



¿Conoces las responsabilidades y obligaciones de tu empresa de control de plagas?

23-10-2019

Seguimos con la serie de artículos sobre el control de plagas. En esta tercera entrega abordamos las 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... es importante también, que la empresa de control realice un estudio de tendencias, ya que es lo que nos va a permitir posteriormente realizar planes de acción eficaces.

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.**
4. Áreas de mejora observadas. Conclusiones (link al artículo).

Una vez que ya disponemos del Diagnóstico de Situación realizado por la empresa de control de plagas, y una vez que nos hemos puesto manos a la obra para implantar el resto de PGHs en nuestra cocina, es conveniente que la empresa de control de plagas realice monitorización o vigilancia de las instalaciones.

Esta vigilancia debe realizarse siguiendo el principio de prevención, y de acuerdo a los resultados del Diagnóstico de Situación, es decir, las actuaciones no tienen por qué ser iguales ni en forma ni en frecuencia en todas las cocinas.

En algunos casos, las actuaciones se limitarán a una vigilancia para comprobar que la situación sigue manteniéndose bajo control.

En este caso, se instalarán trampas o portacebos a lo largo de la instalación, teniendo en cuenta que, para realizar vigilancia (es decir cuando el diagnóstico de situación no ha detectado presencia de plagas) únicamente está permitido el empleo de placebos o de trampas de control físico.

Para permitir un mejor seguimiento de las trampas, se reflejará en un plano la ubicación de las mismas.

Dicho plano deberá:

- Reflejar la distribución actual de la cocina, y actualizarse cuando sea preciso, tanto por modificación de la instalación como por modificación de la localización y número de trampas.
- Deberá presentar pictogramas claros para diferenciar las diferentes trampas (arrastrantes, roedores, voladores...), es mejor elegir formas geométricas diferentes, en lugar de la misma forma con diferentes colores (recordemos que los planos normalmente se imprimen en blanco y negro).
- El plano deberá reflejar las trampas numeradas que debe coincidir con la numeración existente en la trampa en la cocina. Se recomienda que las trampas sean ancladas para evitar su movimiento.
- Se deben incluir trampas en las zonas de falsos techos y zonas de difícil acceso.
- Se deben incluir todas las trampas, incluidas los equipos para insectos voladores.

Respecto a estos últimos equipos (los de los insectos voladores), también se deberían tener en cuenta las siguientes premisas:

- Deben colocarse en las zonas de accesos exteriores a las cocinas.
- Deben colocarse en altura, pero a niveles inferiores que las luminarias. El efecto atrayente se debe a la luz que emiten los aparatos, por lo tanto si se colocan a la misma altura que la luminaria puede provocar competencia.
- Es preferible la instalación de equipos insectocaptadores sobre los insectocutores, ya que dejan el insecto pegado al equipo.
- En cualquiera de los casos, se debe evitar colocarlos en zonas próximas a mesas de trabajo, zonas de manipulación y, en definitiva, cerca de zonas donde se pueda provocar caída del insecto sobre el producto.

Certificado de vigilancia

Una vez realizada la instalación de las diferentes trampas, se comienza con el plan de vigilancia que se realizará, en función de la frecuencia de visitas pactadas por contrato. Después de dichas visitas, la empresa de control de plagas debe dejar un certificado de tratamiento (no confundir con el diagnóstico de situación).

Dicho certificado de tratamiento debería incluir:

1. Identificación del proveedor de servicios y nombre y dirección del cliente.
2. Confirmación de que la prestación del servicio acordado ha sido realizado y elaboración de informes sobre cualquier desviación. Es decir, la firma por parte de un representante de la empresa confirmando las actuaciones del técnico.
3. Fecha, hora y tipo de servicio prestado. Eso incluye un registro de los productos utilizados y la zona de aplicación. En el caso de detectarse presencia de plaga, sí se podría emplear biocidas para realizar tratamientos.
4. Todas las recomendaciones de acciones a emprender por el cliente a fin de prevenir cualquier reinfestación. Las recomendaciones pueden realizarse aún cuando no se ha observado infestación, si se detectan zonas que conviene reparar para evitarlas.
5. Plazo de seguridad en la zona tratada, si procede.

En el caso de utilizar biocidas, hay que tener en cuenta que éstos están regulados por el Reglamento (UE) No 528/2012, relativo a la comercialización y el uso de los biocidas, y que deben estar inscritos en el registro de biocidas y disponer de su ficha técnica y su correspondiente ficha de seguridad.

Por último, es conveniente que la empresa de control de plagas realice un estudio de tendencias, ya que es lo que nos va a permitir posteriormente realizar planes de acción eficaces (si se requieren). Dichos estudios de tendencias se construyen a partir de gráficos que toman como datos:

- Cantidad de especies capturadas o registradas en un período de tiempo determinado.
- Cómo han sido detectadas.
- En qué lugar específico se han hallado, por ejemplo, en que máquina.
- En qué fecha se ha detectado (época).
- Nº de cada especie capturada/registrada, en un período de tiempo.
- Evolución de la plaga, niveles de infestación y nivel de actividad.
- Medidas preventivas propuestas y/o aplicadas, y efectividad.
- Medidas correctivas propuestas y/o aplicadas y efectividad. Tratamientos aplicados y efectividad.

En el próximo artículo, abordaremos diferentes áreas de mejora observadas a lo largo de numerosas auditorías, y expondremos las conclusiones finales.

Noticias Relacionadas

- Responsabilidad de la empresa operadora en el diseño del Plan de Control de Plagas
- 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, **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.