

6. Particularitățile alimentației trupelor militare în caz de aplicare a armamentelor de atac în masă (AAM)

În caz de aplicare de către inamic a toxicelor chimice, a armamentului radioactiv sau bacterian, acestea pot nimeri pe alimente în timpul transportării sau distribuirii lor.

Pentru a proteja alimentele de orice fel de AAM, transportarea produselor se va face numai cu unități de transport specializate. Mașinile adaptate la transportarea produselor vor fi dotate cu lăzi de lemn sau de metal, ce vor fi bine fixate în caroserie,

astfel alimentele fiind bine protejate nu numai de AAM, ci și de praf. Mașinile, ce transportă produse alimentare, au o rezervă de apă, care poate fi folosită atât pentru prepararea bucatelor, cât și pentru degazarea (detoxicarea) bucătăriilor de campanie.

Transportarea produselor alimentare și a apei potabile se efectuează, de regulă, pe drumuri laterale, necontaminate și fără praf. În timpul marșului bucătăriile de campanie vor fi ermetizate și etanșate, astfel fiind protejate de praf.

Gradul de protecție a recipientelor, ambalajelor pentru produsele alimentare depinde de materialul din care acestea sunt confecționate, de gradul de etanșare și grosime a acestuia.

Borcanele de sticlă, cutiile de tinichea, dacă sunt ermetice, asigură protecția bună a alimentelor. Lăzile de placaj, scânduri, butoaiele din lemn, de asemenea, pot proteja produsele de contaminare sau o pot diminua. Ambalajele din carton presat protejează alimentele de toxicele în formă de vapori, de radionuclide și arma biologică și pot reduce contaminarea cu toxice lichide. Coșurile de nuielă, de scoarță pot numai reduce întrucâtva contaminarea produselor cu AAM.

Ambalajele din polimeri, dacă produsele sunt ambalate ermetic, le protejează bine de toxicele în formă de aerosoli, pulberi, de radionuclide și arme biologice. Ambalajele ermetice din staniol sunt considerate și mai bune protectoare, inclusiv de toxicele și radionuclidele lichide în formă de picături.

Sacii de pânză, de rogojină, nefiind ermetici, nu protejează, ci numai reduc într-o oarecare măsură gradul de contaminare a produselor alimentare, cu AAM, în special, de pulberele radioactive.

De fapt, în toate condițiile produsele alimentare pot fi protejate, fiind acoperite cu foi de cort, paie, crengi, zăpadă sau cu alte materiale, ce sunt la îndemână. Se știe că protecția de contaminare e mult mai simplă decât decontaminarea.

Se recomandă ca PG să fie dislocat în zone necontaminate. În caz de suspiciune de contaminare, serviciul chimic și radiologic

al unității militare determină gradul de contaminare (sau lipsa ei) a locului dislocării, a bucătăriilor, utilajelor de campanie, a produselor alimentare și a apei.

În condiții de campanie, determinarea contaminării bacteriene nu se efectuează, deoarece în cazul când acest armament a fost aplicat de către inamic, indiferent de bacterii, se va face dezinfectia obligatorie a tuturor echipamentelor și personalului.

Alimentarea în localitățile contaminate cu armament radiologic se admite numai la un nivel redus de radiație. În asemenea cazuri se vor consuma numai alimente conservate și concentrate, acestea fiind mai bine protejate de substanțe radioactive și preparându-se ușor și rapid.

Decontaminarea obiectivelor de armamente toxice sau radioactive e destul de complicată și e exercitată, de regulă, de personalul pregătit specializat și dotat cu echipamente speciale. În unitățile militare se decontaminează numai produsele ambalate ermetic, celelalte se depozitează în stocuri speciale sau se distrug.

Dezinfectia alimentelor în condiții de campanie se efectuează prin fierbere sau prin aplicarea anumitelor preparate chimice. Ambalajele din metal se fierb în soluție de 3% de bicarbonat de sodiu timp de 2 ore. Borcanele de sticlă cu conserve se țin cufundate în soluție de 5% de monocloramină sau de 3% clorură de var, timp de 30 minute sau o oră în soluție de 6% peroxid de hidrogen. După decontaminare, cutiile și borcanele se vor spăla bine în apă curată.

Ambalajele din scânduri, placaj sau alte materiale neermetice se dezinfectează, stropindu-se cu soluție de 20% de clorură de var, monocloramină sau se șterg bine cu cârpe muiate în astfel de soluții. Produsele alimentare scoase din ambalajele dezinfectate se fierb minimum 2 ore. Carnea proaspătă și peștele mare se va pune la fiert, fiind tăiate în bucăți de cca 1 kg. Vasele și utilajele de bucătărie pot fi dezinfectate prin fierbere timp de o oră în soluție de 20% bicarbonat de sodiu.

Degazarea, adică decontaminarea de substanțe chimice toxice, poate fi făcută prin aerisirea produselor alimentare, prin înlăturarea stratului superficial, prin spălare bună, tratare termică etc.

Degazarea produselor contaminate cu toxice lichide în formă de picături se face prin înlăturarea unui strat cu grosimea de 2–3 cm de pe produsele contaminate (carne, pește, mezeluri), partea rămasă se aerisește bine, apoi se spală. Tot prin aerisire se dezactivează și produsele de băcănie – făina, crupele, zahărul. Vânturatul, încălzirea produselor de acest fel accelerează procesele de degazare. Produsele alimentare, ce se consumă fără tratare termică – pâine, pesmeți – nu se dezactivează, ele fiind stocate și distruse.

O dificultate mare prezintă degazarea grăsimilor alimentare și a produselor cu conținut sporit de grăsimi, deoarece majoritatea toxicelor chimice se dizolvă bine în grăsimi, se păstrează astfel mult timp și produsele acestea pot prezenta pericol.

Produsele ambalate ermetic pot fi consumate după degazarea ambalajelor. Degazarea de toxice fosfororganice se efectuează prin stropirea ambalajelor cu soluție de 3–5% sodă caustică sau cu soluție concentrată de var stins. Fructele, legumele proaspete se degazează prin spălarea lor cu apă curentă și înlăturarea porțiunilor contaminate. De pe grăsimile solide se înlătură un strat de 1–2 cm.

Toate produsele eventual contaminate cu toxice chimice după degazare pot fi consumate numai ulterior admiterii serviciului medical.

Produsele, care nu pot fi degazate, se distrug prin incinerare sau înhumare, în prealabil fiind ținute în gaz lampant, benzină sau petrol. La incinerarea produselor contaminate cu toxice chimice în aer se pot degaja derivați foarte toxici, de aceea personalul în acest timp trebuie să poarte măști antigaz și haine de protecție.

Dezactivarea produselor alimentare ambalate se efectuează prin înlăturarea mecanică a radionuclidelor de pe suprafețe, prin spălare cu apă sau ștergerea ambalajelor cu cârpe muiate în apă.

Alimentele păstrate în ambalaje neermetice, ca zahărul, crupele, făina etc., se dezactivează prin înlăturarea stratului eventual contaminat și împachetarea, apoi, în ambalaje curate. Cel mai simplu procedeu de înlăturare a acestor straturi este prin umezirea sacilor. Un strat anumit de produse rămâne lipit de sac, cealaltă cantitate se deșartă în alt ambalaj. Dezactivarea alimentelor păstrate în lăzi, butoaie se efectuează prin spălarea acestora cu apă curentă sau prin ștergerea în 2-3 rânduri cu cârpe umede. Carnea, peștele, mezelurile, legumele se dezactivează prin spălarea acestora cu apă multă. Se admite consumarea produselor contaminate cu substanțe radioactive numai după o dezactivare minuțioasă și un control dozimetric.

Alimentele, ce pot fi păstrate un timp mai îndelungat, se dezactivează, respectându-se perioada de semidezintegrare. Bucătăriile de campanie, utilajele se dezactivează prin spălare cu apă fierbinte și săpun, prin clătire în apă curată și uscare. Atât produsele alimentare, cât și apa dezactivate pot fi utilizate numai cu permisiunea șefului serviciului medical al unității militare respective.

7. Controlul igienic asupra alimentației oștirilor

Alimentația rațională a ostașilor este unul din factorii primordialii în menținerea sănătății, rezistenței și capacității lor de luptă. De aceea controlul medical riguros asupra alimentației și produselor alimentare este una din funcțiile de bază ale serviciului medical al unităților militare, al detașamentelor de medicină preventivă a armatei. Deosebit de riguros acest control se va efectua în condiții de campanie, deoarece în astfel de condiții pot apărea dificultăți în aprovizionarea unităților cu produse alimentare, de asemenea, în prepararea și distribuirea alimentelor finite. Totodată în condiții de campanie sporește eventualitatea de contaminare a alimentelor cu bacterii, cu substanțe chimice toxice, deci e posibilă apariția intoxicațiilor alimentare. Acest pericol devine și mai