

# **Infestanti degli alimenti nella ristorazione**

## **Informazioni per la prevenzione e la lotta in sicurezza**

### **Scarafaggi o altri infestanti ... NO GRAZIE !**

Massima attenzione all'igiene, come prescrive anche la legislazione alimentare ([http://www.admin.ch/ch/i/rs/817\\_024\\_1/a7.html](http://www.admin.ch/ch/i/rs/817_024_1/a7.html)) che dice: "i locali e gli impianti devono essere privi di parassiti e organismi nocivi. Se necessario devono essere predisposti gli adeguati procedimenti per eliminarli." Quindi:

- **Pulire regolarmente**
- **Eliminare immediatamente i resti di cibo**
- **Conservare le derrate correttamente**

**Se ciò nonostante fosse necessario l'intervento di un disinfestatore ...  
→ verifica che sia autorizzato !**

**[www.ti.ch/prodotti-chimici](http://www.ti.ch/prodotti-chimici)**

Nella sezione documentazione  
trovi la lista delle ditte ticinesi autorizzate



# Infestanti degli alimenti nella ristorazione

## Perché, prevenzione e riconoscimento

### Infestanti e parassiti: una presenza indesiderabile

- Possono veicolare malattie (es. tramite microrganismi patogeni)
- Alterano le derrate alimentari pregiudicandone la conformità
- Sporcano le strutture e i locali peggiorandone l'igiene
- Rovinano la reputazione dell'azienda

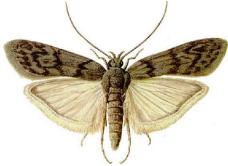









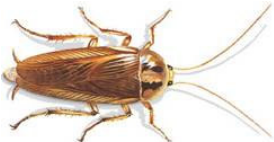




### Misure preventive: evitare l'insediamento e la proliferazione degli infestanti

- Controllare la merce, gli imballaggi e i contenitori in entrata
- Stoccare le derrate alimentari esclusivamente in contenitori ben chiusi
- Chiudere gli eventuali passaggi, sigillare pertugi e crepe
- Verificare che gli scarichi dei pavimenti siano sifonati e che il sifone sia pieno d'acqua
- Considerare l'utilizzo di zanzariere per finestre
- Mantenere una distanza di sicurezza tra le derrate e le pareti del locale ( $\geq 20$  cm)
- Eliminare prontamente tutti i resti di cibo
- Stoccare i rifiuti separatamente dalle derrate alimentari e in contenitori ben chiusi
- Smaltire frequentemente i rifiuti
- E soprattutto ... **Mantenere l'ordine e la pulizia !**

### Tempestività: riconoscere le tracce di un'infestazione

- Prestare attenzione durante le attività di pulizia (es. presenza di resti specifici)
- Valutare la presenza di segni caratteristici (materiale rosicchiato, escrementi e altre tracce)
- Controllare infestanti attivi al buio (es. blatte), al più presto 1 ora dopo la chiusura
- Confermare, se del caso, la presenza tramite trappole specifiche

**Breve presentazione di alcuni infestanti (sono indicate dimensioni tipiche e derrate alimentari preferite)**

 <p><b>Tignola grigia della farina</b> (20-22 mm, cereali, farina, pane, noci)</p>	 <p><b>Coleottero della frutta secca</b> (2-3 mm, frutta e verdura secca)</p>	 <p><b>Coleottero del pane</b> (2-4 mm, diverse derrate)</p>
 <p><b>Tignola del grano</b> (13-19 mm, cereali)</p>	 <p><b>Punteruolo del grano</b> (3-5 mm, cereali, farina, prodotti da forno)</p>	 <p><b>Criptoleste</b> (1-2 mm, cereali, frutta secca, spezie, noci)</p>
 <p><b>Cappuccino dei cereali</b> (2-3 mm, cereali, spezie, leguminose)</p>	 <p><b>Scarabeo ragno dorato</b> (3-5 mm, cereali, farina, cellulosa)</p>	 <p><b>Silvano</b> (2-3 mm, cereali, farina)</p>
 <p><b>Dermestida</b> (7-9 mm, carne)</p>	 <p><b>Blatta germanica</b> (1-1.5 cm, diverse derrate)</p>	 <p><b>Blatta orientalis</b> (2-2.7 cm, diverse derrate)</p>
 <p><b>Ratto dei solai, ratto nero</b> (18 cm, diverse derrate)</p>	 <p><b>Ratto di fogna, ratto grigio</b> (23 cm, diverse derrate)</p>	 <p><b>Topo selvatico</b> (9 cm, diverse derrate)</p>

# Infestanti degli alimenti nella ristorazione

## Come gestire la situazione in sicurezza

### Lotta agli infestanti - affidarsi al servizio di uno specialista

- La valutazione corretta di situazioni puntuali richiede esperienza e conoscenze specifiche
  - Maggiore probabilità di risoluzione duratura del problema
  - Nonostante i costi iniziali, possibile risparmio sul medio - lungo periodo
- Solo professionisti con un'autorizzazione speciale sono abilitati a eseguire i lavori !
  - Una lista aggiornata è disponibile sul sito:

[www.ti.ch/prodotti-chimici](http://www.ti.ch/prodotti-chimici) rubrica "Per saperne di più"

### Lotta agli infestanti in proprio – solo con le dovute precauzioni e nel modo corretto

- Di principio una lotta in proprio è possibile, in particolare per infestazioni di lieve entità
- Per la sicurezza del prossimo e dell'ambiente, sono fondamentali diverse precauzioni !

#### Scongiorare contaminazione delle derrate alimentari – alcune esigenze importanti

- Eliminare subito tutte le derrate alimentari infestate
- Pulire con attenzione i locali da trattare eliminando sporcizia e polvere
- Allontanare tutte le derrate alimentari (aperte, non protette) dai locali da trattare
- Proteggere stoviglie, posate e tutti gli oggetti che possono entrare in contatto con i cibi

#### Scelta e utilizzo dei biocidi (insetticidi, rodenticidi) – alcune esigenze importanti

- Valutare criticamente il prodotto più adatto allo scopo
- Utilizzare solo prodotti omologati in Svizzera !
- Verificare che in etichetta sia riportato il No. di omologazione (CHZBxxxx o CHZNxxxx)
- Pretendere dal fornitore la scheda di dati di sicurezza (SDS) del prodotto
- Seguire tutte le indicazioni presenti sull'etichetta e sulla SDS
- Prestare attenzione alle dosi di applicazione (interventi ripetuti aumentano i veleni residui!)
- Prodotti chimici e derrate alimentari devono essere sempre conservati separatamente
- Garantire l'inaccessibilità a terzi dei prodotti chimici
- Smaltire come rifiuti speciali. Ogni residuo può causare gravi danni ambientali !