



26 DE MARZO DEL 2022

**CONTROL DE PLAGAS**  
SERVICIO DE ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS  
UNIVERSIDAD DEL SUREST  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

# CONTROL DE PLAGAS

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 **r e p a r t o**

## ¿Como entran las plagas a un establecimiento?

Las plagas entran a un establecimiento en diversas formas, por lo que se debe mantener una vigilancia constante para detectar su posible aparición **e n e l m i s m o**.

## I N S E C T O S V O L A D O R E S

Hay electrocutadores de insectos. Estos consisten en una rejilla electrificada localizada en la parte exterior rodeada de tubos de luz ultravioleta.

## I N S E C T O S R A S T R E R O S

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.

## Contaminación de los alimentos

Antes de llegar al consumo, los alimentos pasan por diversas etapas desde la cosecha durante los cuales son sometidos a la manipulación de varias personas entre ellos el productor, el transportista, el proveedor, el almacenador, el procesador, el mozo, el ama de casa, pasos en los que los alimentos pueden sufrir contaminación.

Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas pudiendo utilizarse cortinas de aire, antecámaras, mallas, tejidos metálicos, trampas, e **l e c t r o c u t a d o r e s**.

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 **i n f e s t a c i ó n**.

**VERDURAS CRUDAS.**- En un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos, pueden entrar en cajas de cartón, madera, **a r p i l l a s o b o l s a s**.

**EMPAQUES.**- Los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infestado, la plaga puede **p e n e t r a r p o r e s t é m e d i o**.

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

## R O E D O R E S

Los roedores, en donde se incluyen ratones, tusas, ratas, etc., crean una situación diferente. Un programa de control de roedores efectivo deberá **i n c l u i r**:

Limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento, para evitar nidos y su proliferación.

## Vías de contaminación

El concepto de contaminación se entiende como toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedad a quien lo consume.

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 **e n t r a ñ a r**.

## 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 **d e t e c c i ó n y c o m b a t e**.

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

## P A J A R O S

Pueden ser animales especialmente difíciles de controlar, una vez que se les ha permitido la entrada a los establecimientos.

Las siguientes medidas contribuyen a eliminar la entrada de pájaros en las áreas de proceso y almacenes así como a los establecimientos en **t é r m i n o s g e n e r a l e s**.

En las paredes y cielos rasos no deben de existir aberturas que permitan la entrada de pájaros.

## Contaminación biológica

Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse sobre el alimento hasta cantidades que enferman a la persona que los consume o hasta que producen toxinas que enferman.

En caso de utilizar plaguicidas, éstos deben ser guardados bajo llave y aplicados bajo la responsabilidad del personal autorizado y entrenado en su manejo. Todos los pesticidas utilizados deben cumplir con las regulaciones **v i g e n t e s**.

Todos los sistemas de control de plagas deben ser aprobados por la Dirección General de Salud Ambiental de la Secretaría de Salud. Se debe llevar un registro de control de plagas y guardarlo en **a r c h i v o**.

## I N S E C T O S

En general se distinguen 3 tipos de **i n s e c t o s**:

Voladores, como moscas y mosquitos.

Rastreros, como cucarachas, ciempiés y **a r a ñ a s**.

Taladores, como gorgojos y termitas.

También existen varios métodos para ahuyentar estas plagas, tales como silbatos, sonido ultrasónico, colocación de siluetas de búhos en las entradas y cercanías de los establecimientos así como carnadas especiales para alejarlos del área, trampas y destrucción de **n i d o s**.

**Contaminación química:** Generalmente ocurre en el mismo lugar de producción primaria del alimento, por residuos que quedan de sustancias utilizadas para controlar las plagas en los cultivos, o sustancias como drogas veterinarias en los animales enfermos que luego son sacrificados.

**Contaminación física:** Varios tipos de materias extrañas pueden contaminar el alimento como pueden ser partículas 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, todos los cuales pueden caer en el alimento y contaminarlo.

## Bibliografía

*SERVICIO DE ALIMENTOS.* (s.f.). UNIVERSIDAD DEL SURESTE.