



## NORMAS E DIRETRIZES SOBRE A INSTALAÇÃO DE INSECTOCAÇADORES

Existem algumas normas e diretrizes que orientam a instalação de equipamentos de captura ou controlo de insetos (insectocaçadores) para garantir a sua eficácia e segurança. Embora não exista uma norma específica única que trate apenas destes equipamentos, as diretrizes geralmente fazem parte de normas de segurança e higiene ambiental, principalmente em indústrias e armazéns de alimentos, setor HORECA e outros locais onde o controlo de pragas é crítico.

Alguns padrões e recomendações incluem:

1. **Normas HACCP** (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo): Muitos setores seguem esta norma internacional, que estabelece diretrizes para controlo de pragas em áreas de produção, manipulação e armazenamento de alimentos. Recomenda onde e como instalar dispositivos de captura de insetos para garantir segurança e higiene.
2. **ISO 22000**: Parte do sistema de gestão de segurança alimentar que, tal como o HACCP, trata de questões de controlo de pragas e exige medidas de segurança contra contaminações, incluindo onde os insectocaçadores podem ser instalados.
3. **Regulamentos locais de saúde e segurança**: Em Portugal e na União Europeia, por exemplo, existem regulamentos de segurança e higiene ambiental para setores específicos, que orientam quanto ao uso e posicionamento de equipamentos de controlo de pragas. Estes variam conforme o ambiente e o risco de contaminação, exigindo que os insectocaçadores estejam afastados de áreas onde os insetos mortos possam contaminar produtos ou superfícies.
4. **BS EN 60335-2-59**: Norma europeia que especifica os requisitos de segurança para aparelhos elétricos utilizados no controlo de insetos. Inclui requisitos de design e segurança elétrica, mas também orienta que a instalação deve evitar o contacto acidental com as partes eletrificadas.
5. **Posicionamento recomendado**: A prática geral recomenda que os insectocaçadores sejam instalados a uma altura que maximize a captura dos insetos, geralmente entre 1,8 e 2,5 metros. Devem estar em locais sem luz solar direta e afastados de portas e janelas (acesso direto ao exterior), para não atrair insetos vindos de fora.

Essas diretrizes garantem que os equipamentos sejam instalados de forma eficaz e segura, respeitando as normas de higiene e segurança locais e internacionais.

Algumas vantagens sobre a utilização de telas adesivas em contexto de zona alimentar:

1. **Prevenção de Contaminação Cruzada**: Como os insetos são capturados e retidos nas telas adesivas, não há o risco de fragmentos contaminarem os alimentos ou as superfícies próximas, o que seria um problema com insectocaçadores elétricos que fragmentam os insetos.
2. **Cumprimento de Normas de Higiene Alimentar**: Em setores como o HORECA e na indústria alimentar em geral, os insectocaçadores com telas adesivas são os mais adequados para cumprir com as normas HACCP e ISO 22000, que exigem medidas rigorosas contra riscos de contaminação.
3. **Discrição e Facilidade de Manutenção**: Estes equipamentos são, geralmente, mais discretos e fáceis de manter, com a troca periódica das telas adesivas que retêm os insetos. Isso permite que os dispositivos estejam sempre em pleno funcionamento sem comprometer a higiene do espaço.

Essas características fazem com que os insectocaçadores com telas adesivas sejam amplamente preferidos em locais onde se manipulam e armazenam alimentos, proporcionando uma solução eficaz e segura no controlo de pragas.

Seixal, 04 de outubro de 2024

Pessoa autorizada: Assinatura eletrónica

Sérgio Marques, gerente de Agurys, Unipessoal, Lda.

