

Cómo entran las plagas a los establecimientos

Llegan por donde menos se sospecha. Así lo señalan documentos de la Secretaría de Salud, los cuales han dejado claro en sus normativas que las plagas ingresan a través de vías específicas, a mantenerse en vigilancia constante. Algunas son verdaderamente insospechadas y pueden sorprender a las personas más cuidadosas.

Sí, es necesario vigilar que las puertas y ventanas no queden mal selladas, o verificar con especialistas grietas y agujeros en las paredes, o bien revisar las mercancías. Así como no perder de vista los sistemas de drenaje y conductos. Sin embargo, la Secretaría de Salud, en su *Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad* indica algunas muy en particular:

Vía de ingreso	Plagas
VERDURAS CRUDAS	En un establecimiento dedicado al procesamiento de alimentos, pueden entrar en cajas de cartón, madera, arpillas o bolsas. (Forma común de infestación de roedores y moscas).
EMPAQUES	Los empaques vienen de varios proveedores y si el establecimiento del proveedor está infestado, la plaga puede penetrar por este medio. (Forma común de infestación de gorgojos, cochinillas, cucarachas, etc.).
DENTRO Y SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS	Las materias primas al provenir de diferentes fuentes de abastecimiento, pueden llegar a los establecimientos con plagas, por lo que es conveniente establecer controles para su detección y combate.
CONTENEDORES	Los contenedores son movidos por muchos países, por lo que pueden albergar cualquier clase de plaga.
A TRAVÉS DE PUERTAS Y VENTANAS DESPROTEGIDAS	Cualquier clase de plaga.

Fuente: SS MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD

Impacto de las plagas en los establecimientos

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en 2021 entonces había 674,826 establecimientos de servicios de preparación de alimentos y bebidas en México, lo que incluye restaurantes, cafeterías y otros establecimientos similares.

Diversos estudios muestran que el impacto económico de plagas en los restaurantes es "*circular*" y que puede resultar devastador, por todas las áreas que afecta:

Pérdidas económicas

- 1) Procesamiento de alimentos. El paso de roedores y cucarachas, que defecan mientras comen, contamina grandes cantidades de alimento.
- 2) Almacenamiento. Un solo roedor puede afectar grandes pérdidas del stock.
- 3) Infraestructura del local (paredes, puertas, depósitos, cableado, etc.). Las ratas suelen generar daños en las instalaciones.
- 4) Envases y embalajes. También son sujetos a contaminación.

Pérdidas por daños a la salud

- 5) Las plagas transmiten enfermedades y en ocasiones virus letales, que impactan a clientela y empleados (costos de atención y días laborales perdidos).
- 6) Cuando son detectadas por un comensal, se puede viralizar su imagen en redes sociales y eso genera un golpe devastador en la reputación.
- 7) Demandas legales y multas, cuando un comensal confirma una enfermedad por alimentos contaminados.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) calcula que cerca de seiscientos millones de personas enferman al año por alimentos contaminados. Los costos para las familias y establecimientos comerciales son enormes.

Los expertos [SIFSA](#) recomiendan recurrir al manejo integrado de plagas (MIP), el cual contempla el control de todos los posibles accesos de plagas, un conocimiento profundo de sus hábitos, ciclos de reproducción, y el manejo adecuado de fuentes de alimento y agua, bajo un monitoreo y reporte continuo de resultados. La labor en equipo es fundamental y debe incorporar a supervisores, empleados o incluso clientes de los establecimientos.

SIFSA