
ANECPLA alerta de la importancia de la gestión de plagas en la industria alimentaria, tras el caso de Listeria en Madrid

- **Un hombre de 39 años ha sido hospitalizado en Madrid por un caso de meningitis tras consumir queso crudo de oveja contaminado por la bacteria de la *Listeria monocytogenes*.**
- **Las cucarachas son los principales vectores de transmisión de la Listeria, una bacteria presente fundamentalmente en la leche cruda y en los alimentos elaborados con ella, como es el queso.**
- **ANECPLA alerta de la importancia del control de plagas en la industria alimentaria a fin de evitar casos como el de Madrid.**

Madrid, febrero 2018.- La Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental alerta de la importancia de la gestión de plagas en el sector de la industria alimentaria, tras el caso de meningitis provocada por la *Listeria*, contraída por un hombre en Madrid al consumir queso crudo de oveja.

La *Listeria monocytogenes* es una bacteria presente en la leche cruda y los alimentos elaborados con ella, cuyo principal vector de transmisión son las cucarachas. "Es fundamental que las empresas relacionadas con la industria alimentaria inviertan en prevención para evitar casos como el sucedido en Madrid", aconseja la Directora General de ANECPLA, Milagros Fernández de Lezeta. "Lo recomendable establecer un plan de gestión de plagas y de autoevaluación conforme a la normativa europea e internacional y destinado a asegurar la salubridad en la cadena de suministro alimentario", afirma la Directora de la Asociación.

La Salmonella, la Toxoplasmosis o el E. Coli son otras de las bacterias causantes de enfermedades que vectores como cucarachas, ratas e insectos voladores son capaces de transmitir.

Las plagas en la industria alimentaria están entre los riesgos más temidos en el sector debido, en primer lugar, a los evidentes perjuicios sobre la salud de las personas que pueden ocasionar, pero también por las pérdidas económicas que pueda provocar y los consiguientes efectos negativos en la imagen del negocio.

Las plagas más frecuentes suelen ser ratas, ratones, insectos voladores y cucarachas. Las ratas son especialmente peligrosas porque al vivir en condiciones insalubres son portadoras de múltiples enfermedades y bacterias. Sin embargo, la pesadilla de los establecimientos alimentarios suelen ser las cucarachas que, si no se controlan de forma rápida, se multiplican y se convierten en un problema de gran envergadura que puede conducir incluso al cierre del establecimiento por parte de los servicios de Salud.

Este asunto es asimismo de especial importancia teniendo en cuenta el perfil exportador de España y las implicaciones que puede tener en la imagen del país en el exterior. Es muy



importante que las propias empresas del sector apliquen el Sistema de Gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en la industria alimentaria, de obligado cumplimiento, y busquen apoyo en los profesionales del sector de gestión de plagas. Estas empresas llevarán a cabo en primer lugar labores de prevención y, cuando exista una plaga, llevarán a cabo una gestión integrada, controlando el ciclo biológico de la especie en cuestión en primer lugar y no utilizando productos químicos salvo que sea indispensable, lo que garantizará un resultado satisfactorio a más largo plazo.

Consejos para el control de plagas en la industria alimentaria

- Disponer de un sistema de autoevaluación y de Gestión APPCC.
- Exigir a los proveedores garantías de que las mercancías están exentas de especies susceptibles de generar plagas.
- Mantener un buen nivel de limpieza y realizar una buena gestión de residuos.
- Tener un adecuado control de alcantarillado, para evitar fundamentalmente la entrada de roedores.
- Bloquear los posibles accesos, tales como los huecos debajo de las puertas, grietas u oquedades.
- Extremar las precauciones para evitar la entrada de moscas y otros insectos.
- Encargar la gestión de plagas y vectores a una empresa especializada y aplicar criterios preventivos.

EXPOCIDA IBERIA 2018

Los próximos días 22 y 23 de febrero tendrá lugar en IFEMA (Madrid) EXPOCIDA IBERIA 2018, la cita de referencia del sector de la sanidad ambiental a nivel peninsular organizada por ANECPLA. Un evento donde empresas, organizaciones, administraciones públicas, profesionales y medios de comunicación implicados e el área de la sanidad ambiental, tanto de España como de Portugal, se darán cita para abordar los retos y proyectos de futuro más importantes que presenta el sector.

XX

ANECPLA es la asociación estatal de control de plagas y vectores sanitarios. Constituida en 1992, asocia a más de 440 empresas que representan, aproximadamente, el 85% del volumen de facturación del sector en España, y cuyos principales objetivos se centran en la consolidación de un sector profesionalizado **que vele por la salud pública y el medio ambiente** y la lucha contra el intrusismo.

Información a usuarios y profesionales:

ANECPLA

Tel: 91 380 76 70

anecpla@anecpla.com

www.anecpla.com

www.anecpla.com/blog-anecpla

@anecpla

www.facebook.com/Anecpla



www.linkedin.com/company/anecpla

plus.google.com/u/0/110039649301749091029/posts

www.youtube.com/user/AneplaTV

Contacto editorial:

CONSUELO TORRES COMUNICACIÓN S.L. – Consuelo Torres/Lorena Bajatierra

Tel: 91 382 15 29

consuelo@consuelotorres.es

lorena@consuelotorres.es

(Imágenes disponibles bajo demanda)