Area apertura imballaggi**

Gli imballaggi possono essere fonte di contaminazione degli alimenti non protetti. L'area, anche all'aperto, deve essere situata in prossimità dell'area deposito.

### **2.6.3 Area pulizia ortofrutta**

Frutta e verdura possono essere puliti anche in un'area all'aperto.

### **2.6.4 Area preparazione alimenti**

Gli alimenti devono essere preparati all'interno di un'area coperta, in modo che si svolga tutto in condizioni igieniche corrette, vietando inoltre l'ingresso ai non autorizzati e agli animali. L'area preparazione deve essere collocata nelle vicinanze dell'area cottura. Solo nel caso in cui ci sia una cucina mobile su container l'area preparazione alimenti può essere collocata al suo interno. Il pavimento di questo spazio deve essere sempre igienico, evitando la formazione di polvere e sporcizia.

L'area deve essere dotata di piani di lavoro e strumenti (coltelli, taglieri, mestoli ecc.), in materiale facilmente lavabile e disinfettabile (evitare il legno), per lavorare separatamente i diversi alimenti. Nell'area devono essere presenti frigoriferi e scaffalature per riporre momentaneamente i prodotti utilizzati. L'area deve essere provvista di appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta dei rifiuti che vanno adeguatamente collocati.

### **2.6.5 Area cottura alimenti (cucina)**

Gli alimenti devono essere cucinati in un'area coperta, in condizioni igieniche corrette, vietando l'ingresso ai non autorizzati e agli animali. Il pavimento dell'area cottura alimenti deve essere sempre igienico, evitando la formazione di polvere e sporcizia. Le attrezzature utilizzate per cucinare (bollitori, cuocipasta, pentolame, utensili ecc.) devono essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile (evitare il legno).

### **2.6.6 Area pulizia stoviglie**

Il pavimento dell'area destinata alla pulizia delle stoviglie deve essere sempre igienico evitando la formazione di polvere e sporcizia. L'area deve essere dotata di lavello con acqua corrente potabile calda e piani di appoggio per le stoviglie che non devono essere sistemate a contatto diretto con il pavimento. L'acqua del lavaggio deve essere versata senza dispersione nella rete fognaria. Devono essere presenti appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta degli avanzi alimentari che vanno adeguatamente collocati .

### **2.6.7 Area somministrazione pasti (mensa)**

I pasti devono essere distribuiti da operatori addetti in un'area coperta. In alternativa al servizio al tavolo, il self-service con operatori deve avere il banco di distribuzione protetto per evitare possibili contaminazioni. Nell'area devono essere presenti strutture adatte (scaldavivande o contenitori coibentati) per garantire corrette temperature alle preparazioni. La distribuzione delle bevande deve prevedere la sistemazione degli erogatori in spazi vietati ai non autorizzati. Devono essere presenti appositi contenitori (dotati di sacco monouso) per la raccolta dei rifiuti adeguatamente collocati.

Le aree devono essere mantenute pulite e libere da ingombri e dotate di istruzioni di igiene ben visibili (locandine, poster ecc.) rivolte agli operatori.

### **2.6.8 Servizi igienici ad uso esclusivo**

Deve essere disponibile un servizio igienico ad uso esclusivo del personale addetto alla cucina e un lavabo, adeguatamente collocato e attrezzato per lavarsi le mani (erogatore di sapone e carta asciugamani).

## **2.7 Magazzini**

Nella realizzazione di una struttura di emergenza si dovranno prevedere appositi spazi, strutture, attrezzature necessari allo stoccaggio dei materiali (alimenti, prodotti pulizia, etc.).

### **2.7.1 Depositi alimentari**

La conservazione degli alimenti è prevista in un'area coperta, possibilmente, vicino alla cucina, in ambienti freschi e asciutti, dotati di celle frigo e congelatori. L'accesso a quest'area deve essere vietato ai non autorizzati e agli animali

### **2.7.2 Depositi stoviglie monouso**

Le stoviglie monouso (vassoi, piatti, posate, bicchieri) devono essere conservate in un'area coperta, diversa e separata da quella utilizzata per conservare gli alimenti.

### **2.7.3 Depositi prodotti per pulizia e disinfezione**

I detersivi e i disinfettanti devono essere sistemati in condizioni di sicurezza, in idonei spazi segnalati e chiusi a chiave all'interno di un'area coperta.

### **2.7.4 Stoccaggio merci**

I depositi per gestire i materiali destinati al soccorso della popolazione ed alla gestione/manutenzione del campo possono essere identificati in strutture prossime all'area di accoglienza, se non danneggiate; in alternativa, tensostrutture o container sono di norma destinate a svolgere tale funzione.

## 2.8 Servizi igienici

La corretta realizzazione e gestione dei servizi igienici, insieme a quella delle cucine e dei rifiuti, assume un ruolo fondamentale nella prevenzione e controllo delle malattie infettive durante le emergenze non epidemiche.

### 2.8.1 Installazione servizi igienici

Durante l'installazione del campo, una cura particolare dovrà essere dedicata alla scelta del posto dove collocare i servizi igienici. Controllando l'orografia del terreno, si devono installare i servizi a valle della possibile falda freatica.

## 2.9 Sicurezza & Piano di emergenza

**2.9.1** Nella realizzazione di strutture di emergenza (quali ad esempio i campi di accoglienza) devono essere considerate le problematiche legate al mantenimento di adeguate condizioni di sicurezza per la popolazione residente e per gli operatori di protezione civile mediante informazione e distribuzione del Piano di emergenza alla popolazione e la posa di segnaletica ai fini della sicurezza della circolazione veicolare e pedonale all'interno dell'area di ricovero atta a segnalare situazioni di pericolo, precedenza, divieto, obbligo, fermata, sosta e parcheggio, aree riservate ed aree pedonali

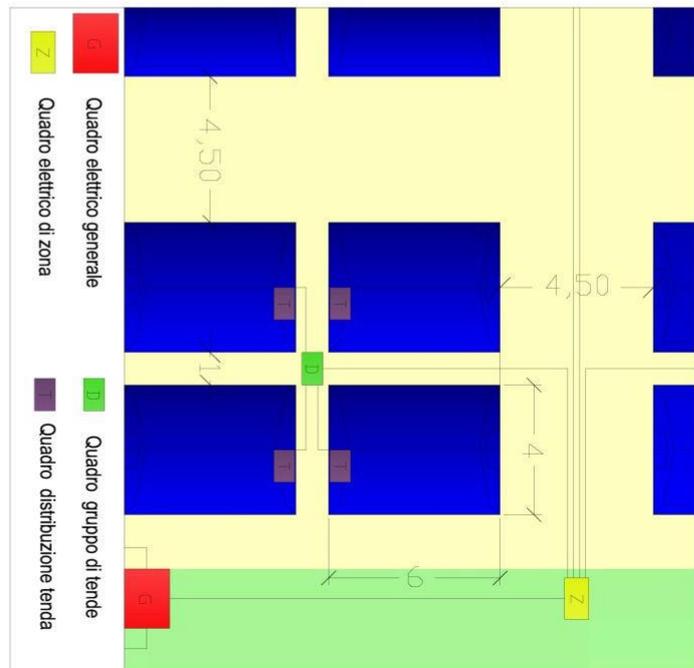
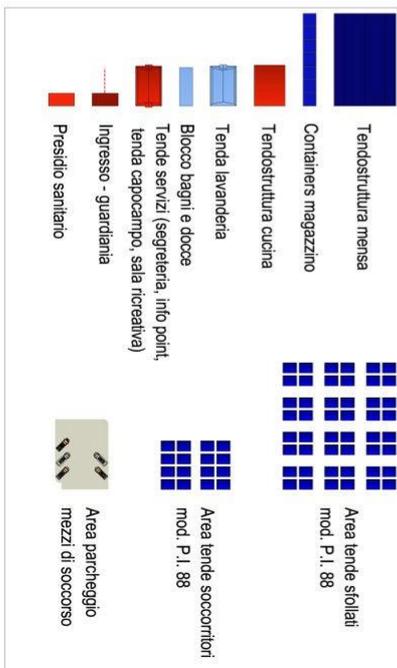
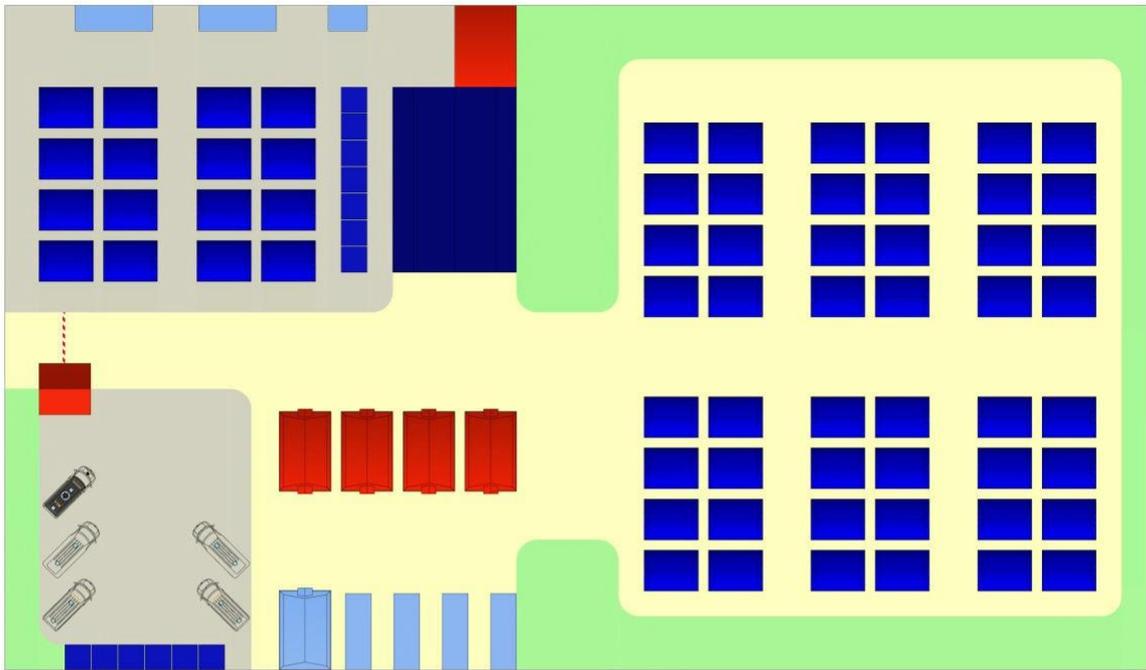
**2.9.2** La possibilità del verificarsi di un qualsiasi tipo di emergenza (incendio, calamità naturale, attentato terroristico, malfunzionamento degli impianti, infortunio o malore) all'interno per esempio di un campo di accoglienza, rende necessaria la realizzazione del cosiddetto PIANO DI EMERGENZA, volto all'individuazione delle misure di gestione della stessa, prevedendo una serie di operazioni da svolgere:

- diffusione dell'allarme
- richiesta di aiuto
- confinamento dell'emergenza
- gestione dell'evacuazione del personale e degli ospiti

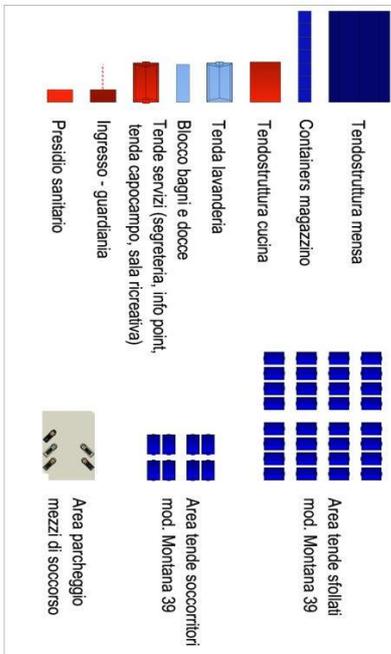
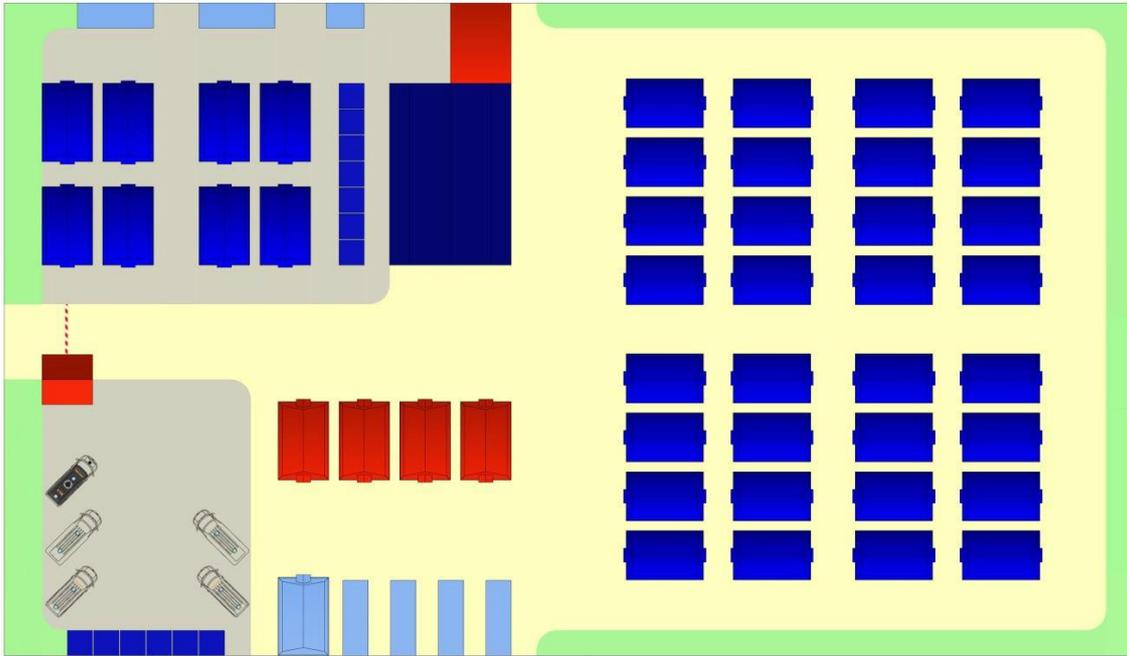
Tali operazioni devono essere coadiuvate da un Responsabile per la sicurezza e dagli addetti all'intervento in emergenza.

# Schemi tipo di montaggio campi

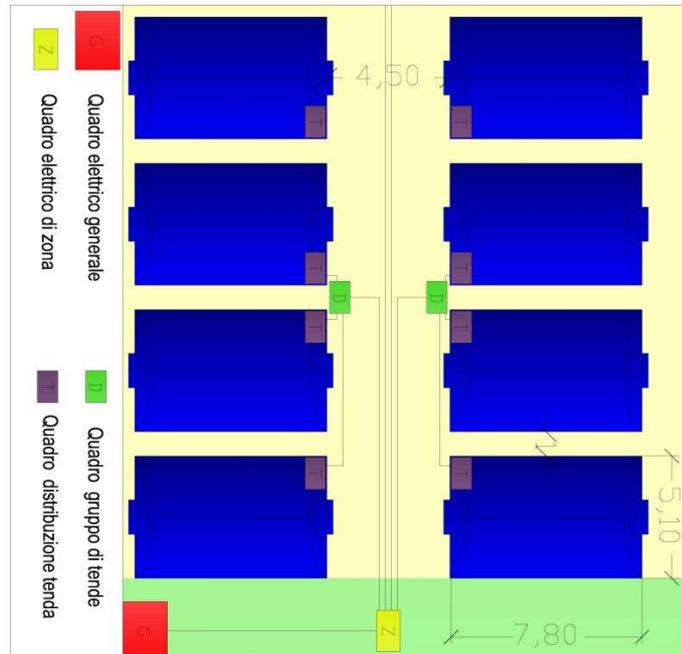
Area d'accoglienza Tipo A) allestimento con tende ministeriali P.I.88, superficie utile 65x110mt



Area d'accoglienza Tipo B) allestimento con tende Montana 39, superficie utile 65x110mt



Legenda illustrata planimetria



Particolare della disposizione e dell'impianto elettrico

# 3 FUNZIONI DI SERVIZIO

In questo capitolo sono raccolte indicazioni per la gestione delle funzioni di servizio di una struttura di emergenza.

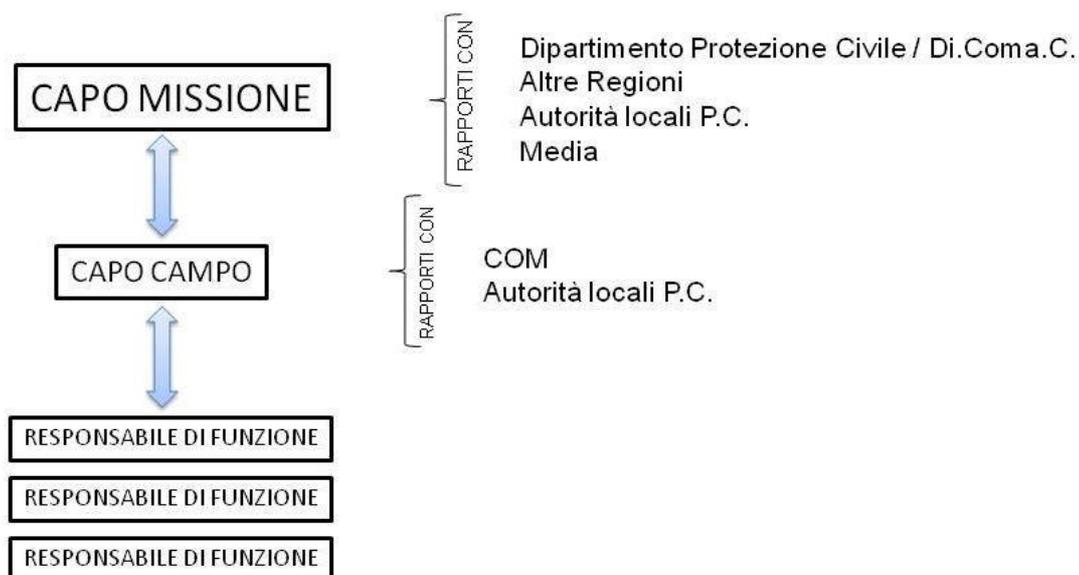
Tra le funzioni di SERVIZIO, si individuano:

- direzione;
- segreteria;
- sanità;
- supporto psicosociale;
- InfoPoint;
- guardiania;
- impiantistica;
- ristorazione collettiva;
- servizi igienici;
- magazzini;
- pulizia, igiene e disinfezione;
- funzioni accessorie.

## 3.1 Direzione

La funzione di direzione della missione viene svolta da personale appartenente ad Enti istituzionali,

A seconda della complessità dell'emergenza, si possono distinguere diverse figure, con diverse responsabilità e compiti. Il sistema può essere schematizzato in questo modo:



## 3.2 Capo Missione

Il Capo Missione - dirigente o funzionario regionale - rappresenta a livello istituzionale la Regione e si relaziona con Dipartimento della Protezione civile, eventualmente altre Regioni ed Autorità locali di Protezione Civile.

### 3.3.1 Capo Campo

Il Capo Campo - dirigente o funzionario regionale, delle Province o Responsabile di una Organizzazione di Volontariato – è il responsabile della gestione delle risorse umane e strumentali e delle attività necessarie alla conduzione strutture campali/emergenziali in carico a Regione.

#### 3.3.2 Azioni da intraprendere

- Prima dell'evento
  - Individuazione formale del personale Capo Campo
  - Formazione/esercitazioni
- Sul luogo dell'evento
  - Nomina del Vice Capo Campo
  - Briefing con Capo Missione, con cui tiene costanti contatti
  - Contatti con referenti locali di Protezione Civile
  - Istituzione delle funzioni di supporto per la gestione della struttura:

### 3.4 Segreteria

La funzione Segreteria deve essere la prima ad entrare in funzione e l'ultima ad essere disattivata; quindi la squadra di operatori preposti alla funzione deve avere autonomia logistica ed organizzativa. La continuità gestionale è possibile solo con un puntuale passaggio di consegne ed il rispetto di procedure univoche. Si riportano, di seguito, i compiti che deve espletare la funzione Segreteria:

- Gestione contabilità;
- Costante collaborazione e contatto con l'InfoPoint per garantire il passaggio delle informazioni alla popolazione;
- Collaborazione al censimento;
- Redazione e archiviazione di report specifici giornalieri a COM, CCS
- Assistenza volontari per:
  - Rilascio degli attestati di presenza;
  - Denunce di incidenti ai mezzi e procedura risarcimento;
  - Denunce infortuni o malattie;
- Redazione di documentazione per i residenti del campo (certificati di residenza degli sfollati, registrazione degli abbandoni temporanei degli sfollati, etc.);
- Aggiornamento della pianta della tendopoli, stato di occupazione delle tende e loro numerazione;
- Registrazioni degli automezzi dei soccorritori in turn over, accredito degli automezzi al COM, gestione delle procedure per il rifornimento e dei buoni carburante;
- Archiviazione di fatture e documenti di trasporto inerenti acquisti effettuati;
- Tenuta dell'archivio foto.
- 

È importante sottolineare, inoltre, cosa la segreteria NON deve essere:

- Non deve essere il luogo di ritrovo del personale fuori servizio
- Non deve sostituirsi al ruolo dei responsabili di funzione/di campo/di missione Il modulo segreteria (la configurazione in tenda risulta ottimale solo per il pronto intervento o per brevi emergenze), è organizzato per la gestione delle risorse umane e strumentali

## **4. Settore sanitario**

Rientrano tra le principali attività proprie della funzione Sanità:

- il primo soccorso e assistenza sanitaria alle persone coinvolte;
- l'allestimento, se necessario, di strutture sanitarie campali (posti medici avanzati, ospedali da campo) a supporto o in sostituzione dei presidi esistenti;
- la gestione della fornitura di farmaci e presidi medico-chirurgici per la popolazione colpita;
- la vigilanza igienico-sanitaria e la sorveglianza epidemiologica degli episodi infettivi nei centri di accoglienza;
- la disinfezione e disinfestazione nei centri di accoglienza;
- il controllo degli alimenti;

La raccolta dei dati relativi alle condizioni igienico-sanitarie nei campi, con particolare attenzione alla preparazione e somministrazione dei pasti, deve far riferimento ad:

- aspetti di carattere generale, quali:
  - localizzazione del campo;
  - individuazione delle responsabilità;
  - numero di ospiti presenti e loro categorizzazione (età, livello di autonomia ecc.);
  - approvvigionamento idrico;
  - approvvigionamento elettrico;
  - approvvigionamento gas;
  - presenza di sistemi di depurazione;
  - gestione dei rifiuti;
  - disponibilità di servizi igienici;

### **4.1 strutture sanitarie d'emergenza**

A seconda del tipo di emergenza, della tipologia di intervento, delle necessità di intervento e dalla distanza eccessiva a strutture ospedaliere si possono installare diverse strutture sanitarie quali : POSTO MEDICO AVANZATO (PMA) di 1° LIVELLO che è una struttura attendata, di rapidissimo impiego, generalmente gestita dalla Centrale Operativa 118 attraverso personale ordinariamente abituato a praticare sul campo terapie di rianimazione, che viene utilizzata per il tempo necessario a stabilizzare i feriti gravi prima del loro trasferimento in ospedale.

### **4.2 Personale Sanità**

Il personale addetto alla gestione dei servizi sanitari di una struttura campale (o simile) ha il compito di seguire la popolazione residente e gli operatori di protezione civile impiegati nella struttura di emergenza, di relazionarsi con le strutture del sistema sanitario locale esistenti, di monitorare la situazione igienico-sanitaria per prevenire l'insorgere di particolari patologie legate a non corrette abitudini igieniche.

### **4.3 Supporto psicosociale**

L'attività di supporto psicosociale è da intendersi rivolta sia alla popolazione colpita dall'evento sia al personale soccorritore presente nella gestione delle strutture di emergenza.

## 5 InfoPoint

L'InfoPoint, all'interno di un'area di accoglienza, rappresenta il punto di divulgazione delle notizie alla popolazione e svolge una funzione fondamentale fin dalle prime fasi dell'emergenza.

### 5.1 Caratteristiche del linguaggio utilizzato e della cartellonistica

Il linguaggio utilizzato deve essere semplice, puntuale, categorico, sintetico e schematico.

Il carattere degli avvisi deve essere chiaro e ben visibile (utilizzare caratteri standard di medio-grandi dimensioni).

## 6 Guardiania

Il sistema di controllo degli accessi è fondamentale da un lato per proteggere la popolazione e gli operatori all'interno dell'area di accoglienza, nonché le strutture ivi presenti, dall'altro deve garantire il completo controllo della situazione in caso di emergenza.

## 7 Impiantistica

Il personale addetto alla gestione degli impianti di una struttura campale (o similare) è generalmente quello che ha realizzato detti impianti. Può anche essere personale diverso, purché qualificato (vedi paragrafo 4.3).

Il personale addetto alla manutenzione degli impianti campali dovrà istituire una apposita turnazione per poter essere reperibile H24; se del caso sarà necessario individuare più squadre – per tipologia di impianto (acqua – luce – gas).

E' necessario individuare un referente di funzione, che partecipi ai briefing quotidiani disposti da Capo Missione e/o Capo Campo; qualsiasi problema inerente gli impianti deve essere a lui riportato.

Il personale non strettamente addetto NON DEVE EFFETTUARE interventi di qualsiasi natura sugli impianti.

## 8 Ristorazione

Le attività di gestione della ristorazione devono essere effettuate seguendo alcune indicazioni principali.

### 8.1 Gestione della mensa

In ogni mensa da campo deve essere presente un responsabile. Gli addetti alla mensa devono osservare scrupolosamente le regole d'igiene personale indossando indumenti adeguati, puliti e protettivi, capi a maniche corte, grembiuli, copricapo o fermagli per contenere e fissare i capelli;

### 8.2 Pulizia, igiene e disinfezione

Per quanto concerne le problematiche inerenti pulizia, igiene e disinfezione si rimanda al paragrafo 11 del presente manuale.

### 8.3 Gli utenti della mensa

Gli ospiti della mensa devono adottare alcuni semplici comportamenti:

- consumare il pasto esclusivamente nell'area mensa evitando di trasferire qualsiasi alimento all'esterno, per evitare di attirare insetti e roditori;
- gettare i rifiuti soltanto negli appositi contenitori;

## 9 Servizi igienici

Come già indicato nel capitolo precedente, la corretta gestione dei servizi igienici, insieme a quella delle cucine e dei rifiuti, assume un ruolo fondamentale nella prevenzione e controllo delle malattie infettive durante le emergenze non epidemiche.

Una cura particolare dovrà essere dedicata alla gestione dei servizi igienici con l'ausilio di personale addestrato allo scopo e con la supervisione del responsabile di sanità pubblica del campo.

### 9.1 Collaborazione con l'equipe psicosociale

I primi segni di disagio ed insofferenza alle condizioni di vita in un campo di accoglienza sono piccoli atti di vandalismo che, in condizioni di promiscuità e di forte densità abitativa, si possono esprimere soprattutto nell'intimità di un bagno. In accordo con il team di psicologi operanti nel campo, segnalare giornalmente le condizioni dei bagni da questo punto di vista.

## 10. Magazzini

Per quanto concerne le aree di stoccaggio della merce, si riportano di seguito indicazioni e modulistica utili all'attività di gestione dei magazzini.

### 10.1 Responsabile gestione dei magazzini

E' di fondamentale importanza che tutti i movimenti da e per i magazzini vengano correttamente tracciati e contabilizzati. A tale scopo è necessario individuare un RESPONSABILE DI MAGAZZINO.

### 10.2 Registro di magazzino

Per la gestione "pratica", è stato predisposto un semplice strumento Excel per la registrazione dei movimenti di carico e scarico del magazzino e per la contabilizzazione automatica delle giacenze e delle scadenze (in particolar modo per quanto riguarda i depositi alimentari).

## 11 Pulizia, e gestione rifiuti

La pulizia, l'igiene e la disinfezione sono fattori fondamentali per evitare la diffusione di malattie durante le emergenze non epidemiche.

La corretta gestione dei rifiuti in un campo profughi è ulteriormente fondamentale per evitare la proliferazione di animali indesiderati. Inoltre, i rifiuti organici costituiscono un substrato favorevole alla crescita di microrganismi potenzialmente patogeni.

### 11.1 Origine dei rifiuti nei campi d'accoglienza

Esistono diverse sorgenti di rifiuti:

la spazzatura domestica prodotta dagli ospiti;

i rifiuti organici.

Per ciascuna di queste sorgenti è necessario trovare soluzioni specifiche che riducano al minimo l'impatto ambientale e il pericolo di infezioni.

## **11.2 Gestione dei rifiuti domestici**

I rifiuti devono essere deposti in sacchi per l'immondizia in spazi ben definiti ed accessibili all'interno del campo e regolarmente raccolti ogni giorno.

Ogni 4/6 tende dovranno essere collocati contenitori portarifiuti con coperchio per la raccolta dei rifiuti prodotti dagli ospiti della tendopoli. Tali contenitori dovranno essere presenti anche in prossimità dei servizi igienici.

E' indispensabile pulire accuratamente l'area quando si prelevano i rifiuti e, almeno una volta la settimana, procedere con la disinfezione della piazzola

## **11.4 Gestione dei RIFIUTI ORGANICI**

I rifiuti organici vengono prodotti prevalentemente dalla cucina. dovranno essere raccolti in contenitori muniti di coperchio che verranno accumulati in apposita piazzola in attesa dello smaltimento. La piazzola dovrà essere recintata con rete metallica per evitare l'accesso agli animali e dotata di un cancello a chiusura automatica per gravità.