PRINCIPALES PLAGAS

MOSCAS Excretan líquidos, vomitan sobre los alimentos, su cuerpo está cubierto de pelos y sus patas semejan hojas transparentes, delicadas y palmeadas; por lo tanto recogen fácilmente bacterias y suciedad llevándolas y propagándolas a todos los lugares que tocan, incluyendo los alimentos. Una mosca puede llevar 30 millones de bacterias, ponen huevos (procrean) en las heces humanas y animales, la saliva de los aceros, los recipientes de desperdicios destapados (basuras) y los alimentos sin protección adecuada.

CUCARACHAS Propagan salmonella, stophylococcus y otras enfermedades. Dejan sus desechos intestinales en todos los lugares por donde se arrastran, El cuerpo graso y las heces contaminan el alimento y propagan bacterias en las áreas de almacenamiento, producción, etc. Las hembras depositan o fijan cápsulas llenas de huevos, donde se incubará su descendencia en lugares tales como por detrás y por debajo de los equipos de almacenamiento de alimentos, en la basura, cajones de botellas vacías, áreas húmedas, grietas y hendiduras de paredes y pisos

RATAS Y RATONES Diseminan y portan enfermedades en gran cantidad patógenas para el hombre y los animales. A menudo causan incendios, destruyen bienes. Sus heces y líquidos causan enfermedades. Construyen nidos en paredes y pisos. Consumen alimentos del hombre. Buscan alimento de noche. Viven 4 – 5 años.

AVES Sus heces y líquidos causan enfermedades y contaminación. Son portadores de enfermedades. Dejan sus excrementos creando ambientes contaminados.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

Son medidas que deben realizarse en forma continua con el fin de minimizar la presencia de plagas.

- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar la jornada de trabajo.
- Barrer debajo de las máquinas, mesones, y todo equipo.
- No depositar residuos en las áreas externas a la Bodega de Alimentos
- Las aberturas permitidas como los espacios para la ventilación por medio de extractores deberá tener una malla fina para evitar el ingreso de insectos voladores a salas de proceso, donde arriesgue la calidad e inocuidad de los productos.
- No manipular los elementos contra plagas instaladas por la empresa certificada de plaga

Scanned with CamScanner