



6.7

LOTTA AGLI INFESTANTI

INDICAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE



Il controllo degli infestanti delle derrate alimentari è una parte essenziale delle buone pratiche di produzione e trasformazione degli alimenti dal punto di vista igienico, economico e normativo.

Cosa deve fare l'Operatore del Settore Alimentare?

1

Controllare regolarmente gli ambienti di lavoro



Controllare regolarmente gli ambienti di lavorazione, tra cui superfici di lavoro, pavimenti, sifoni, canaline, aree sottostanti il mobilio e angoli dei locali, per valutare la presenza di segni di infestanti (tracce di roditori, escrementi, parti rosicchiate, mucchietti di sabbia, ragnatele, presenza di mosche o insetti).

Gli infestanti possono essere veicolo di microrganismi patogeni pericolosi per l'uomo e per gli animali.

2

Controllare le merci in arrivo



Controllare sempre le merci in arrivo, soprattutto gli imballi esterni in cartone, le cassette di legno e i sacchi, in quanto in essi si possono nascondere gli infestanti o tracce di essi, uova o larve di insetti.

Gli imballi possono essere veicolo di infestanti (topi, scarafaggi, blatte...)

3

Tenere in ordine gli ambienti esterni



Mantenere in ordine gli ambienti esterni all'azienda: non accumulare rifiuti e imballaggi, tagliare regolarmente l'erba, controllare la corretta chiusura dei bidoni per i rifiuti, ecc.

I resti alimentari e le erbe alte possono essere fonte di cibo e di rifugio per gli infestanti.

4

Eeguire controlli regolari



Assicurarsi della regolarità dei controlli degli infestanti, anche mediante stazioni di monitoraggio se previste, effettuandoli direttamente o mediante una ditta di disinfestazione.

Il monitoraggio degli infestanti dev'essere condotto con regolarità per avere un quadro reale della situazione.

NOTA

Queste indicazioni non sono esaustive dell'argomento. Hanno come obiettivo di fornire suggerimenti e spunti per aiutare l'OSA nella stesura della procedura e gestione del Piano di Autocontrollo.

prosegue sul retro



6.7 LOTTA AGLI INFESTANTI INDICAZIONI PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

5 Prestare attenzione alla posizione delle esche e delle trappole



Non lasciare esche, trappole o prodotti per il controllo degli infestanti vicino agli alimenti. Evitare l'uso di esche con veleno nei locali di lavorazione, stoccaggio e somministrazione degli alimenti. Segnalare con idonei cartelli la posizione delle trappole per assicurare un monitoraggio completo.

Le esche con veleno sono prodotti pericolosi per l'uomo.

6 Svolgere gli interventi di manutenzione necessari



Eeguire periodicamente la manutenzione degli edifici, in particolare controllare se ci sono fessure (pozzetti di cavi elettrici, aspiratori, controsoffittature, tombini di scarico, ...) e monitorare lo stato di usura dei dispositivi contro l'intrusione degli infestanti (zanzariere o altro).

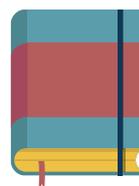
Una misura importante per prevenire l'ingresso degli animali infestanti.

7 Avere la documentazione che evidenzia le misure adottate



- schede tecniche e schede di sicurezza dei prodotti e delle attrezzature utilizzate per il contenimento degli insetti e degli altri infestanti;
- planimetria dei locali con l'ubicazione dei dispositivi per il contenimento degli infestanti;
- definizione delle soglie di accettabilità;
- registro delle Non Conformità;
- registro/schede dei controlli se previsto;
- eventuale contratto con ditta esterna e documenti attestanti gli interventi.

8 Applicare la corretta prassi di igiene



- monitorare visivamente con o senza trappole posizionate correttamente; qualora si ritenga necessario, a seguito di riscontri positivi di infestanti e/o di loro tracce, individuare ditta specializzata che effettui interventi di disinfestazione.
- valutare di affidare a ditta esterna il monitoraggio ed eventuali trattamenti successivi. Conservare la documentazione.
- mantenere pulita e in ordine l'area esterna.
- evitare la presenza di fori, fessure, o qualsiasi altro passaggio verso l'esterno.
- proteggere le aperture verso l'esterno contro l'ingresso degli infestanti.
- effettuare una corretta gestione dei rifiuti e dell'ambiente esterno.
- rendere i pavimenti facilmente sanificabili evitando di posizionare direttamente a terra qualsiasi tipo di materiale.
- se l'OSA effettua direttamente il trattamento dovrà essere formato e dovrà conservare la documentazione e l'etichetta del prodotto utilizzato, nonché registrarlo eventualmente nel registro dei trattamenti/scheda di non conformità.