

**ANID**

ASSOCIAZIONE DELLE IMPRESE DI DISINFESTAZIONE

**CORSO PER TECNICI ADDETTI AI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT  
NEL SETTORE ALIMENTARE****15.16.17 dicembre 2021****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****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*



### 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

### 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 **Biocidi e PMC:** caratteristiche, meccanismi d’azione e corretto utilizzo degli insetticidi; norme vigenti.  
**Caratteristiche e meccanismi d’azione di insetticidi, disinfettanti e rodenticidi.**  
Definizioni di Rischio, Tossicità ed esposizione, DL50 acuta.  
**Etichetta,** scheda Tecnica e di Sicurezza.  
**I formulati più comuni,** impiego e loro persistenza.
- Ore 16.30 *Pausa*
- Ore 16.45 L’utilizzo corretto dei prodotti biocidi: calcolo delle **diluizioni** e distribuzione dei formulati.
- Ore 17.30 **Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati,** domande e chiarimenti.  
**Le attrezzature del “P.C.O.”:** funzionamento, utilizzo e manutenzione.  
Finalità, modalità esecutive e misure di sicurezza specifiche.  
**I Dispositivi di Protezione Individuale:** importanza, utilizzo e manutenzione.
- Ore 18.30 *Fine della seconda giornata*



3° giorno

**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.

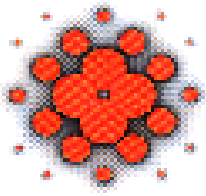
Ore 12:30

**Considerazioni tecnico-pratiche sugli argomenti trattati,** domande e chiarimenti.

**Ore 13:30**

*Fine delle lezioni*

**ESAME FINALE: È PREVISTO SOLO IL TEST A RISPOSTA CHIUSA DELLA DURATA DI 1 ORA**



**A.N.I.D.**

Associazione nazionale delle Imprese di Disinfestazione

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

**15.16.17 dicembre 2021**

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

**MODULO DI ADESIONE**

**ANAGRAFICA AZIENDA (in stampatello)**

<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 di riferimento per invio comunicazioni</b>	
<b>E-mail dove inviare il certificato/attestato</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 21001.

**QUOTE DI PARTECIPAZIONE**

<b>Descrizione</b>	<b>Associati ANID</b>	<b>NON Associati ANID</b>
Costo a partecipante Dal terzo partecipante verrà applicato il 10% di sconto	<b>400,00 + iva 22%</b>	<b>550,00 + iva 22%</b>

La partecipazione comprende: la formazione, materiale didattico, rilascio del certificato.

**NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (IN STAMPATELLO)**

<b>NOME E COGNOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>E-MAIL DEL PARTECIPANTE</b>	<b>CELL. PARTECIPANTE</b>	<b>N. C.I. (allegare tassativamente il documento)</b>

**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 [anid@disinfestazione.org](mailto:anid@disinfestazione.org)

**c/c intestato a ANID SERVIZI SRL IBAN IT 17 R 03069 09606 100000178963**

La quota complessiva di € \_\_\_\_\_ + Iva \_\_\_\_\_ pari ad € \_\_\_\_\_

---

**Timbro e firma**