

# Disinfestazione

## I vantaggi della soluzione bio

Più elevati, però, i costi iniziali

di Emilio Gravina

Esperto di disinfezione biologica

**I prodotti di disinfezione biologica sono oggi ampiamente disponibili sul mercato, ma è fondamentale che vengano utilizzati da personale competente e qualificato**

**N**on ci nascondiamo: la disinfezione biologica è una scelta inizialmente più costosa rispetto al pervasivo utilizzo di prodotti chimici. La differenza la fa il costo-opportunità di non chiudere i locali per la bonifica e la certezza di non correre alcun rischio per la salute.

Sicuramente la ricerca chimica ha fatto passi da gigante negli ultimi decenni, ma è pur vero che, se non utilizzati nelle giuste dosi e nelle corrette modalità, i prodotti disinfestanti possono danneggiare uomo, animali e ambiente. Il cosiddetto "regolamento Biocidi" è nato anche con l'intento di ridurre tali rischi.

Si è parlato forse troppo della norma in sé, senza soffermarsi su una sua conseguenza importante: l'impulso dato allo sviluppo di nuove tecnologie

in grado di ridurre a zero l'impatto ambientale della disinfezione.

### Come scegliere un'impresa di disinfezione biologica

I prodotti di disinfezione biologica sono oggi ampiamente disponibili sul mercato, ma è fondamentale che vengano utilizzati da personale competente e qualificato.

La corretta bioprotezione di un locale necessita il rispetto di quattro fasi di lavoro:

- primo studio dell'ambiente per valutare caratteristiche, gravità e pressione dell'infestazione;
- stesura del piano d'azione più adatto per risolvere quello "specifico" problema in quello "specifico" locale;
- attuazione del piano di disinfezione biologica da parte di personale specializzato;
- controllo conclusivo nel rispetto della norma ISO 9001, predisposizione del futuro monitoraggio e rilascio del distintivo di bioprotezione dei locali.

È necessario, inoltre, che l'azienda disinfeatrice abbia ottenuto la certificazione europea UNI EN 16636, che ha stabilito nuovi standard

di sicurezza e qualità nel campo delle disinfezioni, colmando parte delle lacune dell'ordinamento italiano sul *pest management*. In aggiunta, l'impresa certificata potrà offrire la garanzia di una rapida rendicontazione al cliente del rapporto esistente fra efficacia attesa e rischio connesso per la salute umana e l'ambiente.

### **La disinfezione biologica dei locali di un'azienda alimentare**

Ma in cosa consiste un intervento di disinfezione biologica? Esaminiamo due casistiche.

#### **Azienda di dimensioni ridotte**

Nel caso in cui l'azienda di produzione, trasformazione o distribuzione alimentare che deve essere disinfezata sia di dimensioni ridotte, è consigliabile il ricorso ad una disinfezione mirata come quella criogenica.

### **In un'azienda di dimensioni ridotte è consigliabile la disinfezione criogenica**

Il professionista della criodisinfestazione, dotato di un serbatoio criogenico a bassa pressione, nebulizza l'azoto a -196 °C attraverso una lancia in acciaio inox, per coprire con la massima efficacia gli ambienti ristretti e intervenire anche su fessure di dimensioni minime.

L'azoto risulta particolarmente utile anche per la possibilità di essere utilizzato in zone ad elevata conducibilità elettrica per le sue caratteristiche di gas secco. Nello specifico, non intacca prese elettriche o macchinari elettronici ed elimina, invece, gli infestanti a qualsiasi ciclo vitale, comprese le uova. L'intervento di disinfezione con azoto, inoltre, non arreca danni ai tessuti e, di conseguenza, dopo il trattamento non è necessario bonificare o anche solo lavare gli eventuali arredi venuti a contatto con il getto nebulizzato. Questa operazione ha il grande

vantaggio di non lasciare residui chimici, eliminando totalmente i tempi e i costi necessari per le bonifiche previste dagli interventi con gas e sostanze tossiche.

#### **Azienda di dimensioni elevate**

Se l'azienda di produzione, trasformazione o distribuzione alimentare che deve essere disinfezata è di dimensioni elevate, per assicurare un intervento omogeneo sull'intero edificio è consigliabile la disinfezione con il calore. Al contrario dell'esempio precedente, in questo caso l'eliminazione avviene, appunto, grazie al calore. Per un'azienda, ricorrere a questa soluzione significa non dover effettuare nessuna preparazione dei locali. L'impresa di disinfezione biologica, infatti, dovrà soltanto posizionare una serie di aerotermi in grado di portare la temperatura interna fino a un massimo di 58 °C, per un tempo limite di 48 ore. Se una temperatura di 40 °C aumenta il rischio di mortalità degli infestanti e ne riduce la fecondità, la temperatura superiore a 55 °C ne assicura l'eliminazione a ogni stadio di sviluppo. Per garantire la certezza del risultato in ogni area dell'azienda si ricorre al monitoraggio continuo delle temperature mediante dispositivi digitali di rilevazione.

### **In un'azienda di dimensioni elevate è preferibile la disinfezione con il calore**

Anche utilizzando questa tecnica, l'assenza di rischio chimico consente al personale di accedere ai locali già al termine del trattamento, che, tra l'altro, è effettuabile durante l'intero arco dell'anno, qualsiasi sia la temperatura esterna.

Se i vantaggi della disinfezione biologica venissero compresi da un maggior numero di responsabili della sicurezza e del controllo qualità e dagli stessi gestori delle aziende alimentari, ne avremmo tutti da guadagnare: dipendenti, consumatori e ambiente.