

Plaga Gestión

Pest management

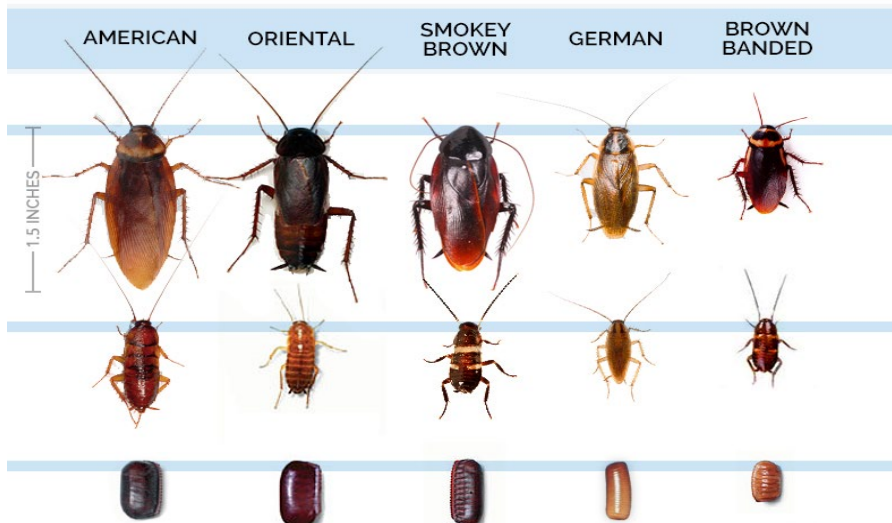
Las plagas son animales o insectos que dañan o contaminan alimentos y provocan salud económica problemas. Plagas deben evitarse debido a enfermedades transmitidas por los alimentos, daños a la propiedad y contaminar suministros de alimentos. Las plagas que son de mayor preocupación en un establecimiento de comida son moscas, cucarachas, roedores, plagas de despensa y aves.

Vuelas



Vuela lleva patógenos como e. coli, Salmonella y Shigella. Recogen las bacterias de la basura, alimentos estropeados, restos de animales y heces que se pegan a sus cuerpos, piernas y pelos. Algunas de las bacterias se transfieren cuando aterrizan en los alimentos.

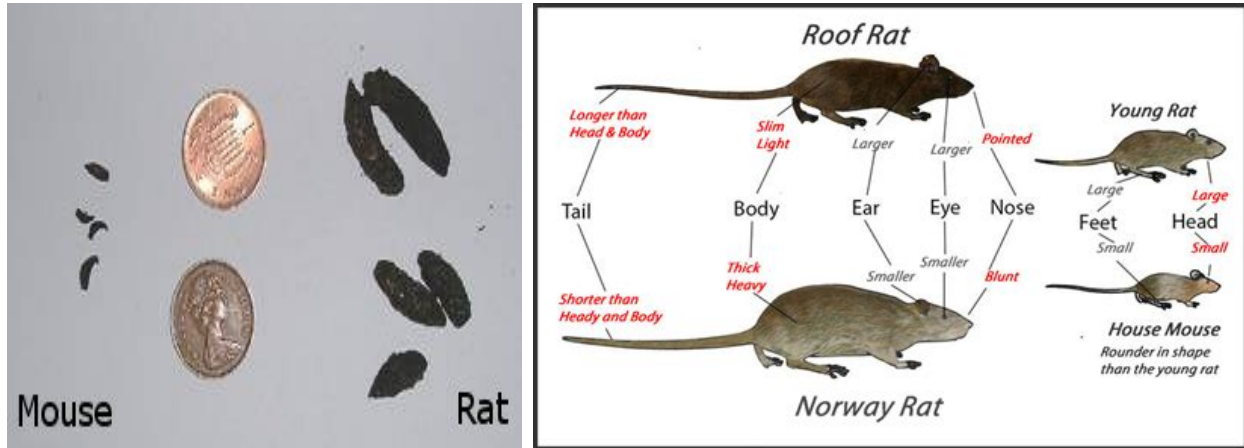
Las Cucarachas



Las cucarachas transmiten patógenos alimentarios tales como Salmonella, Vibrio cólera y Staphylococcus aureus encontrado en sus intestinos y el cuerpo externo. Las cucarachas viven en las zonas donde comida y agua se proporcionan y son muy activos de noche. La cucaracha alemana es la cucaracha más común encontrada en los

establecimientos de alimentos. Otros tipos de cucarachas son americana, Oriental y, con bandas marrones.

Roedores



Roedores pueden causar daño extensivo a los suministro de alimentos, bienes y edificios. Roen a través de contenedores de alimentos, paredes, pisos y cableado (materiales que son más suaves que el acero) para mantener sus dientes cortos y afilados. Roedores llevan pulgas y ácaros y enfermedades como Salmonella, triquinosis, disentería porcina y Hantavirus. Roedores orinan y dejan excrementos en alimentos, paquetes de comida, equipo, en y alrededor de edificios. Excrementos frescos son brillantes, negro y cacho. Los roedores son excelentes nadadores, animales nocturnos, tienen mala vista y prefieren estrechas rutas ocultas cuando se viaja. Los roedores más comunes encontrados los establecimientos de alimentos son el ratón de la casa, rata de techo y rata.

MEDIDAS DE CONTROL NECESARIAS PARA LAS PLAGAS Y ROEDORES

- (1) Forma rutinaria inspección entrantes envíos de alimentos y suministros;
- (2) Inspeccionar regularmente las instalaciones para las pruebas de las plagas;
- (3) Utilizando los métodos adecuados de control de plagas
- (4) eliminar plaga condiciones.

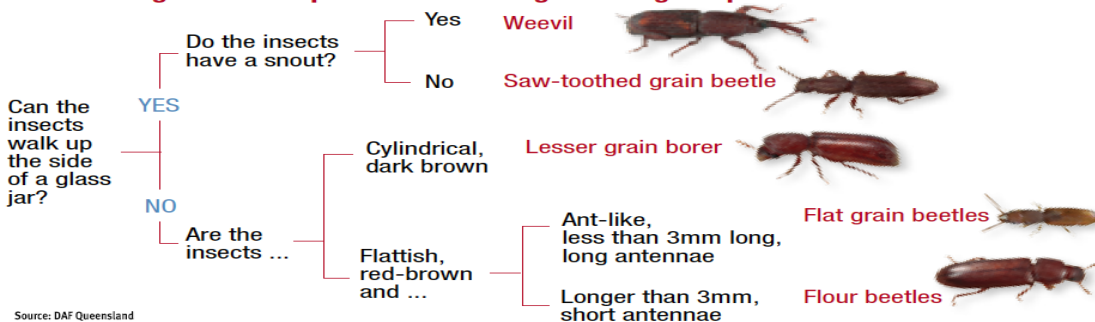
Proteger fuera llenado o cerrando los orificios y otras lagunas a lo largo de pisos, paredes y techos; ajustada, cierre automático de puertas, mantenidos cerradas, cierra ventanas, proyección, correctamente diseñado e instalado de cortinas de aire para control de insectos voladores, o por otros medios. Puertas serán de cierre automático, y pantallas para ventanas, puertas, claraboyas, tragaluces, admisión y conductos de aire de escape y otras aberturas al exterior deberán ser ajustadas y sin roturas. Detección de materiales no será malla menos de dieciséis pulgadas (16 mesh a 25,4 mm).

El uso de electrocutar tipo trampas o adherencia tipo trampas para moscas se diseñarán tienen bandejas de "a prueba de escape" para el vuelo de

insectos, para que los insectos muertos y fragmentos de cuerpo no caen sobre alimentos expuestos y equipo. El dispositivo no será ubicado sobre alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, ropa de cama y artículos de servicio único sin envolver.

IDENTIFICATION OF COMMON PESTS OF STORED GRAIN

The following flow chart provides a useful guide for grain pest identification.



PLAGAS DE INSECTOS/DESPENSA DE GRANOS ALMACENADOS

Escarabajos, gorgojos y polillas son plagas de grano almacenado y crean residuos de alimentos además de ser una molestia. Signos de infestación incluyen derrames de comida, correas, agujeros de alfiler e insectos en paquetes. Sus huevos se encuentran en casi todos los cereales y productos de harina. Estos huevos eclosionan eventualmente con suficiente calor y tiempo.

Pájaros muertos o atrapados, insectos, roedores y otras plagas se debe retirar de dispositivos de control y los locales con una frecuencia que evita la acumulación o la atracción de plagas y minimiza la exposición a restos de descomposición.

En Virginia Occidental es necesaria para utilizar un servicio de control de plagas profesional.

Algunos consejos para el control de plagas son:

- ✚ Sellar grietas y mantener pantallas y puertas cerradas.
- ✚ Mantener los alimentos cubiertos y limpiar alimentos derramados inmediatamente.
- ✚ Disponer de la basura puntualmente.
- ✚ Cierre todas las aberturas alrededor de cables, tuberías, respiraderos y chimeneas para hacerlas a prueba de insectos y ratas.
- ✚ Productos alimenticios, como harina, azúcar, mezcla de pancake, etc., deben retirarse de sus envases originales y colocados en recipientes firmemente cerrados aprobados rápidamente etiquetado y más impermeable a las plagas (a prueba de roedor).

- ✚ Basura y la basura están reproduciendo lugares para enfermedades, gérmenes e insectos y sirven como alimento para los roedores.

A evitar:

- ✚ Mantener basura y basura en contenedores fácilmente lavados que son ajustados y evitar la entrada de moscas
- ✚ Use forros de plástico para cubos de basura para ayudar en la limpieza de los contenedores.
- ✚ Basura diariamente con agua caliente y jabón de lavar.
- ✚ Inspeccione rutinariamente envíos entrantes de alimentos, suministros y locales insectos controlar la propagación de plagas.
- ✚ Eliminar las condiciones que donde pueden anidar plagas.
- ✚ Dejar el trabajo y el comedor limpios de desechos que pueden alimentarse de las plagas.