

# Control de plagas en la cocina durante el verano

***Durante el verano deben intensificarse las tareas de limpieza en las cocinas para evitar que las plagas se conviertan en una amenaza para la salud***

El aumento de las temperaturas lleva asociado también un incremento de la población de **plagas** de cucarachas, hormigas o moscas en las cocinas, con el consiguiente riesgo de infección de los alimentos.

Las plagas pueden ser transmisoras de enfermedades porque contaminan los alimentos destinados al consumo humano. Por este motivo, es importante intensificar las tareas de limpieza y mantener unas condiciones higiénicas adecuadas para evitar que se conviertan en una amenaza para la salud.

Llega el buen tiempo y con él salen insectos y otros animales molestos. En las cocinas, estos pueden transferir microorganismos nocivos a los alimentos y superficies donde se manipulan. Las plagas son apariciones masivas de cucarachas, moscas y otros insectos. También debe tenerse en cuenta que las mascotas, como perros y gatos, son portadores de microorganismos y parásitos que llevan en patas o piel. Para que no se conviertan en un problema de seguridad alimentaria, es importante tener un cuidado riguroso de la **limpieza**, sobre todo en los rincones y lugares poco accesibles, que es donde suelen acumularse. También es importante no olvidar zonas como los **cubos de basura**, donde se acumulan restos de comida y acaban por ser un lugar muy atractivo para las plagas.

## Proteger los alimentos de las plagas

---

Una de las prioridades cuando se trata de evitar que las plagas "ocupen" nuestras cocinas es evitar que existan deficiencias estructurales que se puedan convertir en refugios para insectos, así como zonas de difícil acceso para limpiarlas. En estos casos, suelen ser un lugar idóneo para que se acumule **suciedad y desperdicios, así como humedad, factores que atraen mucho a los insectos**. Las hormigas, por ejemplo, suelen estar presentes donde hay alguna fuente de alimento, y se suele

encontrar no una, sino varias en busca de alguna miga. Las hormigas comen casi cualquier cosa, así que deben evitarse restos de migas de cualquier alimento o restos de grasa acumulada en determinadas zonas.

La lucha contra las plagas en las cocinas debe tener en cuenta algunos puntos básicos:

- Para evitar que entren, antes de almacenar los alimentos, debe comprobarse si hay alguna plaga.
- Mantener puertas y ventanas cerradas.
- Limpiar de forma rápida cualquier líquido que derrame.
- Mantener las zonas donde se almacenan alimentos limpias y sin humedad.
- Reparar grifos que goteen o estén obstruidos.
- Guardar la comida en recipientes herméticos.
- Consumir antes los productos que lleven más tiempo en la despensa.
- Depositar la basura en contenedores que tengan tapadera y vaciarlos de forma periódica.
- Mantener los animales domésticos fuera de las zonas de preparación de alimentos.

Una de las causas de contaminación de los alimentos es la interacción entre estos con plagas, sobre todo moscas, roedores y cucarachas, que actúan de vectores de contaminantes. Insectos y roedores pueden contaminar los alimentos por el contacto de los microorganismos que transportan en su cuerpo, o a través de las deyecciones. Las plagas necesitan alimento y un lugar para poder sobrevivir, por tanto, si se actúa sobre estos factores se puede impedir que las plagas alcancen los alimentos.

## **Moscas y patógenos**

### **Las moscas pueden ser portadoras de Salmonella, Campylobacter y E.coli, entre otros.**

---

Las moscas domésticas se suelen reproducir en estiércol, excretas de seres humanos, aguas residuales, vegetales u otros residuos orgánicos en descomposición. Suelen encontrarse cerca de fuentes de alimento. Las moscas pueden transmitir disentería, diarrea, además de otras

afecciones. Algunos estudios han demostrado que la mosca ocupa un lugar destacado en la transmisión de microorganismos a la leche durante el ordeño ya que depositan gérmenes. También es importante en las moscas la transmisión de *Salmonella*, que puede hospedarse en su intestino hasta 35 días.

Otros patógenos de los que son portadoras las moscas son *Campylobacter* y *E. coli*. Según estudios realizados, más de 100 patógenos se relacionan con las moscas. Las formas de transmisión incluyen superficies, regurgitación de comida y defecación, de ahí que se las considere portadoras naturales de patógenos. Los "transportan" en sus patas o los expulsan. La higiene es fundamental para evitar estas intoxicaciones, así como evitar acumular basura y no almacenar alimentos al exterior sin protegerlos, mantener las ventanas cerradas o no dejar **platos** con restos de alimentos en la cocina.