



La formación de los equipos, un área de mejora importante en el ámbito del control de plagas

30-10-2019

Aquí tenéis la última entrega de la serie de artículos sobre el control de plagas en las cocinas profesionales. Durante cuatro semanas, hemos intentado desgranar los aspectos más relevantes del control de plagas en la restauración colectiva, de la manera más sencilla y didáctica posible. En este último artículo os resumimos una serie de mejoras aplicables y las conclusiones más importantes a tener en cuenta en esta área.

Índice de los cuatro capítulos dedicados al Plan de Control de Plagas:

1. Diagnóstico de situación ([link al artículo](#)).
2. Responsabilidad de la empresa operadora ([link al artículo](#)).
3. Responsabilidad de la empresa de control de plagas. Documentación ([link al artículo](#)).
4. **Áreas de mejora observadas. Conclusiones.**

Con este último artículo ponemos fin a la serie, en la que hemos intentado desgranar los aspectos más relevantes del control de plagas en la restauración colectiva.

Hemos hablado del diagnóstico de situación, de las responsabilidades de los operadores económicos y de las empresas de control de plagas; por último vamos a cerrar con algunas áreas de mejora observadas y con las conclusiones.

Áreas de mejora

1. **Comunicación...** o mejor dicho comunicación 'inefectiva' o ausencia de la misma. En más de alguna ocasión nos hemos encontrado con que la persona que atiende a la empresa de control de plagas durante las visitas de seguimiento, en realidad no les atienden. Se limitan a firmar un documento que acredita la presencia del técnico pero sin enterarse muy bien del

trabajo realizado.

A veces, cuando realmente hacen ese acompañamiento, tampoco son conscientes del trabajo realizado, y esto se debe a la diferencia en los niveles de comunicación empleados. La empresa de control de plagas utiliza un lenguaje técnico que en ocasiones es difícilmente asimilable por parte de las empresas operadoras.

Esto no solamente es aplicable a la comunicación verbal, sino que también es trasladable a los documentos como, por ejemplo, los certificados de tratamiento, donde se establecen baremos (por ejemplo cuando hablan de niveles de infestación) que están estandarizados y son comprensibles para aquellas personas acostumbradas a su uso, pero no para el resto de operadores.

2. **Carácter preventivo.** Es un aspecto que hemos intentando resaltar en todos los capítulos; el Plan de Control de Plagas forma parte del grupo de planes generales de higiene, que a su vez forman parte del APPCC, y por ello debe tener una filosofía preventiva. Sin embargo, en muchas ocasiones nos encontramos que no siempre se aplica el control de plagas desde un punto de vista preventivo.
3. **Ausencia de seguimiento.** Una de las cosas que reflejan las empresas de control de plagas en sus certificados de vigilancia / tratamiento, son las recomendaciones para mantener la situación bajo control o bien para que vuelva a estar bajo control. Sin embargo, no siempre se presta atención a estas recomendaciones ni se realizan estos seguimientos. Por supuesto, esto mismo es aplicable a la información que se obtiene de los estudios de tendencia, que en muchas ocasiones no se realizan, y en otras no se analizan sus datos para obtener mejoras.
4. **Ausencia de formación.** Quizá esta sea el área de mejora más notable, y que podría suponer la solución a las otras tres. Se denota una ausencia de formación importante, en materia de control de plagas, en los equipos que realizan el trabajo en cocina; formación en la que sería interesante que colaborasen las propias empresas de control de plagas como expertos en la materia.

Conclusiones

1. La empresa de restauración colectiva es responsable del PGH de Control de Plagas, como del resto de los PGH que forman parte del APPCC.
2. Cualquier Plan de Control de Plagas debe comenzar con un Diagnóstico de Situación que nos va a marcar las pautas a seguir en el resto de actuaciones.
3. En el caso de que en el Diagnóstico no se observe presencia de plagas, se debería establecer una vigilancia; recordemos que dicha vigilancia debe hacerse con trampas físicas y/o placebos, pero no con biocidas (estos se usarán para los tratamientos).
4. Se debe seguir un criterio preventivo, por lo tanto, se tiene que prestar atención a los aspectos contemplados en el resto de PGH que faciliten la aplicación del Plan de Control de Plagas (limpieza, BPM, formación, mantenimiento...).
5. Sería interesante mejorar la formación de los equipos de personas que realizan sus trabajos en cocina, de manera que sepan realizar vigilancias de manera efectiva y aprendan a interpretar posibles señales que avisen de determinados peligros.
6. Las empresas de control de plagas deben facilitar, o al menos facilitar el acceso, a la siguiente documentación (no es preciso que toda la documentación se encuentre en papel):
 - Inscripción de la empresa en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas/ Seguro de responsabilidad civil.
 - Diagnóstico de situación.
 - Carnets de los aplicadores.
 - Certificados de tratamiento.
 - Fichas técnicas y de seguridad de los productos empleados. Recordemos que los biocidas además deben estar inscritos en el Registro de Biocidas.
 - Plano de distribución de cebos y trampas por las diferentes dependencias del restaurante.
 - Estudio de tendencias.
7. Se recomienda adaptar el lenguaje para que sea más entendible por parte de las empresas de restauración colectiva. Tanto el lenguaje verbal como el escrito debe ser algo menos técnico para que pueda ser más efectivo.
8. Un plan que se ejecuta pero del cual no se realizan seguimientos de las acciones de mejora recomendadas o implementadas, no se puede considerar un plan efectivo. Por tanto, se debe realizar seguimiento de las acciones.

Noticias Relacionadas

- El Diagnóstico de Situación en un Plan de Control de Plagas en restauración colectiva

- Hazte con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria' con un 10% de descuento
- Diez maneras de prevenir los problemas de plagas en las cocinas profesionales
- Higienización, limpieza y desinfección: procesos distintos que buscan diferentes objetivos



Iván Ludeña, licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, ha trabajado durante quince años en departamentos de Calidad de empresas de restauración colectiva y consultoras hasta que en 2020 crea su propia marca, **Ilquality**. Es vocal de la Asociación Española para la Calidad y participa habitualmente en charlas y foros relacionados con su campo de trabajo. @: ivan.ludena@iluquality.com.