



Pesticidi Alimenti e Ambiente

Il corretto utilizzo di fitosanitari (PF) per la sicurezza alimentare e la tutela dell'ambiente

COSA NON FARE



- Utilizzare PF **su colture non indicate in etichetta, a dosi superiori** al massimo consentito, **al di fuori dei tempi previsti**.
- Non rispettare il **tempo di carenza** o intervallo di sicurezza
- Utilizzare **prodotti non autorizzati** o revocati
- Non utilizzare **dispositivi di protezione individuale (DPI)**
- Non rispettare il **tempo di rientro**.
- Non leggere attentamente **l'etichetta**
- Non richiedere al venditore autorizzato la **Scheda di Sicurezza del PF (SDS)** qualora non fornita
- **Distribuire i PF:**
 - con attrezzature non idonee*
 - in condizioni climatiche avverse*
 - senza avvisare la popolazione con apposizione di cartelli informativi*
- Bruciare, interrare e abbandonare nell'ambiente i contenitori dei PF

QUALI SONO I PRINCIPALI RISCHI



- **Alimento non sicuro per il consumatore** a causa di:
 - residuo di PF superiore al limite massimo di residuo consentito (LMR)
 - PF non ammesso o revocato
- **Tossicità acuta per l'utilizzatore:** più basso è il valore della Dose Letale 50 (DL 50) del PF maggiore è il rischio di tossicità acuta. La DL50 è la quantità di PF in grado di uccidere il 50% di una popolazione di cavie alla quale è stata somministrata.
- **Tossicità cronica per l'utilizzatore**
- **Pericolo per la salute umana, per l'ambiente, per la biodiversità**



Pesticidi Alimenti e Ambiente

Il corretto utilizzo di fitosanitari (PF) per la sicurezza alimentare e la tutela dell'ambiente

COSA FARE



L'Utilizzatore Professionale deve:

- Essere in possesso del **certificato di abilitazione** all'acquisto e all'utilizzo di PF (Patentino)
- Acquistare i PF solo da **rivenditori autorizzati** e in quantità strettamente necessarie
- Custodire i PF nei contenitori originali con etichette leggibili, in **armadi dedicati**, chiusi a chiave e con sistemi di raccolta sversamenti
- Utilizzare solo prodotti autorizzati dando preferenza a quelli a basso impatto ambientale
- Registrare nel Registro dei trattamenti (**Quaderno di campagna**) il trattamento effettuato entro il periodo di raccolta e comunque al massimo entro 30 giorni.
- **Smaltire i contenitori vuoti** o con rimanenze tramite Ditte Autorizzate ai sensi del D.Lgs 152/2006
- **Utilizzare i PF in modo oculato e responsabile** al fine di salvaguardare l'ambiente acquatico e delle acque potabili
- Privilegiare il metodo di **coltivazione di difesa integrata e biologica** al fine della tutela dell'ecosistema



L'azienda agricola può delegare ad un soggetto terzo (contoterzista) le attività connesse all'uso dei prodotti fitosanitari tale delega potrebbe riguardare:

- solo alcune fasi del processo di gestione dei prodotti fitosanitari oppure*
- l'intero processo che va dal ritiro del prodotto presso il rivenditore allo smaltimento dei contenitori vuoti e delle rimanenze.*

Il **Patentino** viene rilasciato a soggetti maggiorenni che hanno seguito i **corsi** di formazione **organizzati dal SIAN** o da enti formativi riconosciuti, al fine di acquisire una completa conoscenza delle tematiche agronomiche, ambientali e sanitarie connesse con l'uso dei PF

I controlli sui residui di fitosanitari nei vegetali e sulle acque potabili vengono effettuati dal SIAN

Per informazioni: Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Teramo: C.da Casalena Tel. 0861420552

Giulianova: Via Gramsci c/o P.O Tel. 0858020923

pec: sian@pec.aslteramo.it

Dipartimento di prevenzione

SIAN
Servizio Igiene
Alimenti e Nutrizione

ASL
TERAMO
www.aslteramo.it