

Manipulación higiénica de los alimentos

Gerencia Operativa de Capacitación



Capítulo 5

Control de plagas

¿Qué es una plaga?

Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas

¿Por qué hay que combatirlas?



¡Transmiten enfermedades a las personas!

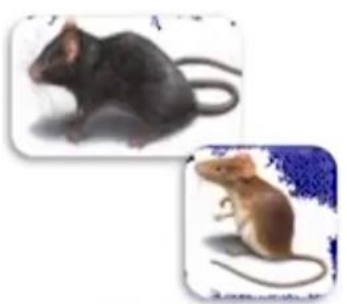


Evidencian la falta de higiene del establecimiento



Pueden dañar estructuras o bienes





Plagas más frecuentes

Roedores

Insectos y arácnidos

Pájaros

Ratas

Ratones

Cucarachas

Moscas

Hormigas

Arañas

Palomas

Gorriones



Roedores

Pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles

Llevan gérmenes patógenos en sus patas, piel y aparato intestinal

Andan y se alimentan en basureros y cloacas

Constituyen un importante foco de infección



Moscas



Se ven en los sanitarios y en la basura

Tienen facilidad para trasladarse de la suciedad a los alimentos

Mientras se nutren regurgitan líquido para disolver la comida y tomarlo con mayor facilidad

Este líquido contiene gérmenes patógenos que también lleva en sus patas

Cucarachas

Son una plaga común en las cocinas y lugares donde hay alimentos

Contaminan el alimento con la región bucal, las patas, el excremento

También regurgitan el alimento para nutrirse de él



¿Cómo sabemos que hay plagas?

Aves

Nidos,
excrementos,
plumas, etc.

Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.

Insectos

Mudas, huevos,
excrementos,
etc.

La alteración de sacos,
envases y cajas.

Roedores

Pisadas,
excrementos,
pelos, sendas,
madrigueras y
roeduras

Sectores de riesgo



Grietas

Cañerías exteriores

Cajas de luz

Estructuras colgantes

Desagües

Piletas

Espacios entre equipos

Depósitos

Vestuarios

Filtros de aire



Lugares de anidamiento



Sectores de riesgo

Lugares donde se alimentan

Restos de la operatoria productiva

Suciedad

Desechos

Devoluciones

Productos vencidos

Pérdidas de agua

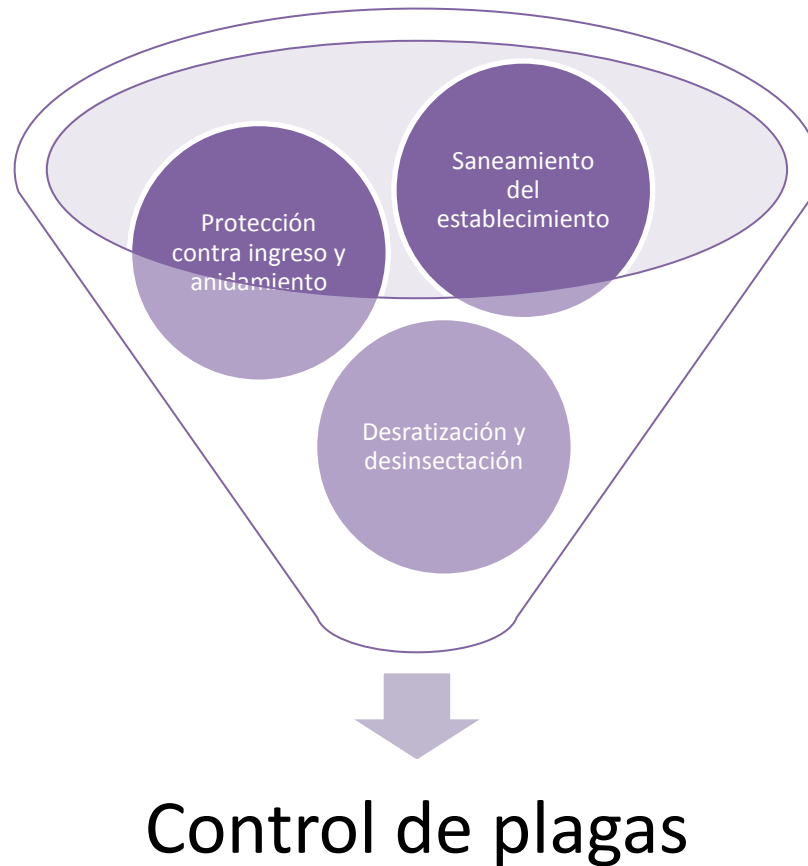
Agua estancada

Depósitos y estanterías

Mercadería derramada



¿Cómo combatir las plagas?



Saneamiento

Recoger
restos de
alimentos

Correcto
manejo de
residuos

Mantener
equipos
limpios

Alimentos
cerrados y
sin tocar el
piso

Limpiar
suelos y
paredes

Minimizar
el uso de
cartón

Evitar
aguas
estancadas



Barreras físicas

Tapar agujeros y grietas

Ventanas y puertas en condiciones

Cañerías y cables empotrados

Aberturas con malla metálica

Desagües en condiciones

Puertas exteriores cerradas



Barreras físicas

Usar luz amarilla en entradas de servicio y distribución

Control de malezas peridomiciliarias

Usar elementos de captura

Evitar el ingreso y anidamiento de aves

Barreras de ingreso (p. ej. cortinas)





Desratización Desinsectación

Realizada
por
personal
idóneo

Obligatorias
1 vez al mes

Empresa
registrada

Certificado
vigente para
presentar

Productos
aptos

Desratización Desinsectación

No debe
comprometer
la inocuidad

No dejar
alimentos
expuestos

Saneamiento
posterior

No mover los
aparatos de
control de
plagas

