

Control de moscas en los restaurantes

Uno de los desafíos más comunes en la industria de servicios de alimentos es lidiar con las moscas. Pueden representar un grave riesgo a la salud mediante la contaminación de alimentos y superficies.



Moscas domésticas: Este es el tipo más común de moscas que se encuentran en los restaurantes. Les atrae la comida y pueden transmitir enfermedades al posarse sobre superficies después de alimentarse de desperdicios.



Moscas de la fruta: A las moscas de la fruta les atraen las frutas y verduras fermentadas. Estas diminutas moscas se pueden reproducir rápidamente, provocando infestaciones si no se controlan con prontitud.



Mosquitos: Los mosquitos se anidan en la tierra de jardines o de plantas en macetas de interior y se alimentan de materia orgánica.

Algunas de las enfermedades más comunes transmitidas por la mosca doméstica en Estados Unidos incluyen la intoxicación alimentaria, la disentería y la diarrea. Estas plagas también pueden transmitir los huevos de gusanos parásitos, que causan sus propios problemas.

Qué

- Mantener limpias las áreas alrededor de los contenedores de basura
- Tapar los botes de basura, tanto en interiores como en exteriores
- Mantener cerradas puertas y ventanas
- Instalar mosquiteros en puertas y ventanas
- Usar lámparas de control de moscas y eliminadores eléctricos de insectos
- Limpiar las superficies en caso de cualquier derrame
- Guardar los alimentos en recipientes

Lo que NO debe hacer:

- Dejar que se acumule la basura alrededor de los contenedores de basura
- Utilizar recipientes no aprobados como contenedores de basura (por ejemplo, cajas de cartón)
- Mantener las puertas abiertas durante las entregas de alimentos
- Dejar que las mallas mosquiteras se rompan o se desgarran
- Utilizar productos químicos no autorizados para establecimientos alimentarios
- Utilizar productos químicos en los alimentos o en artículos que tengan contacto con los alimentos

Su personal desempeña un papel importante en los esfuerzos de control de moscas. Capacite a sus empleados moscas.