



## Las moscas son más que una molestia... no hay que subestimar su capacidad de contaminación

30-06-2021

**Una de las fuentes de contaminación de origen fecal más segura y peligrosa, en instalaciones de elaboración de alimentos, son las moscas. Controlarlas es una obligación legal. Las moscas, que se posan sobre lo limpio y sobre lo insalubre, pueden transmitir microorganismos patógenos por contacto, por regurgitación y por excreción. Impedir su acceso a las instalaciones es la mejor manera de evitar problemas.**

El control de plagas en entornos donde se producen, procesan o sirven alimentos es uno de los prerrequisitos necesarios para cumplir la normativa sobre seguridad alimentaria, y uno de los puntos que se exigen en las auditorías de los programas de certificación como IFS o BRC. Los insectos voladores son una parte importante del plan de control integrado de plagas en la industria alimentaria, y concretamente el control de las moscas tienen una relevancia muy significativa para preservar la inocuidad de los alimentos.

Su control es importante porque, debido a sus hábitos de alimentación en materiales insalubres y a su capacidad de desplazamiento, las moscas favorecen el transporte mecánico de agentes patógenos, como *Salmonella*, *E.coli* y otros muchos, adheridos a las vellosidades de su cuerpo y a las almohadillas de sus patas. También alojan estos patógenos en el interior de su aparato digestivo, y pueden transmitirlos por regurgitación o al excretar heces sobre las superficies y los alimentos en los que se posan.

El propio insecto puede también contaminar los alimentos con partes de su cuerpo o aparecer muertas en zonas sensibles. ¿A quién le gusta encontrar una mosca, viva o muerta, cerca de su comida?

### En verano, temporada de moscas

Por regla general, las especies de moscas (por ejemplo la mosca doméstica, mosca de la fruta o mosca de la humedad) que pueden tener impacto en los entornos donde se producen, elaboran o sirven comidas siguen un ciclo anual, con un incremento de la actividad al subir las temperaturas en primavera, una mayor actividad en el verano y la disminución progresiva en otoño hasta su desaparición en invierno. Pero, ¿dónde se encuentran las moscas en invierno? ¿de dónde vuelven a aparecer en primavera?.

Depende. En su ciclo de vida, las moscas pasan por una metamorfosis completa, con las fases de huevo, larva, pupa y adulto. Muchas especies de moscas pasan el invierno en sus etapas inmaduras. Por lo tanto, no mueren cuando hace frío sino que ralentizan su evolución hasta que la temperatura ambiente es adecuada para permitir el desarrollo de huevos, larvas y pupas. Otras especies pueden sobrevivir el invierno en forma adulta si consiguen refugiarse en el interior de estructuras.

En todo caso, dentro del ciclo vital de las moscas el lugar de puesta de los huevos y desarrollo de las larvas es especialmente importante para el control de estos insectos. Las moscas ponen sus huevos en, o cerca, de una fuente de alimento para que las larvas cuando nazcan puedan ingerirlo y desarrollarse. Según la especie de mosca, el lugar de puesta serán restos de materia orgánica, heces, verduras en descomposición, sumideros, lugares con agua estancada, etc. Eliminar los entornos o las condiciones que favorecen la aparición de lugares de puesta de huevos y desarrollo de larvas interrumpe el ciclo reproductivo de las moscas.

En condiciones ambientales favorables, las moscas se reproducen rápidamente. Por ejemplo, la mosca doméstica (*Musca domestica*), que es una de las especies más comunes en asentamientos humanos y se considera vector de diversos patógenos alimentarios, pone sus huevos en grupos de hasta 150, que eclosionan en un período de entre ocho horas a tres días. Las larvas y las pupas pueden llegar a madurar en tres días dependiendo de las condiciones ambientales y los adultos viven una media de 30 días.

Para entender mejor de dónde puede provenir una infestación de moscas es importante primero de todo conocer de qué especie se trata y cual es su comportamiento. ¿Dónde pone sus huevos la especie? ¿Puede volar a mucha distancia? Esto puede ayudar a valorar si la infestación proviene de un lugar concreto dentro de la instalación o si puede venir del exterior. Por esto, es importante poder diferenciar la especie y conocer su biología.

## Prevención

Para el control de las moscas en entornos alimentarios se recomienda un plan que incluya la aplicación de un sistema de control integrado de plagas, minimizando en lo posible la aplicación de productos biocidas. La prevención puede ahorrarnos muchos problemas con las moscas.

Por ello es absolutamente imprescindible impedir el acceso de las moscas a las instalaciones de manipulación de alimentos, poniendo todas las barreras necesarias (telas mosquiteras en ventanas y huecos al exterior, etc.). También son muy útiles para impedir el acceso las 'cortinas de tiras' (de plástico, de bolas, etc.) en los accesos principales o las dobles puertas.

Más allá de las barreras físicas, entre las acciones preventivas que podemos aplicar están la limpieza estricta, no acumular basura y mantener siempre cerrado el contenedor, no almacenar alimentos sin protección ni dejar platos con restos de alimentos o evitar zonas con humedades. También es importante limpiar los desagües y asegurarse de que estén libres de acumulación de materia orgánica, y utilizar aparatos insectocaptadores apropiados.

Estos últimos son también útiles para monitorizar y registrar la presencia de moscas en los establecimientos y poder estudiarlas para determinar qué especie o especies están dando problemas. A partir de los datos registrados de capturas podemos también realizar un análisis y extraer conclusiones sobre si la cantidad de insectos está dentro de unos parámetros normales, según la época del año, etc., o si existe un indicio de infestación.

En tal caso, el siguiente paso sería buscar el origen de la infestación, que probablemente hallaremos en el lugar en que la especie, como ya hemos comentado, prefiere poner los huevos, para aplicar medidas correctoras.

Un error que se debe evitar siempre es ubicar las trampas anti-insectos eléctricas en zonas centrales de las áreas de trabajo. Aunque los aparatos dispongan de 'bandejas recogedoras', se ha comprobado que al explotar los insectos, sus restos se esparcen por varios metros alrededor del artefacto-trampa, con el consiguiente riesgo de que caigan sobre las zonas de manipulación de los alimentos y procediendo a la contaminación de las mismas. Por todo ello, las zonas idóneas para la ubicación de estos aparatos son junto a los accesos de entrada y salida de las dependencias en las que se manipulan los alimentos y nunca sobre o cerca de las zonas de trabajo.

Tampoco se deben utilizar jamás espráis anti-insectos en aquellas dependencias donde se manipulen alimentos.

Fuentes: Higiene Ambiental / BPCA / 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'

## Noticias Relacionadas

- Diez maneras de prevenir los problemas de plagas en las cocinas profesionales
- El Diagnóstico de Situación en un Plan de Control de Plagas en restauración colectiva
- Cómo se 'cuece' una toxiinfección alimentaria en una cocina profesional y cómo evitarla
- Pre-requisitos como paso previo a la implantación de un sistema de autocontrol