



Interrelación entre el Plan de Control de Plagas y el resto de planes generales de higiene.

Responsabilidad de la empresa operadora en el diseño del Plan de Control de Plagas

16-10-2019

Seguimos con la serie iniciada la semana pasada sobre el control de plagas. En esta segunda entrega os ofrecemos un artículo sobre la 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).

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.**
3. Responsabilidad de la empresa de control de plagas. Documentación (link al artículo).
4. Áreas de mejora observadas. Conclusiones (link al artículo).

Los operadores económicos en la restauración colectiva se encuentran con una serie de problemas a la hora de realizar una correcta gestión del Plan de Control de Plagas. Fundamentalmente:

- La instalación no es suya y no siempre se tiene potestad para poder cambiar aspectos estructurales.
- La empresa de control de plagas es contratada directamente por el cliente.

Siendo esto cierto, también lo es que, atendiéndonos a lo que dice el Reglamento Europeo 852/2004 en su ámbito de aplicación:

- a) El operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria.
- d) La aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria.

Es decir, la responsabilidad de la aplicación de un sistema APPCC es de los operadores de empresa alimentaria. Por lo tanto, esa responsabilidad es extensible a los Planes Generales de Higiene que forman parte del sistema.

Esta afirmación tan tajante puede generar cierta controversia, ya que como decíamos al principio, no siempre se dispone del control absoluto sobre lo relativo al plan de control de plagas, pero si nos fijamos en el diagrama que encabeza este artículo, queda de manifiesto la interrelación entre el Plan de Control de Plagas y el resto de planes generales de higiene.

Si aplicamos los principios preventivos en los que se debe basar un sistema de autocontrol, basado en la metodología APPCC, observaremos que:

- Si mantenemos nuestras cocinas en un estado de limpieza impecable, prestando atención a las partes bajas de las mesas y del bloque de cocina, estamos evitando la presencia de plagas en las mismas. Es decir, un buen Plan de Limpieza actúa directamente sobre la eficacia del control de plagas.
- Evitando zonas que favorezcan anidamientos, o con construcciones de hierro, o prestando atención al diseño y protección de los desagües, evitamos el acceso de plagas a la instalación. Al igual que manteniendo en buen estado las instalaciones, y los diferentes elementos diseñados para ejercer de barreras físicas (mallas mosquiteras, burletes, sifones...).
- Una correcta gestión de nuestros residuos en lo relativo al almacenamiento de los mismos, frecuencia de retirada, etc., ayuda a la eficacia del plan de plagas.
- Unas buenas prácticas de manipulación, tales como, por ejemplo, no almacenar productos en contacto con el suelo y almacenarlos protegidos del ambiente, evita o disminuye el riesgo de atraer plagas a nuestra instalación.
- Si nuestra instalación está dotada de depósito intermedio, una correcta limpieza y mantenimiento del mismo, puede evitar que aparezcan plagas a través de la red de agua.
- Una de las vías principales de acceso de vectores en las cocinas es a través de las mercancías que proceden de los proveedores, por lo tanto una correcta recepción de los productos, y una correcta evaluación y seguimiento de los proveedores, va a limitar ese acceso.
- Un buen plan de formación de los manipuladores, ayuda no solamente a que realicen unas buenas prácticas de manipulación como decíamos anteriormente, sino que además se les puede ampliar dicha formación para que sean capaces de detectar posibles indicios de presencia de vectores; a veces, sin ver presencia de plagas podemos detectar posibles síntomas tales como heces, vómitos y otros restos que nos da una idea de la existencia de un problema.

Muchas veces reducimos el Plan de Control de Plagas a la contratación de una empresa; a que ésta nos ponga unas trampas que de vez en cuando vendrá a revisar y a que nos deje un certificado de que ha venido. En ocasiones esa empresa es contratada por el cliente, y por ese motivo se tiende a minimizar nuestra responsabilidad.

Sin embargo, tanto en el diseño del plan mediante un buen diagnóstico de situación, como en el desarrollo de medidas preventivas mediante el resto de PGH, podemos ser proactivos y preventivos, y tomar medidas previas que impidan o dificulten los accesos de plagas a nuestra instalación.

Como se puede observar, los operadores económicos tienen mucha mayor responsabilidad en el Plan de Control de Plagas de lo que se podría pensar, ya que dicho plan va mucho más allá de la contratación del servicio a una empresa especializada.

En el siguiente capítulo hablaremos de las responsabilidades de las empresas de control de plagas.

Noticias Relacionadas

- El Diagnóstico de Situación en un Plan de Control de Plagas en restauración colectiva
- Claves en la gestión integrada de plagas en productos alimentarios almacenados
- Diez maneras de prevenir los problemas de plagas en las cocinas profesionales
- ¿Cómo almacenar productos alimentarios secos de forma higiénica, eficiente y segura?



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, **Iluquality**. 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.