

Sicurezza alimentare in volo e nelle missioni all'estero

Che cosa significa proteggere la salute quando si viaggia in aereo o si opera lontano dalle proprie strutture? Significa prepararsi a condizioni che cambiano, individuare i rischi prima che producano conseguenze e fare in modo che ogni persona sappia quale procedura seguire. È da questa prospettiva che il dottor Ferdinando Arganese fornirà il suo contributo con un intervento a Carpineti Terrae, in occasione del terzo evento di "Territori di Gusto e Sicurezza Alimentare", sul tema della sicurezza alimentare in volo e nelle missioni all'estero.

Il suo curriculum documenta un percorso nell'Aeronautica Militare che comprende incarichi di igiene e assistenza sanitaria, attività in Kosovo e in Iraq, la direzione dell'Istituto di Perfezionamento e Addestramento in Medicina Aeronautica e Spaziale e la formazione sul trasporto aereo in biocontenimento. Nel 2015 Arganese fu inoltre capo team della missione dell'Aeronautica Militare in Sierra Leone per il rimpatrio sanitario di un medico italiano colpito da Ebola. Sono esperienze legate alla tutela sanitaria in contesti complessi, dove pianificazione, coordinamento e procedure incidono sulla capacità di proteggere le persone.

L'intervento in programma mette in dialogo questa esperienza documentata con una questione di prevenzione concreta: la sicurezza di cibo e acqua lungo un viaggio aereo e nel corso di una missione internazionale



TERRITORI DI GUSTO E SICUREZZAALIMENTARE

La sicurezza del pasto comincia prima dell'imbarco

Un pasto consumato in volo è l'ultimo passaggio di una filiera che comincia molto prima dell'arrivo del vassoio al passeggero. La sicurezza dipende dalla selezione e dal controllo dei fornitori, dalla qualità delle materie prime, dall'igiene durante la preparazione, dalla separazione tra alimenti crudi e pronti al consumo, dalla cottura e dal mantenimento delle temperature. Prosegue nel confezionamento, nel trasporto, nello stivaggio e nel servizio a bordo. Ogni passaggio deve rispettare le procedure applicabili e lasciare informazioni utili alla tracciabilità.

Il Codex Alimentarius FAO/OMS offre una base condivisa attraverso le buone pratiche igieniche e il sistema HACCP, che individua i pericoli, stabilisce dove controllarli e prevede verifiche e azioni correttive. Nel trasporto aereo la catena coinvolge soggetti e ambienti diversi: la chiarezza delle responsabilità e la comunicazione tra preparazione a terra e servizio a bordo sono quindi parte della prevenzione. Le indicazioni dell'OMS per la gestione degli eventi di sanità pubblica nel trasporto aereo richiamano l'importanza di piani, procedure e coordinamento tra autorità, operatori e personale di volo.

Missioni all'estero e condizioni operative

Quando una squadra si sposta all'estero, la pianificazione deve considerare il contesto reale della missione: disponibilità di acqua potabile, continuità della refrigerazione,



condizioni di trasporto, affidabilità dei fornitori, modalità di preparazione e possibilità di ricorrere a soluzioni alternative. Anche un briefing breve può aiutare a rendere operative le responsabilità: quali alimenti sono approvati, come si riconosce una confezione compromessa, chi riceve le segnalazioni e che cosa fare se acqua o refrigerazione non sono disponibili. Le precauzioni per cibo e acqua indicate dal CDC per i viaggiatori valgono anche durante i voli e vanno adattate alle condizioni della destinazione. Nei contesti in cui l'approvvigionamento è incerto, la prevenzione richiede alternative definite prima della partenza e non improvvisate quando il problema si presenta.

Rispondere presto e documentare

Se più persone manifestano sintomi dopo aver consumato lo stesso pasto, la priorità è attivare l'assistenza sanitaria prevista e informare i responsabili secondo le procedure. Occorre poi ricostruire che cosa è stato servito, quando è stato consumato, quando sono comparsi i sintomi, quali persone possono essere state esposte e in quali condizioni il cibo è stato conservato. Le indicazioni IATA sui sospetti episodi di intossicazione a bordo raccomandano una gestione coordinata e una documentazione accurata, inclusa la conservazione del campione quando possibile e conforme alle procedure. Registrare i fatti consente agli operatori competenti di valutare l'evento e ridurre il rischio di ulteriori esposizioni.



La sicurezza alimentare diventa così una componente della sicurezza operativa: protegge la salute del personale e dei passeggeri e aiuta a mantenere la continuità delle attività. Non richiede che ogni viaggiatore diventi esperto di microbiologia. Richiede procedure proporzionate al rischio, persone formate e canali di comunicazione chiari.

Sicurezza alimentare e apparato digerente

La sicurezza alimentare ha anche un legame diretto con la salute dell'apparato digerente. Come ricorda il Ministero della Salute, alcune malattie trasmesse da alimenti possono interessare la mucosa intestinale e causare disturbi gastrointestinali.

Nei viaggi e nelle missioni, la sicurezza alimentare si costruisce lungo tutta la filiera. Procedure chiare, condizioni di conservazione controllate e comunicazioni tempestive aiutano a proteggere la salute delle persone e la continuità delle attività.