

## INCENDI E SICUREZZA ALIMENTARE, ALCUNE INDICAZIONI



Gli incendi sono eventi disastrosi e spesso terrificanti.

Una volta domate le fiamme, la popolazione delle zone colpite si trova a dover fare i conti con ciò che resta: non solo i propri effetti personali come oggetti e vestiti, ma anche prodotti alimentari.



I danni causati direttamente dal fuoco, dalla fuliggine, dagli additivi aggiunti ai liquidi o alle schiume per estinguere il fuoco, compromettono la sicurezza degli alimenti.

E' molto importante, quindi, riconoscere e scartare gli alimenti alterati in modo da ridurre il rischio di malattie di origine alimentare o intossicazioni da composti chimici o tossine.



O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## In che modo il fuoco danneggia gli alimenti?

Il cibo esposto al fuoco può essere contaminato tanto da sostanze chimiche tossiche quanto subire una contaminazione microbiologica.



O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## 1 Contaminazione da fumo

I fumi tossici rilasciati da materiale in fiamme possono essere più pericolosi del fuoco stesso:

contaminano gli alimenti e le bevande rendendoli inadatti al consumo.



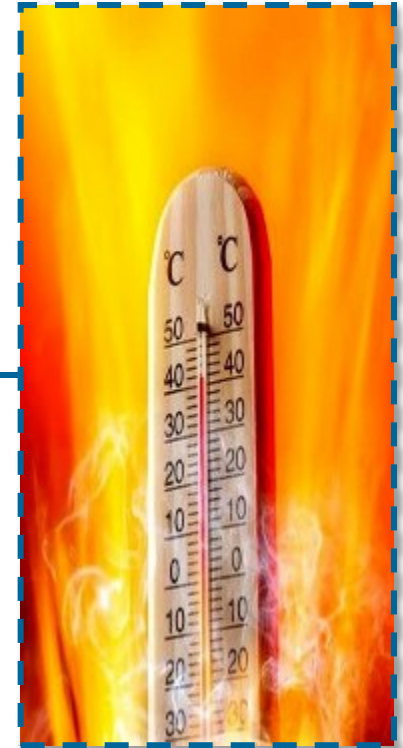
O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## 2 Contaminazione conseguente alle alte temperature

Il calore del fuoco attiva la replicazione microbica negli alimenti conservati in barattoli di vetro o in lattine.

Le temperature elevate possono inoltre spaccare o rompere i barattoli in vetro e/o le lattine esponendo il contenuto a contaminazioni microbiche.



### 3. Contaminazione chimica

I prodotti chimici utilizzati nelle schiume per estinguere le fiamme contengono sostanze che possono contaminare gli alimenti.

Tali prodotti chimici non possono essere lavati via dal cibo.



O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## Come trattare gli alimenti alterati o contaminati a seguito di un incendio?



A seguito di un incendio, tutto il cibo eventualmente esposto a fumi, calore e/o prodotti chimici presenti nei dispositivi di estinzione delle fiamme **deve essere scartato**.



Gli alimenti inquinati o contaminati potrebbero **apparentemente non mostrare segni di alterazione**.

Pertanto, non potendo rilevare visivamente la presenza di agenti patogeni o sostanze chimiche tossiche sulla superficie del cibo, è necessario seguire alcune corrette pratiche a garanzia della sicurezza alimentare:

O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## Devono essere scartati in ogni caso:

**Alimenti conservati in imballaggi permeabili:** come ad esempio zucchero, caramelle, farina, prodotti da forno, legumi secchi, riso e altri cereali che sono spesso conservati in imballaggi di cartone, pellicola trasparente, barattoli in vetro con tappo a vite, bottiglie, ecc... non garantiscono una adeguata protezione dai fumi.

**Alimenti sfusi conservati a temperatura ambiente:** come ad esempio patate, verdura, frutta fresca e frutta secca posti su scaffali, mobili o in aree dove potrebbero essere stati contaminati dai fumi.

**Alimenti conservati in frigorifero o congelatore:** come ad esempio prodotti lattiero-caseari, pesce e carni fresche o congelate dal momento che le guarnizioni del frigorifero del congelatore potrebbero non aver garantito una tenuta stagna.

**Alimenti confezionati in lattine o barattoli:** come legumi, sughi, ecc..., devono essere scartati qualora risultino deformati o rotti o presentino qualsiasi altro segno visibile di danno.

O.R.S.A.

.....  
OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## Attenzione!



Gli alimenti commerciali (quelli acquistati, non quelli già cucinati o fatti in casa) sigillati, integri o in lattine chiuse ermeticamente e impermeabili possono essere considerati sicuri solo dopo aver verificato che non sia presente alcun danno esterno e dopo che i contenitori siano stati puliti e igienizzati con le modalità riportate di seguito.

In ogni caso, se il cibo dovesse presentare un sapore o un odore sgradevole dopo essere stato cucinato deve essere comunque eliminato per cautela!

## Come pulire dopo un incendio?



Una volta rimosse dai locali tutte le attrezzature danneggiate bisogna provvedere alla pulizia ed alla disinfezione di tutti gli oggetti non permeabili investiti dal fuoco o dal fumo tra cui: utensili, pentole, stoviglie, cibo, superfici a contatto con gli alimenti, attrezzature per la preparazione degli stessi.

## Esempio di Procedura

Lavare accuratamente con acqua e sapone



Spazzolare via lo sporco, la fuliggine o i prodotti chimici residuati dalle operazioni di spegnimento delle fiamme

Risciacquare con acqua pulita



Immergere o in una soluzione a base di candeggina:

(5 ml di candeggina in 750 ml di acqua) o in acqua calda almeno a 77°C oppure provvedere alla sterilizzazione a secco



Quando si disinfettano le lattine integre, **le etichette** devono **sempre** essere rimosse prima del lavaggio e della sanificazione annotando tutti i dati utili alla conservazione (es. data di scadenza, lotto).

Le etichette potranno essere nuovamente apposte dopo un'adeguata essiccazione all'aria delle lattine. In ogni caso, il contenuto di lattine pulite e sanificate dovrebbe essere consumato non appena possibile per evitare possibili alterazioni legate al contatto con superfici eventualmente arrugginite in seguito al trattamento di sanificazione.



O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## Cosa fa l'IZSM in caso di roghi?



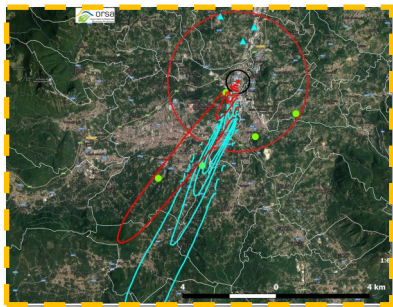
L'IZSM (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) attraverso l'ORSA (Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare) collabora dal 2013 con i Vigili del Fuoco: in caso di roghi incontrollati di rifiuti si mette in atto una procedura che garantisce la Sicurezza Alimentare dei prodotti di origine vegetale e animale.

I Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco inviano all'ORSA un comunicato dopo ogni intervento di spegnimento di un rogo incontrollato di rifiuti. A partire da questi dati l'ORSA elabora una cartografia contenente 2 aree circolari da 500 m e 3 Km di raggio (i cosiddetti *Buffer*) e l'indicazione della direzione seguita dal fumo in base al vento. L'elaborazione della direzione dei fumi è possibile grazie ad un progetto sviluppato con l'Università Parthenope.



O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE



La cartografia elaborata è inviata alle **AASSLL** e al Dipartimento Provinciale **ARPAC** territorialmente competenti al fine di ottimizzare le attività di controllo nell'area.



I sopralluoghi delle AASSLL sono mirati ad evidenziare particolari situazioni di rischio, ad esempio esposizione delle matrici alimentari vegetali in campo e/o degli alimenti per animali ai fumi sviluppati dal rogo. In caso di sospetto l'ASL procede al prelievo di campioni e fornisce prescrizioni agli Operatori del Settore Alimentare.



O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## Il ruolo dell'ASL



Qualora campi coltivati e/o allevamenti zootecnici siano direttamente coinvolti da un rogo o dai fumi di un rogo, sarà il personale dell'ASL territorialmente competente ad effettuare i sopralluoghi, gli eventuali campionamenti e fornire alla popolazione tutte le informazioni necessarie.

O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

## Ordinanza da parte del Sindaco



E' sempre opportuno verificare se sia stata emanata un'ordinanza da parte del Sindaco e attenersi **scrupolosamente** ad essa.

In ogni caso, come elementare norma di sicurezza, nel caso in cui una zona sia direttamente coinvolta dai fumi di un incendio è bene seguire le indicazioni riportate di seguito.

## **Innanzitutto porsi quanto prima ad una adeguata distanza di sicurezza dal rogo e/o dai fumi!**

Non raccogliere e consumare immediatamente i prodotti ortofrutticoli coltivati nelle zone coinvolte dal rogo e/o dai fumi



Non raccogliere e/o somministrare agli animali il foraggio eventualmente presente nel campo o nell'allevamento direttamente coinvolto dal rogo e/o dai fumi



Evitare il razzolamento all'aperto degli animali da cortile nelle zone coinvolte dal rogo e/o dai fumi



Evitare il pascolo

O.R.S.A.

OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE

[illegible]**OSSERVATORIO REGIONALE SICUREZZA ALIMENTARE**



Contenuti a cura di:

- Stefania Cavallo (IZSM)
- Maria Paola Valentino (IZSM)
- Alessandra di Sarno (IZSM)
- Guido Rosato (Regione Campania U.O.D.  
Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria)

Grafica a cura di:

- Pellegrino Fenizia (IZSM)

ORSA – Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare  
c/o IZSM – Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno  
Via Salute 2, 80055 Portici (Na)

E-mail: [orsacampania@izsmportici.it](mailto:orsacampania@izsmportici.it)  
Web site: <http://www.orsacampania.it>