

**ANID****ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE****CORSO PER TECNICI ADDETTI AI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT  
NEL SETTORE ALIMENTARE  
27.28.29 OTTOBRE 2020****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 all'esame orale finale davanti ad una commissione qualificata.

**MODULO DI ADESIONE**

<b>ANAGRAFICA AZIENDA (IN STAMPATELLO)</b>	
<b>Ragione sociale</b>	
<b>Indirizzo</b>	
<b>Cap e Città</b>	
<b>P.IVA/C.F.</b>	
<b>Codice Univoco</b>	
<b>E-mail</b>	
<b>Tel.</b>	

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.

**Segreteria ANID:**

P.le Falcone Borsellino, 21 – FORLÌ (FC) - Tel. +39.0543.1990958 – C.F.: 05301721006  
[www.disinfestazione.org](http://www.disinfestazione.org) - [anid@disinfestazione.org](mailto:anid@disinfestazione.org) – [anid@pec.aruba.it](mailto:anid@pec.aruba.it)

**QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

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

La partecipazione al corso comprende: la formazione, il materiale didattico ed il rilascio del certificato

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (IN STAMPATELLO)		
NOME E COGNOME	RUOLO	E-MAIL PARTECIPANTE

**SI PREGA DI ALLEGARE IL DOCUMENTO D'IDENTITA' DI OGNI PARTECIPANTE****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](mailto: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**

**Segreteria ANID:**

P.le Falcone Borsellino, 21 – FORLÌ (FC) - Tel. +39.0543.1990958 – C.F.: 05301721006  
[www.disinfestazione.org](http://www.disinfestazione.org) - [anid@disinfestazione.org](mailto:anid@disinfestazione.org) - [anid@pec.aruba.it](mailto:anid@pec.aruba.it)



**ANID**

ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE

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

**27-28-29 ottobre 2020**

**IL CORSO SI TERRA' IN MODALITA' WEBINAR**

### **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 all'esame orale finale davanti ad una commissione qualificata.

### **Programma**

**1° giorno – martedì 27 ottobre 2020**

#### **MATTINO**

**Ore 09:00** *Registrazione partecipanti  
Introduzione al corso*

**Ore 09.30** **Biologia dei principali infestanti le derrate alimentari (Coleotteri, Lepidotteri):** identificazione ed analisi dei luoghi di sviluppo; Habitat e preferenza di cibo, abilità a penetrare gli imballi, ecc.  
**Riconoscimento** di alcune specie di infestanti tipici; impiego di chiavi dicotomiche e loro caratteristiche distintive.

**Ore 11:30** *Pausa*

**Ore 11:45** **Tecniche di controllo:** dalla confusione sessuale, all'Impiego di strategie a basso impatto ambientale e di controllo biologico. Tipologie di esche ed attrattivi.

**Ore 12:30** **Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati,** domande e chiarimenti.

**Ore 13:30** *Pausa pranzo*

### **Segreteria ANID:**

P.le Falcone Borsellino, 21 – FORLÌ (FC) - Tel. +39.0543.1990958 – C.F.: 05301721006  
[www.disinfestazione.org](http://www.disinfestazione.org) - [anid@disinfestazione.org](mailto:anid@disinfestazione.org) - [anid@pec.aruba.it](mailto:anid@pec.aruba.it)



## POMERIGGIO

- Ore 14.30 **Biologia e controllo di Ratti, Topi:** 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 ed animali selvatici.
- Ore 16.30 *Pausa*
- Ore 16.45 **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 17.30 **Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati,** domande e chiarimenti.
- Ore 18.30 *Fine della prima giornata*

## 2° giorno – mercoledì 28 ottobre 2020

### MATTINO

- Ore 09:00 *Registrazione partecipanti*
- Ore 09.30 **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.  
Cosa si aspettano le aziende alimentari dal fornitore del servizio.
- Ore 11:30 *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 Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati, domande e chiarimenti.
- Ore 13:30 *Pausa pranzo*

### POMERIGGIO

- Ore 14.30 **L'impiego corretto dei biocidi:** tipologia e meccanismi d'azione  
**Tipologie di trattamenti:** Interventi residuali; Interventi adulticidi; Interventi larvicidi; Trattamenti con esche in gel; Trattamenti di disinfezione.
- Ore 16.30 *Pausa*
- Ore 16.45 **Tipologie di macchinari:** Controllo mediante l'uso del calore, 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 17.30 **Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati,** domande e chiarimenti.  
**Dispositivi di monitoraggio e controllo:** Erogatori di esche, Trappole collanti, Trappole a scatto e multi cattura, Trappole elettriche, ecc. 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*

### Segreteria ANID:



**3° giorno – giovedì 29 ottobre 2020**

**MATTINA**

**Ore 09:00** *Registrazione partecipanti*

**Ore 09.30** **Panoramica sulle nuove caratteristiche del Pest control:** Il ruolo del disinfestatore. Tipologie di infestanti. Specie a rischio e specie non bersaglio.  
**Biologia dei principali insetti infestanti** (Blatte, Formiche, Mosche, Vespe, ecc.): identificazione dei luoghi di sviluppo, strategie di monitoraggio e controllo. Principali specie d'interesse e la loro interazione con le attività umane, linee generali di prevenzione e lotta.

**Ore 11:30** *Pausa*

**Ore 11:45** Uccelli infestanti: Biologia, monitoraggio e controllo. Approfondimenti per colombi, storni, gabbiani, ecc.

**Ore 12:30** **Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati**, domande e chiarimenti.

**Ore 13:30** *Fine delle lezioni*

**POMERIGGIO**

**Ore 14.30** *Inizio prova orale*