

GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

FUNCIÓN DEL ESPECIALISTA DEL SERVICIO DE ELIMINACIÓN DE PLAGAS DE ECOLAB

- Inspeccionar cada mes detalladamente el restaurante para identificar los lugares de cría y refugio
- Aplicar plaguicidas para prevenir y eliminar plagas
- Recomendar medidas estructurales y sanitarias para eliminar los lugares de cría y alimentación
- Eliminar y tratar el material de cría y alimentación para poner fin al ciclo de reproducción
- Asegúrese de que los dispositivos de control de plagas cumplen las normas y están colocados correctamente

FUNCIÓN DE LA GESTIÓN DE RESTAURANTES

- Informar inmediatamente de cualquier actividad de plagas a su Especialista del servicio de eliminación de plagas de Ecolab (NO espere hasta la siguiente visita programada)
- Permitir a su Especialista del servicio de eliminación de plagas de Ecolab el acceso a todas las áreas con llave de su restaurante
- Corregir inmediatamente cualquier problema estructural o sanitario descubierto durante la inspección de su Especialista del servicio de eliminación de plagas de Ecolab
- Analizar las reparaciones estructurales con la gerencia
- Establecer prácticas de limpieza estándar
 - Limpiar y desinfectar los pisos a diario
 - Limpiar los drenajes semanalmente

ANTES DEL SERVICIO:

- Prepare su restaurante para el servicio de eliminación de plagas asegurándose de que todos los alimentos y artículos en contacto con éstos (es decir, utensilios, sartenes, pequeños utensilios, etc.) estén debidamente almacenados o cubiertos
- Limpie escombros y retire basura dentro del restaurante

DESPUÉS DEL SERVICIO:

- Limpie y desinfecte a fondo todas las encimeras, mesas de preparación y otras superficies expuestas que entren en contacto con los alimentos antes de preparar o cocinarlos

FUNCIÓN DE CADA MIEMBRO DEL EQUIPO

- Informar a la dirección del restaurante de los puntos en los que se hayan observado plagas
- Limpiar derrames, basura o escombros dentro del restaurante
- No apuntalar las puertas para abrirlas. Esto eliminará un punto de entrada fácil de plagas



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

ROEDORES

DATOS:

1. Las ratas pueden contagiar más de 35 enfermedades a los humanos
2. Las ratas contaminan y destruyen cada año suficientes alimentos para satisfacer a 200 millones de personas a nivel global
3. Los roedores pueden roer una gran variedad de materiales, como láminas de plomo y aluminio, mosquiteras, madera, hule, vinilo, fibra de vidrio, plástico e incluso bloques de hormigón
4. Los ratones pueden entrar en un edificio por una abertura tan pequeña como 1/4 de pulgada. Las ratas solo necesitan una abertura de 1/2 pulgada
5. Una hembra de ratón puede tener 12 camadas en un año, con hasta 12 crías en cada camada
6. Una rata hembra puede tener hasta 8 camadas al año y hasta 14 crías por camada

TIPOS:

Los tipos más comunes de roedores son el ratón de hogar, la rata noruega y la rata de techo



RATÓN DE HOGAR



RATA DE NORUEGA



RATAS DE TECHO

CARACTERÍSTICAS:

Ratón de Hogar

- Miden entre 5 y 7 cm de largo y tiene una cola sin pelo de entre 7 y 10 cm
- Suelen ser de color marrón claro a gris, con cabeza pequeña, ojos pequeños y orejas grandes
- Pueden saltar, correr, trepar y nadar
- Se abastecen de agua a través de los alimentos ingeridos

Rata de Noruega

- Pueden tener hasta 16 pulgadas de largo, incluyendo la cola
- Tienen un cuerpo grande y voluminoso, con pelaje áspero marrón y vientre grisáceo
- Cavan madrigueras para refugiarse. Pueden vivir en las tuberías de alcantarillado y subir por ellas

Ratas de Techo

- Con unas 14 pulgadas, es ligeramente más baja que la rata de Noruega
- Tienen un cuerpo más delgado y estilizado, con pelaje negro y vientre grisáceo
- Se las conoce como ratas de techo por su capacidad para trepar y su probabilidad de vivir en áreas altas de las instalaciones, como por encima o dentro de los techos

FUENTES DE AGUA Y ALIMENTOS:

- Basura derramada
- Agua estancada
- Productos envasados
- Restos de comida

LUGARES DE REFUGIO:

- Exterior: madrigueras en el piso y bajo losas de hormigón o en árboles, zonas de vegetación densa
- En interiores: en el interior de paredes, techos, pisos y en cualquier material o equipo que se almacene durante largos periodos de tiempo sin ser perturbado
- Espacios oscuros, cálidos y reducidos



CÓMO PREVENIR LA ACTIVIDAD DE LOS ROEDORES:

1. Reduzca la presencia de los roedores en el exterior de su restaurante al minimizar la presencia de comida, agua y zonas de refugio:

- Elimine los vertidos de basura
- Elimine el agua estancada
- Asegure todos los contenedores de basura con tapas herméticas y aleje los contenedores del restaurante, siempre que sea posible
- Elimine el desorden y los objetos almacenados en el piso, alrededor de su restaurante

2. Cree una barrera para minimizar los puntos de entrada.

- Selle orificios y huecos en el exterior del restaurante
- Selle las aberturas y huecos alrededor de las tuberías que conducen al restaurante
- Selle todas las puertas, inspeccione y repare las entradas con regularidad
- Poda los árboles para que ninguna rama toque el restaurante
- Elimine el agua estancada
- Elimine los pastizales, la hierba alta y otra vegetación excesiva
- Colabore con su centro de distribución e inspeccione cuidadosamente las mercancías entrantes para detectar la presencia o las actividades de los roedores: rechace los envíos que muestren evidencia de estos.

3. Refuerce el interior del restaurante reduciendo al mínimo las condiciones que favorecen la actividad de las plagas:

- Reduzca al mínimo los derrames de productos y limpie periódicamente debajo de los estantes
- Elimine el agua estancada y la condensación acumulada
- Selle los posibles accesos a pistas y áreas de ingreso ocultas
- Retire las cajas de cartón que no necesite y el material que no utilice del restaurante



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

CUCARACHAS

DATOS:

1. Las cucarachas representan un riesgo importante para la seguridad alimentaria debido a su capacidad para albergar y propagar E. coli, salmonella y disentería
2. En muchas partes del país, la simple detección de cucarachas por parte de un inspector de sanidad se considera una infracción grave y puede llevar al cierre de un restaurante
3. Una sola pareja de cucarachas alemanas puede tener más de 250.000 crías en un año
4. Las cucarachas son omnívoras, por lo que comen de todo, incluso jabón y pegamento, para sobrevivir
5. Una cucaracha puede vivir sin cabeza hasta 1 semana

TIPOS:

CUCARACHA
ALEMANA

CARACTERÍSTICAS:

Cucarachas alemanas

La cucaracha alemana (*Blattella germanica*) es la plaga de insectos más importante de la industria alimentaria



- Marrón con dos rayas longitudinales en el pronoto (sección media detrás de la cabeza)
- Las adultas miden aproximadamente 1/2 pulgada
- Las ninfas se parecen a los adultos, pero son más pequeñas y carecen de alas
- Plaga de interior. No se aloja en el exterior

Cucarachas americanas

La cucaracha americana (*Periplaneta americana*) es la especie más grande de las cucarachas comunes



CUCARACHA
AMERICANA

- Especie de cucaracha más grande
- Considerada una plaga perimetral, ocasionalmente entra en estructuras
- Prefiere los lugares cálidos y húmedos y se encuentra por miles en alcantarillas, túneles de vapor y salas de calderas
- Puede volar y migrar entre edificios
- En Florida, y otras partes del sur, se les conoce como chinches del palmito y pueden sobrevivir bien en el exterior

FUENTES DE AGUA Y ALIMENTOS:

- Agua estancada (incluso gotas)
- Acumulación de grasa
- Restos de comida
- Alimentos con levadura (masa de pan)

LUGARES DE REFUGIO:

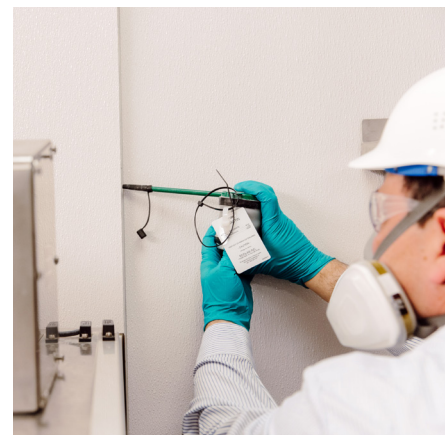
- Grietas y hendiduras cerca de su comida y agua
- Prefieren temperaturas cálidas y humedad elevada
- Prefiere el cartón y la madera, pero también el acero inoxidable y los plásticos
- Equipos y materiales que permanecen intactos
- Nocturnas. Evitan la luz



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS CUCARACHAS (CONT.)

CÓMO PREVENIR LA ACTIVIDAD DE LAS CUCARACHAS:

1. Compruebe que sus instalaciones están preparadas para el Servicio de cucarachas en cada visita del Especialista del servicio de eliminación de plagas de Ecolab
2. Corrija inmediatamente cualquier problema estructural o sanitario descubierto durante la visita del Especialista del servicio de eliminación de plagas de Ecolab
3. Consulte con la gerencia para solucionar cualquier problema estructural para impedir la entrada de cucarachas
4. Evite la entrada de cucarachas inspeccionando las entregas antes de trasladarlas al almacén
5. Limpie inmediatamente los derrames y restos de comida de debajo de los equipos y en los pisos
6. Retire las cajas de cartón que no necesite y el material que no utilice del restaurante
7. Retire toda la basura y restos de comida de debajo de los equipos y estanterías, especialmente de los lugares de difícil acceso
8. Reduzca al mínimo el lavado a presión de pisos y paredes durante el proceso de limpieza para evitar que los alimentos y el agua se introduzcan en las grietas y huecos de las paredes



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

MOSCAS GRANDES

DATOS:

1. Se sabe que las moscas grandes son portadoras de más de 100 agentes patógenos que causan enfermedades humanas, como la salmonella y la E. coli
2. Las moscas que se encuentran en su restaurante se pueden reproducir en lugares situados a una milla de distancia
3. Las moscas entran activamente en puertas y ventanas abiertas, especialmente si hay olor a comida o basura cerca de las entradas
4. Las moscas adultas no pueden comer alimentos sólidos. Regurgitan el contenido del estómago, incluida la última comida, bacterias, enzimas y ácido estomacal- para ayudar a disolver los sólidos y absorber los líquidos con sus partes bucales esponjosas
5. Las poblaciones de moscas suelen aumentar en los meses cálidos. El clima cálido provoca una rápida descomposición de la vegetación y otras materias orgánicas, proporcionando abundante alimento a las moscas y sus larvas
6. El ciclo vital de una mosca es de 8 a 12 días. En este tiempo, sin embargo, una mosca hembra puede poner hasta 500 huevos

TIPOS: Las especies de moscas grandes más comunes son la mosca doméstica, la mosca de la botella, la moscarda y la mosca de la carne



MOSCAS DOMÉSTICAS



MOSCAS DE BOTELLA



MOSCARDA



MOSCAS DE LA CARNE

CARACTERÍSTICAS:

- El color de las moscas grandes varía del gris oscuro al azul metálico y al verde, según la especie
- Su tamaño varía entre 1/4 y 7/16 pulgadas de longitud
- Las moscas grandes se desplazan de un área a otra en busca de alimento y material de cría, indicado por los olores de material en descomposición, basura y preparación de alimentos
- Las adultas se alimentan de algunos materiales sólidos rompiendo o raspando las partículas y luego emulsionándolas con saliva y vómito, dejando a menudo manchas de excrementos o "mota de mosca" en las superficies donde se posan. Este proceso único de alimentación, además de unas piezas bucales esponjosas y unas patas acolchadas, convierte a las moscas en excelentes vectores mecánicos de microorganismos, incluyendo las enfermedades en general y aquellas transmitidas por los alimentos

FUENTES DE AGUA Y ALIMENTOS:

- Basura, excrementos, animales muertos y vegetación en descomposición
- Alimentación humana
- Agua estancada y material en descomposición húmedo



LUGARES DE REFUGIO:

- Áreas de basura en descomposición, como contenedores y cubos de basura
- Agua estancada

GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

MOSCAS GRANDES (CONT.)

CÓMO PREVENIR LA ACTIVIDAD DE LAS MOSCAS GRANDES:

1. Reduzca la presencia de las moscas grandes en el exterior del restaurante:

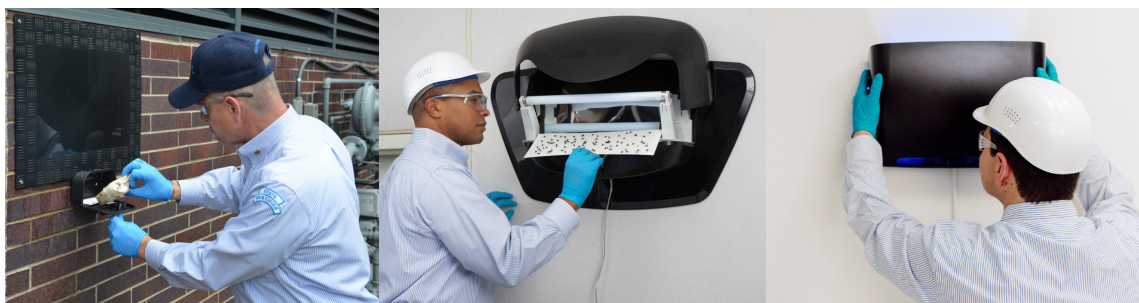
- Asegure todos los contenedores de basura y basureros con tapas herméticas y elimine todos los vertidos de basura
- Si hay un área exterior para comer o sentarse, asegúrese de que los alimentos y los residuos se retiren correctamente
- Aleje los contenedores de basura de su restaurante
- Lleve siempre la basura directamente al contenedor y no la deje en la puerta trasera del sitio
- Elimine el agua estancada
- Elimine el desorden y los objetos almacenados en el piso, alrededor de su restaurante

3. Mantenga una buena higiene en el interior del restaurante:

- Elimine el agua estancada y la condensación acumulada. Repare las fugas de agua y garantice una fontanería y un drenaje adecuados alrededor de los fregaderos y las zonas de lavavajillas
- Limite el acceso al interior, siempre que sea posible, manteniendo cerradas las puertas de las zonas traseras
- Elimine los restos de comida a fondo y con regularidad
- Limpie los cubos de basura con regularidad

2. Reduzca al mínimo los puntos de entrada de moscas grandes a su restaurante:

- Mantenga las ventanas y puertas cerradas, en la medida de lo posible. Equipe las ventanas con mosquiteras correctamente instaladas y las puertas con persianas y mecanismos de cierre automático
- En situaciones de alta presencia, considere la posibilidad de utilizar vestíbulos de doble puerta, puertas de aire o bandas de plástico para puertas



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

MOSCAS PEQUEÑAS

DATOS:

1. Al igual que las cucarachas alemanas, las moscas pequeñas suelen reproducirse en interiores y pueden vivir en su restaurante durante todo el año
2. Una hembra de mosca pequeña puede poner hasta 100 huevos al día, que se convierten en moscas adultas en 10-20 días
3. Las moscas pequeñas se acicalan en superficies lisas y planas, incluyendo las de preparación de alimentos, donde pueden transferir a las superficies material de cría y alimentación orgánica muerta o en descomposición que podría contener bacterias



TIPOS:

Las dos especies más comunes de moscas pequeñas (a menudo denominadas moscas de la fruta) son la mosca de la fruta de ojos rojos y la mosca de la fruta de ojos oscuros

MOSCA DE LA FRUTA DE OJOS ROJOS



MOSCA DE LA FRUTA DE OJOS OSCUROS



CARACTERÍSTICAS:

- Las moscas pequeñas varían de color entre el negro y el amarillo, según la especie, y tienen ojos rojos u oscuros
- El tamaño de las moscas pequeñas oscila entre 1/8 y 7/16 pulgadas de longitud
- Se encuentran en todo el restaurante, pero más a menudo en zonas con material en descomposición
- Un saneamiento deficiente atrae y mantiene poblaciones de moscas pequeñas

FUENTES DE AGUA Y ALIMENTOS:

- Materia orgánica húmeda en descomposición
- Frutas y verduras en descomposición
- Líneas de goteo y condensación
- Residuos de alimentos húmedos dentro y debajo de los equipos
- Agua estancada

LUGARES DE REFUGIO:

- Biopelículas y "serpientes de azúcar" en los conductos de drenaje, en grietas y hendiduras, dentro y debajo de los equipos, debajo de baldosas rotas
- Áreas donde reside materia orgánica en descomposición, como cubos de basura, dispensadores de refrescos y drenajes del piso



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

MOSCAS PEQUEÑAS (CONT.)

CÓMO PREVENIR LA ACTIVIDAD DE LAS MOSCAS PEQUEÑAS:

1. Reduzca al mínimo las oportunidades de cría en el exterior de los restaurantes:

- Asegure todos los contenedores de basura y basureros con tapas herméticas y elimine todos los vertidos de basura
- Aleje los contenedores de basura de su restaurante
- Lleve siempre la basura directamente al contenedor y no la deje en la puerta trasera del sitio

2. Reduzca al mínimo los puntos de entrada de moscas pequeñas a su restaurante:

- Selle todas las puertas, inspeccione y repare las entradas con regularidad
- Reduzca al mínimo el tiempo que se mantienen abiertas puertas y ventanas
- Inspeccione las mercancías y productos entrantes, y rechazar los materiales con indicios de actividad de moscas pequeñas

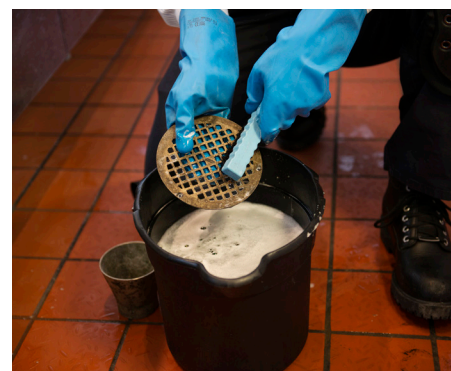
3. Reduzca al mínimo las posibilidades de reproducción en el interior de los restaurantes:

- Elimine el agua estancada y la condensación acumulada
- Establezca prácticas de limpieza estándar
- Limpie regularmente drenajes, fregaderos y fregaderos de fregona
- Limpie los restos de comida
- Limpie los trapos y los cabezales de las mopas antes de guardarlos
- Almacene los alimentos adecuadamente y seguir el sistema FIFO
- Retire la basura del restaurante con frecuencia
- Reemplace baldosas agrietadas y juntas faltantes
- Repare inmediatamente problemas de fontanería y drenajes

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DEL DRENAJE:

- Prepare una solución de agua y limpiador de uso general, según la etiqueta, en un cubo
- Retire la rejilla/el colador de drenaje para acceder a la cubeta y al tubo de este
- Humedezca el drenaje con una pequeña cantidad de agua y limpiador de uso general
- Utilice un cepillo para limpiar todas las superficies dentro y alrededor del drenaje, y para limpiar la rejilla/el colador de este
- Limpie las áreas estrechas, como la costura alrededor de la taza de drenaje y las roscas, con un cepillo pequeño
- Coloque y fije la rejilla/el colador de drenaje
- Enjuague completamente el drenaje con agua limpia

ADVERTENCIA: Eliminación de plagas Ecolab recomienda limpiar los drenajes una vez a la semana, para evitar la actividad de las moscas pequeñas



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

HORMIGAS

DATOS:

1. Insectos sociales que viven en colonia. Cada colonia dividida en "castas" (por ejemplo, obreras y reina)
2. Algunas hormigas pueden picar, si se las molesta
3. Las colonias de hormigas pueden tener más de una reina, si crecen lo suficiente
4. Las colonias de hormigas suelen tener una o más hembras fértiles ("reinas") encargadas de producir nuevos individuos dentro de la colonia
5. Algunas colonias de hormigas pueden "brotar" si se les molesta, dividiéndose en varias colonias

TIPOS: Hay más de 8000 especies de hormigas en el mundo



CARACTERÍSTICAS:

- Antenas acodadas
- "Cintura" esbelta (constricción entre el tórax y el abdomen), con uno o dos ganglios
- Puede o no tener alas y volar
- El tamaño puede variar entre 1/8 y 1/16 pulgadas de longitud y el color puede variar de negro a marrón rojizo
- La gran mayoría de las hormigas viven en el exterior. Se encuentran en la mayoría de los entornos del mundo

LUGARES DE REFUGIO:

Muchas especies de hormigas pueden ser plagas y viven dentro y alrededor de los edificios:

- Aislamiento interior de espuma
- Madera interior
- Piso alrededor de los perímetros de las estructura
- Debajo del piso, en huecos de paredes y detrás de zócalos
- En macetas
- Alrededor de tuberías y fregaderos

FUENTES ALIMENTARIAS:

- Se alimentan de una gran variedad de alimentos. Suelen ser depredadoras y carroñeras
- Dulces
- Alimentos grasos como carnes y quesos

CÓMO PREVENIR LA ACTIVIDAD DE LAS HORMIGAS:

- Limpie inmediatamente los derrames y otros restos de alimentos
- Limpie los pisos con regularidad
- Minimice la humedad alrededor de la estructura
- Mantenga la profundidad del mantillo a 5 cm -o menos- en las zonas activas
- Recorte el follaje lejos de la estructura, para impedir el acceso de las hormigas a la superficie



GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN DE PLAGAS

PLAGAS DE INSECTOS RASTREROS

CARACTERÍSTICAS:

Grillos

- Es más común a finales de verano o principios de otoño, pero se traslada al interior cuando la vegetación exterior se seca y el tiempo se vuelve desfavorable
- Son atraídos por las luces, el mantillo y otros desechos alrededor de los cimientos
- Entran en las estructuras a través de grietas en puertas, ventanas, cimientos o revestimientos mal ajustados
- No cría ni vive mucho tiempo en interiores, pero puede dañar muebles, alfombras y ropa, y el piar del macho puede resultar molesto



GRILLOS

Escarabajo de tierra

- Depredador beneficioso que se alimenta de plagas dañinas
- Corre rápidamente, aunque rara vez vuela, y muchas especies se sienten atraídas por la luz
- Es más activo por la noche, cuando suele entrar en estructuras con las luces interiores encendidas, arrastrándose por debajo de una puerta o a través de una ventana abierta
- Entran en estructuras durante el día buscando refugio
- Es inofensivo para el ser humano y no se reproduce en interiores



ESCARABAJO DE TIERRA

La presencia de plagas de insectos rastreros (grillos, saltamontes, arañas, escarabajos, chinches de las plantas, etc.) en el restaurante suele indicar la presencia de atrayentes luminosos y puntos de entrada de plagas

MINIMICE LA PRESENCIA DE LAS PLAGAS EN EL EXTERIOR:

- Elimine el almacenamiento de objetos en el piso, cerca del restaurante
- Minimice las zonas de cría de insectos cerca del restaurante reduciendo la vegetación: la hojarasca, los parterres de plantas y el material vegetal en descomposición en el exterior del restaurante
- Selle las grietas de las aceras, las juntas de dilatación, el acceso a los huecos de las paredes de bloques de hormigón y otros puntos de refugio exteriores
- Reduzca la cantidad de luz "blanca" en el exterior e instale bombillas amarillas (vapor de sodio) siempre que sea posible. Considere la iluminación indirecta en las zonas donde sea posible

MINIMICE LOS PUNTOS DE ENTRADA DE PLAGAS DE INSECTOS RASTREROS:

- Mantenga las puertas cerradas en la medida de lo posible. Instale mosquiteras en las ventanas y barrederas y mecanismos de cierre automático en las puertas
- En situaciones de alta presencia, considere la posibilidad de utilizar vestíbulos de doble puerta, puertas de aire o bandas de plástico para puertas
- Compruebe que los orificios de entrada de aire están debidamente protegidos para evitar la entrada de pequeños insectos voladores