

Plagas 2023, lo más relevante del año. Parte I

A lo largo de este año hemos notado algunas variaciones en el comportamiento de diferentes plagas que han correspondido a diversos factores esencialmente climáticos. Algunas otras plagas responden a las circunstancias del día a día como pueden ser malas prácticas en diversas industrias, resultado de una falta de estrategia para el manejo integrado de plagas

ENERO

Desatención en la industria alimentaria

Desde principios del año los expertos [SIFSA](#) destacaron los riesgos e impacto que generan las plagas en la industria alimentaria. Informaron que, por ejemplo, en un restaurante se pueden contraer hasta 200 enfermedades por contaminación de alimentos. Hay que erradicar roedores e insectos de los lugares donde se manejan y almacenan productos por el grave daño que producen, tanto a materias primas como a los productos terminados y por lo tanto, a los comensales. No se diga el daño en la reputación. En zonas de almacén, procesamiento y servicio de alimentos, las plagas no sólo se alimentan de estos productos sino que se reproducen y defecan en ellos y pueden propagarse rápidamente, contaminando grandes cantidades de alimentos.

Plaga	Enfermedades
<p>Cucarachas Se alimentan de excrementos y basura. Por ello funcionan como transmisores de enfermedades provenientes de alimentos en descomposición que están presentes en sus desechos.</p> <p>Hormigas Son portadoras de microorganismos. Particularmente la argentina, que está entre las cien peores especies más invasoras del mundo.</p> <p>Roedores Portadores de parásitos, bacterias y virus, a través de excrementos u orina infectada, así como del contacto directo de partes de su cuerpo como pelo o patas.</p> <p>Mosca Contaminan al contacto con los alimentos. Sean las patas, heces o el líquido que segregan al alimentarse, a fin de disolver los sólidos.</p>	<p><i>Salmonellosis, Campilobacteriosis o la Shigeliosis.</i></p> <p><i>Salmonella, Staphylococcus aureus y Escherichia coli</i></p> <p><i>Leptospirosis, Tularemia, Listeriosis, Giardiosis.</i></p> <p><i>Salmonella y la Escherichia coli.</i></p>

FEBRERO

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 atentan contra nuestra salud, sino porque literalmente nulifican las producciones de alimentos y desbaratan la reputación de las marcas de alimentos. Lo anterior, sin contar las cadenas de demandas legales que se pueden detonar por un error en el control de contaminación de alimentos.

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

Aquí figuran los ácaros de harina, los gorgojos, escarabajos y polillas de panadería. Estos insectos generan el mayor impacto económico de esta industria. Se registra en grandes pérdidas de cereales y granos. Muchas veces afectar casi el total de la materia prima y eso, adicionalmente, genera escasez y encarecimiento en productos alimenticios.

MARZO

El manejo integrado efectivo de plagas para la industria procesadora de alimentos

Para proteger los alimentos de plagas se requiere de estrategia, procesos de calidad, y conocimiento de plaguicidas. De no ser así, los resultados pueden ser desastrosos, sea porque se incrementan riesgos mayores de contaminación, o bien porque las empresas

pueden caer en escaladas de costos fuera de control. Adicionalmente, un mal manejo puede representar multas, demandas y un desprestigio fatal para la organización.

Los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que establecen las autoridades mexicanas están en la NORMA Oficial Mexicana [NOM-251-SSA1-2009](#), "*Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*" establece disposiciones sobre instalaciones y áreas, equipo y utensilios, servicios, almacenamiento, control de operaciones, control de materias primas, control de envasado, control del agua en contacto con los alimentos, mantenimiento y limpieza, control de plagas, manejo de residuos, salud e higiene del personal, transporte y capacitación.

Aunque hay un capítulo que especifica la norma en cuanto al control de plagas, el manejo integrado de fauna nociva se basa en todos y cada uno de las prácticas de higiene señaladas, además de acciones preventivas, inspecciones regulares, identificación de las especies presentes, análisis y diagnóstico, supervisión, documentación y trabajo en equipo de especialistas y las personas que habitan regularmente el inmueble.



Tratamiento con un programa controlado de control de insectos

Falta de estrategia en la industria hotelera

Sucede en las mejores familias. Desde antes y durante las vacaciones de verano se dieron numerosos casos de epidemia de chinches de cama. No solo son molestas, sino que pueden atraer consecuencias graves si el problema no es atendido adecuadamente. Los expertos SIFSA tienen recomendaciones muy efectivas para detectarlas y no llevarlas además a casa.

Hace pocos años, este fenómeno llegó al grado de que se desarrollaron sitios web y sistemas de consulta para que los viajeros pudiesen verificar cuáles hoteles estaban certificados como libres de plagas.

ABRIL

Se disparan plagas en temporada de calor

Saltaron a la luz pública la aparición de una infestación de chinches en un hospital en Puebla, mientras aumentaron las cifras de aumento de mosquitos y casos de dengue en México a niveles preocupantes.

En particular, las plagas en vacaciones se registran no solo en México, sino en toda la urbe. ¡Claro que hay chinches en hoteles de 5 estrellas! Contra lo que es común pensar, no es la categoría ni la falta de limpieza lo que promueve su presencia. Tampoco es un fenómeno exclusivo de los países en desarrollo. Son más bien los protocolos de vigilancia y prevención los factores que pueden garantizarnos unas vacaciones de sueño, en vez de pesadillas que a veces terminan en el hospital.



No suelen tomarse prevenciones de qué tipo de plaga se pueda encontrar

[SIFSA](#) publicó [información básica](#) con recomendaciones prácticas para detectar a tiempo las chinches y otras plagas de insectos, roedores, microorganismos o aves que constituyen una fauna nociva. Para los hoteles, es fundamental seguir con protocolos de prevención y manejo integrado de plagas, en los que resulta fundamental la participación de todo el

personal y el staff de la organización, incluyendo en primer lugar al mismísimo huésped. Mientras haya mejor labor de conciencia y de equipo, mejor será la experiencia de todos.

MAYO

Reporte sobre las enfermedades que podemos contraer en un hotel por culpa de plagas

La hotelería es uno de los negocios que más atención pone en el control de plagas ya que conocen las enfermedades que pueden sufrir los huéspedes, lo cual es sumamente nocivo para la reputación. No se diga para la ocupación o incluso las demandas legales.



Chinchas de cama. No son peligrosas pero sí muy incómodas.

la enfermedad de Chagas, la cual es parasitaria de curso crónico y consecuencias fatales, principalmente por afectaciones cardíacas o viscerales, provocadas por la chinche besucona; sarpullidos y algunas ocasiones manchas inflamadas con un centro más oscuro. Generan comezón generalmente en la cara, el cuello, los brazos y las manos, debido a las chinchas de cama; trastornos estomacales, como la disentería, gastroenteritis o salmonelosis, por la infame presencia de cucarachas; hantavirus, rabia, cólera, la peste, la hepatitis y salmonelosis por la actividad de ratas; cólera, fiebre tifoidea, amebiasis intestinal y salmonella por las heces de moscas y finalmente dengue, zika, chikungunya y malaria debido a mosquitos. Son amenazas de cuidado, porque pueden derivar en casos graves. Muy importante seguir las recomendaciones de los expertos.

Junio

Ahí vienen las lluvias...Y las plagas

No parece, pero es elemental. Así como nosotros, las plagas también buscan guarecerse de la lluvia y el frío. Lo hacen insectos, aves y roedores. Aprovechan grietas y diferentes lugares de casa, almacén, restaurant, hotel u oficina. Eso nos hace más propensos a contraer diferentes enfermedades estomacales y de las vías respiratorias que pueden ser graves.



Las ratas son transmisoras de múltiples enfermedades

Por otro lado, los encharcamientos son el medio ideal para la reproducción de mosquitos. Por tal motivo, con las lluvias, aumentan los casos de dengue, chikungunya, zika y fiebre amarilla. En zonas rurales o de clima tropical, son los alacranes y diferentes tipos de arácnidos quienes ingresan a casa.