

Por qué los restaurantes deben redoblar esfuerzos contra roedores con el calor

Llegó el calor, llegaron los roedores y otras plagas. El problema es que llegan en mayores cantidades. ¿Por qué? Ya hay información que revela periodos más cortos de reproducción. ¿Y cuál es el lugar ideal para anidar? ¡Por supuesto! Las cocinas.

Expertos **SIFSA** señalan la importancia de que Restaurantes, cocinas y almacenes de alimentos redoblen esfuerzos para protegerse de roedores, por la amenaza económica y de salud que representan, la cual podría incrementarse con los periodos de calor, ya presentes en nuestro país.

El Departamento de Producción Agrícola del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara informó hace unos días que la temperatura hace que diversas plagas de insectos y roedores acorten sus ciclos de reproducción. Si a eso añadimos el calor propio de las cocinas, se pueden registrar áreas con hasta 12 grados más de temperatura de lo normal, ideal para anidar. Además de comida a la mano, lo cual asegura un rápido crecimiento de las crías.

Otros estudios reportan que el impacto económico de los roedores 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, 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 económicas y de salud

- 5) Transmiten enfermedades y 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, cuando un comensal confirma una enfermedad por alimentos contaminados.

Una estimación general del impacto negativo de los roedores, se pueden basar en los datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los cuales indican que en América Latina se desperdician anualmente 127.000.000 toneladas de alimentos, causando pérdidas estimadas en US\$940.000 millones al año. En buena parte, por la presencia de roedores. Esos datos también señalan que en todo el

proceso de producción, distribución, almacenamiento y procesamiento de alimentos, se pierde un 72% de la comida. Aunque hay otros motivos, destaca la presencia de plagas.

Por otra parte, 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 negocios restauranteros todavía resultan incalculables.



Existen muchos mitos acerca de cómo lidiar con roedores. Algunas personas creen que tener un lugar limpio es suficiente para que no aparezcan. No es así. Por supuesto que la suciedad y el descuido en el almacenamiento facilitan la infestación. Pero hay muchas otras variables. Lo único que resulta efectivo consiste en utilizar protocolos especializados de supervisión, prevención y mantenimiento a manos de expertos, en colaboración estrecha

con los directivos y colaboradores del restaurant. Un manejo integrado de control de plagas.

Empieza por conocer el enemigo

Para diseñar un programa de control se necesita tener claras las capacidades físicas de los roedores. Las ratas son excelentes nadadores, que pueden atravesar líneas de desagüe aun contra corriente.

Son también excelentes escaladoras, porque pueden saltar hasta cerca de un metro y caer de alturas de hasta 10 metros sin lastimarse.

Son además las mejores excavadoras, capaces de roer a través de diversos materiales. [Más información en la Guía Científica de Truman](#)

Sus hábitos alimenticios

Las ratas consumen tanto alimentos de origen vegetal como animal en el campo pueden comer frutas, hojas, tallos de plantas, insectos, granos, mamíferos pequeños, peces, huevos, son carroñeras y pueden llegar al canibalismo, mostrando una gran capacidad para adaptar sus hábitos alimenticios, lo cual las ha llevado a una adaptación fácil a las ciudades.

El agua es muy importante para estos animales. Por eso siempre buscan tener sus nidos cerca de alguna fuente de agua. Incluso llegan a beber agua en mal estado.

Por todo lo anterior, un restaurante es un gran proveedor de todo lo que necesitan las ratas. Pueden encontrar fácilmente el acceso por grietas, el drenaje o un descuido del personal.



La solución. [Programa de fumigación contra ratas y ratones](#) que contiene cinco fases:

Inspección: Entendemos la biología y comportamiento de los roedores, lo que nos permite aplicar programas efectivos.

Sanamiento: El técnico le entregará recomendaciones por escrito para evitar dejar alimento y agua al alcance de los roedores. La reducción de estos elementos a través de prácticas

sanitarias y de limpieza tendrá un impacto enorme en la reducción de la población de ratas y ratones.

Construcción a prueba de roedores: La mejor forma de controlarlos es haciéndoles imposible la entrada a las estructuras. Considerando que los ratones adultos pueden pasar a través de aberturas de 1 cm de ancho, nuestros técnicos proporcionaran valiosas recomendaciones relativas a mantenimiento de estructuras, sellado de orificios y grietas y de exclusión en áreas de tuberías y cableado.

Desratización: Solo se utilizan rodenticidas profesionales que garantizan que los roedores no desarrollen resistencia a los mismos debido a su capacidad genética.

Seguimiento: Un adecuado programa de control de ratas y ratones garantizará los mejores resultados en tiempo récord.

SIFSA