

DISINFESTAZIONE NELLE AZIENDE ALIMENTARI

Animali nocivi comuni come ratti, topi e scarafaggi possono portare batteri e virus e possono contaminare il cibo e le superfici a contatto con gli alimenti.

Avvistamenti di tali animali nocivi e la contaminazione degli alimenti da questi provocata portano a un ampio numero di reclami da parte dei clienti.

Animali nocivi più comuni

Gli animali nocivi che possono essere trovati in locali di produzione alimentare includono:

- roditori (ad esempio ratti e topi)
- insetti (ad esempio scarafaggi, mosche e formiche)
- uccelli (ad esempio piccioni).

Dove si nascondono questi animali?

Gli animali nocivi di solito vengono attratti dai locali di produzione alimentare perché offrono un rifugio, acqua e una fonte di cibo.

Gli animali nocivi sono più attivi di notte e si nascondono in posti oscuri inclusi:

- sotto e dietro cavi elettrici, e dispositivi di riscaldamento e di cottura
- sotto strutture per il lavaggio
- sotto e dentro scatole, confezioni e contenitori alimentari
- dentro le cavità nei muri
- in fessure e crepe
- dietro le attrezzature.

Requisiti legali

Il Food Standards Code richiede che le imprese alimentari adottino tutte le misure fattibili per:

- evitare che le specie nocive entrino nei locali di produzione alimentare
- debellare e prevenire le infestazioni nei locali di produzione alimentare.

Misure pratiche per prevenire l'entrata di animali infestanti:

- sigillare tutti i buchi, le aperture e le crepe nei muri e nei soffitti
- installare e mantenere zanzariere alle finestre e alle porte di ingresso
- tenere le porte chiuse quando non sono in uso
- installare spugnette adesive alla base delle porte.

Misure pratiche per eliminare e prevenire l'entrata e l'infestazione di animali nocivi:

- controllare regolarmente i segni della presenza di specie infestanti

- mantenere i locali di produzione alimentare e le attrezzature in condizioni di pulizia (un programma per le pulizie può aiutare)
- tenere gli alimenti in contenitori coperti e sigillati
- conservare gli alimenti, le attrezzature e i contenitori alimentari in posti elevati dal suolo
- tenere pulite e ordinate le zone dedicate ai rifiuti
- rimuovere i rifiuti regolarmente e assicurarsi che le aree esterne (riservate ai bidoni all'aperto) siano pulite e ben mantenute
- rimuovere attrezzature e impianti non in uso dai locali di produzione
- implementare un programma di controllo di parassiti che sia adeguato e che potrebbe richiedere i servizi di un disinfestatore autorizzato.

Servirsi di un disinfestatore autorizzato

Pur non essendo un requisito legale, utilizzare i servizi di un disinfestatore autorizzato contribuisce a dimostrare che state adottando tutte le misure possibili per eliminare e prevenire la presenza di animali nocivi. Tuttavia, adottare le misure descritte serve anche per essere conformi alle norme e per dimostrarlo.



Un disinfestatore autorizzato deve fornirvi di:

- un contratto che delinea quali animali e aree devono essere trattati e la frequenza richiesta per questi trattamenti
- Rapporti scritti per ogni trattamento, inclusa l'attività degli infestanti, i prodotti chimici usati e le azioni necessarie da parte del proprietario
- una mappa che mostri tutte le postazioni delle esche
- informazioni sui prodotti chimici utilizzati.

Se portate a termine trattamenti di disinfestazione da soli, assicuratevi che tutti i prodotti chimici e le esche usate siano adatte e approvate per l'uso in locali di produzione alimentare e non contaminino il cibo o le superfici a contatto con il cibo.

Cosa succede dopo un'ispezione?

Se un ufficiale autorizzato dalla NSW Food Authority o dal comune identifica un problema di disinfestazione che deve essere corretto, è possibile avviare diversi provvedimenti correttivi.

Per avere maggiori informazioni sui provvedimenti correttivi, vedere il *NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy* all'indirizzo: www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf

Maggiori informazioni

- il funzionario addetto all'igiene ambientale del vostro comune può aiutarvi a rispondere a molte domande riguardanti i risultati delle ispezioni o le azioni normative. Possono aiutarvi a chiarire quali lavori sono necessari e in quale tempistica
- visitate il sito web della Food Authority a www.foodauthority.nsw.gov.au
- chiamare la helpline al numero 1300 552 406

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127

PO Box 6682, Silverwater NSW 1811

T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth