

Roedores, insectos voladores y cucarachas, las plagas más comunes en la industria alimentaria

- **Es fundamental en la producción y manipulación de alimentos disponer de buenos sistemas de evaluación y de gestión de plagas.**
- **La industria alimentaria puede sufrir graves consecuencias económicas por su característico perfil exportador.**
- **ANECPLA alerta de las enfermedades que pueden transmitirse por vectores si no se lleva a cabo el control necesario.**

Madrid, febrero 2016.- Las plagas en la industria alimentaria están entre los riesgos más temidos en el sector debido, además de por las pérdidas económicas que pueda llegar a ocasionar y los consiguientes perjuicios en la imagen del establecimiento, a la capacidad de transmisión por los vectores de enfermedades como la Salmonella, Listeria, Toxoplasmosis, E.coli, etc.

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.

ANECPLA aconseja a establecimientos de alimentación y hostelería invertir en prevención para evitar llegar a sufrir este tipo de plagas que después son difíciles de controlar (ya que sobre todo las cucarachas poseen una gran facilidad para meterse entre tuberías, grietas, puertas, etc.) y recomienda 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 en todo el mundo.

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.

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/AneCplaTV

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)