**GIORNATA MONDIALE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE:  
 3 ITALIANI SU 4 PREOCCUPATI PER RISCHIO SALUTE**

**RENTOKIL RICORDA L’IMPORTANZA DELLA PREVENZIONE**

**PER PROTEGGERSI DAGLI INFESTANTI**

*Gli infestanti sono un grande pericolo per i luoghi di conservazione delle derrate alimentari, per i ristoranti, i bar e i supermercati. Bloccare il loro ingresso è fondamentale.*

**31 maggio 2023** – Dal 2018, il **7 giugno** si celebra in tutto il mondo la **Giornata della Sicurezza Alimentare**. Proclamata dall’Assemblea generale delle Nazioni Unite, si tratta di una ricorrenza nata con lo **scopo di attirare l’attenzione mondiale sull’impatto degli alimenti contaminati e deteriorati sulla salute pubblica**. [**Rentokil Italia**](https://www.rentokil.com/it/),azienda specializzata nel monitoraggio e controllo degli infestanti del gruppo Rentokil Initial, grazie all’esperienza diretta sul campo, sa bene quanto il settore food - bar, ristoranti e aziende della filiera alimentare – sia ambita preda di diversi infestanti, siano essi volanti, striscianti oppure roditori.

*“Gli infestanti alla ricerca di cibo e rifugio possono causare danni significativi a strutture, attrezzature e scorte.”* sottolinea **Fabio Agostini, Quality & Pest Management Expert di Rentokil Italia** *“La contaminazione diretta del cibo che viene poi consumato è quella più dannosa, perché va ad influire direttamente sulla salute dei consumatori. La World Health Assembly ha evidenziato come, ogni anno, 600 milioni di persone si ammalino a causa di circa 200 tipi diversi di malattie di origine alimentare[[1]](#footnote-1).”*

Un’infestazione di questo genere, va poi ad influire indirettamente anche sulla reputazione aziendale, è bene quindi adottare soluzioni professionali per prevenire e gestire i rischi di contaminazione.

Gli italiani, secondo una **ricerca commissionata da Rentokil Italia** a **BVA Doxa[[2]](#footnote-2)**, sono ben consapevoli dell’importanza della prevenzione e il **75% degli intervistati** crede chela presenza, anche minima, di infestanti all'interno di luoghi come ristoranti, bar, supermercati, possa provocare una contaminazione degli alimenti. Per questo, l’85% riconosce l’importanza di interventi di disinfestazione per preservare la sicurezza degli alimenti.

Tra i **luoghi dove non si vorrebbero mai trovare infestanti**, ci sono **ristoranti** (72% ratti e topi - 69% insetti striscianti - 48% insetti volanti) e **supermercati** (68% ratti e topi - 65% insetti striscianti - 42%insetti volanti).

*“L’indagine mette in evidenza come gli italiani siano sempre più consapevoli dei luoghi in cui possono trovarsi faccia a faccia con animali infestanti.”* continua **Fabio Agostini, Quality & Pest Management Expert di Rentokil Italia**. *“Oltre 6 italiani su 10 (62%) hanno visto adottare misure per combattere la presenza di insetti ed infestanti in luoghi «food» e alla maggior parte di essi (55%) questo dà l’idea di una maggior sicurezza”.*

Tra le varie misure di prevenzione, Rentokil mette a disposizione una gamma di **soluzioni di proofing** per aiutare a proteggere le strutture dall'ingresso di infestanti. Riuscire a tenerli fuori dal sito di produzione o dallo spazio di stoccaggio delle scorte alimentari, limita il loro accesso al cibo e di conseguenza è minore la loro possibilità di contaminazione. Il proofing e il monitoraggio continuo sono quindi essenziali per proteggere la struttura dell’edificio e ridurre l’ingresso degli infestanti in azienda.

**Rentokil Initial**

Rentokil Initial è il maggior fornitore al mondo di servizi per le aziende. Da oltre 90 anni l’azienda - nata dalla fusione di due società - si occupa di Pest e Hygiene Services. Attiva in oltre 90 Paesi al mondo - in Europa, Asia, Oceania, America e Africa - conta più di 57.000 dipendenti e un fatturato annuo di £ 3 miliardi. La filiale italiana opera oggi con due divisioni: Initial Hygiene, specializzata in servizi per l’igiene e marketing olfattivo, che si è ampliata grazie all’acquisizione di CWS-boco Italia, e Rentokil Pest Control, dedicata ai servizi per la disinfestazione e monitoraggio degli infestanti e la disinfezione degli ambienti. Lo staff è composto ora da oltre 600 dipendenti, con un personale tecnico suddiviso su molteplici filiali nel territorio nazionale. Nel 2021 la società ha acquisito Gico Systems, azienda italiana specializzata nel pest control e allontanamento volatili. Rentokil ha un'esperienza globale dal Nord America all'Europa, anche grazie alla recente acquisizione di Terminix, società leader del Pest Control in Nord America.

**Contatti per la stampa:**

Alessia Rebaudo, Federica Ciocia, Francesco Palmerini, Sara Oliverio - Noesis Comunicazione

Tel. 02 8310511 - email: [sara.oliverio@noesis.net](mailto:sara.oliverio@noesis.net)

1. Fonte: <https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/06/07/default-calendar/world-food-safety-day-2022-safer-food-better-health> [↑](#footnote-ref-1)
2. *Il rapporto degli italiani con gli animali infestanti e gli interventi di disinfestazione*, indagine realizzata da BVA-Doxa per Rentokil Italia attraverso con 1.000 interviste online su un campione rappresentativo della popolazione italiana di 18-70 anni. Le interviste sono state condotte dal 28 ottobre al 4 novembre 2022. [↑](#footnote-ref-2)