

Il servizio di monitoraggio degli infestanti

Non solo un fornitore, ma un vero partner

di Stefania Guerrini

Biologa e Consulente per l'impresa alimentare

La gestione efficace della lotta agli infestanti richiede fornitori esperti e qualificati, è fondata sull'analisi del rischio e necessita di una valutazione continua del piano di Pest management

I ndesiderati e combattuti, insetti, roditori, uccelli e altri più o meno piccoli esseri viventi sono considerati dall'industria alimentare ospiti nel posto sbagliato al momento sbagliato. Dalle trappole a molla con esca alimentare ai dispositivi collegati con Wi-Fi alle centrali operative, dalle carte moschicide alle telecamere ad alta definizione, negli ultimi anni si è enormemente allargato l'orizzonte tecnologico del monitoraggio infestanti, tanto che non si parla più di lotta agli infestanti, ma di Integrated Pest Management (IPM). Nell'impostazione di un sistema integrato che tenga conto di ambiente di lavoro e tecnologia di produzione, da un lato, e entomologia, cicli

riproduttivi ed habitat, dall'altro, il monitoraggio infestanti è passato da un mero servizio di scovera-intrusi ad un servizio di affiancamento nella gestione igienica del sito produttivo.

I requisiti normativi

Non sono né banali, né scontate le competenze richieste dalla normativa alle imprese di derattizzazione e disinfestazione. L'azienda deve essere registrata alla Camera di Commercio secondo la legge 25 gennaio 1994, n. 82 "Disciplina delle attività di pulizia, di disinfezione, di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione", che rappresenta una sorta di Legge quadro di questo genere di attività, mentre è nel decreto ministeriale 7 luglio 1997, n. 274 del Ministero dell'Industria che sono definiti i requisiti tecnico-professionali che devono essere posseduti da chi svolge la professione. E precisamente l'articolo 2, comma 3 dettaglia:

«a) assolvimento dell'obbligo scolastico, in ragione dell'ordinamento temporalmente vigente, e svolgimento di un periodo di esperienza professionale qualificata nello specifico campo di attività, di almeno due anni per le attività di pulizia e di disinfezione e di almeno tre anni per le attività di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione,



svolta all'interno di imprese del settore, o comunque all'interno di uffici tecnici di imprese od enti, preposti allo svolgimento di tali attività, in qualità di dipendente qualificato, familiare collaboratore, socio partecipante al lavoro o titolare di impresa;

b) attestato di qualifica a carattere tecnico attinente all'attività, conseguito ai sensi della legislazione vigente in materia di formazione professionale;

c) diploma di istruzione secondaria superiore in materia tecnica attinente all'attività;

d) diploma universitario o di laurea in materia tecnica utile ai fini dello svolgimento dell'attività».

In altre parole, all'interno dell'impresa di derattizzazione e disinfestazione deve ricoprire il ruolo di responsabile tecnico un titolare, oppure socio, oppure dipendente a tempo pieno, in possesso di diploma di scuola media superiore o di laurea in materie di competenza oppure in grado di documentare un'esperienza triennale in aziende svolgenti la stessa attività.

I requisiti richiesti dall'industria alimentare

Come per ogni tipologia di fornitore, anche per quello del servizio di Pest management nei Sistemi di Gestione della Sicurezza alimentare (Food Safety Management System), sempre più modellati in funzione di regole e regolette definite negli standard di sicurezza alimentare riconosciuti dal GFSI Global Food Safety Initiative, ossia BRC GS, IFS e FSSC 22000), non mancano requisiti di efficienza, puntualità documentale e autenticità. Partendo, quindi, dal dovuto assolvimento normativo quale elemento di base, spesso le procedure di qualifica di questo genere di fornitore di servizio annoverano prerogative sulla reportistica conseguente ai sopralluoghi, sulle schede tecniche e di sicurezza dei principi chimici utilizzati, che devono essere sempre immediatamente disponibili ed aggiornate, sulle scenografiche mappe rappresentanti la dislocazione dei dispositivi e (come potrebbe

mancare!) sull'eventuale certificazione volontaria specifica del settore.

“Servizi di gestione e controllo delle infestazioni – Requisiti e competenze” è il titolo della UNI EN 16636:2015, a fronte della quale molte aziende di disinfestazione e derattizzazione si certificano. In questa norma tecnica trovano accurata descrizione non solo le competenze richieste per ogni step di controllo e gestione delle infestazioni, ma anche il logico flusso di processo nell'impostare il servizio professionale, partendo dal sopralluogo al sito fino alla formulazione della proposta commerciale, passando, però, attraverso l'analisi del rischio.

Ecco il potente anello di congiunzione con le logiche applicate dall'industria alimentare: l'analisi del rischio. La probabilità di ingresso delle varie specie di infestanti nei luoghi di lavorazione potrà essere combinata alla gravità del danno che l'infestante arrecherebbe. Locali e ambienti in cui si eseguono lavorazioni dirette sull'alimento esposto sono i luoghi in cui l'attenzione è massima e massimo è il rischio rappresentato dall'eventuale presenza di infestanti. Mentre per i locali in cui

Concorrono a definire il grado di rischio il settore merceologico e l'impiantistica del sito

l'alimento è protetto il livello di attenzione può essere più basso.

Tuttavia, concorrono a definire il grado di rischio il settore merceologico e l'impiantistica del sito. Quello cerealicolo, ad esempio, è uno dei settori maggiormente sensibili alle infestazioni sia da artropodi, sia da roditori.

Nella liturgia delle procedure di gestione fornitori, accanto ai requisiti di qualifica sono definiti quelli di mantenimento della qualifica, che si traducono nella valutazione della performance del servizio. Rispetto del calendario dei sopralluoghi, precisione e chiarezza nella reportistica, oltre che tempestività e competenza, rendono il fornitore del servizio di monitoraggio infestanti un prezioso partner dell'industria alimentare. Negli ultimi anni, risultano di





larga diffusione i sistemi di reportistica on line, che prendono sempre più il posto alla modulistica cartacea. Incomplete identificazioni di eventuali infestanti catturati, imprecise numerazioni del dispositivo popolato dall'insetto catturato, quando non addirittura indecifrabili commenti o nomi di principi chimici utilizzati, sono stati surclassati da software a prova di click: denominazione infestante, collocazione del dispositivo, andamento delle catture per dispositivo o per tipo di infestante sono informazioni divenute immediatamente disponibili.

La strategia nei monitoraggi

La strategia del monitoraggio infestanti deve fare però i conti con la normativa applicabile e con logiche di sostenibilità, soprattutto quando si tratta di utilizzo di biocidi. Tipicamente collocati all'interno di erogatori dislocati nei perimetri esterni dei siti industriali, i principi biocidi massimamente utilizzati fanno capo ad anticoagulanti. La presenza di queste sostanze, anche se sotto stretto controllo,

ha in carico il rischio di una loro diffusione incontrollata nell'ambiente e la fauna selvatica potrebbe risulterne bersaglio involontario.

Il regolamento (UE) 528/2012, relativo alla messa a disposizione sul mercato e all'uso dei biocidi, pur riconoscendo che «i biocidi sono necessari per combattere gli organismi nocivi per la salute umana o animale e gli organismi che danneggiano i materiali naturali o fabbricati», lancia un monito sulle possibili conseguenze legate all'uso dei biocidi che «possono creare rischi per l'uomo, gli animali e l'ambiente a causa delle loro proprietà intrinseche e delle relative modalità d'uso». Nell'attuale contesto di grande allarme sui cambiamenti climatici, anche la filiera alimentare è chiamata a dare il suo contributo favorendo metodi di monitoraggio infestanti il più possibile neutrali per l'ambiente, ricorrendo quindi ai principi biocidi solo quando strettamente necessario. Ancora una volta, è per mezzo di un oculato Pest management che si può arrivare a rinunciare alla pratica del continuo ripristino di esche rodenticide, sostituendole con esche virtuali. La rigorosa

La filiera alimentare è chiamata a ricorrere ai principi biocidi solo quando strettamente necessario

gestione dei materiali di risulta e dei rifiuti, oltre che una profonda capacità di osservazione delle aree esterne e confinanti, rappresenta un esempio di convergenza di visioni nella protezione del sito da parte dell'azienda e del suo fornitore di monitoraggio infestanti.

Nell'ambito del monitoraggio degli insetti alati, è di nuovo il legislatore europeo che stimola al progresso tecnologico finalizzato a politiche "green". Questa volta, però, la normativa di riferimento non è un regolamento, ma una direttiva ed in particolare la n. 2011/65/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, che mette sotto accusa il mercurio presente nei tubi fluorescenti UV. Molti professionisti

della disinfestazione hanno colto l'imminenza dell'applicazione della direttiva e stanno già provvedendo alla sostituzione dei vecchi bulbi UV con lampade al Led.

Le frequenze di monitoraggio

Per quanto la frequenza del monitoraggio dei dispositivi dovrebbe essere la risultante di un'analisi del rischio dinamica, ovvero aggiornata agli andamenti delle catture per tipologia di infestante, la mensilità degli interventi trova larga diffusione nella contrattualistica tra i professionisti del servizio di monitoraggio infestanti e le imprese alimentari. In assenza di criticità, tale frequenza può rappresentare un buon compromesso tra la necessità del presidio, da un lato, e di contenimento dei costi del servizio, dall'altro, soprattutto quando il Controllo Qualità aziendale provvede autonomamente alla sorveglianza dei dispositivi tra un passaggio e l'altro del fornitore esterno. Va però notato che, chiunque sia l'autore del monitoraggio dei dispositivi, verrebbe compiuta una vera attività di Pest management solo qualora fossero integrate





osservazioni, per non dire ispezioni, sulle aree in cui sono collocati gli stessi dispositivi, in termini di controlli dell'infrastruttura e degli impianti, ma anche considerando eventuali movimentazioni occasionali di materiali, per non parlare poi di piccoli o importanti interventi di manutenzione straordinaria. Tutto l'insieme, cioè, dei fattori che possono contribuire a rendere espugnabile i locali di lavorazione degli alimenti da parte di agenti infestanti dovrebbe essere oggetto di attenzione da parte di chi agisce nell'ambito del Pest management. Inversamente, qualora lo sguardo si fermasse ai dispositivi, verrebbe compiuta solo un'azione di controllo infestanti.

Diverso è il caso dei biocidi il cui utilizzo e la cui frequenza di monitoraggio, oltre ad essere riportati nelle etichette dei formulati stessi, sono ampiamente descritti in alcuni documenti di riferimento, come ad esempio nei Rapporti Istisan 15/40 "Uso dei rodenticidi anticoagulanti in Italia: misure di mitigazione del rischio e norme di buona pratica".

Le soglie di accettabilità

Un'opportuna valutazione del rischio di infestazione porta quindi ad impostare una rete di protezione strutturata con i più adeguati mezzi di monitoraggio presidiati a frequenze stabilite ed integrata da corrispondenti soglie di accettabilità.

La predisposizione di azioni correttive che consentano di rimediare ad un eventuale superamento della soglia di accettabilità in tempi utili ad evitare la diffusione dell'infestante è un aspetto di non trascurabile importanza nella gestione del rischio di infestazione. Il numero dei dispositivi collocati nell'area e la natura dell'operazione condotta nell'area, insieme alla pericolosità intrinseca al tipo di infestante, suggeriscono le tolleranze. Ma qui l'esperienza e la casistica raccolta nell'esercizio dell'attività di monitoraggio infestanti può fare la differenza ed opportuni consigli possono meglio calibrare le soglie di accettabilità di singole tipologie di insetti striscianti. Ad esempio, in genere sui blattoidei incombono limiti molto più restrittivi che sui coleotteri. Anche la definizione delle soglie di accettabilità può essere l'occasione di intersecare l'esperienza aziendale con quella del fornitore del servizio di monitoraggio infestanti.

La valutazione del piano di Pest management

Stagionalità ed eventi che coinvolgono gli ambienti di lavorazione degli alimenti portano a inevitabili fluttuazioni delle presenze degli agenti infestanti che vengono tradotte in andamenti delle catture visualizzabili mediante grafici. Richieste dagli standard di sicurezza alimentare approvati dal GFSI, le relazioni annuali prodotte da un esperto nell'ambito della gestione degli infestanti sono ormai una consuetudine ed offrono un valido strumento di sintesi del Pest management. Come in ogni sistema di gestione, il momento della verifica è un indispensabile strumento per cogliere eventuali punti di debolezza e individuare correzioni. Così, dallo studio degli andamenti delle catture, da un'approfondita ispezione non solo dell'ambiente intramurario, ma anche dell'ambiente circostante, fino alla valutazione dell'appropriatezza dell'impianto di monitoraggio, la relazione annuale rappresenta l'occasione di raccordare ogni singolo elemento che costituisce il Pest management ed, in ultima analisi, gli sforzi compiuti ciascuno con i propri mezzi sia dall'impresa alimentare sia dal fornitore del servizio di monitoraggio, per migliorare la protezione dagli infestanti nei luoghi ove si lavorano alimenti.