



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre del profesor: Cervantes Luz Elena

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Servicio de alimentos

Grado: 5° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 25 de marzo del 2021



## Introducción

El control de plagas es uno de los requisitos de higiene más importantes a tener en cuenta en la elaboración y establecimientos de alimentos, ya que tiene como objetivo establecer medidas necesarias y criterios que debe cumplir los establecimientos para evitar o impedir la entrada de animales nocivos.

En el presente ensayo se abordaran temas relacionados con el control, así como en que consisten y como se deben de aplicar, asimismo, los tipos de plagas más comunes en establecimientos, de igual forma cuales son las vías de contaminación, y los principios del sistema de appcc.

Por lo que refiere al control de plagas, es importante que este se aplique en todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, o hasta vehículos de acarreo y reparto, ya que dichas áreas deben de estar libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales. Asimismo los edificios deben de tener ciertas características, tales como protecciones, esto para poder evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores. Además es importante que cada establecimiento cuente con un sistema y un plan de control de plagas, de igual forma dichos establecimientos deben inspeccionarse periódicamente para así cerciorarse de que no haya alguna infestación, en caso de la invasión de alguna plaga se deberá adoptarse a medida de control o erradicación, tales medidas son tratar con agentes químicos, físicos o biológicos, y sólo deben de aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, que el uso de esos agentes puede ser nocivo. Cabe mencionar que el uso de plaguicidas, es solamente cuando otros tratamientos no hayan funcionado y antes se debe de tener cuidado de proteger todos los productos, equipos y utensilios contra la contaminación, posteriormente de aplicar dichos plaguicidas se debe de limpiar muy bien el equipo y los utensilios

contaminados, para eliminar residuos antes de usarlos, es por ello que se aconseja consultar el Catálogo Oficial de Plaguicidas de 1993, publicado por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

Asimismo las plagas entran a un establecimiento por diferentes formas, es por ello que se debe de mantener vigilancia constante para poder detectar alguna aparición de dichas plagas. Las formas por las que pueden entrar plagas son: Por verduras crudas, ya que en establecimientos donde procesan alimentos, dichas plagas pueden entrar por cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas, dicha forma es muy común que entren roedores o moscas, asimismo, otra forma es por empaques ya que estos vienen de varios proveedores y si este está infestado, las plagas pueden entrar tales como los gorgojos, cochinillas, cucarachas, etc., también pueden entrar por estar dentro o sobre materias primas, debido que estas provienen de varios establecimientos, es por ello que es importante tener un control para poder detectarlos y combatirlos, otra forma es por contenedores ya que estos pasan por varios países y llegan a almacenar cualquier clase de plaga, también pueden entrar por puertas y ventanas desprotegidas. Por eso es muy importante que exista una forma para controlar las plagas y sea aplicable a todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima,

almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, e inclusive vehículos de acarreo y reparto, además dicho control debe de inspeccionarse constantemente.

Las plagas más comunes son: Insectos de los cuales se identifican 3 tipos, tales son; 1) Voladores, como moscas y mosquitos, 2)rastreros, como cucarachas, ciempiés y arañas y 3) taladores, como gorgojos y termitas. Los factores que proliferan dichos insectos son los residuos de alimentos, agua estancada, materiales y basura amontonados en rincones y pisos y armarios y equipos contra la pared, acumulación de polvo y suciedad.

De igual forma los insectos voladores pueden controlarse mediante insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, o mejor conocidos como insecticidas aéreos, asimismo, se recomienda usar insecticidas piretroides, con base en piretro y piretrinas, ya que estos naturales y por ende son muy seguros , además no tienen efectos residuales, cabe mencionar que existen otros tipos de productos, sin embargo no son tan seguros y pueden poner en peligro la salud de las personas por sus efectos residuales. En cuanto a los insectos rastreros, se sabe que pueden controlarse por diferentes maneras, uno de los métodos más usados para la mayoría de los insectos rastreros son rociar insecticidas por aspersión con gas anticontaminante, en todas las ranuras, y grietas al nivel de piso, en la

base de los equipos que estén pegados al suelo, en el fondo de los elevadores y en cualquier otra área donde esté tipo de plagas puedan vivir. Las plagas como los roedores incluyen ratones, tusas, ratas, etc. El programa de control de roedores efectivo, incluye limpieza de todas las áreas tanto dentro y fuera del establecimiento con tal de evitar nidos y su proliferación, tener medidas para evitar su entrada a las instalaciones, verificaciones constantes para detectar su presencia y colocar trampas y carnadas con veneno para su control y/o eliminación. Por otro lado, los pajaros pueden ser animales que sean difíciles de controlar ya que hayan entrado a un establecimiento, por ello en el establecimiento no debe haber paredes y cielos rasos y aberturas que permitan la entrada de estos, asimismo, se debe de eliminar inicios de nidos ya sea en aleros, cornisas, puertas, ventanas y estructuras y también es importante revisar periódicamente con recorridos mensuales. Los métodos para ahuyentar plagas de pajaros son silbatos, sonido ultrasónico, colocar siluetas de búhos en las entradas y cercanías de los establecimientos así como carnadas especiales para alejarlos del área, trampas y destrucción de nidos.

Por otro lado, la contaminación de alimentos se puede dar por diferentes etapas ya sea por el productor, el transportista, el proveedor, el almacenador, el procesador ya sea el cocinero, operario u otro, el mozo, el

ama de casa, pasos en los que los alimentos pueden sufrir contaminación. Las vías de contaminación son: Contaminación biológica, la cual incluye bacterias, parásitos y virus, en el caso de las bacterias se caracterizan por reproducirse rápidamente sobre el alimento hasta enfermar a la persona que consume dicho alimento o incluso llegan a desarrollar toxinas que igualmente es peligroso para la salud. Otra vía es contaminación química, esta llega a ocurrir en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por medio de residuos que quedan en cultivos, ya que a veces estos quedan en los cultivos por que han sido fumigados para controlar plagas, además a veces hay presencia de metales pesados tóxicos, tales como plomo, arsénico, mercurio, cadmio, cobalto, estaño y manganeso. Los pesticidas se caracterizan por ser sustancias químicas que ayudan a controlar plagas, como ratas, insectos, hongos, entre otros, y estos son carbamatos, insecticidas órgano clorados, insecticidas órgano fosforados, fungicidas y herbicidas, utilizados en los cultivos y algunos muy peligrosos, tal como el DDT. También esta la vía de contaminación física, la cual hace referencia a que el alimentos se pueda contaminar con partículas ya sea de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de empaques o de tarimas,

anillos, lapiceros, pulseras u otros, es decir, toda partícula que pueda caer en el alimento y contaminarlo.

En cuanto a las reglas higiénicas en la manipulación de los alimentos, es de suma importancia ya que tiene una gran influencia en la manipulación de alimentos, ya que si no hay buena higiene puede causar enfermedades y afectar la salud de los consumidores. Es importante que la persona que manipula los alimentos tenga una buena higiene personal, dicho hábito debe de empezar por que el manipulador deba ducharse antes de ir a trabajar. Además su vestimenta debe de ser la adecuada, y tener higiene tanto en la ropa y zapatos, ya que estos son propensos a llevar suciedad, la ropa de ellos debe de ser blanca o de color claro para evaluar mejor el estado de limpieza. Los hábitos deseables que debe realizar el manipulador es, lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos, lavar prolijamente vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir, tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa, mantener la higiene y el orden más prolijo en su cocina o expendio y alrededores y lavarse las manos antes de arreglar la mesa. Por lo contrario, los hábitos indeseables son hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas descubiertas, o tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes, por la facilidad de propagar bacterias a los



alimentos en preparación, fumar, comer, mascar chicle, beber o escupir en las áreas de preparación de alimentos, usar uñas largas o con esmalte, usar anillos, esclavas, pulseras, aros, relojes u otros elementos que además de esconder bacterias, y que pueden caer sin darse cuenta en los alimentos o en equipos, manipular alimentos o ingredientes con las manos en vez de usar utensilios, utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar y usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.

Por otro lado, existen siete principios del sistema de appcc, tales son principio 1 – realizar un análisis de peligros, principio 2 – determinar los puntos críticos de control (pcc), principio 3 – establecer el límite o límites críticos, principio 4 – establecer un sistema de vigilancia del control de los pcc, principio 5 – establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado pcc no está controlado, principio 6 – establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema de appcc funciona eficazmente y principio 7 – elaborar un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

## Conclusión

Como conclusión considero que el control de plagas es muy importante en los establecimientos en donde se manipulan alimentos, ya que las plagas que tienen contacto con alimentos a parte de ser antihigienico, puede llegar a ser dañino para la salud de los consumidores. Es por ello que cada establecimiento debe de contar con algún método para prevenir y controlar plagas para poder brindar un servicio inocuo y seguro a los consumidores.

## Bibliografía

Universidad del Sureste. (2021). Antología de servicio de alimentos. PDF.

Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/db0886d40418b54adca7d9fe94a3b3cc-LC-LNU505.pdf>