

Post romanidisinfestazioni.com

Settore Food

2015-2017



Qualità Certificata per la tua azienda



ROMANI

IGIENE AMBIENTALE

Note pratiche prima di un Audit

28 dicembre 2016

Le check list delle Autorità Sanitarie preposte ai controlli igienico sanitari negli stabilimenti che lavorano alimenti e bevande nonché gli standard volontari più diffusi a livello internazionale elencano nel dettaglio quanto occorre fare affinché il programma di Pest Control sia efficace ed efficiente, in linea con quanto richiesto e superi indenne qualsiasi Audit con successo.

Anche per quanto riguarda il corredo documentale non vi sono particolari sorprese se si segue alla lettera quanto previsto dalle procedure sopradescritte (contratto, linee guida, limiti critici, planimetrie, azioni correttive ecc) per cui quello che rimane da fare in ultima analisi è un sopralluogo finale, a cura dell'Ufficio Qualità, che supervisioni alcuni particolari che spesso e volentieri possono far emergere Non Conformità o Raccomandazioni in sede di Audit, cosa che è molto fastidiosa quando l'appunto è inatteso perché tutto sembrava assolutamente in ordine.

Le mansioni da sbrigare sono ormai innumerevoli, i tempi ridotti all'osso data la mole delle pratiche da sbrigare e la scarsità di personale, però al fine di verificare che tutto sia a posto consigliamo di fare in prima persona un sopralluogo breve ma accurato, che vada ad evidenziare alcuni punti deboli che sono a volte oggetto di nota in sede di Audit.

Poiché in genere la ditta di Pest Control ha già effettuato il passaggio quindicinale o mensile e quindi potrebbe non essere al corrente di alcune anomalie intercorse nel frattempo è utile questa veloce ispezione in prima persona che vi consentirà di avere tutto sotto controllo.

In particolare verificate che:

- I neon delle lampade fly killer accesi e funzionanti: può succedere che i neon si spengano e debbano essere sostituiti. I neon devono essere shatterproof e smaltiti a norma di legge, ecco perché ormai questo servizio è delegato al 100% alla ditta di pest control.

- Qualora siano presenti lampade a griglia elettrificata nelle aree non produttive verificare l'assenza di insetti intrappolati nella griglia e nel caso dei pannelli collanti vedere che questi non siano pieni di insetti catturati: esteticamente l'impatto è pessimo, così come la presenza di ragnatele intorno alle lampade.

- Le trappole ed erogatori fissati e coincidenti con i cartelli indicatori.

- Le trappole ed erogatori siano funzionanti: abbiamo dovuto purtroppo segnalare in alcune occasioni come il personale preposto alle pulizie, spesso a causa di scarsità di tempo, stacchi, spostati o rompa le trappole presenti nelle aree interne. Ecco perché è per noi molto importante dialogare con la ditta di pulizie anche per questi motivi al fine di sensibilizzare il personale al corretto svolgimento delle operazioni senza compromettere la funzionalità dell'impianto di monitoraggio.

- I cartelli indicatori con etichetta dell'ultimo controllo: a volte specie d'inverno con la pioggia battente alcune etichette adesive apposte sui cartelli nelle aree esterne si possono staccare, in questo caso stà al buon senso dell'Auditor comprendere la probabilità dell'evento.

Le trappole ed erogatori siano puliti: operazione a cura della ditta di Pest Control da eseguire ad ogni passaggio.

- Recente Autocontrollo delle trappole interne trasparenti: anche qui la sola presenza di insetti dà una brutta impressione anche se le aree dello stabilimento sono pulitissime.

- Il controllo di soppalchi e locali tecnici contigui alla produzione: chiedere la collaborazione dei manutentori e dei meccanici interni alla buona tenuta e manutenzione di queste aree spesso sottovalutate ma che in alcuni casi possono dare origine a parecchi problemi infestativi.

Infine come ultimo consiglio proponiamo di fare le operazioni di supervisione del servizio di monitoraggio infestanti avvalendosi di una torcia: vedrete emergere ai vostri occhi una quantità innumerevole di piccole e grandi cose da migliorare, e ogni annotazione sarà da condividere con la ditta di pest control affinché la riuscita del piano di monitoraggio risulti con la massima efficacia.

Perchè un Disinfestatore ad un Corso HACCP?

15 dicembre 2016

HACCP: una parola che racchiude il motivo per cui la formazione del nostro Staff composto da Periti Agrari e con diploma di Laurea di I° livello in Tecnologie Alimentari ci ha fatto avere da sempre una particolare cura nei servizi che svolgiamo per le imprese della filiera agroalimentare.

Già nel 2000, dopo circa 3 anni dall'entrata in vigore del decreto leg. N° 155/97 (oggi superato) che introdusse il concetto di Autocontrollo ed Analisi dei Rischi dei Punti Critici di Controllo (HACCP) richiedemmo al Distretto socio sanitario di zona il Libretto di Idoneità Sanitaria.

La nostra intenzione era quella di dimostrare alla Clientela che eravamo attenti e sensibilizzati ad operare in un ambiente, quello delle Imprese Alimentari, dove si richiedeva una cura molto superiore rispetto ad un altro contesto operativo dove invece non si lavorino alimenti e bevande.

Nel 2008 partecipammo poi ad un percorso di formazione HACCP analogamente a quanto devono fare coloro che lavorano nelle attività alimentari. I corsi che sono stati resi obbligatori dopo il decadimento del Libretto di Idoneità Sanitaria che oggi non viene più rilasciato dalla Regione Toscana. In quell'occasione ci eravamo concentrati sugli aspetti relativi alle norme comportamentali che deve seguire il personale esterno che entra dentro una azienda alimentare, ritenendo di fondamentale importanza l'acquisizione di informazioni circa per esempio l'abbigliamento che occorre adottare, la gestione di oggetti personali od utilizzati nel servizio e che potrebbero presentare rischi per la contaminazione accidentale degli alimenti in tutte le fasi del processo produttivo ed altre procedure da seguire.

Successivamente la necessità di individuare con la maggiore precisione possibile i Punti di Controllo ove andare a posizionare un dispositivo di monitoraggio ci spinse ad aumentare la richiesta formativa fino a seguire corsi per Responsabili di attività complesse, come è un industria alimentare, dove occorre comprendere l'importanza di ogni fase del flusso produttivo per valutare il ruolo del Rischio infestativo e di contaminazione fisica, chimica e micro/macro biologica.

Dialogare con i Responsabili della Qualità e delle Pulizie a volte ci ha consentito di incidere su alcune pratiche consolidate nell'Azienda che confliggevano però con una buona riuscita dei piani di monitoraggio, pensiamo per esempio all'uso degli aspirapolveri anziché dell'aria compressa, che nel caso di aziende dove si lavora la farina rischia di disperdere nell'ambiente uova, larve, esuvie di insetti oppure alla richiesta di collaborazione del personale su alcune buone pratiche come la chiusura delle porte, la corretta gestione dei rifiuti ecc.

L'Azienda di Disinfestazione deve fare la sua parte cooperando con l'Impresa Alimentare per il mantenimento della Sicurezza Igienico Sanitaria che l'Azienda deve garantire nel mercato globale, dove non è consentito sottovalutare alcun Rischio e questo si può raggiungere impegnandosi al massimo con la Formazione e l'Addestramento del personale impegnato nelle attività di Pest Control.

Biocidi e uso permanente esche rodenticide: Step 1

09 ottobre 2016

Esche rodenticide: solo gli addetti ai lavori hanno compreso quello che potrebbe comportare a livello tecnico-operativo questa nuova regolamentazione che si traduce nell'uso limitato di questi prodotti. Le etichette dei prodotti derattizzanti Biocidi oggi riportano infatti un arco temporale all'interno del quale questi prodotti possono trovare il loro impiego, il quale andranno integrati con altri sistemi e relazioni documentali che giustifichino i metodi di controllo delle popolazioni murine nelle aree esterne.

Questa nuova rivisitazione sull'impiego dei prodotti topicidi è stata effettuata in concomitanza con la revisione da Prodotti Presidi Medico Chirurgici a Biocidi a livello europeo.

Non possiamo sapere in base a quali rischi effettivi si sia deciso di dare questo giro di vite a livello comunitario, visto che sintomi di avvelenamento secondario conclamato su specie selvatiche (volpi, rapaci, cinghiali ecc) non siano percettibili nell'opinione pubblica e le statistiche in merito non sono di facile accesso.

Per avvelenamento secondario si intende l'intossicazione di animali non target causata dall'ingestione di roditori avvelenati.

Ricordiamo che esiste già un Ordinanza Ministeriale che limita l'uso di esche rodenticide che devono essere collocate in contenitori chiusi a chiave proprio per evitare l'avvelenamento diretto a scapito di specie non target e cani in particolare.

Non potendo entrare quindi nel merito delle scelte attuate nel Regolamento Biocidi possiamo solo prendere atto dello stato attuale e attivarci con le contromisure necessarie, al fine di assicurare un servizio di derattizzazione efficiente e sicuro per il Cliente e l'Ambiente.

Il primo passo che dobbiamo fare sarà quello di mettere nero su bianco un parere obiettivo, considerando il contesto ambientale in cui insiste il sito produttivo, ossia se questo sia inserito in ambiente rurale, semirurale od urbano e quindi definire la capacità portante dell'area in cui ci troviamo, intesa come capacità di fornire acqua, cibo e possibili punti di nidificazione che l'ambiente è in grado di offrire ai roditori.

Andremo quindi a concentrarci su alcuni aspetti e tra i più comuni possiamo elencare la vicinanza a corsi d'acqua, campi coltivati a cereali e leguminose, allevamenti, campi incolti, zone boschive ecc.

A questo punto definiremo un livello di rischio in base al quale inquadrare la possibilità delle specie murine di insistere sul sito produttivo nelle aree esterne e quindi di conseguenza sul rischio di intrusione nelle aree interne qualora queste siano più o meno facilmente accessibili ai roditori.

Documentare tutto quanto sia possibile fare per migliorare l'impermeabilità della struttura all'accesso dei roditori ossia assistere l'azienda con tutti quei consigli ed osservazioni che è possibile attuare per impedire l'accesso dei roditori.

Il parere del disinfestatore è essenziale in questa fase in quanto chi svolge questo lavoro ha un punto di vista privilegiato e conosce le abitudini comportamentali dei roditori e la loro capacità penetrativa.

L'analisi statistica dei consumi di esca e dell'attività dei roditori nelle aree esterne registrata nel corso degli ultimi anni, in modo da avere dati storici di supporto al sistema di gestione dei servizi di derattizzazione che andremo ad effettuare.

La reportistica elaborata dal nostro software è stata concepita proprio per questo ed è in grado di generare un Foglio di Calcolo in modo da poter restituire dati e fornirci, per esempio, quali postazioni siano state maggiormente visitate negli ultimi 12-24-36 mesi.

Figura sopra: esempio di schermata dove effettuare i download dei vari report che si vogliono visualizzare: grafici, pdf, e fogli di calcolo di tutti gli anni in cui è stato erogato il servizio.

Una statistica elaborata negli USA ha individuato che circa il 10% degli erogatori di esca rodenticida nell'area esterna viene visitato dai roditori in maniera continuativa e questo ci può

essere di aiuto per andare a definire le tecniche ed i tempi di intervento per fornire un servizio di qualità al Cliente.

In un successivo post prenderemo in esame come possiamo integrare l'uso di esche rodenticide con altre tecniche di monitoraggio e controllo dei roditori nelle aree esterne e predisporre una procedura che risponda in maniera esaustiva a quanto richiesto dalle prescrizioni attuali previste dai prodotti Biocidi.

Derattizzazione e Pest Proofing

23 settembre 2016

Pest proofing è un termine inglese che nel senso comune significa l'insieme delle misure che si devono adottare per impedire la penetrazione e la proliferazione degli infestanti all'interno degli edifici.

Pest stà indicare genericamente "infestanti" e proofing puo' essere associato ad un termine che indica "impermeabile" .

Queste due parole si riferiscono ad un ambiente inviolabile dagli infestanti.

Per maggiore precisione qualora si volesse focalizzare questo aspetto esclusivamente sui roditori si puo' parlare di Rat Proofing. Le restrizioni sempre maggiori che caratterizzano il nostro lavoro relativamente all'uso di esche rodenticide e sistemi di trappolaggio (vedi Nord Europa) ed utilizzo di prodotti insetticidi per la disinfestazione non ci consentono di rimandare oltre tutte quelle azioni di miglioramento strutturale che devono essere effettuate nelle Aziende Alimentari.

Se fino ad oggi l'idea che fosse superfluo non intervenire con opere di esclusione (molto piu' costose rispetto al prezzo di un erogatore o trappola da aggiungere od intervento di disinfestazione nelle aree perimetrali esterne) oggi dobbiamo dire con forza che questa prospettiva è inderogabile. Esistono testi autorevoli che prendono in esame questi aspetti di cui tiene conto chi si occupa della progettazione e costruzione di strutture destinate ad ospitare Aziende Alimentari in quanto come ben sappiamo un conto è prevedere le caratteristiche strutturali al momento della costruzione mentre un altro conto è intervenire su strutture a volte obsolete o concepite secondo altri criteri piu' legati alla funzionalità operativa.

Il Tecnico della Ditta di Disinfestazione dovrà con sempre maggior impegno segnalare tutti quei punti critici di possibile intrusione e l'Azienda Alimentare deve comprendere che questa azione preventiva viene fatta nel suo proprio interesse. e non rappresenta un capriccio del disinfestatore. Il Tecnico fornisce queste informazioni durante l'esecuzione del servizio e viene già compensato per questo, quindi bisogna cogliere il valore aggiunto che egli puo' dare conoscendo a fondo le abitudini e l'etologia dell'infestante e puo' prevedere a ragion veduta cosa puo' essere migliorato.

La Ditta di Pest Control ha ben presente le conseguenze derivanti da una situazione critica che di fatto espone le parti ad un rischio molto grave che puo' provocare un Danno sia Diretto che Indiretto dovuto alla Contaminazione Biologica e Fisica di un infestante nell'alimento.

Per cui il nostro focus si deve concentrare sui punti deboli che possono essere presenti relativamente alle zone di accesso, alcune macroscopiche ed evidenti, altre meno, e che possono essere utilizzate dagli infestanti per introdursi all'interno della struttura.

Ad un occhio esperto si evidenziano spesso questi punti deboli, tra i quali possiamo elencare:

- Bande antintrusione alle porte e ai portoni poco efficienti
- Zanzariere presenti e integre
- Cavidotti schermati e tubazioni da tombini esterni opportunamente sigillate
- Bocche di aereazione grigliate
- Tubazioni e condotte di impianti termici sigillate
- Pavimentazione esterna presente e senza avvallamenti (no pozzanghere)
- Sfalcio costante dell'erba nelle porzioni di prato perimetrale (se presente)
- Zona rifiuti esterna correttamente gestita

Nella progettazione dell'impianto di monitoraggio infestanti e nella valutazione di quanto deve essere fatto per la corretta manutenzione delle aree esterne deve essere considerata anche quella che in gergo tecnico viene definita come "CAPACITA' PORTANTE" dell'area dove insiste il sito produttivo, intesa come capacità dell'ambiente di permettere la proliferazione di infestanti (esempio disponibilità di acqua, cibo, possibilità di nidificazione) e valutare come l'Azienda possa intervenire per ridurre questa capacità portante.

Per concludere, il Pest proofing comprende anche tutte quelle buone pratiche che durante le attività lavorative tendono a minimizzare se non ad escludere i rischi da intrusione come per esempio:

- Porte e portoni aperti durante i periodi di inattività.
- Chiusura dei contenitori per rifiuti e non lasciare avanzi o residui di cibo durante le pause.

- Contribuire al mantenimento di un buon livello di pulizia
- Segnalare ogni discostamento da livelli conformi nei punti sovraesposti.

L'ultimo punto in elenco indica che l'integrità strutturale deve essere costantemente monitorata. Romani Disinfestazioni Srl è organizzata per valutare insieme al Cliente tutte le operazioni da effettuare per migliorare e mantenere efficiente il sistema di protezione contro le intrusioni da infestanti.

Pulizia e Disinfestazione

01 settembre 2016

Pulizia e Disinfestazione: due facce della stessa medaglia.

Questo breve articolo vuole porre l'accento su un aspetto, quello delle pulizie che al primo impatto potrebbe sembrare distaccato e non collegato all'efficienza di un moderno servizio di monitoraggio infestanti e disinfestazione.

Gli addetti ai lavori invece sanno bene che questi due aspetti sono strettamente correlati, infatti nelle industrie alimentari la voce di spesa per le pulizie rappresenta una parte non indifferente del budget da impegnare annualmente.

Questo perchè è tanto il lavoro che deve essere fatto per rimuovere il substrato alimentare che si crea durante la lavorazione e che è fonte di proliferazione non solo microbiologica (dovuta alla facile deperibilità degli ingredienti) ma anche macrobiologica perchè favorisce lo sviluppo di insetti, siano essi delle derrate che non.

Gli addetti alle pulizie entrano in azione ogni giorno a fine turno e non si limitano alla sanificazione delle superfici come i pavimenti, ma procedono talvolta ad opere di sanificazione piu' approfondite in modo che alla ripresa dei lavori tutto sia in regola per una pronta riattivazione della produzione.

Rimuovere i residui alimentari protegge l'alimento da futuri rischi di contaminazione perchè ogni ingrediente attira una gamma piu' o meno grande di insetti e per questo si deve evitarne l'accumulo specie dentro i macchinari e dentro le parti nascoste dove difficilmente si va a guardare (vedi fotografia sotto).

Questo viene inteso come diminuzione della Capacità Portante sui potenziali rischi infestativi nelle Industrie Alimentari.

A titolo di esempio elenchiamo i piu' comuni insetti che si rinvergono nelle industrie e la cui presenza è direttamente legata a quella di specifici ingredienti alimentari, cominciando dalle formiche attratte dagli zuccheri e dalla confettura utilizzata per le farciture (queste attirano anche le api e le vespe), abbiamo poi le tignole della farina ed altri insetti delle derrate che proliferano dentro i macchinari utilizzati per la lavorazione di farine nella produzione di pasticceria e panetteria, salamoie e soluzione acidificanti utilizzate nell'industria conserviera che attirano le vespe.

Altri infestanti molto pericolosi sono le mosche che vengono attratte in generale dagli ingredienti alimentari.

Tutte queste specie rappresentano potenziali rischi che devono essere attentamente valutati nello studio di fattibilità e nella progettazione dell'impianto di monitoraggio infestanti cosi' come prevedono i moderni requisiti delle normative HACCP e standard internazionali tra cui quegli piu' adottati sono i BRC/IFS.

Nell'esecuzione dei lavori di pulizie deve essere individuato un Responsabile che supervisioni alle operazioni che vengono condotte al fine di verificare con la massima scrupolosità il buon esito dei lavori e particolare attenzione deve essere posta nell'uso di strumenti come gli aspirapolveri che sottraggono i residui anzichè ,come spesso accade, usare il soffiaggio con aria compressa che tende invece a disperdere nell'ambiente i residui accumulati nonchè insetti, larve e uova eventualmente annidate dentro i macchinari.

In conclusione per mantenere alta l'attenzione sugli standard delle pulizie applicate in Azienda occorre coinvolgere il personale impegnato alle Linee produttive e nei magazzini, informandolo sui rischi connessi con le cattive pratiche di pulizia e di gestione dei sottoprodotti, degli scarti di lavorazione e nella manutenzione degli spazi aziendali (questo sarà oggetto di un successivo articolo di approfondimento su questo importante tema).

Cogliamo l'occasione per ricordare che a tale scopo è possibile approfittare subito degli incontri di 2 ore che abbiamo approntato per il personale che opera nelle industrie sulla conoscenza degli infestanti e sull'importanza che le buone pratiche hanno sulla prevenzione dalle infestazioni.

La Formazione del Personale su questi temi è un punto ben preciso che l'Azienda deve soddisfare per mantenere gli standard e le certificazioni di cui facevamo cenno sopra.

Uso e detenzione di esche avvelenate

07 agosto 2016

Esche avvelenate: pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale n. 165, Serie Generale, il 16 luglio 2016 la nuova Ordinanza ministeriale "Norme sul divieto di utilizzo e di detenzione di esche o di bocconi avvelenati".

La Nuova Ordinanza avra' validità di circa 12 mesi e segue le proroghe già emesse annualmente a partire dal 2009, anno in cui venne per la prima volta messo nero su bianco da parte delle Autorità competenti il divieto di utilizzo di esche sfuse rodenticide o altri preparati potenzialmente pericolosi per l'uomo o gli animali sia selvatici che domestici.

L'Ordinanza ribadisce l'obbligo per le ditte specializzate operanti nel settore della disinfestazione e derattizzazione di apporre appositi cartelli indicatori delle operazioni in atto nelle aree pubbliche almeno 5 giorni prima dell'inizio del servizio nonché tutte le altre indicazioni per la gestione di eventuali casi di dispersione delle esche dagli erogatori di esca. L'Ordinanza individua inoltre le responsabilità dei soggetti coinvolti nelle varie fasi allerta e gestione dei casi di avvelenamento nonché le nuove disposizioni per quanto riguarda l'uso di Biocidi in particolare i preparati rodenticidi.

Questa Ordinanza del 16 luglio 2016 come detto sopra segue le precedenti ordinanze introdotte e prorogate negli anni successivi al 2009 al fine di limitare al massimo la possibilità di avvelenamento accidentale o volontario a carico di animali domestici e fauna selvatica, infatti quotidianamente ancora oggi vengono segnalati fenomeni di avvelenamento che si può verificare qualora, anche prodotti al di fuori dei circuiti professionali e quindi regolarmente acquistabili nei punti di commercio al dettaglio vengano usati in maniera indiscriminata o abbandonati nell'ambiente diventando ghiotti bocconi per ignari animali che gli dovessero mangiare.

Ricordiamo anche che le esche rodenticide sono per lo più a base di anticoagulanti che necessitano di alcuni giorni prima di poter cominciare a fare effetto e per questo quando i sintomi di avvelenamento si concludono a volte è troppo tardi per intervenire con gli antidoti e le conseguenze dell'avvelenamento diventano irrevocabili.

Aziende Alimentari: la Sanificazione

28 luglio 2016

Durante la fermata estiva spesso si dà precedenza agli interventi di disinfestazione contro gli insetti essendo questo uno dei pochi momenti di inattività dell'azienda ma la stessa importanza non viene data agli interventi di disinfezione ambientale.

Per questi aspetti le Aziende si concentrano giustamente sulle pulizie dei macchinari e delle linee produttive ma non sempre l'abbattimento microbiologico viene esteso alle restanti parti delle aree produttive dove comunque si possono verificare innalzamenti della popolazione microbiologica.

Il tempo per intervenire è sempre limitato perchè tra le manutenzioni, i cambiamenti dei macchinari e relativi settaggi e le operazioni di pulizia straordinaria sopradescritte non rimane molto tempo per coordinare gli interventi di disinfestazione e sanificazione ambientale ma se non si sfrutta questo momento difficilmente sarà possibile farlo quando la produzione sarà in piena attività.

Nelle aziende possono presentarsi numerosi fattori che contribuiscono alla crescita microbica, come per esempio acque di condensa stagnanti nei punti nascosti dietro le celle di surgelazione, zuccheri e altri ingredienti dispersi altamente fermentescibili, celle di lievitazione che attirano moscerini dell'aceto, farine e derivati che possono agevolare lo sviluppo di tignole e insetti delle derrate vettori passivi di funghi e lieviti "selvaggi" ecc.

Spesso siamo dovuti intervenire con disinfestazioni di somma urgenza dovuti a picchi improvvisi di carica microbiologica sul prodotto finito imputabili ad aree produttive contaminate per i più svariati motivi per cui quando è possibile offriamo ai nostri Clienti il doppio servizio di disinfestazione e disinfezione per una completa sanificazione degli ambienti.

Anche se in commercio esistono prodotti di cui si suppone un utilizzo facile e intuitivo invitiamo le Aziende ad avvalersi di tecnici esperti nell'uso di prodotti Biocidi come sempre viene espressamente evidenziato nelle etichette dei prodotti stessi.

La Derattizzazione Ecologica

11 luglio 2016

Nell'autunno 2015 abbiamo attivato un servizio di controllo ecologico della popolazione murina presso un allevamento ovino sito nella zona dell'Oltreserchio lucchese dove era in corso una severa infestazione a carico di Ratto nero (*Rattus rattus*)

La scelta di utilizzare il Sistema di Derattizzazione Ecologica Ekomille alternativo all'uso di esche rodenticide chimiche è stata adottata per le seguenti motivazioni:

- Ambiente ad alto rischio di contaminazione per l'uso di esche rodenticide in quanto i roditori una volta mangiata l'esca manifestano i segni di avvelenamento diventando facile preda della muta di cani da pastore presenti e che avrebbero potuto accusare i sintomi di un avvelenamento secondario.
- Alta competizione alimentare per la presenza di mangimi, foraggi e sementi.
- Forte presenza di ratto nero che è una specie molto diffidente e neofobica verso le esche rodenticide in genere.
- Ambiente con forte umidità che favorisce la formazione di muffe e funghi sulle esche rodenticide paraffinate rendendole inappetibili.
- Possibilità di usare diverse sostanze appetenti non avvelenate per attrarre i roditori nelle trappole ecologiche.
- Avere un riscontro quantitativo sul numero di catture effettuate, fattore non così evidente quando si utilizzano le esche rodenticide nella derattizzazione tradizionale.
- Minimizzare l'uso di sostanze tossiche in quanto l'Azienda è particolarmente sensibile circa l'utilizzo di prodotti chimici.

Abbiamo posizionato le trappole all'inizio dell'autunno scorso in data 28 settembre 2015 , evidenziando da subito i primi segni di avvicinamento alla trappola con consumo delle esche attrattive. Abbiamo attivato le trappole il giorno 08 ottobre una volta accertato il superamento della diffidenza da parte dei roditori.

Dopo circa una settimana abbiamo potuto constatare le prime catture (9) e con passaggi cadenzati ogni 20 giorni il numero di catture è stato crescente con 43 catture nel mese di novembre, per passare a 12 nel mese di dicembre con un netto ed evidente miglioramento della infestazione in atto e conseguente benessere degli animali allevati e del personale impiegato nelle attività lavorative. Nei mesi successivi del 2016 abbiamo potuto contare ad oggi altre 35 catture. Possiamo quindi testimoniare come l'utilizzo di questo sistema di monitoraggio e controllo delle popolazioni murine mantenga una elevata efficacia nel tempo fermo restando che gli ambienti in questione, per loro natura, sono soggetti ad una costante presenza di questi infestanti per cui solo un programma di lotta murina costante può mostrare i benefici effetti nel corso del tempo.

Quanto tempo conservare i reports?

29 maggio 2016

E' questa una domanda che ci capita di sentire molto spesso nelle Aziende Alimentari che serviamo. Negli Uffici Qualità infatti l'archiviazione delle pratiche non piu' necessarie è fondamentale per non essere sommersi dalla carta.

Non si tratta di documenti fiscali o bancari, per i quali occorre conservare i documenti per circa 10 anni oppure di atti notarili che devono essere conservati per sempre, pero' non ci scordiamo che i reports della derattizzazione e disinfestazione sono parte integrante del manuale di autocontrollo aziendale.

Anche i Sistemi Qualità prevedono una durata di conservazione dei documenti aziendali.

Un discrimine che ci puo' aiutare per decidere quanto tempo conservare i reports potrebbe essere rappresentato dalla vita del prodotto o dei prodotti aziendali; le domande che ci possiamo porre sono ad esempio: quanto tempo resta un prodotto sugli scaffali? Quanto in commercio?

A volte abbiamo notato che i Clienti cestinano i reports dopo 6 mesi o dopo un anno.

Attenzione, perchè è nostro dovere tutelarci in caso di contenziosi, ed essere in grado di poter rispondere ad ogni evento che si manifesti circa la contaminazione da insetti e roditori sull'alimento, fino a che questo puo' essere commercializzato e venduto al Cliente finale.

Non solo la contaminazione fisica è importante, ma anche quella microbiologica: infatti improvvisi aumenti di carica microbiologica potrebbero riguardare infestazioni specifiche, a carico di mosche per esempio, oppure un innalzamento della quantità di acido acetico dovuto ad una invasione di moscerini (*Drosophila*) nella passata primavera.

A volte alcuni eventi si possono manifestare non immediatamente ma dopo un certo periodo, prendiamo quindi in considerazione tutte le varianti circa questi aspetti.

Pensiamo ora a cosa accadrebbe nel caso si evidenziasse una contaminazione da insetti di un prodotto della vostra Azienda.

Una delle prime cose da fare sarà risalire al lotto di produzione e determinare in che periodo l'alimento è stato prodotto.

Sarà sicuramente interessante verificare quali sono stati gli andamenti delle catture di quel tipo di insetto nel corso degli interventi, eventuali segnalazioni o sforamenti dei Limiti Critici a cui hanno fatto seguito azioni preventive o correttive, oppure se l'insetto responsabile della contaminazione sia di una specie sconosciuta in ambito infestativo aziendale e non sia mai stata censita durante i monitoraggi effettuati; questo evento potrebbe verificarsi qualora il prodotto abbia stazionato per periodi piu' o meno lunghi in magazzini temporanei prima di essere venduto al Cliente finale e non essere imputabile quindi ai processi produttivi.

Anche il flusso di alimenti e materie prime da e verso paesi esteri ed extraeuropei potrebbe essere all'origine di infestazioni da specie di insetti per noi "aliene" come vengono definite in gergo tecnico e questo in certi casi si puo' evidenziare con facilità con una semplice analisi entomologica.

Romani Disinfestazioni Srl conserva i reports inerenti i servizi per molti anni, e i nostri Clienti che gestiscono la loro documentazione nell'area riservata del sito

<http://clienti.romanidisinfestazioni.com> possono accedere a tutti gli anni censiti dal momento che questo enorme Database è stato creato, ossia dal 2012, come puoi vedere dall'esempio all'nizio di questo articolo.

Consigliamo di considerare questo aspetto con la massima attenzione per cui invitiamo tutte le Aziende di conservare con cura per il tempo che riterranno ragionevole oltrechè opportuno i documenti in archivio pronti ad essere consultati in caso di bisogno.

Lampade per il monitoraggio delle mosche

23 maggio 2016

Per il monitoraggio degli insetti volanti all'interno delle aree destinate a produzione e stoccaggio di alimenti si utilizzano ormai da molti anni gli apparecchi elettroinsetticidi (dette anche Lampade fly killer) a pannello collante.

La capacità attrattiva delle lampade è data dalla luce blu emessa dai tubi neon ad una particolare frequenza che attira gli insetti volanti i quali, una volta che si sono avvicinati ai tubi neon rimangono intrappolati sui pannelli collanti.

Tra le famiglie di insetti che maggiormente possono provocare danni diretti ed indiretti agli alimenti nelle loro diverse fasi produttive ci sono sicuramente le mosche, che possono rappresentare un serio problema per la contaminazione fisica e biologica degli alimenti essendo vettori di numerosi patogeni.

Come anzidetto gli elettroinsetticidi hanno una modalità di cattura degli insetti attraverso un pannello collante che ci consente quindi non solo di bloccare gli insetti su un supporto evitandone la dispersione nell'ambiente ma ci permette anche di effettuare un conteggio delle catture oltreché un'analisi qualitativa delle famiglie di insetti presenti.

A seconda della tipologia di insetto possiamo infatti trarre numerose informazioni che riguardano non solo eventuali attacchi in corso all'alimento lavorato ma possono evidenziare anche carenze relative a tutte quelle "buone pratiche" di lavorazione e comportamentali e questo ci permette di attuare tutte quelle azioni preventive e correttive che il caso richiede.

Tra le catture di insetti più frequenti possiamo citare per esempio :

- Falene: volando nelle ore notturne la presenza di falene può essere indice che durante i turni notturni le porte ed i portoni vengono lasciati aperti, pratica spesso diffusa nei periodi estivi.
- Lepidotteri: vi sono substrati alimentari attaccati dalle tignole. Attivare monitoraggi specifici nel caso questi siano assenti.
- Moscerini (Drosophila): fenomeni fermentativi in atto, risalite di insetti dagli scarichi o ristagni di acqua per scarichi di condensa unite a sostanza organica, fenomeno frequente dietro le celle frigorifere nelle industrie dolciarie.
- Lasioderma serricorne: anche qui vi sono substrati di derrate alimentari attaccate ed anche in questo caso si consiglia di attivare monitoraggi specifici nel caso siano assenti.
- Venturia canescens: la presenza di questo insetto parassita delle larve di lepidotteri è indice di incrostazioni di farina dove queste larve si riproducono. In questi casi occorre effettuare una pulizia approfondita delle tubazioni, nastri, carter di macchinari dove la farina si può accumulare e con particolari condizioni di umidità formare le concrezioni di cui sopra.
- Vespidi: presenza di nidi sul tetto dei capannoni o nelle aree esterne. Questa tipologia di insetti è particolarmente pericolosa per gli shock anafilattici che può provocare.
- Zanzare: ristagni di acqua vicini alle aree dello stabilimento risolvibili con un buon programma di lotta antilarvale che, dove applicabile, rappresenta un ottimo sistema di controllo sia dal punto di vista dell'efficacia che dell'economicità.
- Muscidi: come detto sopra sono la classe di insetti volanti più pericolosa. Proliferano nelle aree dei cassonetti dei rifiuti e dei depuratori dove quindi potrebbe essere consigliabile effettuare disinfestazioni mirate o trappolaggi specifici.

Oggi il mercato mette a disposizione numerosi modelli di Lampade adatte ad ogni esigenza. Se non vi sono particolari caratteristiche che gli elettroinsetticidi devono possedere, come esempio le certificazioni Atex per l'uso in ambienti con polveri oppure certificazioni IP adatte per ambienti umidi questi apparecchi hanno dei costi molto competitivi.

Pest Control e Gestione Rifiuti

02 maggio 2016

La ditta che svolge i servizi di disinfestazione e derattizzazione sia nel settore pubblico che privato provvede ad ogni visita al posizionamento e successivamente alla sostituzione/aggiunta/reintegro o ritiro di esche ed altri prodotti esausti.

Questi materiali, una volta ritirati dall'azienda di disinfestazione e conferiti presso la sede operativa od altro luogo indicato diventano Rifiuti e per questo devono essere correttamente gestiti e smaltiti secondo la normativa vigente.

Oggi l' Azienda della filiera agroalimentare presso cui la ditta che svolge il servizio di monitoraggio infestanti e disinfestazione opera deve poter richiedere in ogni momento al disinfestatore una dichiarazione dove il responsabile certifichi che presso l'Azienda Alimentare non viene lasciato, nè in modo temporaneo nè permanente nessun tipo di rifiuto pericoloso o non pericoloso.

Infatti le Aziende Alimentari oggi dovendo ottemperare a notevoli adempimenti e confrontandosi molto spesso con i mercati internazionali devono essere messe in grado di eliminare ogni minimo fattore di rischio specialmente in quei processi collaterali alla produzione ma che se non correttamente gestiti potrebbero avere conseguenze negative dovute ad un mancato controllo di questi aspetti. La ditta di disinfestazione dovrà essa ottemperare a tutta una serie di procedure che partono dalla classificazione del Rifiuto con un Codice CER, la registrazione del peso o del volume interessato ecc.

Il presente articolo intende dare lo spunto per un maggiore approfondimento ai Responsabili delle Aziende Alimentari che intendono prepararsi ad eventuali richieste che dovessero emergere in sede di Audit.

In questo articolo a solo titolo riepilogativo di seguito elenchiamo alcuni prodotti soggetti a smaltimento come Rifiuti Pericolosi e Non Pericolosi ed ossia:

- Esche rodenticide esauste (usate nei servizi di derattizzazione)
- Tubi fluorescenti (usate nei servizi di monitoraggio insetti volanti mediante le lampade elettroluminose)
- Erogatori di esca e trappole svuotate delle esche e dei cartoncini collanti.
- Apparecchi elettroinsetticidi previa rimozione dei pannelli collanti e tubi neon.
- Carcasse di roditori (le carcasse di roditori in taluni casi vengono gestiti come SOA e quindi non vengono classificati come Rifiuti)

Autocontrollo trappole elettroniche roditori

06 aprile 2016

Le Industrie Alimentari che adottano una gestione del monitoraggio interno (autocontrollo) delle trappole per roditori al fine di segnalare tempestivamente eventuali catture salutano favorevolmente l'introduzione delle trappole elettroniche che agevolano non poco il lavoro del responsabile interno incaricato di questo compito.

Il giro di ispezione che il responsabile interno esegue a cadenza settimanale serve a mantenere una sorveglianza sul monitoraggio roditori negli intervalli che intercorrono tra un servizio di monitoraggio infestanti eseguito dalla ditta esterna e l'altro, in genere a cadenza di 15-30 giorni. Alcune di queste trappole elettroniche hanno un sistema di alert che può sfruttare un segnale luminoso (led rosso collegato alla trappola tramite un ricettore/satellite come questa: Altre invece possono segnalare la cattura tramite un messaggio sms sul telefono cellulare del referente interno all'Azienda ed il referente della ditta di Disinfestazione:

Questo dispositivo infatti attiva un sistema di avviso automatico attraverso una centralina dotata di scheda telefonica GSM per l'invio di un messaggio SMS ad un numero preimpostato e in questo modo si attiva immediatamente un operatore per la bonifica delle trappole.

Attualmente in molte realtà aziendali sono state adottate le trappole multicattura con finestra trasparente ma con questi nuovi dispositivi è oggi possibile cambiare le normali abitudini lavorative.

Infatti il tempo a disposizione è sempre più ridotto, gli standard sempre più elevati ed il personale deve potersi dedicare alle mansioni produttive e per questo diventa quindi indispensabile poter sfruttare queste nuove tecnologie per risparmiare tempo e diminuire i rischi connessi a catture non tempestivamente segnalate.

Il costo di questi dispositivi è davvero competitivo e volendo procedere per gradi è possibile attivarli partendo dai reparti più sensibili per estenderlo nel tempo a tutte le aree dello stabilimento.

Norme Europee e derattizzazione

29 marzo 2016

La IX Conferenza nazionale dal titolo: " Dalla disinfezione al Pest Management in una dimensione europea" tenutosi a Parma il 15-16 marzo scorso ha registrato l'intervento di prestigiosi relatori del settore nazionale ed internazionale che si sono soffermati su diversi aspetti del settore, non ultimo le nuove regolamentazioni che impongono un ripensamento dei servizi di derattizzazione.

• In questo articolo vogliamo invece soffermarci su quanto stà accadendo intorno ai servizi di derattizzazione, che alla luce della recente normativa in materia di biocidi hanno subito una netta ridefinizione circa il loro utilizzo in ambito civile.

"La legislazione Biocidi allo stato attuale" Relatore la Dott.ssa Maristella Rubbiani dell'Istituto Superiore di Sanità, ha introdotto la platea sullo stato dell'arte inerente la normativa Biocidi in ambito nazionale e comunitario.

Ha specificato quale sia l'iter burocratico e i dossier che devono essere redatti per ottenere l'autorizzazione alla messa in commercio dei nuovi prodotti. Ha sottolineato come il costo necessario per l'elaborazione di questi documenti ricadrà con tutta probabilità sul prezzo finale dei prodotti e a farne le spese sarà presumibilmente il consumatore finale.

"I prodotti Derattizzanti e Anticoagulanti" Relatore Dott.ssa Sara Lodini Consulente Biocidi per la società Activa.

La Dr.ssa ha descritto come la regolamentazione europea di questi prodotti ha reso necessario uno studio approfondito e la redazione di dossier specifici per i vari principi attivi e formulati rodenticidi, limitandone i tempi di utilizzo, regolamentandone ulteriormente l'uso in erogatori di sicurezza, definendo le dimensioni degli imballi, le norme relative all'utilizzo da utilizzatori non professionali, l'aggiunta di sostanze amaricanti ecc.

Questo intervento ha voluto porre l'accento su come la "Biocidi" abbia inciso già profondamente sui derattizzanti anticoagulanti di ultima generazione. E' stato sottolineato anche l'aspetto tossicologico di questi prodotti che in passato era stato spesso sottovalutato, illustrando le diverse categorie di rischio tossicologico che sono state associate ai diversi principi attivi. La riduzione della concentrazione dei principi attivi potrà rappresentare una possibile misura per ridurre la tossicità degli stessi e il pericolo per la fauna selvatica, anche se a detta di alcuni esperti questo potrebbe portare ad una riduzione dell'efficacia ed un pericolo di assuefazione delle dosi sub-letali nei roditori.

"Roditori e Tecnici del Pest Control: creature abitudinarie?" Relatore Mr. Andy Brigham Technical Manager di Rentokil, una società che opera nel settore del Pest Control a livello globale.

Il titolo del suo intervento provocatoriamente poneva l'accento se sia piu' abitudinario il roditore infestante o sia piu' abitudinario il tecnico del pest control preposto alla gestione ed al controllo di questo infestante.

La domanda non è banale, infatti Andy Brigham ha voluto sottolineare come anche qui le nuove normative costringano volente o nolente il disinfezionatore a ripensare il servizio di derattizzazione.

Se negli anni '90 il PCO studiava nuovi prodotti derattizzanti dal gusto piu' accattivante o brevettava erogatori e trappole piu' sicure ed efficaci, oggi occorre che si tenga conto di altri parametri, come i limitati tempi di utilizzo delle esche rodenticide, alternando l'uso di questi prodotti con altri sistemi come per esempio il

Norme Europee e derattizzazione (continua)

trappolaggio con avviso di cattura a led rosso o avviso con messaggio SMS.

Il relatore ha citato anche il trappolaggio con il sistema **Ekomille**, un brevetto tutto italiano che si è fatto conoscere nel mondo.

Ha elencato infine i vantaggi e gli svantaggi di questo ripensamento del servizio, concludendo sull'importanza del pest proofing e le misure di esclusione, la pulizia, i monitoraggi e solo in parte l'uso di esche rodenticide.

"Anticoagulanti e derattizzazione: un rapporto difficile Relatore Dott. Ugo Giancetti consulente Pest Control il quale è entrato nel merito dei servizi di derattizzazione in relazione all'uso dei rodenticidi e relativi tempi di utilizzo.

Tutte le etichette dei prodotti rodenticidi oggi in commercio riportano che questi prodotti non possono essere piu' usati in maniera permanente ma bensì il loro uso è vincolato, nelle aree trattate, per un periodo limitato individuato in 5-6 settimane.

Cosa deve fare quindi il Tecnico che effettua i servizi di derattizzazione? Con esempi pratici e concreti il Dr Ugo Giancetti ha invitato le società di disinfestazione presenti in sala a raccogliere la sfida che si presenta oggi alla luce della nuova normativa in materia.

Ripensare un uso delle esche rodenticide per periodi temporanei, limitati preferibilmente ai periodi stagionali dove statisticamente sappiamo che la presenza di roditori ed il rischio da intrusione è piu' probabile,

Avvalersi di dispositivi di trappolaggio nelle aree esterne ,come per esempio le trappole multicattura per la cattura massiva di topi e ratti oppure l'uso di erogatori di esca che possano ospitare al loro interno trappole a scatto per la cattura singola sempre di topi e ratti.

Non ultimo l'uso di esche virtuali, oggi ne esistono anche di tipo sintetico senza componenti organici ed il cui utilizzo ha un certo interesse poiché queste esche non deperiscono al pari delle esche virtuali fatte con componenti alimentari e soprattutto non vengono attaccate da specie non target come formiche, lumache e limacce, insetti in genere. Sono inoltre prive di allergeni, un fattore importante per chi, come noi disinfestatori, deve limitare al minimo possibile l'intrusione di sostanze e principi attivi all'interno di un'Azienda Alimentare.

Individuare infine le aree piu' sensibili dell'Azienda Alimentare ove concentrare le misure correttive e l'impiego delle esche rodenticide lasciando altre aree, storicamente immuni da infestazioni murine , prive di esche rodenticide e con misure alternative di monitoraggio e controllo dei roditori.

"Il presente e il futuro prevedibile nella derattizzazione in Europa" Relatore Mr. Hakan Kjelberg Technical Manager di Anticimex, una società che opera nel settore a livello internazionale, ha illustrato come si stà muovendo il settore negli altri paesi europei.

Riportando in particolare le esperienze nei paesi scandinavi ed in Inghilterra egli ha sottolineato come l'uso sempre piu' limitato e controllato delle esche rodenticide per gli effetti tossici che queste hanno sulla fauna selvatica , obblighi i Tecnici a rivedere le proprie metodologie, soffermandosi sulle misure di prevenzione strutturale, l'uso di dispositivi alternativi e non ultimo ha parlato dell'importanza di sensibilizzare la Clientela nel cooperare con i disinfestatori affinché tutti gli sforzi vadano nella stessa direzione, ossia verso un servizio di monitoraggio e controllo infestanti veramente efficace e performante.

In Svezia dal 01 novembre 2015 l'uso di esche rodenticide in maniera permanente è vietato, in Finlandia si possono effettuare derattizzazioni con esche a cadenza settimanale non oltre le 4-5 settimane ma Mr Hakan ha parlato anche di come esista una normativa che vincoli le imprese produttrici a rispettare metodi di soppressione non cruenta.

Norme Europee e derattizzazione (continua)

Come tempi "umani" di soppressione vengono considerati 180 secondi, mentre tempi superiori vengono definiti cruenti per cui occorrerà da ora in poi considerare anche questo aspetto.

"Il controllo dei roditori nell'Industria Alimentare Italiana" Relatore il Dr Dario Capizzi Funzionario Regione Lazio ha curato l'intervento sulla gestione dei roditori con particolare riferimento alle Industrie Alimentari.

La parola chiave per un servizi efficace di Gestione Integrata dei Roditori infestanti è misurare attraverso i monitoraggi.

Illustrando come i punti deboli delle industrie spesso siano rappresentati dalle aree esterne, in quanto collocate in ambiente semiurbano e a volte rurale il Dr Capizzi ha parlato dei punti deboli rappresentati dall'uso di esche rodenticide ed anche di trappole puntando l'accento su importanti aspetti quali la neofobia dei roditori, la resistenza a diversi principi attivi (in Danimarca e in Belgio sono stati registrati fenomeni di resistenza da mutazioni) od il benessere animale che non sempre viene rispettato dall'uso di questi dispositivi.

Non dimenticando i danni diretti e indiretti che possono essere causati dai roditori (malattie trasmissibili, danni da contaminazione agli alimenti, danni alle strutture e attrezzature, costi per contenziosi e multe da Organi preposti alla vigilanza il Dr Capizzi ha concluso definendo l'importanza di una corretta formazione del personale, misure strutturali idonee e non ultimo anche il ruolo delle amministrazioni pubbliche che dovrebbero intervenire con piani efficaci di prevenzione evitando di muoversi a seguito di segnalazioni allarmistiche a cui però non fa seguito una gestione strutturata del fenomeno infestativo causato dai roditori.

"Innovazione e tradizione nella disinfestazione" relatore Dino Gramellini Esperto di Pest Control per ANID

L'intervento di Dino Gramellini ha preso in considerazione le trappole con avviso automatico di cattura tramite segnale luminoso o messaggio sms, analizzando obiettivamente pregi e difetti di questo tipo di tecnologia.

Fermo restando che l'utilizzo di queste tecnologie sarebbe sicuramente da promuovere dati i vantaggi che comportano, rappresentato soprattutto dall'immediatezza della segnalazione che consente interventi "on demand" ed evita fenomeni di decomposizione delle specie catturate, Dino Gramellini, dopo aver mostrato alla platea le principali tipologie di tecnologie che i dispositivi utilizzano, ha elencato anche alcuni punti deboli di questi sistemi, rappresentati dal costo elevato, dai limiti dovuti alle condizioni ambientali come umidità e temperatura, problemi di ricezione del segnale GSM, l'uso dei ripetitori per mantenere la potenza del segnale, la ricarica delle batterie quando presenti, i falsi allarmi provocati dalle intrusioni nei dispositivi di animali a sangue freddo.

Lotta ai lepidotteri infestanti

22 marzo 2016

I lepidotteri rappresentano un rilevante problema infestativo in tutte le aziende della filiera agroalimentare.

Conoscere questo tipo di infestanti è fondamentale sia per eradicare eventuali infestazioni sia per prevenirle.

In un ottica di Gestione Integrata degli Infestanti l'aspetto degli insetti delle derrate, siano essi striscianti che volanti necessita di una analisi approfondita che valuti le cause originarie dell'infestazione e le soluzioni adatte a debellarle.

Nei monitoraggi che effettuiamo presso le aziende alimentari ci avvaliamo di attrezzature e prodotti concepiti per rilevare la presenza di questi insetti.

In particolare i lepidotteri conosciuti anche come "tignole della farina" sono infestanti diffusi a livello globale e provocano ingenti danni poichè possono attaccare numerosi substrati alimentari.

Le specie più diffuse in Italia sono:

- 1) Plodia (Plodia interpunctella) o tignola fasciata
- 2) Ephestia (Ephestia kuehniella) o tignola grigia.

Recentemente abbiamo effettuato servizi di monitoraggio presso una primaria azienda dolciaria dove ci è stato segnalato una elevata presenza di tignole.

Cosa abbiamo fatto?

Dopo un accurato sopralluogo ed aver verificato la presenza dell'infestante sono state installate trappole a feromone in numero adeguato e dimensionato ai volumi delle aree oggetto del servizio; la tipologia di trappole è quella ad imbuto (Lula trap) con sacchetto trasparente di raccolta dei maschi adulti catturati in volo.

Il feromone per i lepidotteri ha la funzionalità di ostacolare l'incontro tra i 2 sessi attirando i maschi e quindi riducendo la probabilità di accoppiamento tra i due sessi.

In abbinamento abbiamo attivato anche il metodo dell' "auto-confusione sessuale", un metodo il cui meccanismo di azione prevede che i maschi delle tignole vengano attratti verso uno speciale dispenser di feromone ricoperto di polvere ad elevata adesività elettrostatica.

Al contatto con i lepidotteri adulti la polvere determina la saturazione dei recettori rendendoli incapaci di localizzare le femmine.

Inoltre è stato dimostrato come il maschio "contaminato" attiri gli altri maschi aumentando il fenomeno della confusione sessuale.

Sottolineiamo l'importanza della prevenzione da parte delle aziende alimentari, in particolare attuando tutte quelle misure volte al contenimento del fenomeno ed ossia:

- il controllo delle merci in entrata
- la pulizia dei locali, dei macchinari e dei magazzini
- il corretto e ordinato stoccaggio delle materie prime e del prodotto finito.
- la riduzione dei tempi di stoccaggio attraverso una corretta turnazione dei prodotti.
- l'allontanamento di derrate attaccate

Ricambio dei neon elettroinsetticidi

17 marzo 2016

All'inizio della stagione primaverile-estiva il tecnico che si occupa del servizio di monitoraggio infestanti presso la Vostra Azienda deve procedere ad una operazione molto importante rappresentata dalla manutenzione degli apparecchi elettroinsetticidi che vengono utilizzati per il monitoraggio degli insetti volanti. In commercio ne esistono di molti modelli, dimensioni e forme, comunque sono quasi tutti basati sul principio che una fonte luminosa (neon) a luce blu/verde emessa ad una particolare frequenza d'onda attrae gli insetti volanti che avvicinandosi all'apparecchio vengono

poi immobilizzati su un pannello collante posto in genere sul retro o sotto la lampada. Questo pannello è l'unico strumento che ci consente oltre che bloccare gli insetti di effettuare una analisi quali-quantitativa delle catture effettuate potendo così procedere ad una valutazione su eventuali criticità in atto e le conseguenti azioni correttive e preventive da adottare. Tra le famiglie di insetti di maggior interesse abbiamo i culicidi, i muscidi, i vespidi, i piccoli ditteri, le falene, i lepidotteri delle derrate, alcune specie di coleotteri. Per essere efficienti gli apparecchi devono essere puliti ed il ricambio dei neon deve avvenire ogni 12 mesi. I tubi infatti dopo questo periodo manifestano un decadimento della potenza di emissione e pur mantenendo la luce blu tipica di questi apparecchi la loro attrattività nei confronti degli insetti non è più efficace. Esistono in commercio anche apparecchi che puntati sui neon riescono a misurare questa lunghezza d'onda ma in genere se la pianificazione ed il ricambio viene fatto con precisione non è necessario effettuare questo test da parte del disinfestatore. Potrebbe casomai essere effettuato dal Cliente come supervisione del lavoro fatto dal disinfestatore, in quanto anche la qualità dei neon non è tutta la stessa, anche se negli ultimi anni gli standard produttivi riconducibili a grandi marche del settore sono sempre molto elevati ed i prodotti risultano certificati. Le lampade devono essere sempre pulite e ben tenute specialmente nelle aziende alimentari ove bisogna evitare accumuli di polvere sui dispositivi per mantenere un elevato standard igienico e consentire una buona funzionalità della lampada. In certi ambienti dove si lavorano le farine per esempio la pulizia deve essere effettuata ogni 15-30 giorni in occasione del ricambio del pannello collante perchè l'accumulo di farina e polvere è molto severo come si vede nella foto sotto esposta:

I neon devono essere smaltiti come Rifiuti Speciali Pericolosi in quanto sono classificati come Tubi fluorescenti contenenti mercurio e rispondono ad un preciso codice CER. Richiedici maggiori informazioni su come gestire questo aspetto nella tua Azienda ed avere un servizio di monitoraggio efficace ed in linea con le leggi vigenti in materia.

Piccioni, storni e altri volatili nelle industrie

06 marzo 2016

Il problema della presenza dei volatili sulle coperture e nelle aree esterne dei capannoni industriali è molto più frequente di quanto si pensi.

Le strutture offrono infatti molteplici possibilità per lo stazionamento temporaneo e la nidificazione di diverse specie di volatili che ben si adattano agli ambienti antropizzati.

Vi trovano rifugio, cibo, ambienti riscaldati, acqua, ossia tutto quello che è loro necessario per vivere e moltiplicarsi.

Storni e passeri per esempio trovano un facile nascondiglio sotto le coperture dei capannoni, specie sotto i moduli prefabbricati ondulati: la loro forma particolare permette il riparo e l'intrusione di questi piccoli uccelli. Nei punti di accesso e stazionamento è facile rinvenire gli accumuli di deiezioni come nella foto a lato.

Per non parlare della presenza di tubazioni, condutture, gruppi frigo ed elettrogeni che offrono riparo notturno e diurno a piccioni, storni, passeri e recentemente anche i gabbiani.

Alle volte poi gli uccelli trovano passaggi nascosti e si introducono all'interno dei capannoni, nelle aree produttive o nei magazzini del prodotto finito creando notevoli rischi di contaminazione diretta ed indiretta degli alimenti e degli imballaggi con le loro deiezioni. Nella foto a lato che è stata scattata in un magazzino possiamo vedere l'insudiciamento provocato dai volatili.

• Romani Disinfestazioni Srl è una società integrata nel circuito nazionale degli installatori Ecobirds, un team di esperti specializzati nella dissuasione volatili.

I metodi che utilizziamo nella disinfestazione uccelli sono:

- Sistemi elettrificati
- Reti ornitologiche
- Spilli dissuasori
- Filo bird-wire

Ognuna di queste tipologie di dissuasione presenta notevoli varianti applicative, in modo da adattarsi ad ogni situazione che si possa presentare.

Ad esempio di spilli dissuasori esistono decine di modelli differenti, lo stesso dicasi per le reti ornitologiche che differiscono per materiale costruttivo, dimensioni delle maglie, colore e così' via.

La Norma 16636 certifica i servizi di Pest Control

14 febbraio 2016

Romani Disinfestazioni Srl nella persona di Romani Paolo Direttore tecnico ha conseguito la qualifica di Auditor interno per la Gestione del Controllo degli infestanti nell'Industria Alimentare secondo le Norme UNI EN ISO 19011:2012 -UNI 11381:2010 e UNI EN 16636:2015.

La UNI EN 16636 : 2015 è la norma europea recepita anche a livello italiano che definisce i requisiti per la gestione e il controllo delle infestazioni (pest management) e le competenze che

devono essere possedute dai fornitori professionali di servizi al fine di tutelare la salute pubblica, i beni e l'ambiente.

E' una norma applicabile da parte delle imprese che erogano servizi di "pest management", che comprendono la gestione e controllo delle infestazioni, ma anche la valutazione, le raccomandazioni e la successiva esecuzione delle procedure di controllo e di prevenzione definite.

Romani Disinfestazioni Srl e' un'Azienda Certificata ISO 9001:2008 dal 2001 quindi da circa 15 anni. Dalla selezione dei nostri Fornitori fino ai controlli "in process" e all'esecuzione dei servizi nelle loro fasi finali crediamo che fornire servizi di Qualità sia l'arma vincente delle Imprese Artigiane, come la nostra ,dove un servizio ha sempre un valore aggiunto rappresentato dal rapporto diretto tra fornitore e Cliente.

La Tua Azienda Alimentare si confronta giornalmente con i mercati nazionali ed esteri e non può rischiare di compromettere il lavoro di tutti coloro che sono coinvolti nei processi aziendali per problemi connessi con una cattiva gestione del rischio di contaminazione da insetti e roditori.

Le esche virtuali: il gel Provoke

02 gennaio 2016

Il Provoke: l'industria è ogni giorno al lavoro per mettere a punto le esche virtuali che siano sempre più appetitose e possano attirare i roditori senza bisogno di ricorrere a rodenticidi.

Formulate in gel in modo da poterle spalmare o distribuire in gocce e devono essere preparate con cibi che siano di gradimento per i roditori e che non inducano diffidenze di sorta, i gel prodotti dalla Bell Laboratories si chiamano Provoke e sono stati concepiti in due diversi formulati, uno per i topi ed uno per i ratti con il giusto equilibrio di grassi, proteine, carboidrati ed aromi. Il gel Provoke è particolarmente indicato per attirare ratti e topi nelle trappole a cattura queste esche in gel hanno una composizione basata su sostanze alimentari ipoallergeniche.

Utilizzabili nelle trappole a scatto al posto di altre tipologie di esche che non essendo derivate da processi industriali potrebbero deperire, ammuffire, marcire ecc.
Il fatto che questi gel siano ipoallergici è inoltre importante per poterle utilizzare in trappole o dispositivi che siano in prossimità di aziende alimentari che solitamente debbono sottostare a particolari restrizioni per la gestione degli allergeni: in questi casi i gel Provoke possono essere utilizzati per usi temporanei o per monitoraggi straordinari al fine di massimizzare la capacità attrattiva all'interno dei dispositivi di cattura.

Gestione delle infestazioni da roditori nel periodo autunnale

05 dicembre 2015

Infestazioni da roditori in crescita nel periodo autunno-inverno.
In tanti anni di esperienza nel settore della disinfestazione abbiamo potuto constatare che con l'approssimarsi della stagione invernale aumentano le infestazioni murine nelle aree esterne e di conseguenza i rischi che i roditori, sia ratti che topi, tentino di introdursi nelle strutture produttive.

Nonostante l'adozione delle doppie barriere di esche rodenticide e la buona pratica delle misure antintrusione, (efficace però molto di più contro i ratti che contro i topi data la capacità di

questi ultimi a penetrare anche attraverso piccolissime fessure), il rischio in certi casi può permanere per motivi legati al tipo di attività e alla collocazione ambientale della struttura.

Abbiamo pertanto ritenuto opportuno integrare all'uso delle esche anche un sistema di trappolaggio esterno, utilizzando in questo caso le trappole multicattura per topi, note da molti anni per la loro efficacia e versatilità.

Abbiamo ideato una protezione in lamiera zincata che proteggesse la trappola dalle intemperie e dallo schiacciamento, essendo queste trappole facilmente deformabili.

Installate a metà ottobre hanno da subito cominciato a svolgere la loro azione di contrasto dell'attività da roditori nelle aree esterne, rivelandosi utili ai fini di un corretto programma di monitoraggio e controllo roditori che deve essere dinamico e adattato alle specifiche esigenze del periodo stagionale in essere.

E' importante anche ricordare che i consumi di esche si sono mantenuti elevati, ma dato il meccanismo di azione delle esche rodenticide che richiede diversi giorni prima che il roditore accusi i primi malesseri il rischio che si possa introdurre all'interno della struttura rimane elevato.

L'utilizzo delle trappole è quindi da promuovere come valido mezzo di contenimento delle infestazioni murine e per una corretta integrazione all'uso delle esche perchè oltre che un mezzo ecologico impedisce la dispersione delle carcasse e dà evidenza immediata dell'efficacia del trattamento.

La prevenzione dalle infestazioni nelle imprese alimentari

21 novembre 2015

L'incontro formativo a Lucca tenutosi il 20 novembre 2015 ha avuto lo scopo di focalizzare l'attenzione sulla Gestione del Rischio e il ruolo del Pest Control al fine di prevenire efficacemente le contaminazioni da insetti e roditori negli alimenti.

-Dr.ssa Benedetta Giometti , Consulente,Ecol Studio SpA

Nel suo intervento la Dr.ssa Giometti ha affrontato in prima battuta una veloce panoramica sulla biologia dei maggiori agenti infestanti di interesse per le Aziende Alimentari, passando poi a

considerare l'aspetto legato al metodo che l'Azienda deve adottare al fine di valutare il Rischio da contaminazione biologica in tutte le fasi del processo produttivo, compreso quello inerente lo stoccaggio e la gestione degli imballaggi, molto spesso trascurato.

Con esempi pratici di Analisi del Rischio la Dr.ssa Giometti ha illustrato quindi come l'Azienda debba misurare questo parametro ed agire di conseguenza per garantire la conformità degli imballi e degli alimenti.

- Dr Ugo Giancchetti , Consulente Pest Control e Rosi Norman CQ Romani Disinfestazioni Srl

I due relatori si sono alternati nell'intervento andando ad affrontare gli aspetti legati ai requisiti dei servizi di Pest Control, sia per quanto riguarda i requisiti di base che per quanto concerne gli ulteriori adempimenti per le Aziende che aderiscono a Standard Volontari necessari spesso per lavorare con la GDO in Italia e all'estero.

L'intervento ha inoltre preso in considerazione alcune delle novità e tendenze in materia di Pest Control sia per quanto riguarda prodotti e attrezzature di ultima generazione sia per quanto riguarda i nuovi aspetti normativi che orientano il mercato del settore verso la limitazione delle esche rodenticide e delle trappole collanti.

- Dr Daniele Pisanello, Studio Legale Lex Alimentaria

Il terzo intervento è stato curato dal Dr Daniele Pisanello , titolare dello Studio Legale Lex Alimentaria il quale ha preso in considerazione le responsabilità dell'Impresa Alimentare facendo anche un breve excursus sulle tappe che hanno portato alle odierne disposizioni in materia di Legislazione Alimentare.

Analizzando quindi gli obblighi comunitari e i controlli nazionali adottati ha poi focalizzato l'attenzione sulla gestione dei corpi estranei negli alimenti elencando quali responsabilità possono essere imputate all'impresa e le relative conseguenze penali.

A conclusione delle relazioni è seguito un interessante dibattito avente come oggetto principalmente gli aspetti legali connessi ai fenomeni di contaminazione, a dimostrazione del fatto che è molto forte l'interesse di tutti gli attori coinvolti ad affrontare in sicurezza le sfide che il mercato globale richiede.

Di seguito potrete trovare i riferimenti alla bibliografia e ai supporti video relativi al nostro intervento al Workshop del 20 novembre dal titolo : "Sicurezza alimentare: Gestione del processo e Pest Control per una corretta prevenzione dalle contaminazioni di specie infestanti". Abbiamo riepilogato i requisiti di base per le Aziende Alimentari e gli ulteriori adempimenti per le Aziende che aderiscono agli standard volontari BRC/IFS, le quali in particolare devono effettuare uno studio del servizio a cadenza almeno annuale da parte di un Field Specialist e la revisione continua dei Limiti Critici che devono tendere alla diminuzione per dimostrare che il servizio risulti efficace ed in miglioramento continuo.

Lo scopo di tutto ciò è minimizzare il rischio da contaminazione fisica da corpi estranei, la contaminazione biologica derivante dalle infestazioni e la contaminazione chimica derivante da un uso indiscriminato di prodotti chimici.

E' inoltre possibile approfondire quindi i contenuti degli interventi con il testo del Prof. Luciano Suss e i video relativi agli interventi escluso quello relativo all'utilizzo di etichette anti-sabotaggio da apporre sui dispositivi di monitoraggio e controllo infestanti di cui è comunque presente un'altro articolo dedicato all'interno del nostro sito.

L'importanza crescente del Pest Proofing nella difesa dalle infestazioni.

Pubblicazione del Dr. Luciano Suss e Dr. Giorgio Pezzato dal titolo "Prevenzione dalle infestazioni nell'Industria Alimentare"

Antisabotaggio per il Pest Control

03 novembre 2015

La tecnologia applicata ai sistemi antisabotaggio e antimanomissione può essere efficacemente estesa anche al Pest Control, soprattutto in quei casi in cui occorra garantire alla Clientela un livello di sicurezza ulteriore.

Molte Aziende che si presentano sui mercati internazionali devono assicurare infatti che le procedure relative alla gestione del rischio da sabotaggio vengano correttamente applicate e mantenute, anche per quanto riguarda il pest control dato che in taluni passaggi del servizio può essere utilizzata esca rodenticida od altre sostanze chimiche.

Nell'esperienza di ogni disinfestatore si è verificato almeno una volta di trovare una trappola od

un erogatore rotto o forzato. In questi casi occorre segnalare immediatamente l'accaduto e registrare ogni azione volta a prevenire o correggere eventuali criticità. Così come uno scassinatore può aprire una serratura è altresì possibile che il dispositivo possa essere aperto e richiuso senza danneggiarlo, per cui in certi casi può essere auspicabile l'utilizzo di etichette "Tamper resistant" che in caso di apertura del sigillo segnalino questo evento con l'evidenza di una scritta indelebile. In genere queste etichette sono personalizzate e riportano un codice univoco. Un'etichetta è applicata ad un erogatore di esca: in questi casi l'operazione di apposizione delle etichette può essere effettuata per monitoraggi da effettuarsi in uno-due giorni o qualora vi sia il sospetto di potenziali manomissioni

Esche virtuali e tossiche per roditori nei servizi di monitoraggio

02 settembre 2015

Nei servizi che eroghiamo per le aziende alimentari ormai da molti anni è consuetudine di non utilizzare esche rodenticide contenenti principi attivi anticoagulanti anche se inserite all'interno di erogatori di sicurezza.

Per erogatore di sicurezza si intende una speciale stazione di foraggiamento che deve possedere specifici requisiti, e tra gli altri in particolare di poter consentire il blocco dell'esca all'interno di un supporto inamovibile e poter essere fissata a parete o a sostegni al fine di bloccare e rendere univoca la postazione anche per l'individuazione della stessa su planimetria. Questa prassi è stata adottata andando oltre quello che era un quadro normativo dove non veniva espressamente indicato un divieto circa l'utilizzo di queste sostanze.

La novità dell'ultima revisione 7 di gennaio 2015 degli standard BRC prevederebbe al punto 4.14.5 di poter usare anche esche rodenticide in condizioni di sicurezza ed in caso di infestazione conclamata ma solo e unicamente all'interno di aree produttive o di stoccaggio ove non siano presenti prodotti aperti, lasciando intendere che quindi ne sarebbe possibile l'utilizzo in aree con prodotti confezionati e chiusi.

Da molti anni le ditte di Pest Control hanno affinato sistemi per il monitoraggio ed il controllo dei roditori senza l'utilizzo di esche avvelenate (rodenticide) per cui molti intendono proseguire su questa strada, privilegiando il principio secondo il quale non si debba andare ad aumentare il carico di sostanze chimiche all'interno di una struttura ove si lavorano alimenti. Questo potrebbe valere in certi casi addirittura anche per le esche virtuali, ossia esche placebo non tossiche utilizzate solo ed esclusivamente per il monitoraggio ma che in particolari condizioni potrebbero risentire dell'attacco di muffe ed insetti e per cui potrebbe essere interessante valutarne la sostituzione con esche di monitoraggio sintetiche, esenti inoltre da contenuti di sostanze allergeni.

Dichiarazione di avvenuta bonifica degli ambienti infestati

redatta e sottoscritta dall'OSA

02 agosto 2015

Assistiamo le Aziende Alimentari che per diversi motivi potrebbero aver subito una chiusura temporanea dell'attività a causa di presenza anche improvvisa di infestanti.. Fermo restando che risulta obbligatorio un servizio di monitoraggio infestanti strutturato abbiamo potuto verificare che molto spesso le piccole attività di ricezione e ristorazione conducono questo aspetto in completo autocontrollo sottovalutando però la complessità di quanto è necessario fare per ottemperare a 360° a tutte quelle disposizioni che la normativa in materia impone. Romani Disinfestazioni è organizzata per rilasciare una documentazione completa di tabelle, planimetrie, raccomandazioni e note inerenti le operazioni di pest proofing e pulizia, legende, attestati di formazione per il personale interno che coopera al mantenimento dell'efficienza del servizio ecc. contattaci per maggiori informazioni. Il documento che viene applicato in caso di bonifiche estemporanee e': "Schema base della Dichiarazione di eseguita bonifica di ambienti infestati da roditori sottoposti ad azioni in caso di non conformità (art 54 Reg CE 882/'04). I nostri Tecnici che operano all'interno degli stabilimenti alimentari sono formati e sensibilizzati per operare in questi ambiti. I Tecnici da sempre frequentano i corsi di aggiornamento obbligatori per gli alimentaristi che unitamente ai corsi di aggiornamento in materia di Sicurezza sui luoghi di lavoro e ai corsi di Formazione Professionale specifica per il nostro settore di appartenenza rendono la nostra squadra all'avanguardia per i servizi avanzati di monitoraggio infestanti secondo i più moderni standard internazionali in materia di Food e Food Packaging. Fondamentale è l'approccio iniziale relativo allo studio di fattibilità che deve essere messo in campo se si vuole un servizio efficace ed efficiente e che riduca al minimo gli interventi di disinfestazione anche quando non prevedano l'uso di prodotti chimici.

Anticoagulanti nella lotta murina e derattizzazione

05 maggio 2015

Le esche rodenticide utilizzate nel servizio di derattizzazione sono prodotti definiti "anticoagulanti" ed hanno rappresentato la svolta fondamentale nella lotta murina nel secondo dopoguerra. La ragione del loro successo sta in diversi fattori, tra i quali possiamo citare il ritardo del meccanismo di azione che non genera diffidenza nei roditori, l'assenza di sapori e odori particolari, le basse dosi delle formulazioni, l'esistenza di un antidoto specifico che ne neutralizza gli effetti se somministrato nei tempi dovuti. Gli anticoagulanti appartengono alla famiglia chimica delle Coumarine. La loro azione si esplica a livello del fegato, agendo come antagonisti della vitamina K e interferendo con la sintesi dei fattori della coagulazione del sangue. Agisce quindi provocando emorragie interne in tutte le specie animali a sangue caldo e non ha effetti su rettili, insetti, lumache ecc. La loro azione inizia almeno dopo 3 giorni dall'ingestione e può essere ritardata se l'animale assume in contemporanea alimenti epato-protettori. I tempi di azione dipendono inoltre dalla quantità di esca ingerita in rapporto al peso del roditore e dal tipo di principio attivo, la cui DL 50 può variare anche in maniera significativa, crescendo a partire dal p.a. Bromadiolone per passare al Difenacoum e al Brodifacoum. L'appetibilità è invece inversamente proporzionale alla tossicità dell'esca. Gli anticoagulanti se assunti in dosi non letali vengono smaltiti dai roditori con gli escrementi e le urine.

Formazione per Alimentaristi sul servizio di Pest Management

30 aprile 2015

Vuoi prevenire le infestazioni da insetti e roditori?
Vuoi conoscere la differenza tra una blatta e una formica?
Vuoi mettere in sicurezza le tue derrate alimentari dagli agenti infestanti?
L'incontro è rivolto a tutto il personale che opera nel settore alimentare ed ha lo scopo di formare il personale sulla conoscenza del servizio di pest management e contribuire alla sua corretta gestione riducendo il rischio di fenomeni di contaminazione da parte degli agenti infestanti negli alimenti.
Le procedure per ridurre il rischio infestanti sono integrate con la Norma HACCP.

Temi del Corso:

- Legislazione e obblighi normativi**
- Cenni di biologia dei principali infestanti**
- I danni causati**
- Prevenzione, monitoraggio e controllo**
- Buone norme comportamentali**

Sanificazione con le lampade germicide

05 marzo 2015

Le lampade germicide sono un valido strumento che può aiutare il Responsabile HACCP e del Controllo Qualità a mantenere l'aria ambientale priva al 99,9% da virus, batteri, funghi e muffe nocive per le

preparazioni alimentari.

Il loro funzionamento è basato sul fatto che la luce UV a corta frequenza incide sulle strutture del DNA dei microrganismi uccidendoli, hanno quindi una lampada a UVC e filtro di ricambio. Dotate di doppia serratura, LED di segnalazione del corretto funzionamento e parti di ricambio sempre disponibili consumano solo 60 Watt l'ora e si installano connettendole ad una normale presa di corrente dell'impianto elettrico che deve essere comunque fornito delle certificazioni necessarie. Non può ovviamente sostituire le caratteristiche di sterilizzazione cui tende una Camera Bianca, è comunque utile per rendere gli ambienti destinati a particolari lavorazioni alimentari più sanificati possibile a un costo molto contenuto.

Food defense e Pest Management

28 febbraio 2015

I nostri tecnici sono formati per collaborare con i Consulenti delle Aziende Alimentari che sono in fase di implementazione od abbiano già reso operative le procedure per la Food Defense. Per Food Defense si intende un insieme di procedure che documentino come l'Azienda si difenda attraverso la gestione del rischio dalla contaminazione volontaria di agenti chimici, radiologici o corpi fisici, come può avvenire in casi di sabotaggio da parte di personale interno o da concorrenti sleali.

Il nostro impegno in questi casi si può concretizzare nell'adozione, ove possibile, di materiali, prodotti ed attrezzature anti manomissione e/o rilevabili da parte di strumentazione metal detector o ai raggi x, fermo restando l'assenza di intrusioni di prodotti biocidi all'interno delle aree dedicate a manipolazione o stoccaggio di alimenti.

Monitoraggio con le trappole per roditori

21 gennaio 2015

I moderni standard del servizio di monitoraggio infestanti per le Aziende Alimentari richiedono un costante controllo ed una continua sorveglianza al fine di prevenire l'intrusione degli infestanti, in particolare roditori ma anche insetti siano essi striscianti che volanti.

Ogni azienda deve essere dotata di dispositivi atti al monitoraggio nelle diverse aree dell'azienda stessa, a partire dagli uffici passando dal magazzino materie prime, la produzione ecc.. e si consiglia di individuare un referente interno all'azienda stessa che provveda ad eseguire un monitoraggio delle trappole a cadenza settimanale, registrando su appositi moduli predisposti da Romani Disinfestazioni la presenza di eventuali anomalie.

Per agevolare il compito dell'operatore sono state concepite delle trappole con una finestra trasparente.

Chiedici come attivare questo servizio: provvederemo a formare il Vostro referente interno all'azienda.

Le trappole, come gli erogatori oggi vengono fissate alla parete, con un magnete o con una catenella al fine di evitare eventuali spostamenti della trappola dalla sua giusta collocazione dal cartello che la segnala.

Come fare per....elettroinsetticidi sempre efficienti

04 aprile 2014

All'inizio della stagione primaverile-estiva si procede al ricambio dei tubi neon degli apparecchi elettroinsetticidi che dopo un anno di utilizzo esauriscono la loro potenza attrattiva, sia che siano a luce verde che blu.

E' infatti dopo circa 12 mesi che i neon non avendo più quella particolare frequenza d'onda che la vista degli insetti volanti richiede, vanno sostituiti.

Ad oggi i neon utilizzati sono tutti "shatterproof" ovvero provvisti di guaina antiesplorazione, una speciale pellicola protettiva che impedisce al neon, in caso di deflagrazione, di disperdere le schegge nell'ambiente, un fatto questo molto importante specialmente nelle aziende alimentari onde evitare il rischio di contaminazione.

Per valutare sempre il grado di efficienza dei neon risulta molto utile anche uno speciale strumento per testare il livello di frequenza della radiazione luminosa.

Qualora nella Vostra attività la squadra addetta alla manutenzione proceda autonomamente in questa operazione vi ricordiamo che i neon non possono essere riciclati nè come vetro nè trattati come rifiuto indifferenziato essendo un rifiuto speciale pericoloso contenente mercurio.