

El grupo de estrategias para el manejo integrado de plagas en restaurantes

Para un manejo integrado de plagas en un restaurant o establecimiento de alimentos es crucial distinguir las aéreas a atacar con diferentes estrategias, de acuerdo a sus características. Bajo buenas prácticas de higiene y con el menor uso posible de plaguicidas.

El grupo de estrategias para el manejo integrado de plagas en restaurantes.

Es fundamental que los alimentos no estén contaminados pero hay áreas cruciales a atacar las cuales son:

- Áreas donde los alimentos no sean contaminados, proporcionará algún tipo de control de insectos, y más importante aún, se puede utilizar para controlar las plagas en la instalación. Las feromonas y trampas con cebo también son útiles para detectar las infestaciones antes de que se conviertan en productos graves.
- Los tratamientos en hendiduras y grietas incluyen el uso de aerosoles, polvos y cebos. El uso de estos productos se restringe solo a hendiduras y grietas. No está permitido el tratamiento en superficies.
- En establecimientos comerciales de alimentos pueden existir problemas de higiene. Para manejar las plagas de productos almacenados en estas instalaciones, es esencial que los locales sean limpiados de cualquier residuo de alimentos que esté depositado en el suelo, las paredes o el techo

Fuente: Guía Científica de Truman para Operaciones de Manejo de Plagas