



un simposio per combattere *i rischi alimentari*

dalla redazione

Molti gli argomenti all'ordine del giorno nel IX Simposio sulla Difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari, che ha tenuto banco alla Cattolica di Piacenza il 19, 20 e 21 settembre, con un ricco programma in sette sessioni. Si è spaziato dai vertebrati urbani all'LCA, dalla thermal remediation al controllo nell'industria alimentare, dai terremoti dell'Emilia alla professionalizzazione dei disinfestatori, e molto altro ancora.

Tra il 19 e il 21 settembre scorsi si è svolto a Piacenza, nel Centro Congressi dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, il IX Simposio "La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti", con il patrocinio del Ministero della Salute, del Ministero dello Sviluppo Economico e dell'Accademia Nazionale Italiana di Entomologia.

Un programma ricchissimo

Il programma ha previsto una sessione introduttiva più altre sette sessioni, "spalmate" sui tre giorni di lavori. La parte introduttiva si è concentrata sui rapporti internazionali e sul settore alimentare, e in particolare sulle relazioni e sulla cooperazione con i Paesi membri di Efsa (relatore **Giancarlo Belluzzi**, del Ministero della Salute), sull'approccio europeo alla sicurezza degli alimenti (**Pier Sandro Cocconcetti**, dell'Istituto di Microbiologia UCSC) e, poi, sull'analisi dei fenomeni criminali nel settore dei fitofarmaci (generale **Cosimo Piccinno**, Comandante dei Carabinieri per la tutela della salute) e sulla situazione della difesa an-



tiparassitaria nell'industria alimentare (**Piero Cravedi**, direttore dell'Istituto di Entomologia e Patologia vegetale UCSC). Particolarmente interessante, per il nostro settore, è stato quest'ultimo intervento, che ha avuto come presupposto la continua crescita di importanza della difesa antiparassitaria delle derrate nella fase di conservazione e trasformazione alla luce della continua impennata della popolazione mondiale e dell'industrializzazione della produzione. In tale contesto, Cravedi ha sottolineato la necessità che il personale addetto al pest control disponga di adeguate conoscenze per prevenire le emergenze e, nel caso, per affrontarle adeguatamente. Dall'altro lato, del resto, importante è anche il ruolo dell'industria alimentare (e di chi ci lavora), che dovrà mettere in atto tutti gli strumenti di

prevenzione e fare ricorso oculato ai mezzi di difesa, privilegiando quelli ecologicamente meno impattanti.

I "vertebrati infestanti", indesiderati ospiti urbani

I lavori di mercoledì 19 sono poi proseguiti con grande intensità, allineando ben quattro sessioni, tutte da seguire. Nella prima, dedicata ai vertebrati degli ambienti urbani **N.E. Baldaccini**, del Dipartimento di biologia dell'Università di Pisa, ha approfondito il tema "Uccelli e industrie alimentari: un dissidio insanabile?", partendo dalle vigenti norme europee e nazionali, che considerano come specie protette tutti gli uccelli, compreso il "colombo urbano". Alla luce di questo, e nella indubbia necessità di tenere lontano (per ovvi motivi di sicurezza) il rischio



Generale Cosimo Piccinno, Comandante dei Carabinieri per la tutela della salute e Pier Sandro Cocconcelli, dell'Istituto di Microbiologia UCSC.



di contaminazione dalle industrie alimentari, la soluzione dovrà sempre più essere ricercata nelle strategie locali di allontanamento passivo e nel controllo attento delle disponibilità alimentari accessibili ai volatili stessi. La parola è poi passata a **Dario Capizzi** dell'Agenzia Parchi della Regione Lazio, che ha parlato delle tendenze globali e delle priorità di ricerca nella gestione dei roditori, l'ordine di mammiferi di gran lunga più importante in termini di numero di specie e anche in termini di impatto sugli ecosistemi e le attività umane. Senza dubbio le specie cosmopolite, come *Rattus norvegicus*, *Rattus rattus* e *Mus musculus*, sono le più importanti, ed è soprattutto nel-

l'agricoltura e nel mantenimento della biodiversità che si avverte la necessità del loro controllo. Il mezzo di gran lunga più impiegato restano i veleni, seguiti da trappole e gestione dell'ambiente. Un'esperienza concreta di controllo roditori in industria di imbottigliamento acqua minerale mediante il sistema Ekomille dell'azienda Ecommerce è stato illustrato in chiusura di sessione da **Paolo D'Intino**.

L'approccio LCA (Life Cycle Assessment) nell'agroalimentare

Dopo una seconda sessione dedicata interamente a muffe e micotossine (con inter-

venti sulla micoflora dei prodotti carnei stagionati e sull'essiccazione del mais), nel pomeriggio del 19 si è parlato di sostenibilità nei processi agroalimentari: **G. Olivieri** e **F. Falconi** dell'Lca Lab hanno sviluppato il tema dell'approccio Life Cycle Assessment (Lca, appunto) nell'agroalimentare, sulla base di un'analisi dettagliata sia di specifiche fasi dei processi agroindustriali, sia dell'intera filiera di produzione in termini di molteplici indicatori aziendali. Sempre sull'approccio di filiera, ma questa volta visto nell'ottica della valutazione della sostenibilità, si sono concentrati **F. Piva**, e **G. Garcea**, responsabile settore ambiente di Ccpb srl.

La contaminazione alimentare nell'ultimo decennio

La sessione IV, che ha chiuso i lavori della giornata, ha approfondito il tema della ricerca di nuovi mezzi chimici, a partire da una sorta di "survey", a cura di **G.P. Molinari** dell'Università Cattolica di Piacenza, sulla contaminazione alimentare di origine agricola nell'ultimo decennio: uno scenario in continua evoluzione, che necessita di un numero sempre maggiore di informazioni provenienti dall'attività di autocontrollo privata e pubblica e di banche dati pubbliche del Ministero della Salute nell'ambito del Piano Nazionale Residui (Pnr) e private, quale l'Osservatorio Nazionale Residui (Onr).

Terremoto in Emilia: un problema (anche) di contaminazione

Ma forse la sessione di maggiore interesse per il nostro settore è stata la quinta, che ha occupato l'intera giornata di giovedì 20 settembre. Di grande attualità, la mattina, l'intervento di **D. Di Domenico** e **L. Maistrello** dell'Università di Modena e Reggio Emilia sulla coesistenza tra insetti ed alimenti nelle aree coinvolte dal sisma del maggio 2012. "Nelle aree terremotate del Modenese -hanno detto- è stato attivato, fin dalle prime fasi dell'emergenza, un sistema di monitoraggio generico delle specie di insetti presenti nelle aree adibite a cucina e dispensa alimentare, dislocate nei vari campi di accoglienza localizzati sul territorio. Attraverso l'impiego di trappole luminose, pannelli cromotropi-



La cena di gala

ci e campionamenti diretti svolti nelle aree sensibili e nei luoghi a spiccata criticità è attualmente in corso la raccolta periodica e l'analisi dell'entomofauna per condurre un progetto di controllo sull'ambiente volto a proteggere la salute delle persone con azioni di contenimento mirato".

Anid mette l'accento sulla formazione del disinfestatore

Dopo il break caffè, **Sergio Urizio** di Anid ha delineato l'identikit ideale dell'esperto di pest control sottolineando la proficua collaborazione, in questo campo, tra mondo delle imprese e mondo accademico. L'accento è stato posto, ancora una volta, sull'aspetto della formazione, che non può essere sostituito in alcun modo dalla semplice "anzianità di servizio". "I requisiti necessari -ha concluso Urizio- non possono essere riconosciuti ad un disinfestatore che abbia nel proprio curriculum soltanto elementi di anzianità di servizio, non integrati e corroborati da un'effettiva e documentata formazione, certificata o accreditata da un organismo affidabile".

Anche le formiche, nel loro piccolo...

Molto interessante, poi, l'indagine sulla presenza di formiche in industrie alimentari sviluppata da **R. Nicoli Aldini, M. Analerio e P. Cravedi** dell'Università Cattolica di Piacenza, che ha posto l'accento sulla necessità di "una prevenzione e di un controllo che tengano conto delle mille variabili presentate da questi insetti, caratterizzati da notevole plasticità biologica, eterogeneità di preferenze ambientali e più o meno spiccata sinantropia". Ancora sugli alimenti, ma nello specifico dell'ambiente ospedaliero, è tornato **Claudio Venturelli** dell'Ausl di Cesena, che ha elencato i principali organismi che possono contaminare i locali adibiti a conservazione, lavorazione, preparazione degli alimenti, tra cui ditteri, blattoidei, lepidotteri, coleotteri e roditori.

Thermal remediation, un sistema riscoperto

La VI sessione, si è svolta tra il pomeriggio del 20 e la mattina di venerdì 21 (con il piacevole intervallo, la sera del giovedì, della cena di gala). Fra le strategie sono state ricordate la "nebbia-secca", la "confusione sessuale", le alte temperature e gli interventi di thermal remediation. Questi ultimi, presentati da un gruppo di ricercatori dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, sono già noti da oltre un secolo ma ultimamente stanno vivendo un momento di particolare riviviscenza e interesse grazie anche alla continua evoluzione tecnologica delle macchine termiche. L'efficacia è da tenere in considerazione: "tutte le tecnologie testate hanno garantito in quasi tutti i casi la completa sanificazione", hanno concluso i ricercatori. Nella mattinata del venerdì un gruppo di ricercatori dell'Università Cattolica di Piacenza (**A. Berzolla, C. Reguzzi, E. Chiappini e G. Canali**) ha presentato un intervento dal titolo "Quanto vale un trattamento di disinfestazione delle derrate alimentari? Un'analisi preliminare di costi e benefici". L'analisi, è questo forse l'aspetto più innovativo, non si è limitata ai fattori economici, ma ha tenuto conto anche di quelli sociali. Un



Piero Cravedi, direttore dell'Istituto di Entomologia e Patologia vegetale UCSC



Gioco di Squadra

Da più di 40 anni ARIX è sinonimo di pulito, di affidabilità e innovazione e con le acquisizioni di Brozzi e Tonkita ha rafforzato ulteriormente la leadership nel mercato del Cleaning, integrando ed accrescendo l'offerta e il servizio con capacità industriali tra le più importanti in Europa. Sinergia, forze convergenti, visione strategica condivisa, i valori tipici di un gioco di squadra per eccellenza come il Rugby sono comuni alla mission delle aziende del Gruppo ARIX e all'impegno quotidiano degli operatori nel misurarsi con le esigenze specifiche e le dinamiche competitive delle Pulizie Professionali. Per questo "Arix Professional" è il partner ideale della vostra squadra: ristorazione, alberghi, comunità e industria.



www.badin.com



**Linea Scope • Linea Strumenti di pulizia • Linea Panni
Linea Abrasivi e Spugne • Linea Guanti • Linea Dischi Abrasivi**



**ARIX S.p.A.
DIVISIONE PROFESSIONAL**
46019 Viadana (MN) Italy - V.le Europa, 23
Tel. +39 0375 832.111 - Fax +39 0375 780304
www.arix.it - E-Mail: professional@arix.it





obiettivo ulteriore da porsi è quello di migliorare le informazioni destinate al consumatore. I lavori si sono chiusi con la VII sessione (Analisi entomologiche degli alimenti). Interessante, in particolare, l'intervento "consuntivo" di **P. Cravedi, M. Anacclerio, M. Cigolini e M. Pagani** (Università Cattolica di Piacenza), che hanno fatto alcune "considerazioni sui risultati di 20 anni di analisi sugli alimenti".

Le analisi entomologiche effettuate sono state in maggioranza rivolte alla individuazione di frammenti di insetti e di altre impurità solide. I risultati ottenuti forniscono un quadro complessivamente positivo e potranno essere utili se si decidesse di affrontare il delicato problema delle soglie di accettabilità di frammenti di insetti nelle varie matrici alimentari. Per la prima volta è stato poi esaminato da **M. Panini**,

I Nas, sempre in prima linea per la nostra salute. Anche oltreconfine

Notevole interesse ha suscitato l'intervento del generale **Cosimo Piccinno**, del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, che ha analizzato nel dettaglio i fenomeni criminali nel settore dei fitofarmaci. L'intervento, che ha illustrato i punti di forza dei NAS come reparto di eccellenza a livello internazionale attivo nel settore alimentare e farmaceutico, si è poi concentrato in special modo sui nuovi trend di vendita online di fitofarmaci, che coinvolgono organizzazioni ben strutturate e in grado di gestire la filiera illegale di distribuzione al pari di un'impresa legale, con seri rischi per i consumatori. Il fenomeno, sempre più internazionale e purtroppo ancora coperto da un velo di omertà molto forte nel settore agricolo, necessita della cooperazione internazionale delle forze di polizia e di sempre maggiore sensibilizzazione, oltre che, naturalmente, di conoscenze e preparazione specialistica. In quest'ottica sarà da seguire con molta attenzione la Conferenza europea sulla lotta al mercato illegale degli agro farmaci, che si terrà ad Alicante il 26-28 novembre 2012. In questa occasione sarà reiterata l'iniziativa, a cura di Europol e Ohim, di un corso di formazione sul tema della contraffazione, con la partecipazione di funzionari europei di Dogane, Forze di Polizia e Agenzie regolatorie, oltre che da rappresentanti dei NAS.

E. Mazzoni e M. Pagani la possibilità dell'utilizzo di tecniche molecolari per il riconoscimento di infestanti delle derrate, che presso l'Istituto di Entomologia di Piacenza si è iniziato ad utilizzare da qualche anno con risultati di grande interesse.

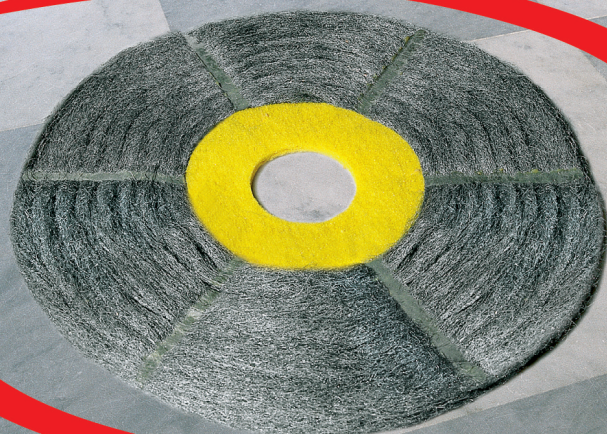
Bilancio consuntivo

Al termine dei lavori il Prof. Cravedi ha sinteticamente riepilogato i principali contributi presentati nel corso del convegno evidenziando gli aspetti di maggiore attualità e le novità emerse durante i tre giorni dei lavori. Questa IX edizione del Simposio, a quarant'anni dalla prima del 1972, oltre a proporre numerosi aggiornamenti su tematiche da sempre presenti nel convegno ha anche presentato per la prima volta argomenti che si ritiene siano destinati ad assumere, in futuro, sempre crescente importanza. Ad esempio la sostenibilità nei processi agroalimentari è stata affrontata, in apposita sessione, con due interessanti relazioni: il tema sarà di primaria importanza nel prossimo futuro. Riguardo all'uso dei feromoni degli insetti delle derrate per il monitoraggio e la lotta, ha destato interesse l'applicazione del metodo della confusione per la lotta alle tignole delle derrate. Il metodo, da tempo usato per controllare i lepidotteri dannosi in frutticoltura, sta iniziando a fornire risultati interessanti anche nei reparti chiusi delle industrie alimentari. Altra novità che si profila è quella dell'uso di insetti antagonisti utili (predatori, parassitoidi) per applicazioni di lotta biologica anche contro gli insetti delle derrate. Infine, di interesse, gli sviluppi nelle analisi entomologiche degli alimenti. Si è parlato di metodiche da tempo note, come il filth-test, ma anche della possibilità di applicare analisi molecolari per il riconoscimento di infestanti e contaminanti anche insoliti.

Nei prossimi anni sarà possibile seguire l'evoluzione di queste promettenti prospettive e verificarne l'applicazione in modo da poterne poi discutere fra cinque anni in occasione della X edizione del Simposio.



gli originali dischi inox per la cristallizzazione



CONTATTACI!
www.parodiprofessional.it

Parodi & Parodi srl

Via Martiri della Libertà, 303 r Campomorone Genova Italia
tel. 010 780621 010 7856095 fax 010 780641 info@parodieparodi.it

Azienda certificata ISO 9001