

Pianificazione delle Linee Guida

1.1 Il piano dell'opera p. 15 – 1.2 – I passi del Controllo Ufficiale Alimenti «CUA Pest in Food» p. 16 – 1.3 Finalità e limiti p. 16 – 1.4 Struttura delle Linee Guida p. 17 – 1.5 Definizioni utili ai fini del CUA p. 18

1.1 Il piano dell'opera

Studi e ricerche recenti hanno evidenziato la necessità di intervenire sui parassiti delle derrate con un approccio più preventivo di quanto sia stato fatto in passato (uso indiscriminato di biocidi con incremento di episodi di resistenza delle specie dannose a sempre più numerosi principi attivi). Oggi, infatti, si preferisce affrontare il «problema» della disinfestazione/derattizzazione, in ambito di Sicurezza Alimentare, attraverso un processo di gestione integrata di quegli animali infestanti (Integrated Pest Management IPM) che rappresentano un rischio per la Sicurezza Alimentare stessa.

Riguardo agli elementi fondamentali ed alle finalità che guidano il presente lavoro¹, è opportuno evidenziare quanto segue:

- la disinfestazione non può supplire alla carenza di pulizia e di adeguamento strutturale ed impiantistico; così come la disinfezione ambientale non può supplire alla carenza di detersione;
- ogni evento di infestazione, in grandi, medie e piccole Imprese Alimentari, tale da richiedere l'esecuzione di specifiche operazioni di disinfestazione (attuazione di misure di lotta), è considerato un'anomalia da gestire come «non conformità» del sistema HACCP; pertanto l'azione correttiva dovrà essere esplicitata/documentata e gestita, secondo i principi dell'IPM, nonché registrata da parte dell'OSA;
- le norme sul CUA, di cui al Reg. CE 852/04 e disposizioni correlate del «Pacchetto Igiene», prevedono che siano verificati dall'Organo che ha eseguito il CUA: a) il ripristino delle non conformità rilevate; b) l'esecuzione dei provvedimenti prescrittivi e/o restrittivi (di cui all'art. 54 Reg. CE 882/04) adottati dallo stesso.

La realtà attuale (conosciuta in generale da: Medici Igienisti, Medici Veterinari e Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, quali Operatori della Prevenzione che svolgono attività inerenti alle funzioni di Autorità competente per il CUA), ha spinto ad approfondire, sotto il profilo della Sicurezza Alimentare, gli aspetti tecnici del Pest Management in quanto è evidente l'utilità di armonizzare i criteri di valutazione e le operazioni di controllo della procedura di disinfestazione obbligatoria ai sensi del Allegato II, Cap. IX, punto 4 del Reg. CE n. 852/04.

In tal senso, con le presenti LG, si vuole rispondere ad un bisogno effettivo degli Operatori addetti al CUA, offrendo loro un approccio semplice, di facile applicazione, sufficientemente completo ed orientato (secondo i principi dell'Integrated Pest Mana-

¹ Queste Linee Guida sono indirizzate ad armonizzare nel dettaglio le previsioni normative (c.d. «Pacchetto igiene») inerenti alla lotta contro gli animali infestanti nella Industria alimentare.

gement), in via prioritaria, al conseguimento dell'adeguatezza e dell'efficienza di quei prerequisiti strutturali e impiantistici che sono fondamentali anche per la prevenzione delle contaminazioni da parte degli animali infestanti la filiera alimentare.

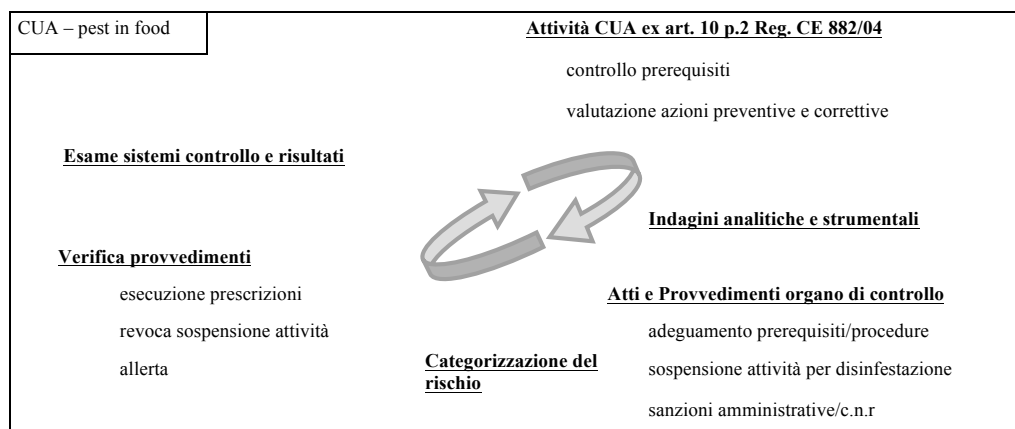
È noto infatti che, per un verso, l'uso indiscriminato di biocidi non è accettabile in termini di salute e di protezione ambientale, mentre di contro gli agenti infestanti possono:

- essere potenziali vettori e/o trasportatori di agenti patogeni;
- avviare, con la loro presenza, processi di degradazione degli alimenti con produzione di composti indesiderati (o tossici);
- favorire, ove presenti, l'attecchimento di microrganismi patogeni.

1.2 I passi del Controllo Ufficiale Alimenti «CUA Pest in Food»

I passi del CUA, nell'ambito del controllo della procedura di disinfestazione posta in atto dall'OSA, sono descritti sommariamente nel seguente razionale «CUA Pest in Food»

Tabella I – Razionale Cua «Pest in Food»



1.3 Finalità e limiti

Il presente lavoro, orientato ad armonizzare le modalità di controllo e valutazione della procedura di disinfestazione:

1. riguarda:
 - a. le operazioni del CUA per accertare la presenza di agenti infestanti nelle derrate alimentari e/o nelle strutture/attrezzature produttive, anche con utilizzo di chiavi tassonomiche semplificate basate sull'osservazione di caratteri morfologici evidenti scelti secondo criteri validi finalizzati a garantire l'appropriatezza del CUA;
 - b. i criteri da utilizzare per valutare la necessità di adottare provvedimenti: prescrittivi (inadeguatezza, non conformità), sanzionatori amministrativi (sanzioni amministrative) e penali (comunicazioni di notizia di reato), cautelativi (sospensione dell'attività/chiusura) e di revoca di precedenti provvedimenti cautelativi (riapertura);
2. è applicabile, in ambito del CUA, ai seguenti metodi di controllo: verifiche; ispezioni; sorveglianza; audit.

Nel merito si evidenzia che, in questo lavoro, viene trattato il tema del CUA limitatamente al Reg. CE n. 852/04 «Igiene dei Prodotti Alimentari» Allegato II, Cap. IX punto 4 e non il Controllo Ufficiale Mangimi (CUM) né, tantomeno, il Controllo Ufficiale sulla Salute ed il Benessere Animale (CUSBA).

1.4 Struttura delle Linee Guida

L'opera è suddivisa in sette parti:

- *la prima*, di carattere generale ed introduttivo, riporta, tra l'altro, le finalità e le principali definizioni;
- *la seconda* riporta sinteticamente le principali informazioni su: ambito di applicazione del Controllo Ufficiale; attività, metodi, tecniche e procedimenti inerenti al CUA; obiettivi dell'IPM; Filth Test ; monitoraggio; limiti di non conformità; biocidi, requisiti tecnico professionali degli Operatori della Disinfestazione;
- *la terza* riguarda i Tisanuri, i Blattoidei e gli Imenotteri quali principali insetti striscianti (ubiquitari) che infestano la filiera alimentare;
- *la quarta* riguarda i Lepidotteri, i Coleotteri, i Ditteri e gli Acari quali artropodi parassiti degli alimenti e riporta (così come la terza parte):
 - la descrizione, la biologia e le abitudini delle principali specie infestanti di Artropodi, suddivise per Ordini e Famiglie;
 - le informazioni generali sui sistemi di monitoraggio;
 - la descrizione di specifiche caratteristiche somatiche, nella maggior parte dei casi correlate a chiavi tassonomiche semplificate e/o modificate per il riconoscimento durante l'ispezione CUA²;
 - le schede sintetiche delle specie trattate ed ulteriori informazioni, utili ai fini del CUA, quali: limiti/soglie di intervento, azioni preventive, monitoraggio e controllo;
- *la quinta* riguarda la descrizione, la biologia e le abitudini delle principali specie di Roditori sinantropi;
- *la sesta* riguarda gli «strumenti» del CUA relativi al controllo della procedura di disinfestazione e riporta:
 - i riferimenti alle principali fattispecie normative (sulla procedura di disinfestazione);
 - un «prontuario» per l'individuazione delle fattispecie, la loro applicazione e la redazione del provvedimento sanzionatorio di cui al D.Lgs 193/2007 (limitatamente alle fattispecie inerenti alla Disinfestazione/Derattizzazione);
 - la modulistica da utilizzare che comprende la «Check list CUA Pest in Food»; il Verbale prelievamento reperti ambientali;
- *la settima* presenta istruzioni operative per l'Autorità competente che effettua ispezioni, audit, verifiche e sorveglianza ai fini del CUA ed indica, sulla base della check list "Pest in Food" i criteri di valutazione delle evidenze (strutturali, impiantistiche, organizzative sotto il profilo del Pest Management in ambito di sicurezza alimentare) di inadeguatezza o di non conformità riscontrate in fase di sopralluogo ispettivo.

² Nei casi dubbi e/o in carenza di conoscenze entomologiche adeguate, l'Autorità competente effettua, in ambito CUA, il prelievo di specifici reperti ambientali o campioni di alimenti da destinare al riconoscimento (rinvio a «Verbale Prelievo Reperti Ambientali per Determinazioni Entomologiche»).

1.5 Definizioni utili ai fini del CUA

«*Agente infestante di interesse igienico sanitario e veterinario*»: organismo animale in grado di arrecare all'organismo bersaglio, o a più componenti dell'ambiente considerato, danni di gravità tale da comportare squilibri non gestibili senza il ricorso alla disinfestazione.

«*Agente infestante come vettore*»: in epidemiologia è un animale infestante capace di trasmettere o diffondere malattie infettive causate da microrganismi che esso trasporta nel proprio organismo, al cui interno l'agente patogeno compie almeno una parte del proprio ciclo biologico.

«*Agente infestante come vettore passivo*»: è un agente infestante che si limita al solo trasporto sul/nel proprio corpo di microrganismi patogeni.

«*Attrattivo*»: sostanza chimica di sintesi o naturale o proprietà fisica capace di attrarre gli animali infestanti inducendo, in questi, un determinato comportamento (ad es. quello prodotto da specifiche sorgenti di cibo). Le principali tipologie sono:

- i mezzi fisici tra cui gli attrattivi cromotropici e luminosi
- le sostanze chimiche tra cui i feromoni di aggregazione e sessuali e gli attrattivi alimentari.

«*Audit*»: (Reg. CE 882/04) esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.

«*Autorità competente*»: (Reg. CE 882/04) autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo.

«*Campionamento per l'analisi*»: (Reg. CE 882/04) il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

«*Controllo ufficiale*»: (Reg. CE 882/04) qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

«*Disinfestazione*»: è il complesso delle operazioni di pest management volte al monitoraggio, eradicazione o contenimento di agenti infestanti.

«*Efficienza ed efficacia di un trattamento di disinfestazione*»: un trattamento di disinfestazione è efficiente quando i mezzi scelti sono utilizzati in modo da sviluppare al massimo la loro potenzialità disinfestante. Un trattamento di disinfestazione è efficace quando raggiunge lo scopo prefissato.

«*Feromone*»: sostanza chimica secreta da un insetto che influenza il comportamento o lo sviluppo di altri individui della stessa specie. Nella disinfestazione si usano anche esche contenenti feromoni. Le principali tipologie di feromoni sono: sessuali, di aggregazione, di allarme.

«*Impresa di Disinfestazione*»: impresa regolamentata dalla L. 82/1994 e successive modifiche ed integrazione, regolarmente iscritta nell'apposito Albo provinciale istituito presso la competente Camera di Commercio ed in possesso dei requisiti richiesti per l'esercizio delle attività di Disinfestazione e Derattizzazione al momento dello svolgimento di tali servizi.

«*Infestazione*»: è l'azione dannosa provocata nell'ambiente dall'invasione di agenti rappresentati da organismi animali.

«*Integrated Pest Management*»: processo di disinfestazione che prevede l'integrazione dei differenti mezzi di controllo ammessi all'uso nella filiera agro alimentare. L'utilizzo di biocidi è previsto solo in casi di evidente necessità in quanto l'IPM dà priorità agli interventi preventivi finalizzati a: 1) precludere l'accesso degli infestanti all'interno delle aree di produzione, deposito, somministrazione e distribuzione alimenti; 2) monitorare e stimare la popolazione degli infestanti intrusi negli ambienti confinati e dei parassiti primari e secondari delle derrate; 3) intervenire nelle fasi iniziali della infestazione con strategie di lotta basata sull'impiego di mezzi fisici, meccanici e chimici come radiazioni luminose, cattura con specifiche trappole innescate con feromoni sessuali e/o di aggregazione o attrattivi alimentari.

«*Ispezione*»: (Reg. CE 882/04) esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.

«*Linee Guida*»: Elaborazione sistematica di raccomandazioni, proposte ad Operatori interessati (ovvero responsabili dello svolgimento di specifiche attività), per prendere decisioni professionali adeguate allo standard suggerito dalle raccomandazioni stesse.

«*Limite di non conformità o soglia di azione correttiva*»: è il livello quantitativo di una popolazione infestante al di sopra del quale il rischio prevedibile in termini di sicurezza alimentare è tale da richiedere interventi di lotta rientati sui principi dell'IPM.

«*Monitoraggio Artropodi e Muridi*»: metodo basato sulla raccolta e gestione di dati inerenti alla presenza e/o all'evoluzione di popolazioni di agenti infestanti.

«*Monitoraggio*»: (Reg. CE 882/04) realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.

«*Non conformità*»: difformità alle norme su mangimi o alimenti, e su quelle inerenti alla tutela della salute e del benessere degli animali; carenza o insufficienza di requisiti (specificati da una norma o dall'OSA), siano essi riferiti ad un prodotto, processo o servizio ovvero a principi del sistema HACCP o ad elementi del processo di miglioramento della qualità.

«*Pest*»: animale nocivo o indesiderato perché fastidioso e/o parassita antigienico.

«*Pest Control*»: procedura di disinfestazione che mira esclusivamente alla eliminazione dell'agente infestante.

«*Pest Management*»: procedura di disinfestazione che mira al contenimento dell'agente infestante con interventi che riducono la popolazione infestante a livelli di tolleranza senza alterare gravemente gli equilibri dell'ecosistema.

«*Proofing*»: adozione e/o implementazione di soluzioni strutturali e/o impiantistiche tese ad impedire che un agente infestante penetri all'interno delle aziende alimentari.

«*Punto critico dell'ambiente*»: struttura fissa o mobile interna o esterna ad una azienda alimentare dove è probabile la presenza di agenti infestanti dannosi per la sicurezza alimentare.

«*Rischio infestanti*»: rischio di contaminazione microbiologica diretta o crociata degli alimenti da parte di enterobatteri patogeni trasportati o veicolati dagli agenti infestanti di interesse igienico sanitario e/o veterinario.

«*Sanificazione*»: complesso di operazioni di pulizia meccanica, detergenza e disinfezione di una superficie al fine di ridurre, entro limiti accettati, il numero di microrganismi, patogeni e non patogeni, presenti su di essa. In questo ambito la disinfezione viene, più correttamente, denominata sanitizzazione.

«*Trappola*»: dispositivo o congegno atto alla cattura di agenti infestanti secondo le specifiche tecniche dichiarate da costruttore.

«*Verifica*»: applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, in aggiunta al monitoraggio, per accertare la conformità di una situazione reale a quanto proceduralizzato nel piano HACCP.