



VV.F. - Unione Sindacale di Base settore Vigili del Fuoco

Allarme diossina.



Nazionale, 19/01/2011

Capo del Dipartimento dei Vigili del Fuoco
del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile

Prefetto Paolo Francesco TRONCA

Capo del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco

Vice Capo Dipartimento Vicario

Ing. Alfio PINI

Gentilissimi Signori in indirizzo,

apprendiamo dalla periferia che i vari capitoli di spesa sono stati decurtati ed i dirigenti obbligati limitati al contenimento oltre il necessario della spesa, anche in materia di pulizia e mensa di servizio.

Riteniamo gravissimo l'indirizzo che è stato dato in materie di pulizia ed igiene delle strutture dei vigili del fuoco interessanti anche la sfera puramente personale dei singoli lavoratori, considerato che, non si tratta di semplici impiegati, ma operatori (da cui "Specificità") che vengono a contatto con le più disparate materie tossiche, nocive, batteriologiche, ecc..

Altrettanto grave pensiamo sia l'assenza di indirizzi ai comandi provinciali nell'appaltare le mense di servizio prescrivendo le derrate alimentari o chiedendo una maggiore oculatezza dei prodotti utilizzati; la preoccupazione, alla luce di quanto emerge in tutto il mondo -inquinamento da diossina delle falde acquifere ed alimenti- nasce proprio dalle derrate alimentari che vengono utilizzate nelle varie mense.

Sappiamo, e leggiamo che come Vigili del fuoco possiamo essere esposti alle diossine o tramite prodotti alimentari od attraverso il contatto cutaneo e l'inalazione - quindi durante interventi di soccorso-, molto più facile per l'assorbimento principale per mezzo di alimenti contaminati.

Le diossine infatti non sono solubili nell'acqua, ma sono molto solubili nei grassi. Di conseguenza si legano ai sedimenti e ai materiali organici nell'ambiente e vengono assorbite dai tessuti grassi umani e animali. Inoltre non sono biodegradabili, per cui possono accumularsi nella catena alimentare.

Le diossine hanno una serie di effetti tossici e biochimici; alcune di esse sono incluse tra le sostanze cancerogene per l'uomo. Test su animali da laboratorio hanno mostrato un legame tra l'assorbimento di diossine e disturbi della salute come l'endometriosi (problema a carico dell'utero), problemi dello sviluppo, disturbi neurologici, problemi dell'apparato riproduttivo (calo del numero di spermatozoi, malformazioni), effetti sul sistema immunitario. Questi

effetti possono comparire a livelli di esposizione alla diossina nettamente inferiori a quelli che provocano l'aumento del rischio di tumori.

Le diossine possono entrare nell'alimentazione attraverso diverse vie. La contaminazione dell'ambiente è causata principalmente dal trasporto nell'atmosfera e dalla ricaduta al suolo di emissioni provenienti da fonti diverse (incenerimento di rifiuti, industrie chimiche, traffico e via dicendo). Fonti di inquinamento particolari possono creare aree localizzate dove la contaminazione è maggiore. Il suolo costituisce un luogo di accumulo naturale: oltre alle ricadute atmosferiche, le diossine possono accumularsi a causa di fanghi di depurazione, discariche non controllate, erosione da zone contaminate. Il trasporto atmosferico e la ricaduta sono la principale fonte di inquinamento di verdure a foglia, di pascoli e di foraggio. Le foglie sono poi consumate direttamente dagli animali al pascolo o conservate per produrre fieno o insilati (alimenti per bestiame conservati in appositi silos). L'utilizzo di fanghi come concimanti può in alcuni casi aumentare l'esposizione alla diossina degli animali. Le diossine si concentrano nei tessuti grassi di bovini, ovini, suini, pollame e frutti di mare. In linea di massima, più è lunga la durata di vita dell'animale, più è facile che le diossine si accumulino nel suo organismo. In generale, gli alimenti di origine animale contribuiscono tutti insieme all'80% dell'esposizione umana globale alle diossine. La contaminazione può variare molto a seconda dell'origine degli alimenti. La carne, le uova, il latte e derivati, il pesce di allevamento possono avere livelli di diossina superiori a causa della diossina presente nei mangimi. La dose di diossina assorbita individualmente varia molto a seconda del tipo di alimentazione seguito. Come abbiamo elencato, il problema è generalizzato. Non si tratta quindi di escludere questo o quell'alimento, ma di organizzare bene la propria dieta quotidiana nei vari Comandi .

In linea di massima, i consigli che si possono seguire sono gli stessi che rendono in generale più salubre la propria alimentazione:

* ridurre il consumo di alimenti di origine animale (carne, latticini, uova), privilegiando verdura e frutta, legumi (fagioli, piselli, lenticchie, ceci) e cereali (pasta, riso, mais);

* variare la propria dieta, in modo da introdurre tanti alimenti diversi.

Dato che le diossine si accumulano nei grassi è bene inoltre cercare di mantenere il peso forma.

Per quanto sopra gentilissimi dirigenti in indirizzo, dopo ampia verifica nei comandi ed in particolar modo nelle mense di servizio tutto quello che momentaneamente viene consumato rientra in quel catalogo di derrate alimentari sospette alla diossina anzi vengono privilegiati perché meno costosi, di conseguenza chiediamo di conoscere vostre determinazioni in

merito prima di interessare altri organi di controllo.

USB-VV.F. prot. 04 diossina