

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Las plagas, como los insectos y roedores, pueden ser un problema serio para un restaurante. Pueden contaminar las fuentes de comida así como dañar el establecimiento. Aún más importante, las plagas también contribuyen a la aparición de enfermedades y entre ellas a las transmitidas por los alimentos. Los pesticidas se usan con frecuencia para el control de plagas, pero los pesticidas por sí solos no son la solución. Una solución más acertada es tener un programa de manejo integrado de plagas (IPM por sus siglas en inglés) como parte de su programa de manipulación segura de los alimentos.

El manejo integrado de plagas es una forma de control que minimiza la dependencia de pesticidas químicos. Las tres reglas básicas de un programa de manejo integrado de plagas son: impedir la entrada de plagas al establecimiento, negarles el acceso a comida, agua, refugio o sitios para anidar y trabajar con un operador profesional en el control de plagas para eliminar las que ya están en el establecimiento.

Desarrollo del Programa

El primer paso es llevar a cabo una auto-inspección del restaurante para saber el grado del problema de plagas. Este auto examen le ayudará a identificar y corregir áreas donde existan problemas. Haga esto de la siguiente manera:

- Desarrolle una lista de chequeo para la inspección de plagas que le permita realizar una auto-inspección exhaustiva. La lista debe incluir: fecha y hora de la inspección; temperatura afuera y adentro del restaurante; plagas observadas (cucarachas, ratones, ratas, moscas y otros); evidencia de presencia de plagas (heces, huevos, material usado en nidos; presencia de roeduras en las estructuras del edificio o en los empaques de comida marcas de grasa) y el lugar de la evidencia; deficiencias en la estructura del edificio o el equipo (agujeros, goteras, agua estancada, equipo dañado, rajaduras o hendiduras, anjeos, ventanas o puertas que no cierran bien, otros); higiene (grasa, lugares con acumulación de comida o agua, los recipientes de basura y desechos deben estar limpios y completamente cubiertos) y las medidas correctivas a tomar.
- Prepare un mapa que muestre la distribución de su establecimiento por dentro y por fuera. Esto le permitirá marcar exactamente dónde encontró evidencia de plagas y dónde puso las trampas.
- Lleve una linterna y un espejo mientras hace la inspección. Esto le ayudará a identificar más fácilmente los problemas.
- Haga auto-inspecciones mensualmente. Cuando las auto-inspecciones se hacen de forma rutinaria, se reduce la necesidad de traer al operador para el control de plagas.

NOTA: A pesar de realizar la auto inspección, es probable que usted necesite contratar a un operador de control de plagas entrenado en el uso de pesticidas en ambientes como el de un restaurante.

¿Cómo Trabajar con Operadores de Control de Plagas?

El operador de control de plagas debe hacer una inspección inicial del restaurante y mandarle un reporte detallado. El reporte debe resumir los problemas de plagas que el restaurante tiene en ese momento, las medidas que el operador recomienda que usted siga para enfrentar los problemas actuales y sugerencias para prevenir problemas mayores en el futuro. El plan debe incluir fechas de servicio programadas, una lista de los pesticidas a usar y los tratamientos para eliminar el problema de plagas.

Guarde en el libro de registro de control de plagas los reportes que el operador de control de plagas le entrega. Después de cada una de las visitas para el control de plagas, el exterminador debe entregarle sus recomendaciones por escrito y discutir con usted los resultados de la inspección. De esta forma usted sabrá como implementar los cambios necesarios. En el libro de registro de control de plagas usted también puede anotar cada una de las observaciones de plagas y otros problemas encontrados entre las visitas del operador de control de plagas. Todas las áreas anotadas en el libro de registros deben ser revisadas por el operador y los empleados. También antes y después de cada una de las visitas del operador a su restaurante usted debe:

- Preparar el área a tratar cubriendo toda la comida, el equipo y los utensilios de cocina.
- Cubrir el equipo y otras superficies de contacto con los alimentos que no se puedan mover.
- Lavar, enjuagar y desinfectar todas las superficies que entran en contacto con los alimentos, después de que el área ha sido tratada.

Preguntas que debe hacer antes de contratar a un Operador de Control de Plagas.

- ¿Hace cuánto trabaja como operador de control de plagas, puede dar referencias?
- ¿Usted se especializa en aplicar tratamientos comercialmente?
- ¿Qué tipo de plagas están cubiertas en el contrato de servicio?
- ¿Cuántas llamadas de servicio están incluidas en el precio?
- ¿Hay algún cargo adicional si se necesita un servicio para eliminar una plaga que ya está establecida?
- ¿Cuáles áreas del restaurante están excluidas del contrato?
- ¿Usted ofrece la cláusula de "su satisfacción garantizada"?
- ¿Usted va a asignar a un técnico a mi restaurante o varios técnicos rotarán?
- ¿Incluye usted reportes escritos que resaltan higiene, construcción y otras deficiencias importantes?
- ¿Puedo acompañar al técnico durante las visitas?
- ¿A qué horas generalmente se hacen las visitas de servicio? Si usted tiene preferencia por alguna hora, pregunte: ¿Puede usted hacer las visitas de servicio entre tal y tal hora?
- ¿Que precauciones debemos tener en el restaurante antes y después del tratamiento?
- ¿Qué químicos va a usar? ¿Contaminarán la comida o las superficies donde se prepara la comida? ¿Es seguro usarlos en un restaurante?
- ¿Puede usted proveer las hojas de información para la seguridad de los materiales y la etiqueta del producto para cada uno de los pesticidas que va a usar?
- ¿Qué tan rápido llegaría el técnico en caso de una emergencia?

Si usted entrevista a las compañías de control de plagas antes de tener un problema, evitará contratar el operador de control de plagas erróneo para su establecimiento.

¿Cómo negarle acceso a las plagas a su restaurante?

Además de realizar auto inspecciones y tener visitas regulares del operador de control de plagas, hay otros factores que usted y sus trabajadores necesitan tener en cuenta para reducir los problemas de plagas. Los siguientes son algunos de los factores a tener en cuenta.

Entregas

- Haga inspecciones rutinarias de los pedidos de comida y suministros. También inspeccione la zona de recepción.

Puertas, ventanas y rejillas de ventilación

- Selle todas las rajaduras y hendiduras y mantenga los anjeos cerrados y en buenas condiciones.
- Cierre todas las aberturas que rodean cables, tuberías de desagüe, rejillas y conductos de ventilación.
- Cubra ventanas y rejillas de ventilación con anjeos de aluminio con una malla metálica de trama de al menos 16 hilos por pulgada cuadrada.
- Repare las grietas y huecos de todas las puertas y paredes que dan al exterior.
- Instale cortinas de aire o ventiladores para moscas que producen un chorro constante de aire evitando la entrada de moscas a los sitios de entrega de mercancía.

Pisos y paredes

- Repare los pisos que están dañados y cúbralos con una superficie a prueba de agua como el baldosín.
- Mantenga el piso libre de charcos, restos de comida y suciedad.
- Ponga las instalaciones de luz lejos de las puertas que dan al exterior ya que la luz atrae gran tipo de insectos voladores.
- Selle y tapone alrededor de los interruptores de luz, tableros de información y rejillas de ventilación.
- Mantenga la entrada y el perímetro exterior del edificio limpio y despejado de basura, para no proporcionar oportunidad de albergue a ratas, ratones y otras plagas.
- Selle todas las tuberías y líneas eléctricas con malla metálica (hojas de cobre) y/o sellante.
- Ponga la basura en bolsas plásticas cerradas y dentro de contenedores con tapa.

¿Cómo negarle Comida y refugio a las plagas en su restaurante?

La basura es el sitio ideal para el crecimiento de microorganismos e insectos y sirve de comida para roedores. Para prevenir esto, usted necesita:

- Poner la basura en contenedores fáciles de lavar, con tapas de cierre ajustado para evitar la entrada de moscas.
- Usar bolsas plásticas para los tarros de basura, de manera que sea fácil mantener los tarros limpios.
- Lavar los tarros de basura diariamente con agua caliente y jabón, por dentro y por fuera.

-
- Mantener las áreas aledañas a los tarros de basura lo más limpias posible.
 - Usar insecticidas y trampas de ratones dentro y cerca de los depósitos de basura. Sólomente use insecticidas aprobados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA por sus siglas en inglés) para uso en los establecimientos de servicio de alimentos.
 - Sacar la basura de forma frecuente y apropiada.
 - Mantener todos los reciclables en contenedores limpios, a prueba de plagas y lo más lejos posible del edificio (siguiendo las regulaciones).
 - Mantener limpio el bote de basura al igual que el área donde éste se encuentra.

Almacenamiento

- Almacene toda la comida y los suministros de forma apropiada y alejados del piso.
- Mantenga la comida cubierta y limpie inmediatamente los regueros de comida.
- Limpie exhaustivamente las áreas de almacenamiento.
- Elimine fuentes de comida y refugio para plagas en comedores exteriores.
- Saque de sus empaques originales alimentos como harina, azúcar y mezclas para panqueques y transfíralos a envases aprobados con tapa de cierre hermético y debidamente rotulados.

Generalidades

- Cuando use veneno para ratas y pesticidas siga las instrucciones en el empaque del producto.
- Use sólomente productos aprobados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos y el departamento de salud local.
- Elimine las condiciones favorables para el crecimiento y reproducción de plagas.
- Use trampas y otros medios de control de plagas.
- Mantenga las áreas de trabajo y comida libres de suciedad.
- Los compresores, como los encontrados en refrigeradores y congeladores, son sitios preferidos por las cucarachas ya que tienen la temperatura ideal para su reproducción.
- No almacene alimentos por períodos más largos que los recomendados.

Plagas asociadas con alimentos en almacenamiento

Estas plagas incluyen polillas y escarabajos que se alimentan y contaminan los granos almacenados. Nuevamente el mejor control es la prevención. Las medidas de prevención incluyen la inspección de todos los artículos para detectar la presencia de plagas, el desecho de todos los artículos contaminados, la limpieza de todos los regueros y el mantenimiento apropiado del piso para reducir el acceso a las plagas. Se deben rotar los suministros de acuerdo con el método de “primero en entrar, primero en salir”, ya que el artículo más viejo tiene mayor probabilidad de ser contaminado. Una ventilación adecuada es necesaria para reducir el nivel de humedad. Aunque la prevención es la mejor medida de control, si una plaga está ya establecida, es necesario la presencia de un experimentado operador de control de plagas.

Uso y almacenamiento de pesticidas

- Mantenga los pesticidas en su recipiente original. Nunca envase los pesticidas en recipientes viejos de comida.

- Almacene los pesticidas en gabinetes cerrados y lejos de áreas de almacenamiento y preparación de comida.
- Verifique con el Servicio de Extensión Cooperativa o las agencias reguladoras de su localidad acerca de la manera apropiada para desechar sobrantes de pesticidas o pesticidas viejos.
- Mantenga en su establecimiento una copia de la marca del producto y de su correspondiente hoja de información de seguridad de los materiales.

Identificación de plagas

Plaga	Características Únicas	Prevención
Cucarachas	<ul style="list-style-type: none"> • Fuerte olor a grasa, manchas de excremento en las superficies, heces que parecen granitos de pimienta negra, caja de huevos en forma de capsula que pueden ser café, rojo oscuro o negras y parecen como de cuero, lisas y brillantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use trampas de pegamento – un recipiente con pegamento en el fondo – para identificar el tipo de cucaracha presente. • Impermeabilice y selle todas las áreas que sean nidos potenciales. • Use carnadas, y ponga aplicaciones en rendijas y hendiduras a través de un operador de control de plagas. • Controle la humedad ya que áreas con el 50% o menos de humedad reducirán la tasa de maduración de huevos de cucaracha.

Identificación de plagas (continuación)

Plaga	Características Únicas	Prevención
Ratones	<ul style="list-style-type: none">• Roeduras, heces, huellas y materiales para anidar.• Deposiciones por donde transitan, pero sobre todo en donde se alimentan.• Los ratones tienen mala visión y frecuentemente usan caminos o rutas cercanas a las paredes.• Los ratones comen muy poco, pero contaminan gran cantidad de comida al roer entre los productos almacenados.• Los ratones necesitan tan sólo una rendija u orificio del tamaño de una moneda de cinco centavos para entrar a un edificio.	<ul style="list-style-type: none">• Coloque trampas en su territorio, el cual raramente excede 20 pies de diámetro.• No use carnada en el interior del edificio, a menos que se trate de una situación extrema.
Ratas	<ul style="list-style-type: none">• Las ratas necesitan sólo un orificio del tamaño de una moneda de 25 centavos para entrar a un edificio.	<ul style="list-style-type: none">• Coloque trampas y carnada en su territorio, el cual puede ser de más de 150 pies.• Revise las trampas y el área diariamente y busque ratas muertas.• Las ratas pueden ser más cautelosas que los ratones y no caen tan fácil en la trampa. Como consecuencia, el uso de trampas y carnada es menos efectivo.
Hormigas	<ul style="list-style-type: none">• Las hormigas normalmente construyen sus nidos en el exterior en áreas con césped y bajo el pavimento, pero algunas veces pueden anidar en paredes huecas.• El tamaño del hormiguero puede variar desde varios cientos hasta varios miles de individuos. Su control empieza encontrando el hormiguero.	<ul style="list-style-type: none">• Tratamientos líquidos pueden ayudar a detener las hormigas pero no necesariamente las elimina. En lo posible combata los hormigueros.• Carnada puesta en sus caminos puede ser muy efectivo.• Impermeabilice y selle alrededor de las tuberías y líneas eléctricas para mantener las hormigas fuera.

Preparado por:

Angela M. Fraser, Ph.D., Profesora Asociada/Especialista en Inocuidad Alimentaria
Departamento de Ciencia de Alimentos y Nutrición Humana
Clemson University, Clemson, SC. 29634.

Traducido al español por:

María F. Welsh M.S. & Vicky Montenegro M.S. – Diverse Advantage Inc. PO Box 13761, Durham NC 27709. www.diverseadvantage.com

Revisado y actualizado por:

Byron D. Chaves, B.S. Estudiante de Posgrado en Ciencia de Alimentos (bchaves@clermson.edu).