



ANID

ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE

CORSO PER TECNICI ADDETTI AI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT NEL SETTORE ALIMENTARE

3-4-5 marzo 2020

HOTEL BOLOGNA AIRPORT -Via M.E. Lepido 213/14, Bologna -Borgo Panigale

Presentazione del Corso

L'introduzione e lo sviluppo delle norme volontarie e degli Standard operativi nelle Imprese della "Food Industry", (es: ISO 22:000, BRC, IFS ecc...), ha comportato anche l'evoluzione della progettazione dei piani di "pest management" e la modifica dei servizi forniti dalle Imprese di "pest control". Questo, ovviamente, si riverbera direttamente sulla professionalità richiesta al singolo "P.C.O.", inducendo alla necessità di formare tecnici con conoscenze e competenze all'altezza degli Standard operativi nel settore alimentare, che siano in grado di comprendere e analizzare quanto riscontrano e di fornire elementi utili alla "Funzione Assicurazione Qualità" delle aziende in cui operano e alla stessa Impresa di "pest control", per segnalare eventuali non conformità e le conseguenti necessarie azioni correttive. Il "corso Food", quindi, nella più ampia ottica possibile, intende fornire gli elementi basilari indispensabili all'erogazione del servizio di "pest management" nell'industria alimentare. Il corso è rivolto agli operatori di tutte le aziende del settore, siano esse associate o meno; le aziende non associate, all'iscrizione, dovranno produrre la visura camerale per confermare il possesso dei requisiti di legge. I partecipanti, al fine del rilascio del Certificato ANID, saranno sottoposti a test di valutazione dell'apprendimento e all'esame orale finale davanti ad una commissione qualificata.

Programma

1° giorno – martedì 3 marzo 2020

MATTINO

Ore 09:00 *Registrazione partecipanti*

Ore 09:15 Introduzione al corso

Ore 09.20 **Test ingresso**

Ore 09.30 Biologia dei principali infestanti delle aziende alimentari (Blatte, Formiche, Mosche, Vespe, ecc.): identificazione dei luoghi di sviluppo, strategie di monitoraggio e controllo.

Ore 11:30 **Pausa**

Ore 11:45 Progettazione ed erogazione dei servizi nelle aziende alimentari:

Rilevamento e identificazione delle specie infestanti, valutazione della portata e della distribuzione della loro presenza. Identificazione delle misure necessarie da adottare per ridurre i rischi di proliferazione e contaminazione del prodotto. Valutazione dei rischi per il sito e per l'ambiente circostante.

Mappatura delle aree critiche. Rilievo delle criticità strutturali e gestionali presenti all'interno dell'area in cui si opera. Misure di Pest Proofing.

Installazione e manutenzione dell'impianto di monitoraggio.

Planimetria, reportistica, raccomandazioni e specifiche post intervento.

Ore 13:30 **Pausa pranzo**



POMERIGGIO

Ore 14.30 Biologia dei principali infestanti le derrate alimentari (Coleotteri, Lepidotteri, ecc.): identificazione ed analisi dei luoghi di sviluppo; Habitat e preferenza di cibo, abilità a penetrare gli imballi, ecc.
Tecniche di controllo: dalla confusione sessuale, all'Impiego di strategie a basso impatto ambientale e di controllo biologico.

Ore 16.30 **Pausa**

Ore 16.45 **L'impiego corretto dei biocidi:** interventi residuali; Interventi adulticidi; Interventi larvicidi; Trattamenti con esche in gel; Trattamenti di disinfezione.
Controllo mediante l'uso del calore: tipologie di macchinari, preparazione dei locali, limitazioni e precauzioni da adottare.
Controllo mediante l'impiego di sistemi fisici quali calore, freddo, ecc.
Misure di sicurezza e precauzioni da adottare. Gestione rifiuti.

Ore 18.30 **Fine della prima giornata**

2° giorno – mercoledì 4 marzo 2020

MATTINO

Ore 08:25 **Registrazione partecipanti**

Ore 08:30 Biologia e controllo di Ratti, Topi ed Uccelli infestanti: riconoscimento, studio ed osservazione del loro comportamento, monitoraggio e controllo. Specie a rischio e specie non bersaglio. Incidenza economica e sanitaria delle infestazioni nelle aziende alimentari.
- Le normative ed i regolamenti che governano il "Pest Management" nei confronti di Roditori, Volatili ed animali selvatici.

Ore 10:30 **Pausa**

Ore 10:45 Reg. Biocidi: misure di mitigazione del rischio da rodenticidi anticoagulanti.
Focus sulle novità normative sull'utilizzo dei rodenticidi; categorizzazione dei biocidi e degli utilizzatori.

Ore 13:30 **Pausa pranzo**

POMERIGGIO

Ore 14:30 Laboratorio Microscopia: Attività pratiche di riconoscimento di alcune specie di infestanti tipici; impiego di chiavi dicotomiche e analisi al microscopio delle loro caratteristiche distintive.

Ore 16:00 **Pausa**

Ore 16:15 Dispositivi di monitoraggio e controllo: Erogatori di esche, Trappole collanti, Trappole a scatto e multi cattura, Trappole elettriche, ecc.
Tipologie di esche ed attrattivi.
Sistemi di rilevamento ed indagine mediante sensori e dispositivi remoto.



Trappole luminose: tipologie di emissioni (UV, Wood, Germicida, ecc.), tipologie di ambienti (protezioni IP, zone ATEX, ecc.), tipologie di trappole (pannello collante, grigliato elettrico, aspiranti, ecc.) e corretto posizionamento.

Ore 18.30 **Fine della seconda giornata**

3° giorno – giovedì 5 marzo 2020

MATTINA

Ore 08:25 **Registrazione partecipanti**

Ore 08:30 Il “Pest Management” nelle nuove versioni degli Standard BRC ed IFS:
Analisi dei requisiti inerenti il Pest control stabiliti negli standard di qualità BRC ed IFS. Analisi dei requisiti minimi previsti e delle tecniche di controllo.

Ore 10:45 **Pausa**

Ore 11.45 Analisi dei dati del monitoraggio.
La gestione dei dati ottenuti tramite le reti di monitoraggio, confronto con i valori soglia e decisioni relative alle azioni correttive da adottare.

Ore 12:30 **Fine delle lezioni.**

Ore 12:35 **Test uscita e prova scritta.**

Ore 13:00 **Inizio prova orale**



Adesione Impresa a corso
Mod. 3303 Rev. 01

A.N.I.D.

Associazione nazionale delle Imprese di Disinfestazione
**CORSO PER TECNICI ADDETTI AI SERVIZI
DI PEST MANAGEMENT NEL SETTORE ALIMENTARE**
3.4.5 marzo 2020

HOTEL BOLOGNA AIRPORT – Via M.E. Lepido, 213/14, Borgo Panigale (BO)

MODULO DI ADESIONE

ANAGRAFICA AZIENDA (IN STAMPATELLO)

Ragione sociale	
Indirizzo	
Cap e Città	
P.IVA/C.F.	
Codice Univoco	
E-mail	
Tel.	

L'Azienda ha preso visione della proposta formativa di ANID relativamente all'effettuazione del **Corso per Tecnici Addetti Ai Servizi di Pest Management Nel Settore Alimentare** e di quanto dichiarato in merito ai contenuti, alle modalità formative ed ai criteri che saranno adottati per la valutazione dell'apprendimento dei partecipanti.

Si chiede di allegare alla presente C.V. del partecipante da cui si evinca l'istruzione dell'addestramento conseguito, come richiesto dalla Certificazione ISO 29990.

QUOTE DI PARTECIPAZIONE

Descrizione	ASSOCIATI ANID	NON ASSOCIATI ANID
Costo a partecipante	400,00 + iva 22%	550,00 + iva 22%
Dal terzo partecipante verrà applicato il 10% di sconto		

Per i soli ASSOCIATI, come previsto dallo Statuto Associativo, A.N.I.D. può rilasciare ricevuta con bollo esente IVA

La partecipazione comprende: la formazione, materiale didattico, rilascio del certificato e pranzo delle prime due giornate

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (IN STAMPATELLO)

NOME E COGNOME	RUOLO



Modalità di pagamento

Le Aziende interessate dovranno trasmettere il presente modulo debitamente compilato e copia dell'avvenuto bonifico della quota di partecipazione all'indirizzo mail rita@disinfestazione.org

c/c intestato a CONSORZIO ALTA FORMAZIONE E SICUREZZA IBAN IT 33 W 08327 40640 000000003689

La quota complessiva di € _____ + Iva _____ pari ad € _____

Con l'iscrizione al corso il partecipante dichiara di aver ricevuto da A.N.I.D. Associazione nazionale delle imprese di Disinfestazione completa informativa ai sensi dell'art. 13-14, Reg UE 2016/679, ed esprime il consenso al trattamento dei dati personali per la fornitura dei Servizi ed alla comunicazione dei propri dati qualificati come personali dalla citata legge nei limiti, per le finalità e per la durata precisati nell'informativa presente all'indirizzo web <http://www.disinfestazione.org/privacy.pdf>.

Timbro e firma