

### «Fare grigliate in ambienti chiusi è pericoloso?»

In autunno, le foglie che cadono dagli alberi e le temperature che scendono segnano, per la maggior parte delle persone, la fine della stagione delle grigliate. Alcuni appassionati, tuttavia, continuano a tenere in funzione la tanto amata griglia anche nella stagione più fredda. Cuocere alla griglia, però, è un'attività che non può essere trasferita semplicemente all'interno di un garage o di un'abitazione, a causa del rilascio di fumi e gas che possono essere mortali.

I fumi e i gas sprigionati mentre si cuoce alla griglia possono contenere grandi quantità di sostanze tossiche e cancerogene. All'aperto, queste sostanze si disperdono immediatamente e hanno la possibilità di volatilizzarsi. In un ambiente chiuso, invece, si accumulano e raggiungono velocemente concentrazioni potenzialmente letali, in particolare il monossido di carbonio (CO), che è un veleno respiratorio. Il carbone ardente emette monossido di carbonio in quantità tali da causare intossicazione persino se si lasciano finestre, porte, o addirittura il portone del garage aperti.

Anche i cosiddetti «**grill per interni**» e «**hot pot**» a carbonella utilizzati in ambienti chiusi, già dopo poco tempo liberano quantità pericolose di monossido di carbonio, un gas incolore e inodore che, se inalato, impedisce il passaggio dell'ossigeno nel sangue. In tal caso i primi sintomi sono mal di testa, vertigini, nausea e ronzii alle orecchie. Poco dopo può sopraggiungere perdita di coscienza, paralisi respiratoria o addirittura la morte.

Particolarmente pericoloso è il brevissimo lasso di tempo che intercorre tra i primi sintomi avvertibili, come il mal di testa o le vertigini, e la perdita di coscienza. Spesso, in un primo momento, le persone intossicate da monossido di carbonio non lamentano alcun disturbo. Quando poi cercano di alzarsi, le funzioni corporee vengono improvvisamente meno e qualsiasi attività diventa impossibile. Il monossido di carbonio è insidioso anche a basse concentrazioni, dato che permane a lungo negli ambienti chiusi e si accumula nel sangue. Di conseguenza, i tradizionali rilevatori di fumo non costituiscono una protezione contro le intossicazioni.

*Il vostro Mr. Safety*

### Consigli: come proteggere la vostra salute

- in generale: utilizzare griglie a carbonella o a gas esclusivamente all'aperto;
- indipendentemente dall'utilizzo di legna, gas o bioetanolo, l'aria degli ambienti domestici deve essere priva di gas di combustione. I focolari più grandi vanno collegati a una canna fumaria, mentre i luoghi dove si utilizzano fuochi più piccoli (fornelli, candele, ecc.) dovrebbero essere arieggiati spesso;
- fare controllare la tenuta e il corretto funzionamento dei condotti di scarico di caminetti e stufe a legna (stufe svedesi);
- ai primi sintomi d'intossicazione: dare aria all'ambiente e spegnere il fuoco.

### Avete domande? Suggestimenti? Consigli?

Per ulteriori informazioni sull'utilizzo responsabile dei prodotti chimici nelle attività quotidiane, consultate **[www.infochim.ch](http://www.infochim.ch)**.