

INDICE



	INTRODUZIONE.....	pag. 5
Capitolo I	☞ La figura del tecnico della Vigilanza e Prevenzione negli Uffici Di Sanità Marittima nell'ambito dell'attività di vigilanza sanitaria	6
	- Cenni storici	8
	- La figura attuale del tecnico della prevenzione	11
	- Ruoli e competenze professionali del personale tecnico del Ministero della Salute nell'ambito degli Uffici di Sanità Marittima	13
	- Considerazioni generali correlate con i compiti istituzionali	14
	- Requisiti di base del personale tecnico e regole principali da seguire	15
	- Riferimenti normativi	23
Capitolo II	☞ Caratteristiche generali delle navi e degli equipaggi	24
	- Nascita della nave	27
	- Iscrizione fra la gente di mare e categorie professionali marittime	32
	- Servizi portuali	34
	- Raccomandari marittimi	36
Capitolo III	☞ Principali organizzazioni, regolamenti e database di carattere sanitario nazionali, comunitari ed internazionali	37
	- Organizzazioni internazionali	37
	- Database e software comunitari ed internazionali	41
	- Regolamenti comunitari ed internazionali	45
Capitolo IV	☞ La Libera Pratica Sanitaria	47
	- Compiti del personale tecnico	50
	- Dalla teoria alla pratica	51
	- Riferimenti normativi	54
Capitolo V	☞ Certificato di casse acqua potabile	55
	- Modalità di rilascio del certificato di casse acqua potabile	56
	- Water Safety Plan (WSP)	57
	- Compiti del personale tecnico	59
	- Dalla teoria alla pratica	60
	- Riferimenti normativi	64
Capitolo VI	☞ Certificato di cassetta medicinali/farmacia di bordo	65
	- Requisiti minimi raccomandati per il personale medico e le strutture sanitarie di bordo	67
	- Compiti del personale tecnico	75
	- Dalla teoria alla pratica	76
	- Riferimenti normativi	78
Capitolo VII	☞ Certificato di sanificazione e vigilanza sanitaria ad esso correlata	79
	- Ruolo degli armatori e degli operatori marittimi	81
	- Guida alle aree da ispezionare in conformità con l'allegato III del RSI 2005	82
	- Compiti del personale tecnico	96
	- Dalla teoria alla pratica	98
	- Riferimenti normativi	99
Capitolo VIII	☞ Salubrità degli alimenti e sistema HACCP a bordo delle navi	100
	- Addetti alla manipolazione di alimenti	102
	- Personale	105
	- Igiene dei locali	107

-	Procedure generali di pulizia e disinfezione	109
-	Principali tipologie di apparecchiature: pulizia e manutenzione	113
-	Produzione	120
-	Deposito	122
-	Ciclo produttivo e distributivo	126
-	Distribuzione	129
-	Rifiuti e residui di lavorazione	130
-	Linee guida per la stesura dei piani di autocontrollo	131
-	Gestione dei prodotti non idonei	135

Capitolo IX Rilascio di autorizzazioni sanitarie per esercizio cucina e servizi di ristorazione a bordo di navi di varia tipologia 136

-	Requisiti strutturali	139
-	Ruolo del personale tecnico	142
-	Dalla teoria alla pratica	143
-	Riferimenti normativi	145

ALLEGATI

Capitolo I

-	Allegato I - Regolamento Organizzativo del Ministero della Salute.....	146
-	Allegato II - DPCM n. 59/2014	149

Capitolo II

-	Allegato I - Principali tipologie di navi ed imbarcazioni e terminologie di carattere tecnico	151
---	---	-----

Capitolo IV

-	Allegato I - Dichiarazione Marittima di Sanità.....	155
-	Allegato II - Il Codice Internazionale Nautico dei segnali	159
-	Allegato III - Schema esemplificativo di profilassi da consigliare a bordo di navi in caso di varicella.....	166

Capitolo V

-	Allegato I - Verbale di prelievo per acque potabili ed analisi microbiologiche.....	167
-	Allegato II - Istruzioni per il prelievo di acque potabili per analisi microbiologiche	168

Capitolo VI

-	Allegato I - Tabella A	172
-	Allegato II - Tabelle B e C	176

Capitolo VII

-	Allegato I - Certificato di esenzione dalla sanificazione.....	185
-	Allegato II - Schede ispettive ShipSan	188

Capitolo VIII

-	Allegato I - Diagrammi di flusso	202
---	--	-----

Capitolo IX

-	Allegato I - Verbale d'ispezione per rilascio DIA.....	209
---	--	-----

	Definizioni principali	211
	Test di verifica	213
	Indice analitico	218