

# Consells de seguretat alimentària després d'un incendi

Després d'un incendi és normal que intentem salvar el que puguem a les llars. Els aliments poden **semblar estar en bon estat**; però aquells que hagin estat exposats al foc es poden haver **fet malbé** per la calor del foc, per **substàncies químiques** associades a l'extinció del foc o pels **gasos del fum**.

## La calor pot fer que els aliments es facin malbé

1. Si els aliments –ja siguin comprats en una tenda o elaborats a casa– han estat **exposats a altes temperatures**, no es pot garantir que estiguin en bon estat per poder ser consumits. La calor de l'incendi pot haver danyat l'envàs o pot haver activat els bacteris alteradors dels aliments.
2. **La calor intensa** també **pot provocar** que les conserves i els **pots tancats s'obrin o perdin l'estanquitat**, i això permeti als **bacteris** penetrar en els aliments; quan la temperatura de l'aire baixa, les tapes poden tornar a quedar segellades i fer l'efecte de no haver estat afectades per les flames. Tot i que els envasos aparenten estar en bon estat, **els aliments que contenen poden estar contaminats**.

## Els productes químics i els vapors tòxics poden contaminar els aliments

1. Els **productes químics** que s'usen per combatre incendis contenen **materials tòxics** que **no poden ser eliminats dels aliments** rentant-los. S'han de **descartar tots els aliments que hagin estat exposats a aquests productes**.
2. Els materials, en cremar-se, desprenen **fum o vapors tòxics** que poden **contaminar els aliments**, la vaixela i els estris de cuina. No obstant això, els aliments enllaunats i els estris de cuina que han estat exposats a vapors tòxics o químics es poden rentar.

## Els aliments que cal descartar inclouen:

1. Aliments emmagatzemats **fora del refrigerador**, com ara pa, fruites i verdures.
2. **Aliments crus** o aliments envasats dins d'algun material permeable (cartró, envasos plàstics, etc.) com ara **galletes, cereals per esmorzar, pasta seca, xocolata**.
3. Tots els aliments en conserva d'**elaboració domèstica**. En el cas dels aliments envasats comercialment, descarteu-los si en obrir l'envàs observeu la presència de gas o sabors o olors estranys.
4. Aliments emmagatzemats en **refrigeradors o congeladors** si creieu que **les portes no estan segellades hermèticament** i els gasos hi han pogut penetrar.

**Desinfecteu la vaixela i els estris de cuina** exposats als compostos químics utilitzats per a l'extinció d'incendis rentant-los amb sabó i aigua calenta. Després, submergeu-los durant tres minuts en una solució d'hipoclorit de 100 ppm. Esbandiu-los bé amb aigua i eixugueu-los.