

Pest management

Le infestazioni si gestiscono così

La lotta a insetti, artropodi e roditori dentro e fuori lo stabilimento

di Paola Cane
Consulente alimentare

Gli stabilimenti alimentari sono per natura vulnerabili alle infestazioni.

Un'efficiente attuazione del Pest Management è fondamentale per evitare gravi responsabilità in capo all'Osa, scongiurare perdite economiche e migliorare i rapporti con clienti e committenti, specie nel caso in cui siano richiesti standard Ifs o Brc

Pasta infestata da farfalline sugli scaffali di un supermercato, un magazzino invaso da blatte e roditori, una mosca incorporata in un pezzo di formaggio: chiunque prepari, venda, detenga per la vendita o per la somministrazione o per la distribuzione al consumo alimenti insudiciati,

invasi da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocivi risponde del reato di cui all'articolo 5, comma primo, lettera d), della legge 283/1962 ed è punito con l'arresto da tre mesi ad un anno e un'ammenda fino ad un massimo di 46.481 euro. Che si tratti di stabilimenti di trasformazione, di ristoranti, di reparti di esercizi commerciali o di magazzini di stoccaggio, le aree di lavoro industriali e commerciali destinate alla lavorazione e allo stoccaggio di alimenti sono per loro natura estremamente vulnerabili alle infestazioni.

È pertanto necessario che le imprese alimentari adottino misure idonee a garantire elevati livelli di lotta ai parassiti, con un'adeguata pianificazione del *Pest Management*, che vada oltre la delega ad una ditta specializzata e alla mera conformità documentale.

Il *Pest Management* consiste in tre fasi fondamentali:

- monitoraggio (*Pest Monitoring*);
- controllo (*Pest Control*);
- trattamenti specifici.

L'insieme di tali attività costituisce una parte essenziale delle buone prassi igieniche.

Il *Pest Management* coinvolge aspetti rilevanti sotto il profilo sanitario, economico e normativo e la sua inottemperanza può avere gravi conseguenze anche sotto il profilo penale. Ma, se posta in essere

in modo razionale ed efficiente, contribuisce a tutelare l'igiene e la sicurezza, ad evitare onerose responsabilità penali, a scongiurare gravi perdite economiche e a migliorare i rapporti contrattuali con clienti e committenti, specie nel caso in cui siano richiesti standard Ifs o Brc.

Il Pest Monitoring

Il controllo degli infestanti è dovere giuridico che discende direttamente dal "Pacchetto Igiene", secondo il quale tutti gli operatori del settore alimentare sono tenuti ad adottare un sistema di controllo e monitoraggio degli infestanti, tra i quali rientrano insetti, acari, roditori, rettili e uccelli.

Le misure volte ad ostacolare l'insediamento e l'ingresso degli infestanti non dovranno riguardare solo le aree di manipolazione, trasformazione e stoccaggio degli alimenti, ma estendersi alle aree circostanti.

Le misure volte ad ostacolare l'insediamento e l'ingresso degli infestanti devono riguardare non solo le aree di manipolazione, trasformazione e stoccaggio degli alimenti, ma anche le aree circostanti

Dalle indicazioni interpretative fornite dalla Commissione europea con la "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) 852/2004" del 18 giugno 2012, ai fini dell'applicazione dei requisiti igienici previsti dal capitolo I dell'allegato II, la nozione di "strutture destinate agli alimenti" non si limita ai locali in cui gli alimenti sono manipolati o trasformati, ma comprende anche gli uffici, le aree di transito e, se del caso, l'area immediatamente

circostante al perimetro del sito dell'impresa alimentare. Tuttavia, la disciplina europea si limita a stabilire obiettivi di carattere generale, rimettendo quasi sempre all'operatore del settore alimentare (Osa) – con l'eccezione di poche specifiche prescrizioni a carico dei trasformatori – la scelta degli strumenti e delle modalità con cui raggiungere tale risultato.

Quale di queste misure debba essere attuata dipende dal singolo caso e si basa sulla valutazione del rischio, sul Piano di controllo dei parassiti, sull'analisi dei pericoli e sull'attuazione dei prerequisiti igienici, traducendosi anche in accorgimenti strutturali e impiantistici idonei a impedire l'ingresso e l'annidamento degli infestanti, a partire dal perimetro esterno dello stabilimento. Tra questi:

- il controllo e la rimozione di eventuali fessure e crepe, soprattutto in prospicienza delle porte e nei raccordi tra pareti e pavimenti;
- l'eventuale installazione di dispositivi antinsetto alle finestre;
- l'eventuale installazione di porte auto chiudenti o spazzole sotto le porte per tenere fuori i roditori e gli insetti striscianti;
- l'eventuale installazione di lame d'aria per controllare l'ingresso dei parassiti;
- la manutenzione e la gestione delle aree esterne verdi e non, compreso lo sfalcio periodico della vegetazione esterna, ove presente, la potatura delle piante e il monitoraggio e l'intervento su eventuali piante infestate da parassiti;
- il controllo dei sistemi di drenaggio delle acque, dei canali di gronda e dei pluviali, con particolare attenzione ai ristagni di umidità;
- la corretta gestione dei rifiuti e l'allontanamento di ogni materiale estraneo o in disuso.

L'analisi del perimetro esterno e delle immediate vicinanze del sito può essere utile, nel corso dell'analisi dei rischi, a valutare fonti prossime di potenziale infestazione (dovute, ad esempio, alla particolare posizione rurale o alla vicinanza di acque libere).

Quanto all'apposizione di barriere o zanzariere alle finestre, il regolamento (CE) 852/2004, nel definire i requisiti generali in materia di igiene, prescrive che «le finestre e le altre aperture che possono essere aperte verso l'esterno devono

essere, se necessario, munite di barriere antinsetto facilmente amovibili per la pulizia» (allegato II, capitolo II, punto 1, lettera d), con l'avvertenza che, qualora l'apertura di finestre provochi il rischio di contaminazioni, queste debbano restare chiuse e bloccate durante la produzione. Detta disposizione riguarda esclusivamente i locali all'interno dei quali gli alimenti vengono preparati, lavorati e trasformati e non comporta – a ben vedere – un obbligo tassativo e generalizzato in capo a tutti gli Osa. È bene, tuttavia, considerare di volta in volta il caso concreto e verificare se tale precauzione debba essere attuata anche in caso di locali non destinati alla preparazione, ma, ad esempio, anche solo a deposito.

All'interno dello stabilimento sarà necessario predisporre un programma di monitoraggio costante, di cui è indispensabile valutare periodicamente l'efficacia, anche al fine di adottare eventuali azioni correttive.

potrà prescindere dalla valutazione dei rischi connessi a possibili infestazioni specifiche per le tipologie degli alimenti trattati. La valutazione dei rischi connessi alla tipologia di alimenti trattati permette di non limitare le attività di *Pest Control* ai parassiti comuni come topi, ratti, scarafaggi e mosche, ma a possibili infestazioni tipiche degli alimenti trattati (vedi *Figura 1*). Né si dovranno ignorare di *default* le aree degli uffici o le zone non sottoposte a frequente utilizzo, che potrebbero in ogni caso rappresentare un rischio di infestazione.

L'attività di *Pest Control* effettuate tramite la selezione di un numero e una tipologia di esche e trappole verrà monitorata costantemente tramite il rilievo periodico degli insetti catturati e il confronto con soglie di rischio, in modo da valutare prontamente l'eventuale insorgenza di focolai di infestazione e l'opportunità di eseguire trattamenti localizzati.

Il Pest Control

L'adozione di un valido programma di *Pest Management* all'interno dello stabilimento non

La gestione delle sostanze chimiche

Altrettanto importante è la corretta gestione delle sostanze chimiche utilizzate. L'industria

alimentare moderna deve privilegiare una forma di *Pest Management* basata su una raffinata e costante profilassi e che si ispiri ai principi della prevenzione, del controllo e della lotta integrata più che all'uso indiscriminato di trattamenti chimici. Sono parte integrante e fondamentale di tale attività anche il mantenimento dell'igiene, le pulizie e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, così come il controllo delle forniture in entrata e delle condizioni dei mezzi di trasporto.

L'uso di pesticidi chimici, nei limiti delle sostanze ammesse, dovrebbe essere limitato ai casi in cui è





	TROGODERMA DEL GRANO Attacca prevalentemente cereali in granella, orzo maltato, frutta a guscio, legumi. Tipicamente infesta i cereali durante la fase di stoccaggio. Oltre alle perdite quantitative, contamina il substrato alimentare con peli ed esuvie, che notoriamente causano irritazioni gastrointestinali.
	ANOPIO DEL PANE È considerato il più pericoloso parassita delle derrate alimentari: l'adulto non si ciba, ma le larve sono onnivore. Predilige grano e derivati, prodotti da forno e prodotti dove abbonda l'amido.
	CALANDRA O PUNTERUOLO DEL GRANO È l'agente infestante del grano più pericoloso: la sua presenza favorisce l'attecchimento di funghi e di infestanti secondari. Può attaccare, oltre a grano e segale, anche granturco, orzo, riso, malto, farina e pasta.
	TIGNOLA FASCIATA DEL GRANO Vive nei magazzini, nei silos, nei mulini, nelle industrie di trasformazione alimentare ed anche nelle case. Attacca ortaggi e frutta secca, nodi, cacao in grani, semi e granaglie. La larva è in grado di penetrare gli imballaggi.

Figura 1 – Alcuni dei più comuni infestanti delle derrate alimentari.

necessario far fronte a un'improvvisa proliferazione di insetti o come attività supplementare, specifica e mirata e non come mezzo primario di controllo.

L'uso di pesticidi chimici dovrebbe essere limitato ai casi in cui è necessario far fronte a un'improvvisa proliferazione di insetti o come attività supplementare, specifica e mirata e non come mezzo primario di controllo

Se è vero, infatti, che il consumo di prodotti alimentari infestati può rappresentare un importante rischio biologico per i consumatori (basti pensare, ad esempio, che infestanti comuni, come la blatta, possono veicolare pericolosi patogeni), anche le attività di *Pest Management*, se incontrollate e disarmoniche o condotte tramite l'utilizzo di sostanze non autorizzate, possono rappresentare un rischio altrettanto inaccettabile per l'intera filiera. Si veda il caso del Fipronil nelle uova, contaminate da un'accidentale quanto sconsiderata attività di disinfestazione in uno stabilimento alimentare.

La scelta dell'insetticida deve essere fatta tenendo a mente le modalità con cui agisce, in accordo con quanto previsto dalle istruzioni riportate in etichetta e prestando attenzione che i trattamenti non generino rischi di permanenza di residui su superfici, alimenti, indumenti e attrezzature, evitando trattamenti aspersori e utilizzo di polveri.

La sicurezza alimentare è un obiettivo complesso, che può essere garantito solo con azioni consapevoli e professionali: qualora gli interventi vengano eseguiti senza il ricorso a ditte esterne, ma da personale interno all'azienda, è necessario che tali addetti siano adeguatamente formati e qualificati e che sia

documentalmente dimostrabile il possesso, da parte degli stessi, di conoscenze sufficienti sugli aspetti biologici degli infestanti e sulle caratteristiche dei mezzi chimici utilizzati.

Attuazione delle procedure, i documenti

Compito dell'Osa è anche quello di dimostrare l'attuazione delle procedure, assicurando che presso l'azienda siano presenti almeno i seguenti documenti:

- descrizione della procedura di controllo di roditori e insetti, che identifichi azioni e aree da trattare, posizionamento delle esche e delle trappole, frequenza e modalità degli interventi e responsabile delle operazioni;
- presenza di schede di monitoraggio e frequenza delle attività di controllo e, ove necessario, individuazione di limiti di accettabilità e azioni correttive adottate;
- registrazione delle attività effettuate;
- identificazione dei prodotti chimici utilizzati corredati dalle schede Dati di Sicurezza aggiornate e da adeguate istruzioni che descrivano le modalità di impiego delle sostanze utilizzate negli ambienti interni o nelle aree esterne dell'impianto;
- nel caso di impiego di sistemi a ultrasuoni, presenza di documentazione relativa alle caratteristiche delle attrezzature installate e planimetria che identifichi il loro posizionamento;
- contratto con un'eventuale ditta specializzata (nel caso in cui le operazioni vengano effettuate da terzi) o documentazione attestante la formazione del personale interno eventualmente addetto alle operazioni di lotta.

Concludendo, occorre sempre ricordare che nel campo del *Pest Management* l'evoluzione del concetto di igiene e sicurezza degli alimenti non si limita all'osservanza delle norme cogenti, ma all'attuazione delle scelte effettuate sotto la responsabilità dell'Osa, elaborate caso per caso e applicate con costanza.

PEST MANAGEMENT

ESEMPIO DI CHECK LIST DI AUTOCONTROLLO

AREE ESTERNE			
1.1	L'area esterna all'edificio è pulita.	sì	NO
1.2	L'area esterna non presenta situazioni favorevoli al richiamo di infestanti (ad esempio, accumulo di rifiuti, presenza di volatili, presenza di animali domestici o di ristagni d'acqua).	sì	NO
1.3	I pozzetti di scarico sono dotati di griglie robuste per evitare il passaggio di topi e ratti.	sì	NO
1.4	Porte esterne provviste di battenti in materiale resistente alla possibile erosione da parte di roditori.	sì	NO
1.5	Le porte di accesso che danno sull'esterno vengono abitualmente chiuse sempre immediatamente o sono dotate di un dispositivo di chiusura automatica.	sì	NO
1.6	Le finestre sono dotate di zanzariere per impedire l'ingresso a insetti volanti.	sì	NO
1.7	All'esterno dell'edificio viene effettuata una periodica e sistematica occlusione degli anfratti e dei pertugi.	sì	NO
1.8	La manutenzione delle aree esterne è tale da renderle inadatte alla presenza di animali infestanti. Sono eseguiti sfalci e potature.	sì	NO
AREE INTERNE			
2.1	Le derrate sono immagazzinate non a diretto contatto con il pavimento e con le pareti, su scaffalature lavabili e pulite.	sì	NO
2.2	Vengono effettuati controlli periodici che permettono di verificare l'assenza di animali infestanti ed indesiderati o di loro tracce nelle aree dove gli alimenti sono presenti.	sì	NO
2.3	A fine giornata vengono eseguite le operazioni di pulizia e i rifiuti vengono rimossi.	sì	NO
REQUISITI ORGANIZZATIVI			
3.1	L'Osa ha predisposto una procedura per il controllo di animali infestanti e indesiderati adeguata alla tipologia di attività.	sì	NO
3.2	Sono state identificate delle aree da trattare (planimetria dell'attività con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole).	sì	NO
3.3	È pianificato, attraverso un protocollo scritto, un programma di rilevazione che preveda l'impiego di trappole dotate di apposite esche e contempli l'indicazione della frequenza delle verifiche, delle modalità di ispezione e dei gruppi d'infestanti da controllare.	sì	NO
3.4	Gli interventi di verifica vengono registrati su apposite schede.	sì	NO
3.5	Sono presenti le schede tecniche e le schede di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature usate per l'attività di <i>Pest Management</i> .	sì	NO
3.6	Lo stoccaggio dei pesticidi viene eseguito adeguatamente in un locale dedicato.	sì	NO
REQUISITI CONTRATTUALI			
4.1	È stato stipulato un contratto con una ditta specializzata per il controllo degli infestanti.	sì	NO
4.2	Il contratto definisce chiaramente i compiti assunti in carico dalla ditta, la tipologia, la periodicità e la programmazione degli interventi da eseguire.	sì	NO
4.3	Esiste una documentazione a supporto dell'aver avuto formazione dei tecnici addetti al <i>Pest Control</i> .	sì	NO
4.4	La ditta esterna è dotata di certificazioni per la Qualità o altre certificazioni.	sì	NO

