



GUIDA ALLA SICUREZZA NELL'AMBIENTE DOMESTICO PER GLI OPERATORI DELL'ASSISTENZA DOMICILIARE



LA SICUREZZA DEGLI IMPIANTI DOMESTICI

Il rischio gas in casa

COSA SI RISCHIA

L'impianto domestico a gas può essere alimentato dalla rete fissa (metano, gas manifatturato, ecc.) oppure da bombole (GPL).

l'installazione, la manutenzione o la modifica di impianti a gas devono essere realizzate unicamente da installatori abilitati.

Il "fai da te" è vietato.

A fine lavori il tecnico è tenuto a rilasciare la dichiarazione di conformità dell'impianto, che ne garantisce la sicurezza e la rispondenza a quanto disposto dalla legge 46/90.

Per mantenere in condizioni di sicurezza l'impianto a gas domestico è bene ricordare di:

1. garantire la ventilazione e l'aerazione dell'ambiente
2. non utilizzare come messa a terra di apparecchi elettrici le eventuali tubazioni metalliche esterne di adduzione del gas
3. segnalare adeguatamente le tubazioni incassate nei muri per evitarne danneggiamenti accidentali (ad esempio, forature causate da trapani)
4. sostituire ogni cinque anni - e, comunque, entro la data di scadenza stampigliata - il tubo di gomma flessibile utilizzato per collegare apparecchi all'impianto.
5. non utilizzare il contatore del gas come mensola d'appoggio

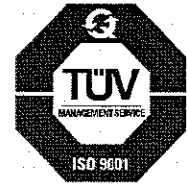
la prevenzione in casa

LE BUONE REGOLE

Avere in casa un impianto a "NORMA UNI" è garanzia di sicurezza ed affidabilità.

Lo stesso impianto, però, deve essere ben utilizzato e sottoposto a manutenzioni periodiche o, comunque, ogni qualvolta se ne ravvisi l'esigenza.

Prevenire il rischio gas in casa, quindi, dipende in gran parte da noi stessi.



**PER CURARE L'EFFICIENZA
E LA SICUREZZA DI UN IMPIANTO
A GAS ALIMENTATO DA UNA RETE
È BENE RICORDARE DI:**

Verificare che la ventilazione permanente dei locali che contengono apparecchi a gas (fornelli, scaldabagno, caldaie...) sia assicurata da un'apertura idonea.

Mantenere in efficienza i sistemi di evacuazione dei prodotti della combustione quali condotti, camini, canne fumarie.

**IN CASO DI IMPIANTO ALIMENTATO
CON BOMBOLE DI GPL
È NECESSARIO RICORDARE CHE:**

La sostituzione di una bombola di GPL deve essere effettuata da personale competente.

Le bombole non devono essere tenute in locali ubicati sotto il livello stradale e non devono essere esposte al sole o ad altre fonti di calore.

La capacità complessiva delle bombole installate all'interno di un'abitazione non deve mai superare i 40 kg.

Le bombole di GPL non devono essere installate nelle camere da letto e nei bagni.

È vietato tenere in deposito bombole non collegate agli apparecchi di utilizzazione, anche se vuote, presunte vuote o parzialmente piene.

SE SI AVVERTE ODORE DI GAS È NECESSARIO:

1. Aprire porte e finestre per arieggiare i locali.
2. Spegnerne immediatamente tutte le fiamme (fornelli, caldaie, candele...).
3. Chiudere la valvola principale del contatore o della bombola.
4. Non fumare nè accendere fiammiferi o utilizzare accendini.
5. Non azionare interruttori, campanelli, apparecchi elettrici o telefonici perché un'eventuale scintilla creata dal loro funzionamento potrebbe innescare un'esplosione.
6. Telefonare, portandosi al di fuori dell'ambiente dove si avverte odore di gas, al servizio di pronto intervento della società distributrice del gas ed ai Vigili del Fuoco.



Il rischio elettrico in casa

COSA SI RISCHIA

L'impianto elettrico domestico è costituito da vari elementi: il contatore, il centralino, gli interruttori magnetotermici, gli interruttori differenziali, l'impianto di terra, la rete, le prese e gli interruttori.

ognuno di questi elementi contribuisce a rendere sicuro l'impianto e richiede cura ed attenzione, sia nella fase d'installazione che nella fase di manutenzione.

L'installazione e la manutenzione degli impianti elettrici devono essere realizzate da tecnici abilitati ai sensi della legge 46/90.

A fine lavori il tecnico è tenuto a rilasciare la dichiarazione di conformità dell'impianto, che ne garantisce la sicurezza e la rispondenza a quanto disposto dalla legge 46/90.

Impianti elettrici non a norma possono comportare il rischio di folgorazione, corto circuito, incendio.

In particolare è necessario:

1. prevedere la "messa a terra" dell'impianto elettrico
2. proteggere l'impianto elettrico con l'interruttore differenziale
3. installare prese con alveoli schermati

la prevenzione in casa

LE BUONE REGOLE

Avere in casa un impianto a norma è senz'altro garanzia di sicurezza ed affidabilità.

Lo stesso impianto, però, deve essere ben utilizzato e sottoposto a manutenzioni periodiche o, comunque, ogni qualvolta se ne ravvisi l'esigenza.

Prevenire il rischio elettrico in casa, quindi, dipende in gran parte da noi stessi.

IN PROPOSITO È BENE RICORDARE DI:

1. Evitare di forzare l'introduzione di spine con standard diversi dalla corrispondente presa.
2. Evitare il collegamento prolungato alle prese a muro di adattatori, prese multiple, "ciabatte" e prolunghes, che potrebbero aumentare il rischio di sovraccarico provocando scintille e incendi.
3. Evitare di stendere prolunghes sotto i tappeti.

IN CASO DI INIZIO INCENDIO È NECESSARIO:

1. Staccare la corrente.
2. Non gettare acqua su impianti elettrici sotto tensione.
3. Non esitare a richiedere l'intervento dei Vigili del Fuoco.



LA SICUREZZA DEGLI APPARECCHI DOMESTICI

L'acquisto

Acquistare prodotti che danno garanzie di sicurezza è la prima scelta consapevole che il consumatore deve adottare.

a tale proposito, prima di acquistare elettrodomestici ed apparecchi a gas è bene assicurarsi che riportino sempre la marcatura CE.

Il decreto legislativo n. 626/96 ed il DDR 661/96, infatti, hanno reso obbligatoria la Marcatura "CE" rispettivamente su tutti i prodotti elettrici e gli apparecchi a gas per certificarne la conformità ai requisiti essenziali di sicurezza fissati dalla normativa comunitaria.

La Marcatura CE attesta la rispondenza del prodotto ai requisiti essenziali di sicurezza richiesti dalle direttive comunitarie applicabili al prodotto in questione ed è la condizione necessaria per l'immissione dei prodotti sul mercato e la loro libera circolazione all'intero della comunità europea.

Deve essere posta sul prodotto e/o sull'imballaggio e/o sulle avvertenze d'uso che accompagnano il prodotto stesso.

Numerosi apparecchi, poi, oltre alla Marcatura CE, riportano marchi volontari di organismi riconosciuti, italiani o europei, ad ulteriore garanzia della verifica sulle caratteristiche di qualità e sicurezza del prodotto condotta da un organismo certificatore terzo.

Una volta acquistato l'apparecchio, un ulteriore comportamento consapevole è quello di leggere attentamente le istruzioni d'uso fornite dalla casa produttrice.

Le condizioni d'uso

Oltre alla specificità di ogni singolo elettrodomestico, è bene ricordare che alcuni comportamenti devono essere evitati in assoluto, in particolare:

1. Non lasciare apparecchi elettrici sul bordo del lavandino o della vasca ed evitare di restare a piedi nudi quando si utilizzano.
2. Prima di procedere alla pulizia o al lavaggio di tutte le apparecchiature alimentate elettricamente staccare sempre le spine isolando l'elettrodomestico dalla rete elettrica, se invece è collegato direttamente all'impianto si deve disinserire l'interruttore generale.
3. Dopo aver utilizzato un elettrodomestico è sempre opportuno staccare la spina che li alimenta, evitando strappi violenti ed avendo cura di spegnere preventivamente l'apparecchio.
4. Controllare periodicamente il cavo di alimentazione che, in alcuni elettrodomestici quali ferro da stiro, aspirapolvere, lucidatrice può essere sottoposto a notevoli sollecitazioni meccaniche e, quindi, passibile di deterioramento.
5. Non avvolgere i cavi di alimentazione troppo stretti attorno ai vari apparecchi e in nessun modo quando sono ancora caldi.
6. Se ci si assenta per lunghi periodi, staccare sempre le spine degli apparecchi dalle prese.



GLI APPARECCHI A GAS

CONSIGLI PER L'USO SICURO

Nei locali in cui sono installati apparecchi a gas, il pericolo maggiore è dovuto alla diffusione di monossido di carbonio, letale anche in piccole concentrazioni.

PER EVITARE CHE SI FORMI IL MONOSSIDO DI CARBONIO BISOGNA RISPETTARE DELLE SEMPLICI REGOLE:

1. Sistemare l'apparecchio in un locale sufficientemente areato.
2. Effettuare una manutenzione regolare dell'apparecchio.
3. Controllare periodicamente il funzionamento del sistema di evacuazione dei prodotti della combustione.
4. Controllare che la fiamma sia regolare ed azzurra.
5. Controllare il normale funzionamento delle manopole di regolazione.
6. Verificare le condizioni di pulizia e l'efficienza dei fori di aerazione e ventilazione, che non devono mai essere ostruiti.

AL RIGUARDO DELLE CONDIZIONI D'USO DEGLI APPARECCHI, È BENE RICORDARE DI:

1. Chiudere le valvole degli impianti e degli apparecchi a gas quando non si utilizzano o
2. quando si è fuori casa, anche per brevi periodi.
3. Seguire la seguente procedura in caso di accensione manuale di un apparecchio a gas: accendere il fiammifero, accostarlo al bruciatore e solo allora aprire il rubinetto del gas.
4. Non lasciare mai incustodite sul fuoco pentole contenenti liquidi che, in fase di ebollizione e fuoriuscendo, potrebbero spegnere la fiamma.
5. Acquistare piani di cottura equipaggiati con il dispositivo di sicurezza per la rilevazione
6. della fiamma, idoneo a bloccare l'erogazione del gas quando la fiamma si spegne accidentalmente.

GLI ELETTRODOMESTICI

CONSIGLI PER L'USO SICURO

LAVATRICI e LAVASTOVIGLIE

- Pulire frequentemente il filtro per evitare possibili allagamenti.

BOILER ELETTRICI

- Fare verificare e pulire periodicamente la serpentina per eliminare i depositi calcarei che riducono la trasmissione del calore e aumentano i consumi.

FRIGORIFERI E CONGELATORI

- Collocare l'apparecchio lontano da fonti di calore, avendo cura di lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra la parete e il retro dell'apparecchio in modo che sia ben areato.
- Verificare il buono stato della guarnizione delle porte e pulire la serpentina del condensatore almeno una volta all'anno.



FERRI DA STIRO

- ❶ Non lasciare il ferro da stiro acceso e incustodito.
- ❷ Evitare che il cavo tocchi il ferro da stiro caldo.
- ❸ Staccare la spina prima di immettere acqua nel ferro a vapore o nella caldaia.
- ❹ Non stirare con le mani bagnate o a piedi nudi.

FORNI ELETTRICI

- ❶ Preferire i modelli "freddi", realizzati con materiali isolanti che non riscaldano le superfici esterne ed utilizzare sempre guanti termici per introdurre o prelevare i piatti di cottura.

ASCIUGACAPELLI

- ❶ Usarlo lontano dalla vasca da bagno piena d'acqua e non adoperarlo mai con mani bagnate o piedi umidi.

TELEVISORI

- ❶ Collocare il televisore su un piano ben stabile ed avere cura di lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra la parete e il retro dell'apparecchio per permettere l'aerazione.
- ❷ Staccare sempre la spina dalla presa di corrente e quella dell'antenna in caso di assenze prolungate.

TERMOVENTILATORI PORTATILI

- ❶ Da utilizzare a distanza dall'acqua, non riporvi oggetti ed aver cura di tenerli lontani da eventuali tendaggi che potrebbero ostruire le prese d'aria.
- ❷ In bagno è preferibile che siano di tipo fisso, sistemati a muro a distanza di sicurezza.
- ❸ Disinserire sempre la spina prima di spostarli di posizione.

ASPIRAPOLVERE E APPARECCHIATURE PER LA PULIZIA A VAPORE

- ❶ Non lasciare acceso l'apparecchio "a vuoto".
- ❷ Per gli aspirapolvere a vapore, seguire attentamente le istruzioni di manutenzione della caldaia, soprattutto in relazione alla presenza di calcare.

CONDIZIONATORE

- ❶ Programmarne il funzionamento solo nelle ore in cui si è presenti in casa. Tenere lontani i tendaggi che possono ostruire le prese d'aria e non porre oggetti sull'apparecchio.

FORNO A MICROONDE

- ❶ Tenere pulita la guarnizione dello sportello e provvedere alla sostituzione se usurata a cura di un centro di assistenza indicato dal costruttore.
- ❷ Verificare che la porta chiuda sempre bene.
- ❸ Non avviare l'apparecchio senza prima aver inserito il cibo in appositi contenitori (non metallici).
- ❹ Non ostruire le aperture di ventilazione



LA SICUREZZA ALIMENTARE IN CASA

Il rischio alimentare in casa

L'Organizzazione Mondiale della Sanità rileva che il principale rischio per la sicurezza alimentare in ambito domestico è data dalla contaminazione microbica, in virtù della quale il cibo può deperire o essere contaminato, diventando così causa di possibili tossinfezioni.

conservazione e preparazioni non igieniche di cibi comportano, infatti, ampie possibilità di contaminazioni, crescita o sopravvivenza di patogeni da alimenti.

Ovviamente tali situazioni di rischio hanno una incidenza ancora maggiore su categorie di persone quali bambini, donne in gravidanza, anziani.

I comportamenti idonei a ridurre tali componenti di rischio, quindi, devono essere adottati:

1. nel trasporto del cibo dal negozio a casa
2. nella conservazione del cibo nella dispensa
3. nella conservazione del cibo nel frigorifero
4. nella preparazione e successiva conservazione del cibo manipolato
5. nel mantenimento delle condizioni igieniche degli ambienti e delle persone

Seguendo alcune regole comportamentali semplici e che facciano condividere al consumatore la scelta ed il percorso della sicurezza e della qualità adottato dall'intera filiera agro-alimentare e di cui la casa diventa l'ultimo ed essenziale anello.

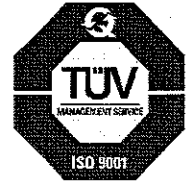
L'acquisto ed il trasporto

1. leggere sempre la data di scadenza riportata sull'etichetta degli alimenti confezionati
2. prelevare gli alimenti surgelati e congelati al termine della spesa, riponendoli all'interno di borse termiche al fine di evitarne lo scongelamento nel tragitto sino a casa
3. ridurre i tempi di trasporto dal negozio a casa
4. non lasciare il cibo per molto tempo all'interno delle macchine parcheggiate
5. in casa, riporre subito gli alimenti surgelati e congelati nel freezer e gli alimenti freschi nel frigorifero

La dispensa

Per avere condizioni ideali per conservare il cibo nella dispensa si consiglia di:

1. evitare l'accumulo di polvere sui ripiani
2. preservare l'ambiente dall'umidità
3. mantenere le superfici asciutte
4. richiudere le confezioni aperte con delle clips o, preferibilmente, una volta aperte, conservare gli alimenti in contenitori per cibo a chiusura ermetica, ricordandosi, in questo caso, di ritagliare dalla confezione originaria la parte di etichetta riportante la data di scadenza



Il frigorifero

Il freddo, così come la cottura, impedisce lo sviluppo dei microrganismi patogeni presenti nel cibo.

Il frigorifero è, quindi, uno dei luoghi della casa verso il quale prestare maggiore attenzione per garantire l'integrità di ciò che mangiamo. A tal fine è obbligatorio:

1. controllare la temperatura, mantenendola tra i 2 ed i 4/5 gradi
2. mantenere la temperatura del congelatore non superiore ai - 18 gradi
3. non riempire completamente i ripiani ed avere cura di non accostare troppo gli alimenti alle pareti
4. evitare la formazione della brina che, accumulandosi, può ridurre la funzionalità del frigorifero
5. assicurarsi della chiusura del frigorifero, evitando - per quanto possibile - le aperture continue che possono compromettere la stabilità della temperatura interna
6. ricoprire con le apposite pellicole protettive il cibo riposto nel frigorifero, avendo cura di utilizzare esclusivamente pellicole per alimenti
7. non mettere in frigorifero alimenti particolarmente caldi al fine di non alterarne la temperatura interna, ma lasciare che arrivino a temperatura ambiente, avendo comunque cura di riporli il prima possibile in frigorifero
8. conservare in frigorifero gli alimenti deperibili, rispettando accuratamente le date di scadenza, le temperature e le modalità di conservazione e/o scongelamento
9. se si notano alterazioni nel colore, nella consistenza o nell'odore dei cibi conservati in frigorifero, gettarli per intero senza esitare
10. leggere attentamente le istruzioni dal manuale d'uso del frigorifero

La cucina e la preparazione degli alimenti

l'integrità dei cibi, oltre che dalla cattiva conservazione, può essere compromessa anche dalle precarie condizioni igieniche dell'ambiente in cui vengono preparati.

Preservare l'igiene della cucina e curare le condizioni igieniche personali è, quindi, requisito fondamentale delle buone pratiche da adottare per la sicurezza del cibo in casa. In proposito è obbligatorio:

1. lavare sempre le mani prima di dedicarsi alla preparazione del cibo
2. mantenere puliti i piani di lavoro e le superfici di servizio
3. lavare con cura le superfici e gli utensili per la preparazione prima di utilizzarli per cibi diversi
4. tenere i contenitori dei rifiuti lontano dal cibo in preparazione
5. tenere detersivi e detergenti lontani dagli alimenti e dai piani di lavoro, riponendoli in uno spazio appositamente dedicato ed esclusivo
6. mantenere puliti gli strofinacci da cucina, le spugne per il lavaggio degli utensili ed i panni da spolvero e da pavimento
7. mantenere separati gli alimenti cotti da quelli ancora crudi
8. subito dopo la cottura, oppure conservarli in frigorifero opportunamente coperti evitandone il più possibile la permanenza a temperatura ambiente
9. non fumare in cucina e, in particolare, mentre si preparano gli alimenti, per evitare che i microrganismi patogeni che risiedono nel cavo orale possano essere trasportati con le mani



L'etichetta

Quando si acquistano prodotti alimentari è necessario leggere attentamente l'etichetta, per avere indicazioni utili sia rispetto all'acquisto e sia rispetto alle modalità di conservazione del prodotto.

ai fini del mantenimento della filiera della sicurezza alimentare anche in casa, l'Operatore, leggendo l'etichetta, deve prestare grande attenzione a:

La data di scadenza

che può essere espressa con le formule:

“da consumarsi preferibilmente entro il...”, che indica il termine entro il quale il prodotto - se ben conservato - mantiene inalterate le sue qualità;

“ da consumarsi entro il...”, che indica, invece, il termine entro il quale si deve consumare il prodotto e che è solitamente usata per prodotti altamente deperibili.

È bene sottolineare che sia il termine minimo di conservazione, espresso con la prima formula, che la data di scadenza, possono essere compromesse da una cattiva conservazione degli alimenti (ambiente, temperatura, calore, umidità).

Le modalità d'uso e di conservazione

che forniscono le informazioni necessarie alla corretta conservazione del prodotto quali la temperatura ed il luogo (dispensa, frigorifero, congelatore) ed il suo mantenimento dopo l'apertura.

Oltre a tutte le altre notizie riportate (luogo di produzione o confezionamento, luogo di origine, marchi di qualità, lotto di produzione) a maggior tutela di se stesso, è consigliabile che il consumatore presti attenzione ad altre informazioni utili che trova sull'etichetta quali:

L'ELENCO DEGLI INGREDIENTI che consente di individuare la presenza, nel prodotto, di eventuali ingredienti cui il singolo consumatore può essere allergico.

LA TABELLA NUTRIZIONALE non obbligatoria ma ormai molto diffusa e che consente di valutare l'apporto calorico del prodotto rispetto alla propria dieta alimentare.

La cottura

La cottura, oltre a rendere i cibi più facilmente digeribili - in quanto provoca nell'alimento dei processi simili a quelli digestivi trasformando sostanze chimiche complesse in sostanze più semplici - li rende igienicamente più sicuri.

negli alimenti, infatti, è presente quasi sempre una popolazione microbica - più o meno elevata - che il calore può contribuire a debellare.

Le diverse tecniche di cottura garantiscono diverse condizioni di igiene dei cibi, così come riportato - per le più comuni - nella tabella seguente:



MODALITA' DI COTTURA	TEMPERATURA	IGIENE DEL CIBO
Lessatura	100°C	distruzione di tutti i batteri patogeni, ma non le spore nè le tossine
A vapore		distruzione di tutti i batteri patogeni, ma non le spore nè le tossine
Pentola pressione	a 120°C	conserva meglio i nutrienti termosensibili contenuti nel cibo, come alcune vitamine e alcuni aminoacidi essenziali
Forno	180-220°C	distruzione di tutti i batteri patogeni, delle spore e inattivazione di tutte le tossine batteriche
Griglia	200°C	distruzione di tutti i batteri patogeni, delle spore e inattivazione di tutte le tossine batteriche
Frittura	180-190°C	distruzione di tutti i batteri patogeni, delle spore e inattivazione di tutte le tossine batteriche



Bibliografia

- ① Ministero delle Attività Produttive Direzione Generale Armonizzazione Mercati e Tutela Consumatori - Ministero della Salute Direzione Generale Sanità Pubblica Veterinaria, Alimenti e Nutrizione – Campagna di informazione sulla sicurezza