

# Grande distribuzione mobilitata da tempo

Il piano di monitoraggio degli infestanti  
si occupa di individuare e risolvere le criticità

«**IL CAMBIAMENTO** climatico costituisce una delle sfide più complesse cui la grande distribuzione organizzata – come tutti i settori focalizzati sulla distribuzione e manipolazione di prodotti alimentari – deve far fronte per garantire l’igiene e, di conseguenza, la sicurezza dei propri dipendenti e dei consumatori finali». A dichiararlo è Lucia Tortoreto, responsabile qualità di Coop Italia, che il 29 febbraio interverrà come relatrice al workshop dal titolo ‘La sanificazione e disinfestazione nella grande distribuzione’: un momento di confronto importante, poiché coinvolgerà, oltre ad accademici ed esperti del settore, anche i responsabili qualità di due arcinoti brand alimentari, il biologico Alce Nero e Nestlé Purina.

**Complessa** è innanzitutto la definizione di igiene in un comparto così ampio come la grande distribuzione: comprende, fra l’altro, il rispetto degli standard di Haccp (letteralmente, ‘analisi dei rischi e controllo dei punti critici’) nei luoghi di lavorazione degli alimenti, il monitoraggio del ciclo di trasporto e consegna delle merci, la verifica dello stato di magazzini e parcheggi (al coperto e all’aperto), la pulizia delle superfici e dei bancali che, direttamente o indirettamente, vengono a contatto con il cibo. Tutto ciò per garantire l’assenza di qualsiasi tipo di infestazione, visibile e non: già, perché gli infestanti sono presenze spesso silenziose – basti pensare alle larve degli insetti volanti che capita di trovare in dispensa, in presenza di farine e cereali – e, nel momento in cui si manifestano, potrebbe essere già troppo tardi. Roditori, scarafaggi, blatte, insetti volanti, formiche: gli infestanti del cibo possono assumere mille volti e, oltre a essere un vero e proprio incubo per oltre il 75% degli italiani – interpellati in un recente sondaggio Doxa sulla sicurezza alimentare – rappresentano un danno economico notevole per la Gdo e le aziende alimentari.

**Per risolvere** il problema «l’unica arma resta la prevenzione – spiega Tortoreto – Ma che sia sostanziale e non solo formale. Il piano di monitoraggio infestanti non è un semplice ‘pezzo di carta’, ma un report analitico, frutto di sopralluoghi frequenti per l’individuazione delle criticità. Altrettanto necessaria è la formazione del personale addetto a disinfestazione e sanificazione, per migliorarne le competenze ed evitare l’errore umano, frequente nel caso di ambienti non a norma».

**m. d. f.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PREVENIRE  
È LA MIGLIOR  
DIFESA**

Per evitare  
la presenza  
e il proliferare  
di specie  
infestanti  
è necessario  
mettere in atto  
meccanismi  
di difesa della  
produzione  
e formare  
il personale

