



Los siete artículos más leídos sobre el control de plagas en www.restauracioncolectiva.com

07-06-2022

El día 6 de junio se celebró el Día Mundial del Control de Plagas, una jornada que tiene el propósito de promover la concienciación sobre el importante papel que cumple la organización de la gestión de plagas para la protección de la salud pública. Aprovechando la efeméride, publicamos antes del verano un recopilatorio con algunos de los artículos relacionados con el tema y que hoy volvemos a compartir.

Las plagas (insectos, roedores, pájaros, etc.) en cocinas y centro de producción, pueden actuar como posibles fuentes de contaminación y ser un medio de transmisión de enfermedades que compromete la seguridad sanitaria de los alimentos. Controlarlas es una obligación legal.

Diversos estudios y expertos en la materia alertan, además, de los cambios en las poblaciones de insectos o animales como consecuencia del cambio climático. Y es que, debido a factores como la variación de las temperaturas, algunas especies siguen proliferando más allá de la temporada propia que caracteriza su ciclo vital. Para ello, desde la OMS se insta a avanzar hacia políticas de readaptación de los programas de control, aumento de capacidad técnica, mejora de infraestructuras, refuerzo de sistemas de seguimiento y vigilancia, así como una mayor movilización comunitaria.

- El Diagnóstico de Situación en un Plan de Control de Plagas en restauración colectiva (I).
- Para poder implantar un modelo de autocontrol sanitario en una cocina o instalación, ésta debe cumplir con unos requisitos previos que van a ser la base para la adopción de medidas preventivas; el control de plagas es uno de los pilares sobre los que se debe construir un eficaz sistema APPCC.
- Responsabilidad de la empresa operadora en el diseño del Plan de Control de Plagas (II).
- Responsabilidad de la empresa operadora, como garante de la seguridad alimentaria, mediante la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- ¿Conoces las responsabilidades y obligaciones de tu empresa de control de plagas? (III).

- Responsabilidades y obligaciones de la empresa de control de plagas: qué debe monitorizar y vigilar de las instalaciones; con qué frecuencia; qué trampas y/o biocidas puede utilizar; qué documentación debe aportar...
- La formación de los equipos, un área de mejora importante en el ámbito del control de plagas (y IV).
- Mejoras aplicables y conclusiones más importantes a tener en cuenta en esta área.
- Las moscas son más que una molestia... no hay que subestimar su capacidad de contaminación.
- 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.
- Diez maneras de prevenir los problemas de plagas en las cocinas profesionales.
- Si hay un sitio donde plagas como cucarachas, ratas o moscas están realmente de más, ese es el entorno de las cocinas profesionales e industria alimentaria. Por suerte, ciertas estrategias de mantenimiento y saneamiento proactivo pueden ayudar a evitar problemas de salud pública, pérdida de reputación o retirada de productos, al mismo tiempo que facilitarán cumplir con los requisitos de las auditorías.
- Claves en la gestión integrada de plagas en productos alimentarios almacenados.
- A pesar de la fuerte tendencia a demandar alimentos libres de residuos químicos, el control de las plagas de insectos y ácaros que proliferan en materias primas y productos elaborados en la industria alimentaria se sigue basando principalmente en un uso excesivo de tratamientos insecticidas. Las medidas preventivas y las alternativas sostenibles a los productos químicos biocidas pueden ser una opción efectiva.

Noticias Relacionadas

- ¿Por qué una buena limpieza de las campanas extractoras ayuda a prevenir incendios?
- Desinfectantes: quiénes los deben utilizar y cómo, en las cocinas de colectividades
- ¿Cómo almacenar productos alimentarios secos de forma higiénica, eficiente y segura?
- Nuevo 'Manual de actuación higiénico sanitaria y nutricional en restauración hospitalaria'