

7.- CONTROLLO E GESTIONE DEI RIFIUTI NEI CAMPI PROFUGHI

7.1.- Premessa

La corretta gestione dei rifiuti in un campo profughi è fondamentale per evitare la proliferazione di animali, insetti e parassiti. Inoltre, la fermentazione e la decomposizione del materiale organico, favorisce lo sviluppo di virus e batteri che possono contaminare il cibo e l'acqua da bere con le conseguenze immaginabili.

7.2.- Tipologia dei rifiuti nei campi profughi

Vi sono tre diverse sorgenti di rifiuti: la spazzatura domestica prodotta dai rifugiati, le acque di cucina e dei servizi igienici e i rifiuti organici.

Per ognuno di questi tre tipi di rifiuti è necessario trovare soluzioni differenti che riducano al minimo l'impatto ambientale e il pericolo di epidemie.

7.2.1.- Gestione della spazzatura domestica

Per spazzatura domestica si intendono generalmente i rifiuti prodotti all'interno delle tende. Funzionando la mensa collettiva, questi rifiuti dovrebbero essere composti prevalentemente dalla frazione secca.

In attesa di poter conferire questo materiale alla più vicina discarica, nei primi giorni di emergenza, è possibile procedere con l'incenerimento. Questa tecnica permette di ridurre al 20% il volume degli scarti e di trasformarli in materiale inerte non più in grado di creare problemi dal punto di vista igienico. L'operazione si può eseguire utilizzando un bidone da 200 litri foracchiato: la parte inferiore raccoglierà la cenere; la parte centrale conterrà il fornello e la parte superiore i rifiuti da bruciare. Tra ogni sezione dovrà essere posizionata una griglia.

Questa operazione dovrà essere effettuata sottovento e il più possibile lontano dal campo.

Le operazioni di incenerimento in aree prestabilite dovranno essere concordate in collaborazione con l'autorità sanitaria locale.

I rifiuti devono essere deposti in sacchi per l'immondizia in spazi ben definiti ed accessibili all'interno del campo e regolarmente raccolti ogni giorno.

Ogni 4/6 tende dovranno essere collocati cestini portarifiuti con coperchio per la raccolta dei rifiuti domestici prodotti dagli ospiti della tendopoli

Tali contenitori dovranno essere presenti anche in prossimità dei servizi igienici.

Pulire accuratamente l'area quando si prelevano i rifiuti e, almeno una volta alla settimana, procedere con la disinfezione della piazzola utilizzando una soluzione al 5% di cresolina.

Distribuire il disinfettante con l'ausilio di una pompa a spalla o, meglio, con una pompa a pressione. La pulizia accurata terrà lontano animali ed insetti; la disinfezione manterrà basso il livello di flora batterica presente sulla piazzola.



Nel caso in cui fosse necessario accumulare temporaneamente i rifiuti nel campo in attesa dello smaltimento, predisporre una piazzola recintata con rete metallica interrata e un cancelletto di accesso che si chiuda automaticamente per gravità (porta inclinata). Impermeabilizzare il fondo

(meglio se con uno strato di cemento) e predisporre un scolo che convogli i liquidi in una fossa per evitare che l'eventuale percolato penetri nel terreno.

Questa piazzola deve essere costruita sottovento rispetto al campo e ad una distanza minima di 100 metri dalle cucine e da eventuali sorgenti di acqua.

Nel caso si prelevi l'acqua da un pozzo, è importante tener conto anche della direzione della falda freatica e costruire la piazzola a valle del flusso delle correnti sotterranee per evitare che eventuali percolati contaminino l'acqua.

7.2.2.- Le acque di cucina e dei servizi igienici

Le acque della cucina e dei servizi igienici dovranno essere convogliate in fosse biologiche o in vasche di accumulo che andranno regolarmente svuotate e i liquami conferiti ad un impianto di depurazione.

Nel caso questo non fosse possibile sarà necessario convogliare questi liquami in fosse a fondo perdente. Per questa evenienza, è assolutamente necessario che queste fosse siano posizionate a valle della corrente della falda freatica che scorre sotto il campo.

Queste fosse dovranno essere protette con una rete di recinzione interrata e coperte perché non siano facilmente accessibili ad animali e insetti.

7.2.3.- I rifiuti organici

a.- Raccolta e smaltimento

I rifiuti organici vengono prodotti prevalentemente dalla cucina.

In caso di necessità, potranno essere smaltiti per interrimento in fosse scavate nel terreno formando 50 cm di rifiuti organici e ricoprendoli con 15 cm di terra.

Una fossa di 3 per 12 metri e con una profondità di 1.2 metri dovrebbe essere sufficiente per circa 300 persone per due mesi.

Se possibile, questi rifiuti dovranno essere conferiti in discarica o ad un impianto di compostaggio.

In questo caso dovranno essere raccolti in contenitori muniti di coperchio che verranno accumulati in apposita piazzola in attesa dello smaltimento. La piazzola dovrà essere recintata con rete metallica interrata per evitare l'accesso agli animali e dotata di un cancello a chiusura automatica per gravità. Procedere con la disinfezione utilizzando una soluzione al 5% di cresolina almeno una volta alla settimana.

La piazzola dovrà essere posizionata sottovento e ad almeno cento metri dalla cucina e dalla mensa.

b.- Gestione dei rifiuti in cucina.

Durante la preparazione dei pasti, i rifiuti organici prodotti dovranno essere recuperati in contenitori tenuti a debita distanza dal luogo di manipolazione del cibo e muniti di coperchio che dovrà essere tenuto sempre abbassato.

Dopo lo svuotamento, il contenitore dovrà essere lavato e disinfettato con una soluzione di acqua e candeggina (un bicchiere di candeggina commerciale al 5% ogni 10 litri di acqua) o con una soluzione di sali d'ammonio quaternario (Quamina, Lysoform, ecc.).



