

# uni, pest control e industria alimentare: quattro anni dopo

di Paolo Guerra

La norma UNI sul monitoraggio degli insetti nell'agroalimentare: risultati e prospettive a 4 anni dall'applicazione.

## Un po' di storia...

Dopo alcuni anni di collaborazione tra la sede dell'UNI e l'Istituto di Entomologia dell'Università di Piacenza, nel 2010 viene pubblicata la norma 11381 avente lo scopo di definire i requisiti minimi per lo svolgimento di un piano di monitoraggio degli insetti infestanti nelle industrie alimentari. In un periodo di profonda riflessione, gli operatori e i ricercatori attivi nelle aziende di *pest control* con questo strumento normativo hanno espresso la volontà di definire le modalità di svolgimento di un monitoraggio nelle aziende agroalimentari con l'obiettivo di dare maggiore professionalità al settore.

## Altri riferimenti normativi per l'attuazione dei sistemi di monitoraggio degli infestanti

Il DL 283/1962, all'art. 5 cita espressamente "è vietato impiegare nella preparazione di alimenti e bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari – riprende al comma d) – insudiciate, invase da parassiti". Già con la Direttiva CE N°43 del 1993 in materia di sistemi di autocontrollo igienico secondo il metodo H.A.C.C.P., le aziende agroalimentari avevano introdotto piani di monitoraggio degli infestanti all'interno dei locali e degli ambienti di lavorazione. Oggi, il Reg. N°852 del 2004 e il Reg. N°1831 del 2005, ampliano notevolmente l'applicazione dell'autocontrollo e dei sistemi di monitoraggio degli insetti infestanti rispettivamente nei primi segmenti della fi-

liera alimentare e nel settore della produzione di alimenti per animali. L'ampia diffusione dei sistemi di monitoraggio degli insetti infestanti è stata promossa anche dalle norme volontarie in materia di igiene e di produzione degli alimenti fra le quali gli standard BRC, IFS e AIB, rispettivamente di origine inglese, franco tedesca e statunitense.

## Contenuti e obiettivi della norma 11381:2010

L'esigenza di creare una procedura di riferimento è diventata negli anni una priorità assoluta sia per le aziende alimentari, sia per le aziende di *pest control* le quali, in collaborazione fra loro, sono continuamente soggette ad ispezioni e controlli di parte terza. La realizzazione di questo documento ha portato diversi vantaggi competitivi e, definendo i requisiti minimi per questi metodi di controllo, ha automaticamente innalzato il livello di professionalità (Fig.1). La norma UNI 11381:2010 è uno strumento di lavoro principalmente tecnico e metodologico che definisce i principali requisiti per lo svolgimento di un piano di monitoraggio degli insetti nelle aziende alimentari a partire dalla progettazione e sino all'ottenimento dei dati di cattura ovvero di risultati numerici. La norma non ha volutamente lo scopo di definire una soglia di allarme o di intervento che invece va individuata per ciascun stabilimento e con le tante variabili applicabili. Non è neppure previsto quali possano essere gli interventi correttivi a fronte di una infestazione rilevata dalla trappole, che restano alla base delle conoscenze e dell'esperienza del tecnico della società di *pest control* il quale, in base alle strutture e alle situazioni che si presentano caso per caso, affronterà nel modo

46  
GSA  
GENNAIO  
2014

Figura 1

N	Principali vantaggi competitivo della norma UNI 11381:2010
1	rappresenta il primo riferimento ufficiale di carattere tecnico ed operativo per i programmi di monitoraggio e controllo degli insetti infestanti le aziende alimentari
2	permette di riordinare e definire procedure tecniche per il controllo degli infestanti negli ambienti di lavorazione e di trasformazione del prodotto alimentare
3	crea un riferimento per la obbiettiva valutazione dei programmi di monitoraggio forniti dalle aziende di <i>pest control</i> operanti nelle aziende e nelle filiere alimentari
4	dando luogo a risultati più attendibili e rappresentativi, può consentire la riduzione degli interventi di lotta chimica, o quanto meno renderli più mirati ed efficaci
5	l'adozione di questo standard e l'eventuale ricorso alla certificazione, può offrire maggiori garanzie igieniche per il consumatore
6	può rappresentare il capitolato di appalto che le aziende alimentari utilizzando per valutare le proposte tecnico economiche delle aziende di <i>pest control</i>
7	diventa un utile riferimento per le aziende di <i>pest control</i> per motivare meglio il proprio operato e le richieste economiche conseguenti
8	arginare le frequenti e talvolta ingiustificate richieste di adeguamento sul sistema di monitoraggio da parte degli auditor

più opportuno la situazione. Il “metodo per progettare e realizzare sistemi di monitoraggio di insetti negli ambienti delle industrie alimentari” ha lo scopo di indicare l’approccio e, in senso generale, le procedure da adottare per fare in modo che l’esito del monitoraggio e i risultati di cattura siano i più attendibili possibile per poter adottare le strategie opportune. Fra i tanti riferimenti tecnici, la norma definisce che un piano di monitoraggio debba prevedere almeno 1 rilievo ogni 30 giorni. Frequenza che può essere incrementata in caso di condizioni ambientali in grado di favorire lo sviluppo degli infestanti. Questa è una delle indicazioni che ha permesso di ottenere un fondamento tecnico ed un comune denominatore ai programmi di controllo degli infestanti nelle aziende alimentari, per evitare che ancora oggi sia definito “monitoraggio” un piano con soli 4 o 6 interventi di rilievo annuali. Nella norma UNI 11381 si trovano anche i principi tecnici per la corretta installazione e gestione delle trappole per la cattura e il monitoraggio dei principali insetti infestanti le industrie alimentari:

- dei Lepidotteri (Fig.2) per il quali si richiede l’installazione di almeno 2 trappole per ciascuna specie o per gruppi di specie richiamate dallo stesso attrattivo ed installate a circa 2,5 metri dal suolo
- dei Coleotteri (Fig.3) e dei Blattodei per



Figura 2



Figura 3

## II> A colloquio con Paolo Guerra

**Alla vigilia dell’VIII Conferenza Nazionale sulla Disinfestazione, Gsa ha incontrato Paolo Guerra per un breve approfondimento sul prossimo futuro del pest control.**

**Iniziamo da Siena, dove si prepara la Conferenza Nazionale...**

**“Sarà un appuntamento interessante, un flash sullo stato dell’arte del settore in Italia. Si parlerà di temi molto sentiti in una chiave molto tecnica, utile alle imprese. Argomenti come la cimice dei letti, un problema che sta tornando di grande attualità, lo smaltimento dei rifiuti e le nuove norme europee sono da seguire con attenzione”.**

**A proposito di quadro normativo, i prossimi mesi saranno decisivi per il pest control italiano...**

**“Sì: tra un anno, nel 2015, il settore potrà avere due riferimenti normativi nuovi: innanzitutto una norma che regolamenti il funzionamento delle società di pest control, e poi, probabilmente, la revisione della norma Uni sul monitoraggio dell’industria alimentare. In generale si può dire che aumenterà ancora la professionalizzazione del settore, grazie soprattutto al grande impegno di Anid”.**

**Già: ma le imprese queste cose le sanno?**

**“Purtroppo non tutte, e spesso non con la dovuta chiarezza. Gli strumenti di informazione non mancano, dai portali delle associazioni di settore alle riviste come la vostra. Quello che non si trova mai è il tempo, anche a causa della crisi che rende il lavoro di tutti più disordinato e frenetico. Per questo, a maggior ragione, sono importanti tutte le iniziative che facciano una buona informazione sulle novità del settore”.**

i quali si prevede la collocazione rispettivamente a distanze di 2,5 e 1,5 metri dai punti critici e nei quali si prevede la loro presenza;

- dei Ditteri [Fig.4], per i quali la base della trappola installata all’esterno e all’interno dei locali alimentari deve prevedere altezza rispettivamente di 1,5 e di 2,5 metri dal suolo.

### Sviluppi e conclusioni

A 4 anni dall’introduzione della UNI 11381:2010 si stima vi siano oltre una decina di aziende di pest control che hanno certificato la propria organizzazione e, conseguentemente, circa un centinaio di

aziende alimentari presso le quali è adottato un piano di monitoraggio degli insetti conforme a questa norma. Diversi ispettori degli Istituti di Certificazione degli Enti ufficiali di controllo hanno preso a riferimento i requisiti qui contenuti e, in termini generali, si ritiene che questo documento sia utile per il settore di riferimento. Si è ormai giunti al quinto anno dalla sua pubblicazione e con l’Università di Piacenza si sta ragionando per avviare una revisione così come previsto per le norme volontarie emesse dall’UNI. Diversi sono le idee raccolte in questi primi anni, e diversi saranno i miglioramenti da apportare senza escludere la possibilità di introdurre anche dei criteri per il controllo e il monitoraggio dei roditori. Pensando che il 2015 possa essere l’anno dell’entrata in vigore della norma europea per l’organizzazione e la gestione delle aziende di disinfestazione frutto del CEN/TC 404, la nuova versione della UNI 11381 potrebbe essere un supporto notevole per una parte delle attività svolte dalle aziende del comparto.



Figura 4