



## Roedores, factor de pérdidas económicas en la industria alimentaria

La presencia de roedores de un restaurante, o almacén de alimentos tiene un impacto económico negativo digno de considerar. Estos visitantes son transmisores de una serie de enfermedades que pueden afectar gravemente a empleados y clientes.

### Clausura de establecimientos por falta de sanidad

En el presente año la COFEPRIS clausuro 12 restaurantes de Cancún y Playa del Carmen por presencia de ratas y cucarachas. Luego de enfocarse a la vigilancia del cumplimiento de protocolos preventivos contra la pandemia, ya iniciaron inspecciones para garantizar el cumplimiento de prácticas de higiene adecuadas en los establecimientos.

Estos restaurantes de Quintana Roo fueron clausurados por presencia de fauna nociva y falta de higiene en la elaboración de productos y malas prácticas en la preparación de los alimentos que ofrecen al consumidor. Esto incluye presencia de ratas y cucarachas en el área de preparación de alimentos, así como no usar agua potable o debidamente clorada.

El monitoreo de salud local, en lo que va de este año, ha reportado 581 casos de enfermedades gastrointestinales por el consumo de alimentos preparados de manera antihigiénica o en mal estado.

Algunas de las consecuencias de no combatir a tiempo una plaga de roedores en un restaurant, o almacén de alimentos:

### 1. Pérdidas económicas

En México se desperdician anualmente 20.4 millones de toneladas de alimentos, lo que le representa al país una pérdida económica de 491 mil millones de pesos cada año, según el reporte de Pérdidas y desperdicios de alimentos en México, elaborado por el Banco Mundial (BM).

Lo alarmante de este dato es que hasta un 70% del desperdicio de alimento en México se produce durante su cosecha, transportación, almacenamiento y procesamiento. El daño de productos por acción de plagas -como la de roedores- es una de las causas de pérdidas postcosecha y almacenamiento.

Además, cuando hablamos del impacto que tienen la presencia de ratones en nuestro un restaurant, o almacén de alimentos no solo nos referimos al daño que sufren los alimentos guardados. Su forma de anidación puede también generar graves problemas en la infraestructura de cualquier establecimiento: paredes, puertas, depósitos, cableado, etc. Estos también representan un impacto en los gastos de una empresa.

Por eso, es necesario mantener buenos hábitos de higiene: evitar acumular la basura y limpiar eventualmente los contenedores. Asimismo, es conveniente contratar un servicio especializado en control de roedores para impedir infestaciones.

### 2. Enfermedades y virus letales

Los roedores son portadores de algunos parásitos tales como piojos, garrapatas, pulgas, ácaros, entre otros. Éstos son un foco de enfermedades que pueden transmitirse de diversas formas. Una de las más comunes es entrando en contacto directo con la orina o el excremento del animal.

Por su parte, los arañazos o mordeduras producidas en la mercancía también ponen en riesgo a nuestros trabajadores y consumidores. Sobre todo, si estos ingieren comida contaminada. La



Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que, anualmente, unas seiscientos millones de personas se enferman por consumir alimentos contaminados.

Entre las principales enfermedades que pueden transmitir estos animales se encuentran la salmonelosis, leptospirosis y hantavirus.

### 3. Mala reputación

Ningún comercio está a salvo de sufrir una crisis que ponga en riesgo la reputación de lugar, pero hay maneras de evitarla. En una época en donde las redes sociales tienen gran peso y las noticias se viralizan fácilmente, una mala imagen puede también ocasionarnos pérdidas económicas. Por ello, cuidar la higiene es un punto fundamental para evitar una situación desagradable para restaurantes, almacén y clientela. Una plaga de roedores puede afectar empresas de cualquier rubro. Pero los establecimientos que manipulan y dispensan alimentos deben tener mayor precaución que otros. Esto debido a que los desechos que emiten son el principal atractivo de ratas y otras especies no deseadas.

Adicionalmente, la presencia de esta plaga puede también generar multas o sanciones. No en vano diversos países sostienen la importancia de un estricto régimen de inspecciones de sanidad. El incumplimiento a las normas de seguridad alimentaria e higiene puede incluso ocasionar el cierre del negocio de manera temporal o definitiva.

Por estas razones, es importante invertir en la contratación de especialistas en el control de roedores. De esta manera podemos evitar graves consecuencias y garantizar la calidad de los servicios o productos que ofrecemos.

