



Capítulo Cinco

Desinsectación y Desratización

1. ¿Qué debemos saber?

Como profesional de hostelería adquirirás los conocimientos necesarios para tener una visión suficiente de las técnicas de desinsectación y desratización.

2. Temas a tratar:

Medidas de vigilancia y prevención:

todas las consideraciones a tener en cuenta para prevenir las plagas.

Medidas de tratamiento y erradicación:

veremos los mecanismos más utilizados de erradicación de plagas.

La presencia de insectos y roedores suponen un peligro potencial para la salud y la higiene alimentaria. Muchos de ellos son portadores de microorganismos nocivos para la estado saludable de las personas, por ello debemos evitar su presencia mediante medidas preventivas.

Las plagas son invasiones de animales como los ya citados insectos y roedores. Pueden producirse cuando existan vías que favorezcan su entrada en los locales o porque los alimentos no estén bien protegidos.

[E]

Ejemplo

Entre las plagas más comunes que nos podemos encontrar se encuentran:

INSECTOS como cucarachas, moscas, hormigas, etc.

ROEDORES como ratas y ratones.



Medidas de vigilancia y prevención.

El control de plagas no solo consiste en medidas de tratamiento y erradicación. Esto solo es el paso final de un proceso que podemos empezar nosotros mismos. Antes de eso, podemos poner en práctica una serie de medidas encaminadas a proteger el establecimiento y a prevenir su desarrollo. Estas medidas preventivas y de vigilancia pueden ser las siguientes:

[F]

Fijate

Podemos identificar su presencia por distintas señales como son la presencia de excrementos, sacos o envases rotos o roídos, alimentos esparcidos cerca de sus cajas o incluso por su avistamiento o presencia de larvas, huevos, etc.

Realizar las reformas necesarias en el establecimiento para impedir su acceso al mismo. Cualquier hueco, grieta, agujero o incluso los falsos techos son posibles puntos de acceso, por lo que deberemos emprender las medidas necesarias para controlar estos puntos.

Evitar dejar alimentos innecesariamente descubiertos por más tiempo del necesario. La disponibilidad de alimentos y bebidas favorece la aparición de plagas.

Un adecuado almacenamiento de los alimentos es también necesario, las cajas deben colocarse a una altura mínima suficiente del suelo para evitar el acceso por parte de insectos y roedores, y separados de la pared para impedir el fácil acceso a los alimentos.

Medidas de tratamiento y erradicación.

Las plagas se pueden reducir al mínimo mediante un buen saneamiento, inspección de las materias primas y una buena observación. Sin embargo, y en muchas ocasiones, es recomendable la contratación de una empresa externa dedicada a la erradicación de plagas, debido a la complejidad de establecer programas propios, y además, a causa de la toxicidad de los productos empleados, que exigen para su manipulación, un carné específico para su aplicación.



Estos programas de control de plagas incluirán los siguientes elementos:

- Identificación de la empresa responsable del servicio.
- Autorización tanto de la empresa como del operario de las debidas autorizaciones y acreditaciones para la aplicación de los plaguicidas.
- La empresa nos suministrará un plano de colocación de trampas y cebos.
- Asimismo, dichas trampas y cebos estarán claramente identificados y numerados en todo el establecimiento.
- Fichas técnicas y de seguridad de todas aquellas sustancias plaguicidas que se utilicen en el establecimiento.
- Además, deberán proporcionarnos la periodicidad con la que aplicarán los tratamientos.

