

Sommario

	Presentazione	11
	Premessa	13
Capitolo 1	Pianificazione delle Linee Guida	15
	1.1 Il piano dell'opera	15
	1.2 I passi del Controllo Ufficiale Alimenti «CUA Pest in Food»	16
	1.3 Finalità e limiti	16
	1.4 Struttura delle Linee Guida	17
	1.5 Definizioni utili ai fini del CUA	18
Capitolo 2	I presupposti del Controllo Ufficiale Alimenti sulla Procedura di Disinfestazione	21
	2.1 I gruppi e le specie infestanti su cui svolgere il CUA	21
	2.2 Il Controllo Ufficiale Alimenti	22
	2.2.1 Il controllo ufficiale alimenti ai sensi del Reg. CE 882/04: ambito delle presenti Linee Guida	23
	2.3 Gli obiettivi dell'IPM	24
	2.4 Il Monitoraggio	25
	2.5 Il Filth Test	26
	2.6 Sistemi di valutazione del rischio biologico pest correlato: il problema del «limite di non conformità» o «soglia di azione correttiva»	29
	2.7 La Direttiva Biocidi	31
	2.7.1 I mezzi chimici di lotta: insetticidi	31
	2.7.2 Insetticidi inorganici	32
	2.7.3 Insetticidi organici di origine vegetale	33
	2.7.4 Insetticidi organici di sintesi	34
	2.7.5 Insetticidi organici derivati da microrganismi	35
	2.7.6 Regolatori di crescita degli insetti (IGR)	36
	2.7.7 Gas tossici e Fumiganti	36
	2.7.8 Persistenza e resistenza	36
	2.7.9 Attrezzature impiegate nella lotta chimica contro gli Artropodi	37
	2.7.10 Mezzi di controllo diversi dagli insetticidi	38
	2.7.11 I mezzi chimici e fisici di lotta contro i Roditori	39
	2.8 Requisiti tecnici delle imprese di Disinfestazione e Derattizzazione	39

Capitolo 3	I principali insetti striscianti infestanti della filiera alimentare	43
3.1	I Tisanuri	43
3.1.1	Prevenzione, monitoraggio, limiti e controllo	44
3.2	I Blattoidei	44
3.2.1	Biologia ed abitudini	46
3.2.2	Nemici naturali delle blatte	47
3.2.3	Pericolosità per l'uomo	47
3.2.4	Elementi fondamentali del CUA; prevenzione; requisiti; sistema di monitoraggio; controllo; limiti	48
3.2.5	Accorgimenti generali per il controllo delle blatte	48
3.2.6	Chiavi semplificate per il riconoscimento dei Blattoidei sinantropi	49
3.2.7	Schede sintetiche delle specie considerate ai fini CUA	49
3.2.8	«L'ispezione in corso di sorveglianza programmata, dieci consigli per un'ispezione efficiente»	61
3.3	Gli Imenotteri	64
3.3.1	Formiche: prevenzione, monitoraggio, limiti, controllo	67
3.3.2	Schede sintetiche delle specie considerate ai fini CUA	69
Capitolo 4	I principali Artropodi parassiti degli alimenti	73
4.1	I Lepidotteri	73
4.1.1	Biologia e abitudini	74
4.1.2	Elementi fondamentali del CUA; prevenzione; monitoraggio; limiti; controllo	75
4.1.3	Chiavi semplificate dei Lepidotteri adulti	77
4.1.4	Schede sintetiche delle specie considerate ai fini CUA	79
4.2	I Coleotteri	81
4.2.1	Biologia ed abitudini	82
4.2.2	Prevenzione; monitoraggio; limiti; controllo	82
4.2.3	Chiavi semplificate dei Coleotteri adulti	85
4.2.4	Schede sintetiche delle specie considerate ai fini CUA	87
4.3	I Ditteri	102
4.3.1	Le Mosche	102
4.3.2	Prevenzione; monitoraggio; limiti e controllo	102
4.3.3	Schede sintetiche delle specie considerate ai fini del CUA	106
4.4	Gli Acari	114
4.4.1	Gli acari delle derrate	114
4.4.2	Prevenzione; monitoraggio; limiti, controllo	115
Capitolo 5	I principali Roditori sinantropi infestanti della filiera alimentare	117
5.1	I Roditori	117
5.2	I Roditori sinantropi	117
5.2.1	Biologia	118
5.2.2	Abitudini	118
5.2.3	Prevenzione, Monitoraggio e Controllo, Limiti; I mezzi chimici fisici e biologici di lotta contro i roditori; La derattizzazione prescritta in ambito CUA	119
5.2.4	Schede sintetiche delle specie considerate ai fini del CUA	119
5.3	«L'ispezione [...] in strutture utilizzate per [...] alimenti [...]. 10 consigli per un'ispezione efficiente»	123
5.3.1	Sintesi delle specie murine esaminate a fini CUA	125

Capitolo 6	Gli strumenti del CUA «Pest in Food»	127
6.1	Check list CUA Pest in Food	127
6.2	Verbale prelievo reperti ambientali	132
6.3	Riferimenti normativi del «Pacchetto Igiene»	133
6.4	Aspetti sanzionatori: riferimenti normativi; norme sul divieto di utilizzo e detenzione di esche o bocconi avvelenati	134
6.4.1	Fattispecie sanzionatorie rientranti nel D.LGS 193/07	135
6.4.2	Altre fattispecie non rientranti nel D.LGS 193/07	137
Capitolo 7	Istruzioni Operative Professionali	139
7.1	Istruzione Operativa Professionale: sistemi per accertare la presenza degli agenti infestanti nella filiera alimentare e criteri per valutare il livello di sicurezza alimentare pest correlato	139
7.1.1	Obiettivo del controllo	140
7.1.2	Categorie/specie di infestanti prese in considerazione	140
7.1.3	Indicazioni operative generali	141
7.1.4	Check list «CUA Pest in Food»	141
7.1.5	Criteri di valutazione	141
7.2	Tempistica	143
7.3	Istruzione Operativa Professionale: Valutazione delle procedure di derattizzazione in ambito del Controllo Ufficiale Alimenti: criteri di valutazione dei sistemi di monitoraggio, proofing e controllo dei roditori sinantropi	144
7.3.1	Prevenzione: requisiti	145
7.3.2	Sistema di monitoraggio e controllo	147
7.3.3	Distributori di esca rodenticida da collocare in aree esterne	147
7.3.4	Mezzi chimici di lotta contro i roditori	148
7.3.5	Mezzi fisici	151
7.3.6	Mezzi di lotta biologica contro i roditori	154
7.3.7	Sistema di controllo	154
7.3.8	Gestione e controllo della presenza di roditori nocivi	155
7.3.9	Sistema di controllo dei casi eccezionali	155
7.3.10	L'ispezione dell'Autorità competente presso una Industria alimentare	156
7.3.11	Limiti	156
7.3.12	La derattizzazione prescritta in ambito CUA: atti e provvedimenti dell'Autorità competente conseguenti all'accertamento di infestazione murina in atto	157
7.4	Istruzione Operativa Professionale: valutazione delle procedure di deblattizzazione in ambito del Controllo Ufficiale Alimenti: criteri di valutazione dei sistemi di monitoraggio, proofing e controllo dei Blattoidei	159
7.4.1	Prevenzione: requisiti	159
7.4.2	Sistema di monitoraggio e controllo	163
7.4.3	Limiti	165
7.4.4	Controllo infestazione con utilizzo di insetticidi	166
7.4.5	Atti e provvedimenti dell'Autorità competente conseguenti all'accertamento di infestazione da Blattoidei	167
	Bibliografia essenziale	171