



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

CONTROL DE PLAGAS

Definición

Es el conjunto de medidas encaminadas a evitar la contaminación procedente de organismos vivos (roedores, insectos, pájaros,...) del exterior de las instalaciones al interior de la industria alimentaria.

Se debe evitar a toda costa la colonización de la industria por parte de insectos y roedores, pues una vez estos alcanzan el nivel de plaga la lucha contra ellos es más costosa y se hace necesario el uso de productos tóxicos.

Las infestaciones por plagas se producen cuando:

- Existen zonas que permiten su entrada.
- Existen zonas donde se refugian y se reproducen en condiciones de temperatura adecuadas.
- Hay alimento y agua disponible.

Actualmente, se tiende a utilizar el control integral de plagas, que consiste en la combinación de métodos físicos, biológicos y químicos (en este orden), alcanzando una mayor eficacia con un menor impacto ambiental y coste económico.



a. Control físico:

Consiste en la modificación de las condiciones ambientales y estructurales evitando la entrada y proliferación de una plaga, como puede ser el instalar una rejilla en las ventanas para que no entren aves.

b. Control biológico:

Emplea sistemas presa-depredador o agentes patógenos selectivos de la plaga a controlar, generalmente a nivel medioambiental, como los papeles impregnados con feromonas que atraen a los insectos.

c. Control químico:

Es la aplicación de sustancias químicas para acabar con las plagas, por ejemplo, aplicar raticidas en lugares de paso de roedores.

El primer paso en la lucha contra plagas son las **medidas de carácter preventivo**, encaminadas a impedir la entrada y el asentamiento de insectos y roedores en la industria:

- Tener mallas antiinsectos, mantener las puertas cerradas, asegurar que no haya agujeros o grietas, disponer de rejillas de protección o cebos... que eviten la presencia de insectos, parásitos, roedores, etc.
- Tomar medidas para que estos animales no puedan acceder a materias que puedan servirles de alimento o bebida; y controlar los lugares donde se almacenan alimentos, donde se produzcan o acumulen residuos o basuras, donde se evacuen aguas residuales y donde se produzca acumulación de agua.
- Mantener las instalaciones limpias.
- No acumular basuras.
- Almacenar adecuadamente los productos.
- Mantener adecuadamente los locales.

Documentación

Es necesario tener un Plan de Control de Plagas.

Será un programa integrado y que indique documentalmente:

- Acciones preventivas que se van a tomar para impedir la entrada de posibles vectores.
- Equipos y productos a utilizar, indicando la metodología de aplicación.
- Los puntos y zonas de aplicación de los distintos controles de plagas.
- Periodicidad de los tratamientos y plazos de seguridad a respetar para cada tratamiento.
- Criterios de evaluación de la aplicación.
- Sistema de monitorización de plagas que considere las siguientes cuestiones: tipo de vigilancia, frecuencia, puntos de localización y responsable de su realización.
- Sistema de registro de las actividades realizadas y de medidas correctoras.

Es importante para que el plan de control de plagas sea eficaz que haya una interrelación con los planes de limpieza y desinfección, mantenimiento de instalaciones y equipos y buenas prácticas de fabricación.