



Trattamento ad
ALTE TEMPERATURE



Lo sapevi che...

Il **60%** delle aziende ha registrato **perdite di fatturato annue fino al 9%** a causa di infestazioni di insetti delle derrate alimentari*.

Gli insetti delle derrate alimentari possono svilupparsi velocemente tant'è che le femmine depongono **fino a 400 uova** nel corso della loro vita.

I luoghi preferiti dagli insetti delle derrate alimentari sono i **locali di produzione, confezionamento e magazzini**.

Tra i loro **nascondigli ideali** troviamo: angoli ed anfratti, bocchette delle condutture, nastri trasportatori, materiali ed impianti in disuso e recipienti con prodotti di scarto.

*Business Impact of Pests Report, 2015. Ricerca commissionata da Rentokil Initial e condotta da Opinion Matters in collaborazione con il Centre of Economics and Business Research (CEBR).



Piccoli infestanti, **GRANDI MINACCE:** proteggi la sicurezza alimentare.

Gli insetti delle derrate alimentari si distinguono dagli altri infestanti per le loro caratteristiche e comportamenti. Tra le principali tipologie troviamo: coleotteri e punteruoli, lepidotteri e acari, ciascuno con habitat specifici e preferenze alimentari diverse.

Questi insetti, spesso così piccoli da passare inosservati senza un'ispezione approfondita, rappresentano una minaccia costante durante tutto l'anno, a differenza di altri infestanti che seguono cicli stagionali.

Per questo, le aziende alimentari devono mantenere un elevato livello di monitoraggio per prevenire l'ingresso degli insetti delle derrate nella catena di approvvigionamento, evitando così contaminazioni, deterioramento delle scorte e perdite economiche.



High Risk

LE MINACCE degli insetti delle derrate alimentari

Gli insetti delle derrate alimentari sono gli infestanti più pericolosi per le aziende alimentari perchè possono creare danni economici alle materie prime e prodotti alimentari finiti.

Gli insetti delle derrate alimentari possono penetrare in ogni area della tua azienda, interessando l'intero processo produttivo: dalla materia prima alla lavorazione, dallo stoccaggio al trasporto, fino a raggiungere l'abitazione dei tuoi clienti. Ogni fase può fornire l'habitat ideale in cui questi infestanti possono proliferare durante tutto l'anno.

Gli insetti infestanti delle derrate alimentari possono contaminare i prodotti attraverso ogni fase del loro ciclo di vita: uova, larve, pupe e adulti. Inoltre, residui di mute e feci rappresentano ulteriori fonti di contaminazione. Questi infestanti sono anche vettori di microrganismi deterioranti, che compromettono la qualità e la sicurezza degli alimenti.

Sono particolarmente a rischio alimenti essiccati e conservati, oltre a una vasta gamma di prodotti biologici, tra cui frutta secca, cereali, pasta, farina, formaggi, carne conservata e persino materiali come pelle e lana. Gli insetti delle derrate alimentari vivono e si riproducono all'interno oppure sopra al cibo, contaminando sia il cibo che l'area di stoccaggio



AZIONI PROATTIVE per ridurre i rischi

È essenziale essere proattivi per minimizzare il rischio di infestazione e l'impatto sul tuo business. Gli Esperti Rentokil ti suggeriscono di adottare alcune **misure preventive** come:

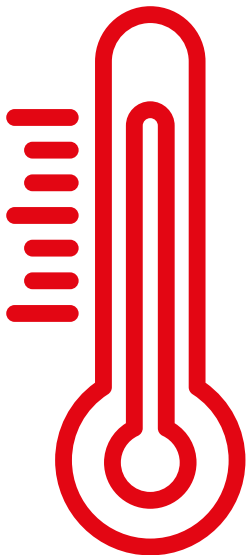
- **Pulizia regolare** ed efficace di locali e impianti.
- **Chiusura di fori** e fenditure su pareti e pavimenti.
- **Ispezione dei materiali** in ingresso.
- Installazione di **sistemi di esclusione/dissuasione**.



Protocollo **RENTOKIL**

Il **Protocollo Rentokil** prevede:

- Un primo **sopralluogo** che consente di identificare la specie infestante, i luoghi interessati, le cause dell'infestazione, al fine di individuare la soluzione più efficace per la sua gestione.
- **Trattamento a calore** mediante alte temperature per debellare le infestazioni in modo ecologico.

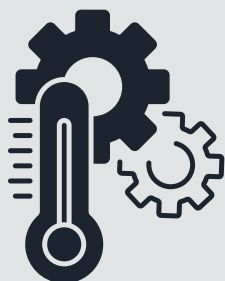


Trattamento ad **ALTE TEMPERATURE**

I trattamenti mediante alte temperature sono **una soluzione responsabile ed alternativa ai tradizionali metodi di disinfestazione chimica**, che garantiscono elevati livelli di efficacia nella lotta contro gli infestanti.

Il trattamento a calore ha una durata complessiva di circa 48 ore durante le quali le temperature vengono gradualmente portate a valori di 45-58°C. Queste temperature, raggiunte in tutta l'area della struttura ed in modo continuativo per tempi relativamente brevi, hanno effetti soppressivi su tutti gli stadi vitali degli insetti infestanti, determinando l'eliminazione della quasi totalità degli insetti presenti.

Già temperature medio-alte (37-42°C), oltre ad aumentare la mortalità, hanno effetti sulla diminuzione della fecondità (numero di uova deposte) e sulla minore fertilità (riduzione della percentuale di uova schiuse). Le attrezzature utilizzate consistono in aerotermi che vengono distribuiti in numero sufficiente per ottenere un omogeneo e graduale innalzamento termico dell'intera volumetria.



La tecnica

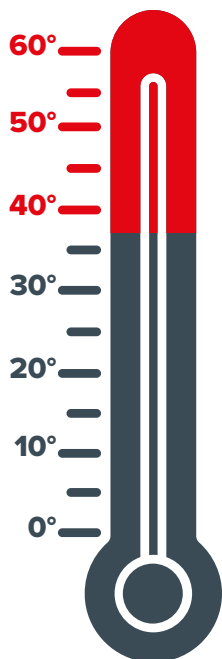
L'innalzamento termico è realizzato mediante impianti alimentati elettricamente, opportunamente distribuiti all'interno dello stabilimento e in numero variabile in relazione:

- Alle volumetrie da trattare
- Alla conducibilità termica dei materiali presenti nelle aree
- Al periodo stagionale nel quale si effettua il trattamento



Monitoraggio del trattamento

Durante il trattamento, è necessario effettuare periodici controlli nei locali trattati per verificare il raggiungimento delle temperature critiche in tutti i punti della struttura.



53/60° *L'insetto infestante muore a tutti gli stadi in poche ore*

47° *L'infestante muore entro poche ore (adulti)*

40° *Arresto dello sviluppo dell'infestante*

36° *Sviluppo lento dell'infestante*

25/35° *Sviluppo massimo dell'infestante*

0/25° *Sviluppo lento dell'infestante*



ZONA LETALE

ZONA NON LETALE

Rentokil
Gli Esperti del Pest Control

SOGES sp
A Rentokil Initial Company

Trattamento ad alte temperature:

VANTAGGI



Azione Rapida:

Il calore agisce rapidamente, minimizzando l'impatto sul tuo business. I locali trattati sono immediatamente riutilizzabili dopo l'intervento.



Efficacia Comprovata:

Il trattamento a calore raggiunge anche gli insetti nascosti negli angoli più remoti della tua struttura.



Sicurezza:

Il trattamento è sicuro per le persone e per l'ambiente in quanto non richiede l'uso di sostanze nocive.



Soluzione responsabile:

Atossica per persone ed alimenti, non prevede l'uso di prodotti chimici e non lascia residui.



Effetti soppressivi su tutti gli stadi vitali,

determinando l'eliminazione di quasi tutti gli esemplari.



Applicabile in stabilimenti di produzione alimentare,

magazzini e silos in cui sono presenti infestazioni di insetti delle derrate alimentari ed insetti striscianti e strutture ricettive.



Adatto a stabilimenti che lavorano **produzioni biologiche.**

ULTERIORI BENEFICI del trattamento a calore:



Miglioramento delle
condizioni igieniche
degli impianti



Miglioramento della
qualità dell'aria



Decontaminazione
degli impianti

RIASSUMENDO...

Trattamento ad alte temperature:

COSA DEVI SAPERE!

1

L'area viene isolata e sigillata.
L'equipaggiamento consente di raggiungere le temperature necessarie in tempi brevi.

2

L'intervento è concentrato nelle zone target portando ad una temperatura di 45 - 58 °C tutta l'area, senza lasciare residui, con immediato utilizzo dei locali post trattamento.

3

La durata del trattamento è in media di 48 ore e la sua applicazione è suggerita nel periodo di fermo produttivo.

4

E' necessario seguire le raccomandazioni e adottare misure di protezione come barriere anti intrusione per evitare che le infestazioni si ripresentino.

5

I trattamenti a calore sono efficaci anche su cimici dei letti e insetti striscianti.



In qualità di esperti della disinfestazione, adottiamo un duplice approccio, incorporando strategie preventive e reattive per migliorare la protezione della tua azienda con un programma di gestione degli infestanti coerente e continuo. Utilizziamo informazioni e dati per aiutarti a gestire e prevenire in modo proattivo le infestazioni. In questo modo, potrai concentrarti sulla tua attività, sapendo che il problema è sotto controllo.

SOGESp, società Molisana acquisita dal Gruppo Rentokil Initial a Maggio 2024, vanta un'esperienza nei trattamenti di disinfestazione con alte temperature mediante un sistema innovativo e responsabile rispetto ai tradizionali mezzi chimici per l'eliminazione degli insetti infestanti, applicabile non solo alle industrie agroalimentari, ma anche alle strutture ricettive.

Sei pronto a sfruttare i vantaggi del trattamento a calore?



Inquadra il qr code e visita il nostro sito oppure
contatta il tuo Consulente Esperto Rentokil

 rentokil.com/it

 Numero Verde 800 916272

Rentokil
Gli Esperti del Pest Control

SOGESp
A Rentokil Initial Company