



**Nombre de alumno: Kevin Moisés Gómez  
Altúzar**

**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes  
Monroy**

**Nombre del trabajo: Ensayo unidad IV**

**Materia: Servicio de alimentos**

**Grado: 5º cuatrimestre**

**Grupo: LNU17EMC0119-A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 7 de abril de 2021.

El control de plagas es 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. Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales. Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores.

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. 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.

El control de plagas en empresas de alimentación, es uno de los requisitos de higiene más importantes a tener en cuenta en la elaboración de 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 enfermedades.

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, pasan en muchas ocasiones 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. Las empresas y establecimientos encargados de procesar o dispensar los alimentos, deben someterse a numerosos requisitos y controles para asegurar las máximas garantías sanitarias.

El Reglamento (UE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece desde el año 2005 la obligación para todas las empresas y establecimientos alimentarios de llevar a cabo un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

Como requisitos previos de dicho Análisis, se debe disponer de Planes o medidas que controlen los riesgos derivados de la utilización de aguas, productos de limpieza, o compras, entre otros, además de la implementación de sistemas que aseguren con control de plagas integral o vectores durante todo el proceso productivo:

Como se puede comprobar el control de plagas, es uno de los elementos considerados más importantes a tener en cuenta en la elaboración de 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 enfermedades, como por ejemplo algunos mosquitos o cucarachas.

La presencia de roedores, insectos y otras especies de animales constituyen un riesgo de alteración y contaminación alimentaria por excrementos o por simple contacto con los productos que se manipulan, se elaboran o sirven. Además, tienen la capacidad de transmitir enfermedades al hombre pudiendo actuar como vectores de microorganismos patógenos.

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.

Los servicios que los controles de plagas deberían ofrecer son los siguientes:

- Plan de control de plagas: desinfección, desinsectación y desratización detallado.
- Registro de ejecución y certificados de los tratamientos periódicos.
- Registro de incidencias y medidas correctoras.
- Programa de vigilancia de plagas y registro de los controles de verificación del sistema.
- Planos de los lugares de ubicación de las medidas utilizadas en el plan de control de plagas, especificando los elementos utilizados, (cebos, insectocaptos, etc.)
- Información relativa a los productos químicos empleados, incluidas las fichas técnicas y de seguridad.
- Formación del personal técnico de control de plagas.

Las plagas entran a un establecimiento en diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición en el mismo.

**VERDURAS CRUDAS:** En un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos, pueden entrar en cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas. (Forma común de infestación de roedores y moscas).

**EMPAQUES:** Los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infestado, la plaga puede penetrar por este medio. (Forma común de infestación de gorgojos, cochinillas, cucarachas, etc.).

**DENTRO Y SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS:** Las materias primas al provenir de diferentes fuentes de abastecimiento, pueden llegar a los establecimientos con plagas, por lo que es conveniente establecer controles para su detección y combate.

**CONTENEDORES:** Los contenedores son movidos por muchos países, por lo que pueden albergar cualquier clase de plaga.

**A TRAVES DE PUERTAS Y VENTANAS DESPROTEGIDAS:** Cualquier clase de plaga.

El control de plagas es 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.

Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales. Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, electrocutadores. 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. 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.

En caso de insectos voladores, hay electrocutadores de insectos. Estos consisten en una rejilla electrificada localizada en la parte exterior rodeada de tubos de luz ultravioleta. Los insectos son generalmente atraídos por la luz, y vuelan hacia la lámpara, en el camino tienen que pasar primero a través de una rejilla electrificada que trabaja a alto voltaje y que hace que brinque una chispa al insecto, electrocutándolo instantáneamente.

Los insectos voladores pueden también controlarse usando insecticidas en aerosol con propelente anticontaminante, es decir insecticidas aéreos. Se recomienda el uso de insecticidas piretroides, con base en piretro y piretrinas, que son insecticidas naturales muy seguros derivados de flores que crecen en el Este de África. Estos insecticidas no tienen efectos residuales, lo que significa que el insecto debe tener contacto con ellos en el momento de ser aplicados. Existen otros productos, que, aunque más efectivos, no son muy seguros debido a sus efectos residuales y hasta peligrosos para la salud, (si no son usados correctamente).

Los insectos rastreros pueden ser controlados de diferentes formas, sin embargo, es necesario puntualizar que los insecticidas para éstos son normalmente bastante efectivos contra los insectos voladores y viceversa

Los roedores, en donde se incluyen ratones, tusas, ratas, etc., crean una situación diferente. Un programa de control de roedores efectivo deberá incluir:

- Medidas para evitar su entrada a las instalaciones.
- Verificaciones constantes para detectar su presencia.
- Colocar trampas y carnadas con veneno para su control y/o eliminación.

El APPCC (**Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico**) es el sistema preventivo de gestión de la inocuidad alimentaria de aplicación a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria a la distribución minorista.

A pesar de que el nacimiento de este sistema fue en los años 60, en 1993 la Comisión del Codex Alimentarius aprobó las Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos De Control Crítico (APPCC) lo cual supuso el establecimiento a nivel mundial de un único referente para la gestión de la seguridad de los alimentos.

En 1993, la comisión europea publicó la directiva 93/43 que establecía la obligación de la implantación de sistemas APPCC para el conjunto de las industrias alimentarias europeas. Esta legislación ha sido modificada posteriormente, aunque subsiste la obligación de la aplicación de los principios del APPCC en el sector alimentario.

Los principios del APPCC establecidos por la FAO y la OMS son los siguientes:

- Principio 1. Realizar un análisis de peligros.
- Principio 2. Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Principio 3. Establecer límites críticos.
- Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia.
- Principio 5. Establecer medidas correctoras.
- Principio 6. Establecer procedimientos de verificación.
- Principio 7. Establecer un sistema de documentación sobre los procedimientos y registros asociados al APPCC.

El control de plagas es algo imprescindible en la industria alimenticia, tanto para el público al cual van dirigidos los alimentos como para los trabajadores de las industrias, el estar en contacto con alimentos contaminados es poner en riesgo la vida de las personas, por lo que es esencial el correcto control de las distintas fuentes de contaminación y lograr un ambiente cien por ciento estéril.

**BIBLIOGRAFÍA:**

Universidad del Sureste. (2020). Antología de Servicio de alimentos. PDF. Págs. 57-71.