

Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Trabajo: Ensayo

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Servicio De Alimentos

Cuatrimestre: 5°

Licenciatura: Nutrición

Control De Plagas

El presente trabajo trata acerca del control de plagas en la industria alimentaria, así como también las medidas de higiene que se deben de llevar a cabo para mantener siempre la inocuidad en los alimentos.

Se conoce como plaga a la irrupción súbita y multitudinaria de insectos, animales u otros organismos de una misma especie que normalmente suele desencadenar diversos tipos de perjuicios, aunque también puede denominarse como plaga al avance de una enfermedad en una región. Actualmente está comprobado que tanto roedores como insectos y otros artrópodos son portadores de los gérmenes causantes de distintas enfermedades.

No obstante, el control de plagas en las empresas del sector alimentario, bien sea en la industria alimentaria, en almacenes o establecimientos que vendan productos alimenticios o servidos en la mesa, resulta ser de gran importancia. Los vectores (insectos o roedores) que pueden contaminar cualquiera de las instalaciones en las que se procesan y almacenan alimentos suelen causar mucho más daño que el de la destrucción de materia prima, dado que a través de su piel y de sus detritos son portadores de múltiples enfermedades.

De este modo, las consecuencias de las plagas pueden afectar a la economía de la empresa responsable, pero también pueden suponer problemas jurídicos, pues un control poco minucioso puede saldarse con la pérdida de vidas humanas.

Generalidades

“El control de plagas puede ser 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.” (UDS, 2021)

“Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales. (UDS, Control De Plagas, 2021)”

“Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores.” (UDS, Control De Plagas, 2021)

“Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas. Los establecimientos y las áreas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación.” (UDS, Control De Plagas, 2021)

“En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deberán adoptarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, que el uso de esos agentes puede entrañar.” (UDS, Control De Plagas, 2021)

Introducción De Plagas A Los Establecimientos

Generalmente las plagas pueden estar presentes en los establecimientos de distintas maneras, por lo que es de suma importancia mantener siempre un equipo de vigilancia constantemente para poder detectar su aparición dentro de los establecimientos alimentarios. De este modo, una plaga puede entrar a un establecimiento por medio de las siguientes formas:

- **Contenedores**
- **Empaques**
- **Mobiliarios desprotegidos**
- **Verduras crudas**

Tipos De Plagas

- **Insectos:** pueden ser voladores (moscas y mosquitos), rastreros (cucarachas, ciempiés y arañas) y taladores (gorgojos y termitas).
- **Roedores:** incluyen ratones, tusas, ratas entre otros.
- **Pájaros**

Contaminación De Los Alimentos

“La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.” (Rosas, 2007)

Cuando hablamos de contaminación alimentaria hacemos referencia a una contaminación química, física o biológica. Esta última, es causada por microorganismos, que incluye las denominadas toxiinfecciones alimentarias, y a su vez, es la que origina un mayor número de casos de enfermedades.

Vías De Contaminación:

- **Biológica:** generalmente se deben a la presencia de bacterias, virus, hongos y/o parásitos. Estos organismos resultan ser muy pequeños a simple vista y su peligro radica en que generalmente no alteran visiblemente al alimento.
- **Química:** se produce cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas. Esto puede ocurrir durante los procesos de producción, elaboración industrial y/o casera, almacenamiento, envasado o transporte. Así pues, las sustancias implicadas pueden ser plaguicidas, aditivos, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados entre otros.

- **Física:** consiste en la presencia de cuerpos extraños en el alimento. Por lo general, estos suelen ser mezclados accidentalmente con el alimento durante su elaboración. Algunos ejemplos son: vidrios, metales, polvo, cabello entre otros.

Reglas Higiénicas En La Manipulación De Los Alimentos

Quizá una de las principales causas de la contaminación alimentaria es la falta de higiene del trabajador a la hora de manipularlos. De este modo, para evitar ciertos riesgos, los manipuladores deben cuidar:

- **Su salud:** En caso de enfermedad hay que avisar al superior lo antes posible (Si tiene náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas...).
- **Su higiene personal:** resulta importante que el manipulador siempre mantenga un alto grado de higiene personal.
- **Vestimenta.**
- **Hábitos higiénicos:** está prohibido en el puesto de trabajo: fumar, masticar chicle, comer, toser, estornudar o sonarse sobre los alimentos, hablar encima de ellos (hace que caigan los microorganismos que tenemos en la saliva).
- **Lavado de manos:** el lavado de manos debe ser de manera frecuente y hay ocasiones donde es obligatorio.

Sin duda alguna, la alimentación es uno de los pilares básicos de nuestra sociedad, por lo tanto, los alimentos que ingerimos y que llegan a los mercados y establecimientos, deben pasar por rigurosos controles de higiene y salubridad tanto a nivel oficial, como los promovidos por cadenas privadas de distribución y comercialización, por lo que es esencial disponer de un sistema eficaz de control de plagas.

De esta forma, el llevar a cabo un buen control de plagas dentro de las industrias alimentarias, resulta ser uno de los requisitos de higiene más importantes a tener en cuenta en la elaboración de los alimentos, ya que tiene como objetivo establecer las medidas necesarias y los criterios que debe cumplir los establecimientos para evitar o impedir la entrada de animales nocivos, plagas o de organismos vectores de múltiples enfermedades.

Por otro lado, los sistemas de control de plagas deberán ser revisados periódicamente para que en el caso de que se observen resultados negativos se apliquen las medidas correctoras necesarias para poder asegurar la inocuidad de los alimentos.

Referencias

1. Anonimo. (11 de 01 de 2016). Obtenido de Gestion Y Calidad: <http://gestion-calidad.com/plan-de-control-de-plagas-appcc>
2. Rosas, M. R. (6 de 2007). *Elsevier*. Obtenido de <https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano>.
3. UDS. (2021). Control De Plagas. *Antologia De Servicio De Alimentos.Pdf*, 57.
4. UDS. (2021). Control De Plagas. *Antologia De Servicio De Alimentos.Pdf*, 57.
5. UDS. (2021). Control De Plagas. *Antologia De Servicio De Alimentos.Pdf*, 57-71.
6. UDS. (2021). Control De Plagas . *Antologia De Servicio De Alimentos.Pf*, 57.