

## Il Pest Control

Una mosca incorporata nella mollica di un panino, escrementi di topo fra i chicchi di riso, un coleottero nei cereali della colazione. Sono solo alcuni eclatanti esempi di possibili infestazioni di alimenti: il terrore per i consumatori e le aziende.

Ma cosa fanno o possono fare le aziende alimentari per proteggerci e proteggersi dal pericolo infestanti?

Cosa prevedono i più alti standard di certificazione volontaria sul tema?

Nella maggior parte dei casi le aziende alimentari affidano la gestione del Pest Control ad aziende esterne specializzate. Affidarsi ad aziende competenti, però, non basta. Bisogna seguire il lavoro dei tecnici specializzati e condividere con loro la valutazione iniziale che è alla base dell'analisi dei pericoli e che sarà presente sul Manuale HACCP.



Il principale errore che commettono le aziende alimentari sul tema del Pest Control è delegare il problema completamente al fornitore esterno.

Le aziende alimentari spesso sottovalutano il pericolo degli infestanti e commettono degli errori molto grossolani che si possono correggere facilmente con una buona pratica, per esempio:

- prendersi cura delle aree esterne allo stabilimento (sfalcio delle erbe, chiusura fori di accesso, gestione dei rifiuti e corretto smaltimento);
- far eseguire le potature dei rami che sono attigui allo stabile: i roditori possono accedere attraverso le alberature o le siepi all'interno dell'azienda aggirando le postazioni di controllo che sono state sistemate lungo il perimetro. Ricordiamo che le varie specie di roditori vivono in ambienti su livelli diversi, chi nelle parti alte e chi in terra lungo il perimetro dello stabile;
- evitare di lasciare cibo a disposizione degli infestanti;
- eseguire una pulizia approfondita sia dei macchinari che di tutta la zona adiacente l'area di produzione;
- evitare di lasciare porte o finestre aperte per fare asciugare il pavimento in tempi brevi, in modo che gli infestanti non entrino attratti dalla luce, dal calore e dagli odori, e vanificando quindi le azioni di controllo;
- evitare di lasciare il cibo a disposizione degli animali da compagnia (gatti), poiché questo potrà attrarre una serie di infestanti (ratti, blatte, coleotteri ecc.) e non ultimo gli uccelli;
- i volatili spesso non vengono considerati come infestanti, ma pensiamo alla pericolosità igienico-sanitaria dovuta ai piccioni che, oltre alla produzione del guano nel quale vivono e si riproducono molte specie di insetti, possono trasmettere le zecche agli ambienti.

Per essere sicuri di avere a che fare con professionisti esterni competenti si può scegliere per esempio un'azienda certificata UNI EN 16636, ovvero la versione italiana della norma europea che definisce i requisiti per la gestione del Pest Management e le competenze per i professionisti del settore della disinfestazione.

La Gestione del Pest Control in un'azienda che attua i più alti livelli di certificazioni volontarie per la sicurezza alimentare è fondamentale e non può essere lasciata al caso.

A maggior ragione è importante avere documentazione di supporto alla tipologia di controlli e monitoraggio che si attua.

Nella maggior parte dei casi il servizio è sicuramente svolto ma la documentazione che rilascia l'azienda di disinfestazione non è esaustiva e chiara.

I principali errori che si riscontrano in sede di verifica sulla documentazione relativa al Pest Control sono:

- il contratto poco esaustivo nella descrizione del servizio. Per esempio non specifica la natura dei controlli che saranno eseguiti distinguendo fra interventi legati a un tipo di infestante rispetto a un altro;
- non risultano definiti i limiti di intervento per specie e per ambiente;
- le planimetrie con indicate le posizioni delle trappole spesso non risultano aggiornate;
- il verbale di intervento del tecnico solitamente è solo un generico commento e non evidenzia il controllo o la sostituzione della singola trappola;
- non sono disponibili informazioni in merito ai principi attivi utilizzati.

Liberamente tratto da: <http://gruppomaurizi.it/pest-control-nelle-aziende-alimentari/>