

Las peores plagas para la industria procesadora de alimentos

Si las plagas son molestas y costosas para diversas industrias porque pueden destruir las instalaciones o maquinaria de una empresa, las invasiones de fauna nociva a la industria alimentaria son devastadoras. No solo porque atenta contra nuestra salud, sino porque limita la producción de insumos y desbarata la reputación de las marcas de alimentos. Lo anterior, sin contar las costosas demandas legales que se pueden detonar por un error en el control de contaminación de alimentos.

Tipos de plagas

Insectos en productos almacenados

Su impacto es grave y profundo en los almacenes de los productores y cadenas de distribución. Y en grandes porciones de la salud de la población cuando no se detecta ni controla su presencia a tiempo ni se aísla la porción de alimentos contaminados.



Gorgojo en arroz almacenado

Ahí figuran los ácaros de harina, los gorgojos, escarabajos y otras plagas de alimentos almacenados. Estos insectos generan el mayor impacto económico de esta industria. Se

registra en grandes pérdidas de cereales y granos. Muchas veces afectan casi el total de la materia prima y eso, adicionalmente, genera escasez y encarecimiento en productos alimenticios.

Una de las consecuencias más fuertes en la industria de los alimentos son las cifras. Según un estudio, las empresas que se enfrentan a este tipo de plagas registran entre el 1 y 9% de pérdidas de ingresos anuales.

Es fundamental que los almacenes cuenten con protocolos para prevenir la presencia de estos insectos. Y en su caso, aislar eficazmente las porciones contaminadas. Antes de implementar programas de erradicación de insectos la prevención es el mejor medida para evitar cuantiosas pérdidas.

SIFSA prevé esta situación catastrófica mediante una póliza de servicio que incluye el monitoreo sistemático de instalaciones con medidas de control específicas para la industria alimenticia.

Ratas y ratones

La principal característica dañina de esta categoría de fauna nociva es su movilidad. Pasan de ambientes contaminados por basura o sus propias heces y entran en contacto con alimentos almacenados o en zonas de procesamiento. Por tal motivo, transportan una gran cantidad de bacterias, gérmenes y virus capaces de contaminar toda la producción de cualquier alimento. Su presencia es una grave falta a las normas sanitarias y su detección o publicación en redes sociales puede eliminar la reputación de una Compañía. Además, en caso de enfermedad, es material irrefutable para demandas civiles. Una cosa más, de la que se habla poco. También es una fuente de infección y enfermedad para los empleados de una planta, lo cual deriva frecuentemente en ausentismo y pérdida de productividad.



Ratas en un almacén: Se mueven por todos lados, contaminan grandes producciones de alimentos.

En estos casos, es fundamental contar con un protocolo integral para el manejo sustentable de ratas y ratones que logre erradicar la plaga con medidas libres de agentes tóxicos usando plaguicidas solo como última instancia de erradicación. Además de que sean exclusivamente banda verde, que son inocuos para el ser humano.

Moscas

Parecen inofensivas, pero su impacto es enorme en la producción alimentaria, porque también transportan en sus patas y alas una infinidad de bacterias. Por lo menos, las moscas transmiten hasta 200 agentes patógenos diferentes.



Las moscas: Las más difíciles de erradicar

La infestación de moscas también es responsable del ausentismo laboral por enfermedades. Hay estudios que indican que una sola infestación de moscas puede generar la pérdida de más de 9 días hábiles en las empresas.

Adicionalmente, un protocolo integrado para la erradicación sustentable de moscas no es un proceso fácil, porque son difíciles de aislar. Requiere cambios en procedimientos y la cultura de los equipos de trabajo. SIFSA ha logrado establecer estos cambios de manera efectiva mediante programas continuos de trabajo y evaluación de resultados.

Zonas de riesgo

Por la naturaleza de su actividad, la industria procesadora y almacenadora de alimentos es la que tiene más riesgos de infestación y la que tiene más puntos a proteger de plagas. Por lo mismo, es la que requiere de mayores controles sanitarios, independientemente de las buenas prácticas de limpieza e higiene.

Los protocolos integrados para el manejo de fauna nociva de SIFSA se basan en estrategias muy puntuales de prevención, aislamiento de zonas potencialmente críticas, detección temprana de plagas, erradicación con protocolos inocuos para el ser humano y monitoreo continuo de medidas y resultados.

En particular, la experiencia nos hace poner especial cuidado en las siguientes zonas:

Zonas de carga, descarga y almacenamiento de materias primas

Dentro de la cadena de producción, es preciso controlar la contaminación de alimentos y las infestaciones, desde el ingreso a las plantas procesadoras. Las puertas de acceso de la industria suelen mantenerse abiertas lo cual es una oportunidad permanente para el ingreso de fauna nociva. Ahí, los principales agentes contaminantes son cucarachas, hormigas, ratas, ratones, moscas, aves, e insectos rastreros en general.

Zonas de producción y envasado

Estos puntos, de existir una contaminación, son la última oportunidad que tiene una empresa procesadora de alimentos para bien detener o propagar una contaminación. Por eso se requiere ahí de una observación y monitoreo diario de calidad y control de líneas de distribución, a fin de detectar y detener a tiempo problemas en la cadena de suministros. Los insectos que generan mayor transmisión de agentes contaminantes en estas zonas son las cucarachas, hormigas, ratas, ratones y moscas.

Almacenes

Los insectos más nocivos en estas zonas son de dos tipos:

Los invasores, que utilizan su aparato bucal para romper envases y embalajes a fin de alcanzar los alimentos, entre los que destacan gorgojos, escarabajos y sus larvas.

Los invasores ocasionales, que por su tamaño, se introducen fácilmente en los envases o contenedores de alimentos. Ahí son de especial cuidado las ratas y ratones, cucarachas, hormigas y otros insectos que son atraídos por la materia orgánica y los alimentos con alta concentración de azúcares.

SIFSA