



COMUNE DI VILLANOVA D'ASTI

LOTTA ALLE BLATTE O SCARAFAGGI

La lotta alle blatte è diffusa e frequente perché questi insetti possono fungere da veicolo per svariati microrganismi parassiti e patogeni.

Pertanto il Comune ha programmato, com'è ormai consuetudine, due interventi (di cui uno di prossima esecuzione) presso le aree del Centro Storico adiacenti l'isola pedonale, luogo ove viene maggiormente segnalata la presenza di blatte.

È importante però sapere che, per rendere efficaci ed efficienti gli interventi comunali, è necessaria la collaborazione di tutti (cittadini e/o attività commerciali) con analoghe attività di disinfestazione nei locali e nelle aree di rispettiva proprietà.

In alcune città sono state anche emanate delle Ordinanze sindacali per sollecitare i privati a collaborare con l'amministrazione pubblica nella disinfestazione contro le blatte.

A TAL PROPOSITO POTREBBERO ESSERE UTILI LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

Le due specie più comunemente rinvenibili negli ambienti del Nord Italia sono:


la *Blattella germanica* (fuochista)  e la *Blatta orientalis* (scarafaggio nero o delle fogne):



LA DISINFESTAZIONE

La disinfestazione può essere suddivisa in tre distinte fasi, la **PREVENZIONE**, la **BONIFICA** e il **MANTENIMENTO/CONTROLLO** (tramite monitoraggio).

La **PREVENZIONE** è rappresentata dall'insieme di pratiche ed accorgimenti necessari per evitare che le blatte si insedino negli edifici, come, per esempio:

- Eseguire una costante ispezione dei contenitori delle derrate (ad es. imballaggi in cartone) alla ricerca di ooteche (uova)  e provvedere all'allontanamento degli imballi non essenziali.
- In ristoranti e centri di cottura, perseguire l'accurata pulizia dalle attrezzature di cucina con particolare attenzione alle cappe aspiranti e ovunque vi sia presenza di interstizi e di materiale termo-isolante. Questi materiali subiscono nel tempo scollamenti e divengono facilmente punti di nidifica per la *Blattella germanica*. Qui la disinfestazione convenzionale potrà risultare scarsamente efficace a causa dell'elevato sbalzo termico caratteristico di questi punti. Non sono pochi infatti gli insetticidi inattivati da elevate temperature.
- Evitare il ristagno di residui di sostanza organica tra griglia e sifone degli scoli presenti sotto le attrezzature di cottura.
- Allontanare ogni residuo di alimento. Poche briciole possono alimentare un gran numero di insetti. Anche l'acqua non deve risultare facilmente disponibile: vanno riparate tutte le piccole perdite anche se all'apparenza insignificanti; attenzione va posta alla presenza di vaschette per la raccolta delle acque di condensa degli impianti frigoriferi.

La **BONIFICA/disinfestazione** deve essere condotta nella piena consapevolezza che i formulati impiegati (i presidi medico chirurgici o, con termine più moderno, biocidi) non devono costituire fonte di pericolo, in termini di residui, per gli ambienti ove sono stati applicati (si pensi ad esempio alle attrezzature -fisse e mobili- di una cucina, ad aree ove giocano bambini, ad ambienti di soggiorno, ...).

Le possibilità di condurre una lotta chimica contro le blatte si possono riassumere nelle tre modalità di seguito descritte. Spesso gli interventi (1) e (2) sono eseguiti contemporaneamente o comunque nel volgere di breve tempo.

- 1) Trattamento delle superfici di probabile transito con prodotti in grado di persistere per un discreto periodo di tempo.
- 2) Trattamento, con idonee attrezzature, di tutti gli anfratti (crepe, fessure, interstizi) che si ritiene possano fungere da riparo per le blatte.
- 3) Trattamento mediante applicazione di formulati insetticidi composti da una esca alimentare e da un insetticida persistente, attivo per ingestione (esche in gel).

Nelle aree soggette ad intervento è opportuno sia eseguito un **MONITORAGGIO** della presenza delle blatte tramite la collocazione, nei punti a maggior rischio, di trappole collanti attivate con attrattivo alimentare. Le trappole devono essere posizionate nelle aree caratterizzate da un microclima caldo-umido dove possono accumularsi residui alimentari.

È quindi indispensabile che, oltre agli interventi compiuti dall'amministrazione comunale, uno nel mese di luglio e l'altro prima della fine dell'estate, **OGNI SINGOLO PRIVATO ED OGNI PROPRIETARIO DI ATTIVITÀ COMMERCIALE o ARTIGIANALE** (in particolare dove è prevista la somministrazione e la conservazione di alimenti) **predisponga un'accurata attività di prevenzione, bonifica, monitoraggio e controllo. I, comunemente detti, scarafaggi proliferano, nella maggior parte dei casi, nei locali interni agli edifici, quindi nella PROPRIETÀ PRIVATE.**

GRAZIE PER LA COLLABORAZIONE