

DISINFESTAZIONE NELLE AZIENDE ALIMENTARI

Gli agenti infestanti quali ratti, topi e scarafaggi possono trasportare batteri e virus e contaminare il cibo e le superfici a contatto con gli alimenti. Gli avvistamenti di tali animali infestanti e la contaminazione degli alimenti da questi provocata portano a un ampio numero di reclami da parte dei clienti.

Animali infestanti più comuni

Gli infestanti che possono essere trovati in locali di produzione includono:

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

Dove si nascondono?

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

Gli animali infestanti 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 e lavandini

- sotto e dentro scatole, confezioni e contenitori alimentari
- dentro le cavità dei muri
- in crepe e fessure
- dietro le attrezzature

In apparecchiature in disuso o "messe sotto naftalina".

I requisiti legali

Il Codice di sicurezza alimentare (Food Standards Code) richiede che le imprese alimentari adottino tutte le misure praticabili per:

- prevenire l'entrata di agenti infestanti nei locali di produzione alimentare
- debellare e prevenire le infestazioni nei locali di produzione alimentare.

Misure praticabili per prevenire l'entrata di infestanti includono:

- sigillare tutti i buchi, le fessure 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 includono:

- controllare regolarmente i segni della presenza di specie infestanti
- mantenere i locali di produzione alimentare e le attrezzature in condizioni idonee di igiene (un programma per le pulizie può essere d'aiuto)
- 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 degli agenti infestanti 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 le infestazioni. Tuttavia, adottare le misure descritte serve anche per essere conformi alle norme e dimostrarlo.

Un disinfestatore autorizzato deve fornirvi:

- un contratto che delinea quali agenti infestanti e aree devono essere trattati e la frequenza richiesta per questi trattamenti

- rapporti scritti per ogni trattamento, inclusa qualsiasi attività degli agenti infestanti e i prodotti chimici usati
- una mappa che mostri tutte le postazioni delle esche
- informazioni sui prodotti chimici utilizzati.

I disinfestatori autorizzati generalmente forniscono raccomandazioni scritte sulle azioni che l'azienda alimentare può intraprendere per prevenire problemi con gli animali infestanti. È importante che l'industria alimentare tenga conto di queste raccomandazioni.

Se eseguite voi stessi trattamenti di controllo degli animali infestanti, assicuratevi che eventuali prodotti chimici o esche utilizzati siano adeguati e approvati per l'uso nei locali di produzione alimentare e che non contaminino gli alimenti o le superfici a contatto con essi.

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 la politica di conformità e adempimento della NSW Food Authority (NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy) all'indirizzo www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf

Maggiori informazioni

Queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Codice di sicurezza alimentare e del Food Act 2003 (NSW).

- Visitate il sito web della Food Authority all'indirizzo www.foodauthority.nsw.gov.au
- Inviare un'e-mail alla linea di assistenza all'indirizzo food.contact@dpi.nsw.gov.au
- Chiamate il numero verde 1300 552 406

Informazioni sulla NSW Food Authority: La NSW Food Authority è l'organizzazione governativa che contribuisce a garantire che gli alimenti del NSW siano sicuri e correttamente etichettati. Collabora con i consumatori, l'industria e altre organizzazioni governative per ridurre al minimo l'intossicazione alimentare fornendo informazioni e regolamentando la produzione, lo stoccaggio, il trasporto, la promozione e la preparazione sicuri del cibo.

Nota: queste informazioni sono un riepilogo generale e non possono coprire tutte le situazioni. Le aziende alimentari sono tenute a rispettare tutte le disposizioni del Food Standards Code e del Food Act 2003 (NSW).



Food
Authority