

**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.

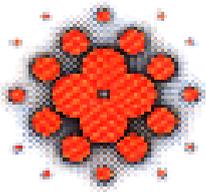
Ore 12:30

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)

Ragione sociale	
Indirizzo	
Cap e Città	
P.IVA/C.F.	
Codice Univoco	
E-mail di riferimento per invio comunicazioni	
E-mail dove inviare il certificato/attestato	
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 21001.

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

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (IN STAMPATELLO)

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

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

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

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

Timbro e firma