



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Direttore: Dr. Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

Ai Sigg.ri Sindaci dei Comuni di

LEQUILE

LECCE

CAVALLINO

COPERTINO

GALATINA

LIZZANELLO

SAN CESARIO DI LECCE

SAN DONATO DI LECCE

SAN PIETRO IN LAMA

SOLETO

In relazione all'incendio che ha interessato l'ecocentro di Lequile e facendo seguito a quanto definito nel corso della riunione in videoconferenza del 4 settembre, convocata dalla Prefettura di Lecce, considerato che al momento non si dispone di dati preliminari di ARPA Puglia in merito ai possibili contaminanti e all'estensione dell'area interessata dall'evento, si ritiene opportuno che le raccomandazioni fornite da codeste Amministrazioni in relazione al consumo di frutta e verdura siano mantenute sino a quando non si disporrà di dati certi e definitivi.

Se ritenuto di interesse, si riassumono di seguito alcune semplici misure/precauzioni da adottare prima del consumo di frutta e verdura. Si tratta di indicazioni a carattere cautelativo temporaneo, che potranno essere oggetto di integrazione e/o revisione in relazione alla disponibilità di ulteriori informazioni e dati.



FRUTTA E VERDURA

La regola: prima si toglie, poi si lava.

Togliere le foglie esterne o la buccia elimina la parte che era esposta all'aria. I prodotti di combustione **non entrano dalle radici e non circolano dentro la pianta**: restano fuori.

- **Insalate e verdure a foglia** — *lattuga, indivia, scarola, cicoria, radicchio, lattughino, misticanza, rucola, valeriana, crescione, spinaci, bietole, coste, cime di rapa, catalogna* **Togliete e buttate le foglie esterne**, poi lavate accuratamente foglia per foglia sotto acqua corrente.
- **Erbe aromatiche fresche** — anche quelle in vaso sul balcone — *prezzemolo, basilico, menta, timo, rosmarino, salvia, maggiorana, aneto, coriandolo, erba cipollina* Eliminate i rametti esterni, sciacquate a lungo sotto acqua corrente.
- **Broccoli e cavolfiori** Sono i più difficili: l'acqua fatica ad arrivare all'interno. **Scartate le parti esterne**, dividete in cimette, lasciate in ammollo in acqua fredda qualche minuto, poi sciacquate sotto acqua corrente.
- **Cavolo cappuccio, verza, carciofi, sedano, finocchi, porri, mais** **Non bagnateli prima**: le foglie e le tuniche secche, bagnandosi, si attaccano al prodotto. Togliete a secco tutti gli strati esterni, buttateli subito, poi lavate il cuore.
- **Prodotti da sbucciare** — *agrumi, meloni, angurie, zucche, ananas, melagrane, fichi d'India, banane, kiwi, avocado, cipolle, aglio, fave, piselli, mandorle, noci, nocciole*. **Ove possibile lavate prima di togliere l'involucro che va sempre buttato.**

⚠ Attenzione con meloni, angurie, zucche, ananas, melagrane e fichi d'India: il coltello attraversa la scorza, di seguito:

1. **Lavate bene la scorza strofinandola, prima di tagliare**
 2. **Tagliate e buttate subito la scorza**
 3. **Lavate coltello e tagliere prima di tagliare la polpa**
- **Patate, carote, ravanelli, barbabietole, rape** **Togliete e buttate prima le foglie**, poi estraete, sbucciate e lavate.



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Direttore: Dr. Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

- **Mele, pere, pesche, albicocche, susine, cachi, cetrioli, zucchine, melanzane, pomodori da sugo** Lavate e, dove potete, sbucciate. Se non sbucciate, lavate con più cura strofinando.
- **Fichi, ciliegie, fragole, more, lamponi, uva da tavola, olive da tavola, pomodorini, peperoncini, fagiolini** Lavate accuratamente, strofinando la superficie. Non si sbucciano: il lavaggio accurato è la misura indicata.

⚠ **Lavaggio accurato:** lavaggio sotto acqua corrente potabile, con strofinamento della superficie, per non meno di trenta secondi per unità di prodotto

Sempre: lavatevi le mani dopo aver toccato il prodotto non ancora pulito - **non usate** bucce, foglie esterne e baccelli per brodi, conserve, tisane, compost o per gli animali.

Che cosa va buttato?

1. In qualunque zona: ciò che è stato raggiunto dall'acqua o dalla schiuma dei Vigili del Fuoco

Non si lava via. Vale anche per stoviglie e utensili: lavateli con detergente prima di riusarli.

2. In qualunque zona: ciò su cui si vede la fuliggine, o che ha odore o sapore strano

Se sul prodotto c'è polvere nera visibile, o se in cucina ha odore o sapore anomalo, non è opportuno consumarlo.

3. In qualunque zona: i prodotti che stavano seccando all'aperto

Pomodori, fichi, uva, peperoni, erbe, se **messi a seccare al sole:** seccando si concentra ciò che si è depositato, e non si possono lavare. Lo stesso vale per **conserve e sott'oli con i contenitori aperti** e per **olio o grassi in recipienti non chiusi ed esposti.**



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Direttore: Dr. Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

Da non raccogliere

Funghi · tartufi · cicorielle e verdure selvatiche · asparagi selvatici · finocchietto · capperi · origano e mirto selvatici · bacche spontanee · lumache sino a quando non si dispone di dati ed informazioni adeguati in ordine a contaminanti e zona contaminata.

OLIVE E OLIO per autoconsumo

- La raccolta sarà nel periodo ottobre-dicembre
- Sino a quando non si disporrà di dati ed informazioni certi, è opportuno che le olive di questa zona siano **tenute separate e identificate**, senza mescolarle con le altre in tutte le fasi produttive e di trasformazione.
- **Sull'olio esiste un limite di legge, per cui solo** il controllo analitico sull'olio potrà fornire la certezza se il prodotto è sicuro e adatto al consumo umano.

UVA DA VINO per autoconsumo

- Sino a quando non si disporrà di dati ed informazioni certi, si può **vendemmia**, tenendo però le uve **separate e identificate**, senza mescolarle con le altre in tutte le fasi produttive e di trasformazione.
- **Se vinificate, il prodotto ottenuto deve essere separato dal resto della produzione** in attesa dei risultati, perché anche sul vino **esiste un limite di legge, per cui solo** controllo analitico sull'olio potrà fornire la certezza se il prodotto è sicuro e adatto al consumo umano.



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Direttore: Dr. Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: siannord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

ACQUA

☒ **L'acqua del rubinetto dell'acquedotto pubblico può essere usata normalmente**

✗ Nelle zone interessate, NON usare per bere, cucinare, lavare frutta e verdura, fare il ghiaccio, lavare i piatti e lavarsi i denti acqua proveniente da:

- cisterne, vasche e serbatoi scoperti o non chiusi bene, ecc.
- pozzi privati

✗ Non irrigare dall'alto, sopra le foglie, con acqua di vasche scoperte

⚠ FAR BOLLIRE L'ACQUA NON SERVE

Per quanto, invece, attiene alle imprese alimentari, si ritiene necessario rammentare che, in base alla vigente normativa, spetta agli operatori del settore alimentare (OSA) garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte.

Pertanto la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'OSA, che deve garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria ed assicurare che gli alimenti immessi sul mercato siano sicuri e adatti al consumo umano (revisione del sistema di gestione integrato alimentare, analisi dei pericoli pertinenti, misure preventive e di controllo, ecc).

Le Autorità Competenti controllano e verificano il rispetto della normativa da parte degli operatori del settore alimentare organizzando un sistema di controllo ufficiale e altre attività in relazione alle circostanze e sulla base del rischio.



ASL Lecce

PugliaSalute

Dipartimento di Prevenzione

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE (SIAN) Area NORD

Direttore: Dr. Roberto Carlà

viale Don Minzoni 8 - 73100 Lecce

tel 0832.215398

e-mail: sian@asl.lecce.it

PEC: sianord.dipartimento.prevenzione@pec.asl.lecce.it

Al fine di facilitare l'attività di ricognizione e monitoraggio già avviate da questo Servizio, come stabilito nel corso della riunione in vdc del 4 settembre u.s., si resta in attesa di ricevere l'elenco delle imprese alimentari presenti nel territorio di pertinenza nel raggio di 1 km e di 2 km dalla sede dell'evento.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti si porgono

Distinti saluti

Il Dirigente Medico
D.ssa Michela Candato



Il Direttore del Servizio
Dr. Roberto Carlà

Comune di SAN PIETRO IN LAMA - Cod. Amm. c_1115 - Prot. n. 0009516 del 08/09/2026 15:12 - ARRIVO