

IL CONTRIBUTO DELLA “DISINFESTAZIONE” PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLA QUALITÀ TOTALE NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE.

1. INTRODUZIONE

In momenti di benessere economico come quello che stanno attraversando i paesi occidentali una quota sempre maggiore di ricchezza viene destinata all’acquisto di beni non di primaria necessità. Questa tendenza negli ultimi anni sta influenzando in maniera considerevole anche nelle abitudini alimentari dei consumatori, i quali richiedono sempre maggiore qualità, ciò è dimostrato dalla grande diffusione dei marchi di origine controllata o protetta, delle produzioni biologiche e della produzione secondo sistemi di qualità aziendali certificati (es. ISO 9001). La qualità totale di un alimento è data da un insieme di qualità parziali, che interagiscono e si influenzano a vicenda.

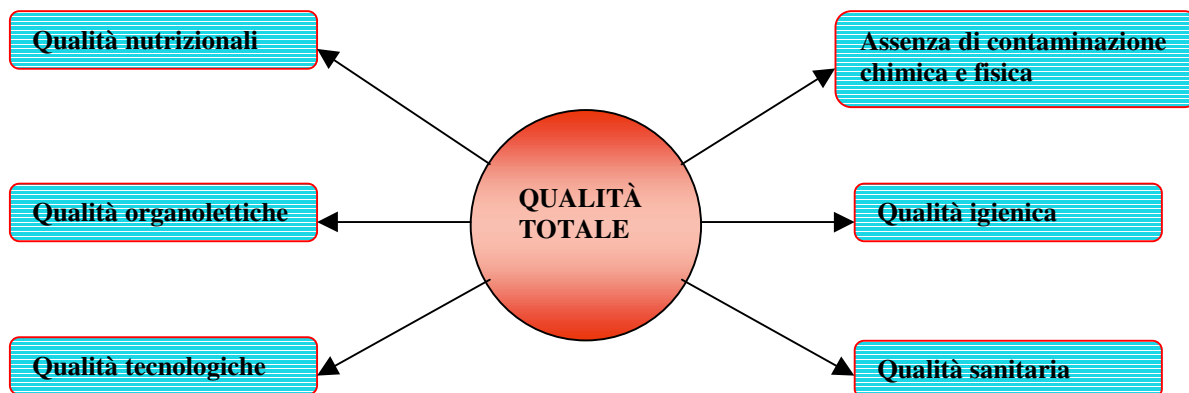


Fig. 1 – Scomposizione della qualità totale di un alimento nelle sue componenti.

L’attività di disinfestazione può influire sulla qualità di un alimento, andando a migliorarne la sua componente igienica e conseguentemente sanitaria, attraverso la lotta ai macrorganismi vettori di agenti patogeni di tipo microbiologico. Il condizionale è d’obbligo in quanto, come vedremo più avanti, una disinfestazione se male condotta può influire negativamente sulla qualità, non essendo in fase operativa così remoto il rischio di contaminazione chimico-fisica di un alimento. Risulta pertanto evidente che, la disinfestazione assume un ruolo strategico e una funzione indispensabile in un moderno processo produttivo.

La disinfestazione però, deve essere interpretata non solamente come un intervento repressivo destinato a risanare situazioni sfuggite di controllo, ma in senso ben più ampio ossia, come l’adozione di tutto un insieme di misure preventive e correttive atte ad evitare la presenza di infestanti. A questo proposito onde evitare equivoci interpretativi vale la pena di ribadire il concetto di infestante: *ogni animale domestico o selvatico per l’industria alimentare deve essere considerato infestante* ed il suo ingresso negli stabilimenti di produzione alimentare deve essere severamente vietato.

2. MISURE PREVENTIVE

Le misure preventive consistono in condizioni strutturali, usi ed abitudini che possono favorire od ostacolare la proliferazione di infestanti. Si tratta di una variabile che è completamente sotto il controllo dell’Azienda alimentare, tuttavia l’appaltatore del servizio di disinfestazione non può esimersi dal compito di informare il committente, sulle mancanze rilevate e fornirgli indicazioni utili ad un continuo miglioramento dello standard di prevenzione.

2.1 Principali misure preventive da adottare in uno stabilimento alimentare:

- Le aree perimetrali esterne allo stabilimento devono essere pavimentate ed adeguatamente drenate in modo da evitare ristagni d'acqua;
- Le aree perimetrali esterne, per una fascia di 8-10m dalle pareti devono essere tenute sgombre da materiale accumulato e pulite;
- Per le aree più lontane non pavimentate, deve essere previsto un efficace controllo della vegetazione spontanea, tramite tagli frequenti o meglio ancora mediante il diserbo chimico;
- Le pareti devono essere il più lisce possibile e gli infissi installati sul margine esterno con davanzale inclinato di 45° verso l'interno, oppure sul margine interno del muro ma con davanzale inclinato verso l'esterno, in modo da ostacolare l'arrampicata dei roditori e la sosta degli uccelli;
- Tutte le finestre e le eventuali altre aperture utilizzate per il ricambio dell'aria (comprese le porte), devono essere dotate di reticelle anti-insetto del tipo in ferro galvanizzato;
- Le porte di servizio devono essere ad apertura e chiusura automatica in modo da ridurre il più possibile il tempo di apertura, meglio ancora sarebbe l'adozione di doppie porte automatiche (bussole), tutte le altre porte devono rimanere chiuse, comprese quelle di comunicazione tra i reparti;
- Stipiti e battenti delle porte devono essere integri e a tenuta;
- Tutti i pozzetti di ispezione degli impianti sotterranei, devono essere chiusi;
- Tutte le canaline passacavi, devono essere chiuse (spesso rappresentano autostrade per roditori e accumulando polvere diventano ricettacolo di insetti);
- Tutti gli scarichi devono essere adeguatamente sifonati per evitare la risalita di roditori e periodicamente sanificati per evitare la proliferazione di insetti;
- Tutti i fori predisposti per il passaggio di impianti devono essere tamponati con malta di cemento o con piastre metalliche;
- I rifiuti devono essere evacuati dai reparti almeno con cadenza giornaliera e il loro stoccaggio deve essere fatto in idonei cassoni. I cassoni devono essere posti in una piazzola pavimentata in modo da agevolarne la pulizia e ubicata nel punto più lontano dallo stabilimento;
- Gli impianti e le merci, devono essere posti sollevati da terra e distanziati almeno 50 cm dalle pareti, in modo da limitare la possibilità di infestazione e consentire periodiche pulizie ed ispezioni;
- I bancali (soprattutto quelli in legno) non devono essere accatastati all'aperto, dove prendono umidità, sviluppano muffe e ospitano insetti che vengono così veicolati nei reparti (es. cimici). Per il deposito dei bancali bisogna prevedere dei ricoveri adeguati (anche semplici capannoni in telone) ed eseguirvi una periodica disinfestazione.
- Reparti e macchinari temporaneamente fuori produzione non devono essere abbandonati al loro destino fino al momento di riutilizzarli, ma devono essere ben puliti e gli impianti coperti per ripararli dalla polvere, in modo da evitare che diventino terra di conquista per insetti e roditori;
- Il personale deve essere adeguatamente informato e sensibilizzato sull'importanza di assumere comportamenti che favoriscono l'igiene, la pulizia e l'operato di chi è preposto ai lavori di igienizzazione e disinfestazione dei locali;

3. MISURE CORRETTIVE O DI CONTROLLO

Nonostante uno stabilimento alimentare sia gestito secondo le migliori pratiche di produzione e siano attuate tutte le misure preventive individuabili, non sono mai da escludere possibili infestazioni. Ecco che a tal riguardo diventa indispensabile svolgere un servizio di monitoraggio e repressione delle eventuali infestazioni rilevate. Difficilmente l'azienda alimentare può disporre tra il proprio organico di personale con capacità e competenza tali da consentirle di essere autonoma nella gestione delle pratiche di controllo degli agenti infestanti, pertanto generalmente, si sceglie di affidare ad una ditta esterna il compito di curare questo lavoro.

3.1 Monitoraggio

Il monitoraggio è un insieme programmato di operazioni necessarie per rilevare e documentare il livello parassitario presente in stabilimento. Tralasciando gli specifici metodi e prodotti impiegabili, vale la pena di soffermarci su quanto segue :

1. Il monitoraggio per essere efficace deve essere programmato e sistematico;
2. In funzione del tipo di produzione alimentare, deve essere fatta un'attenta analisi dei potenziali infestanti e tutti questi (anche se solo potenziali) devono essere monitorati;
3. Il monitoraggio deve essere svolto da personale professionalmente formato ed esperto del settore, quando si ha a che fare con la salute degli altri non si può andare per tentativi o improvvisare;
4. Tutti i risultati e le informazioni raccolti con il monitoraggio devono essere documentati ed archiviati;
5. I dati raccolti devono essere analizzati in modo da mettere in evidenza eventuali mancanze, carenze strutturali o inadeguati comportamenti e per creare una storia dello stato parassitario dello stabilimento,

3.2 Repressione

La repressione consiste nell'insieme delle operazioni, svolte al fine di circoscrivere ed eliminare un'infestazione. L'attività di repressione o "disinfestazione" rappresenta sempre un'arma a doppio taglio in quanto se non svolta in maniera estremamente professionale può diventare un boomerang e creare danni e disagi ben più gravi dell'infestazione stessa. Nelle figure 3-4-5 sono stati sintetizzati i principali metodi utilizzati per il controllo dei roditori e per la disinfestazione, allo scopo di mettere in evidenza che solo alcuni uniscono efficacia ad assenza di rischio connesso con la loro applicazione, es. l'impiego del Baiting, l'uso delle trappole collanti, trappole a feromoni, ecc., mentre nella maggior parte dei casi se non si opera con estrema oculatezza esiste un concreto rischio di contaminare, ambienti, persone e prodotti. Quanto anzi detto pone in essere almeno due riflessioni: 1) quanto sia veramente utile investire in misure preventive e 2) come sia fondamentale la professionalità nel pianificare, programmare ed operare il servizio.

4. Conclusioni

La disinfestazione intesa come insieme di misure preventive e correttive, apporta un contributo indispensabile al miglioramento della qualità totale di un alimento, andando a migliorare l'igiene e la sanità del prodotto finale o delle singole fasi di produzione. Ciò nonostante, all'attività di disinfestazione repressiva sono connessi dei rischi potenziali non indifferenti, che solo operatori esperti possono gestire. Esiste invece, un insieme di misure preventive che rappresentano uno strumento formidabile di prevenzione delle infestazioni, che spesso sono trascurate.

Fig. 2 – Metodi di controllo dei roditori, efficacia, precauzioni e rischi connessi.

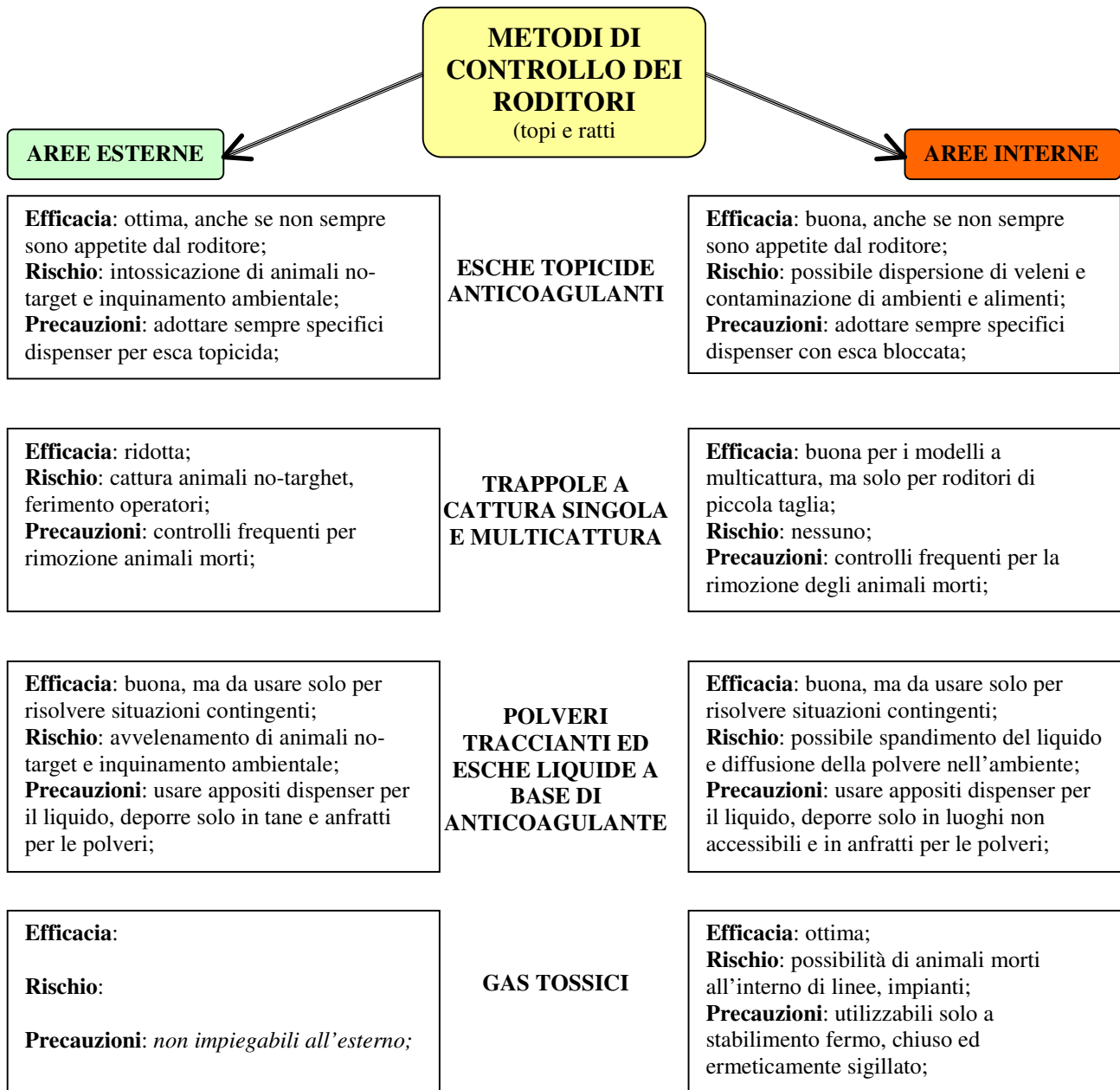


Fig. 3. – Metodi di controllo degli insetti striscianti, efficacia, precauzioni e rischi connessi.

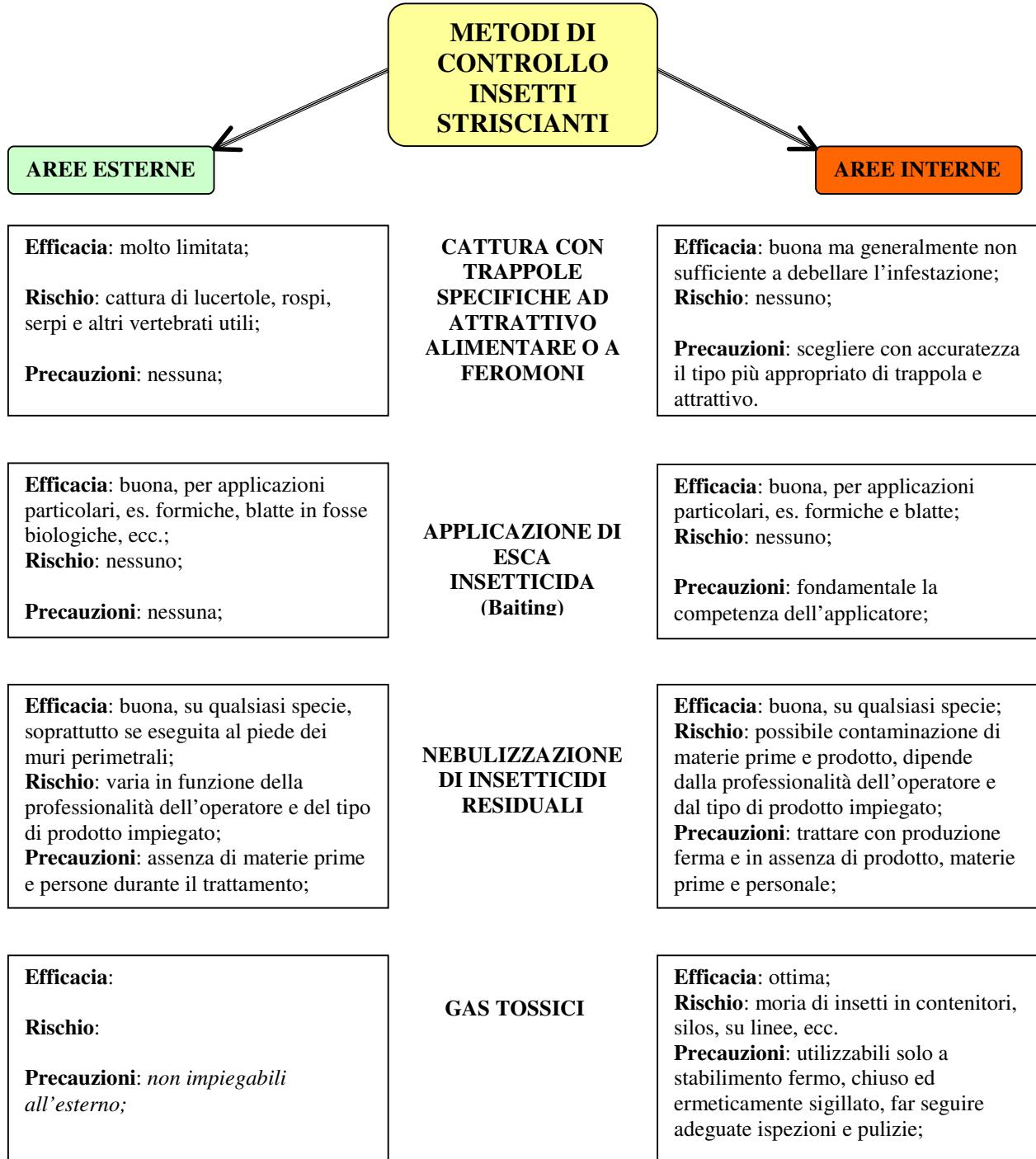


Fig. 4. – Metodi di controllo degli insetti volanti, efficacia, precauzioni e rischi connessi

