

NEWSLETTER PERIODICA 01/2023

Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene alimentare e privacy

SOMMARIO

1	SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO.....	2
1.1	IL COMPORTAMENTO UMANO IN CASO DI EMERGENZA	2
2	IGIENE DEGLI ALIMENTI	3
2.1	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI: LA CORRETTA CONSERVAZIONE	3

1 SICUREZZA E SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

1.1 IL COMPORTAMENTO UMANO IN CASO DI EMERGENZA



Gestire un'emergenza significa mettere in pratica tutta una serie di azioni finalizzate a contenere i danni a persone o cose ed a riportare la situazione in condizioni di normalità il più velocemente possibile.

Prima di tutto, pertanto, **gestire l'emergenza significa gestire il transitorio tra il momento nel quale è stato rilevato l'evento potenzialmente pericoloso e quello in cui intervengono i soccorsi professionali** al fine di salvaguardare l'incolumità delle persone presenti nella zona dell'evento e limitare le conseguenze negative determinate dall'evento.

Per anni gli esperti che si sono occupati di sicurezza antincendio si sono basati su un semplice presupposto: quando si aziona un allarme sonoro antincendio le persone iniziano ad evacuare immediatamente.

Si credeva, di fatto, che la velocità con cui le persone riuscivano ad uscire da un edificio dipendesse soprattutto dalle abilità fisiche individuali, dalla collocazione dell'uscita di sicurezza e dalla direzione di propagazione del fuoco.

In realtà, **gli studi hanno mostrato che gli individui dopo un allarme occupano una parte del tempo in attività non rivolte all'evacuazione e che questo intervallo di tempo può costituire fino a due terzi del tempo che si impiega per uscire dall'edificio.**

La naturale inclinazione delle persone sarebbe quella di voler aver chiara la situazione prima di "reagire" di fronte ad un allarme sonoro. Per tale motivo, le persone spesso aspettano altri indicatori ambientali, come ad esempio, l'odore del fumo o un collega che gli dice di uscire, oppure cercano informazioni su cosa sta accadendo.

L'espressione inglese "milling" (girovagare come un mulino) indica specificatamente l'interazione sociale nelle prime fasi di allarme: **gli individui verificano e cercano una conferma con le altre persone presenti della gravità dell'avvertimento che hanno ricevuto; solo quando la rete sociale conferma la validità dell'avviso, iniziano ad mettere in pratica azioni protettive.**

In media ci vogliono tre minuti prima che le persone inizino l'evacuazione di un edificio.

Anche se a prima vista sembra un lasso di tempo molto modesto, sappiamo che il fuoco si sviluppa molto rapidamente e in un incendio reale tre minuti potrebbero essere una questione di vita o di morte.

2 IGIENE DEGLI ALIMENTI

2.1 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI: LA CORRETTA CONSERVAZIONE



Le varie gamme in cui si suddividono i prodotti ortofrutticoli hanno esigenze di conservazione diverse.

Categorie merceologiche dei prodotti ortofrutticoli	
Prima gamma	Prodotti freschi che ricevono una ridotta, o nulla, attività di condizionamento, quali la refrigerazione e/o l'atmosfera controllata Conservano bene le caratteristiche qualitative iniziali, ma sono soggetti a forte deperibilità
Seconda gamma	Prodotti trasformati che hanno subito una stabilizzazione di tipo termico (pastorizzazione, sterilizzazione, ecc.) o chimico-naturale (conservazione sott'olio, sott'aceto, ecc.) Sono stabili a temperatura ambiente e si conservano per molto tempo (mesi o anni), ma perdono parte delle proprietà nutritive, soprattutto vitaminiche
Terza gamma	Prodotti sottoposti a un trattamento di congelamento o di surgelazione Si conservano per un periodo mediamente lungo e mantengono discretamente le qualità sensoriali e nutrizionali
Quarta gamma	Prodotti freschi che hanno subito trattamenti minimi (ad es. lavaggio, taglio, confezionamento) e che sono "pronti all'uso" Vengono conservati a temperatura di refrigerazione e devono essere consumati entro pochi giorni
Quinta gamma	Prodotti trattati con calore e confezionati sottovuoto o in atmosfere modificate Sono pronti per il consumo o possono essere riscaldati Vengono conservati a temperatura di refrigerazione in confezioni sigillate

Per conservare al meglio i prodotti ortofrutticoli di I° gamma bisogna posizionarli separati dagli altri alimenti nella zona meno fredda del frigorifero ovvero nel cassetto presente nella parte inferiore. Ma dobbiamo ricordare che questi prodotti vanno consumati il prima possibile perché il frigorifero mantiene fresche le verdure ma non riesce a conservare intatte le proprietà nutritive; alcune di queste si possono perdere col trascorrere del tempo. Prodotti alterati sia a livello visivo che olfattivo non vanno più considerati commestibili.

Prodotti come le patate, devono essere conservati non solo al fresco ma anche in un luogo buio e asciutto. I prodotti di II° gamma, ovvero i prodotti ortofrutticoli sottoforma di conserve possono rimanere a temperatura ambiente fino all'apertura della confezione, dopodiché vanno conservati in frigorifero e consumati nel giro di pochi giorni. Per quanto riguarda i prodotti di III° gamma bisogna distinguere fra congelati e surgelati. Se mantenuti alle idonee temperature di conservazione, i surgelati non subiscono perdite qualitative di elementi nutritivi, addirittura come nel caso dei sali minerali il loro contenuto può essere superiore rispetto all'alimento fresco conservato in frigorifero per più di 24 ore.

I prodotti congelati invece, a causa del lento raffreddamento e della formazione di macrocristalli di ghiaccio che danneggiano la struttura dell'alimento, possono avere maggiori perdite di qualità organolettiche (ad esempio la consistenza e il sapore), ma anche di principi nutritivi. Nel caso di una congelazione "casalinga", bisogna usare sacchetti monouso per alimenti, e porre un'etichetta con le informazioni sul prodotto e la data di congelamento.

I prodotti di IV° gamma pronti al consumo, hanno una durabilità limitata a pochi giorni e devono essere conservati in frigorifero. Nel caso specifico dell'insalata confezionata già lavata, deve essere consumata entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza riportata. Infine i prodotti di V° gamma vanno conservati in frigorifero, ma essendo precotti e sottovuoto (o in atmosfera modificata), hanno durabilità superiori e variabili. Comunque, per tutti i prodotti che non appartengono alla I° gamma, bisogna seguire le istruzioni sulle modalità e sui tempi di conservazione indicate dal produttore sulle confezioni.