

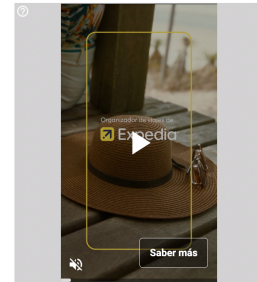


## Noticias



## ¿Qué tan seguros son nuestro alimentos? El problema de las plagas en restaurantes

El impacto económico de las plagas es significativo, afectando la operación y la reputación de los establecimientos



La información más relevante directamente a tu buzón

Crea tu sitio web en minutos



Las plagas, aunque a menudo se ocultan, representan un riesgo significativo para la salud pública

Por **Alejandro Granados** | 05 de marzo 2025 a las 13:05 hrs.

Especialistas en manejo sustentable de **fauna nociva**, señaló la creciente necesidad de que la **industria de servicios alimenticios** implemente **medidas más estrictas** para el **control de plagas**, con atención especial a **roedores**, **cucarachas**, **hormigas**, **gorrojos**, **moscas**, **aves** y otros animales rastreros.

Estas **plagas**, aunque a menudo se ocultan, representan un riesgo significativo para la salud pública y las instalaciones comerciales

**Emmanuel Rosales**, especialista de SIFSA, las plagas no solo contaminan los alimentos y los **espacios de trabajo**, sino que también son **transmisoras de enfermedades** peligrosas y provocan daños a las instalaciones.



Industria alimentaria

### El impacto de las plagas

Además, el **impacto económico** que generan es considerable, afectando tanto la operación diaria como la **reputación de los establecimientos**.

*"A partir de la pandemia, los servicios de entrega de comida preparada crecieron de manera exponencial y, una vez superada, la industria mantuvo un vigoroso crecimiento. El aumento en el tráfico de personas y desperdicios, junto con la presencia elevada de mascotas, crea condiciones propicias para infestaciones",* explicó Rosales.

ED. IMPRESA: CIUDAD DE MÉXICO



EN PORTADA

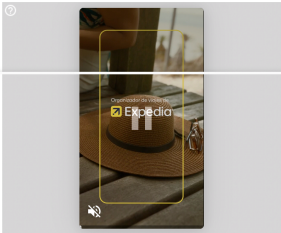


Mundo

### Fuerte sismo de 6.1 sacude Balıkesir, Turquía; reportan daños y varios heridos

Por Jessica Calderón | 10 de agosto 2025 a las 13:20 hrs.

El especialista destacó que la **industria de alimentos**, que incluye **cafés, bares, restaurantes** de servicio completo y **cocina** en la nube, alcanzará un valor estimado de 90.43 billones de dólares en 2024, y se proyecta que llegue a los 138.81 billones de dólares en 2029.



*“El impacto de las plagas en esta industria es devastador, no solo por las pérdidas económicas debido a la contaminación de alimentos, sino también por el daño a la reputación, las posibles demandas y las multas de las autoridades”, advirtió.*

### Acciones de prevención

Para prevenir infestaciones, Rosales sugirió la implementación de un **manejo integrado de plagas**, que incluye el **sellado de grietas y accesos de roedores, aves e insectos**, además de asegurar que los establecimientos no ofrezcan fuentes de albergue o agua para estos animales.

También enfatizó la importancia del **manejo adecuado** de los **desperdicios** y la constante **vigilancia**.



Fumigación de plagas

### Áreas de riesgo

- **Área de preparación de alimentos:** Debe mantenerse limpia y ordenada en todo momento
- **Área de almacenamiento de alimentos:** La zona debe estar limpia, seca y bien ventilada
- **Área de lavado de utensilios y equipo:** Se debe asegurar que esté desinfectada y limpia
- **Área de basura y reciclaje:** Es vital que esta zona esté cerrada adecuadamente y sin acceso para plagas
- **Área de entrada y salida de mercancías:** Se debe inspeccionar minuciosamente para evitar la introducción de plagas



Tomate fresco mexicano ya cuenta con precio mínimo para exportación a EE. UU.



¡Segundo oro para México! Laura Burgos brilla en los Juegos Mundiales



¡Orgullo Tricolor! José Antonio Prieto conquista medalla de plata en Asunción 2025





plagas en restaurantes

## Puntos críticos a monitorear

- **Grietas y huecos:** Pueden ser puntos de entrada para plagas
- **Tuberías y conexiones:** También pueden servir como rutas de acceso
- **Ventanas y puertas:** Su cierre adecuado es clave para evitar infiltraciones
- **Áreas húmedas:** Son un hábitat ideal para plagas
- **Áreas con alimentos:** Resultan atractivas para diversos insectos y roedores



**Restaurante** Un acción de prevención es la limpieza constante en la cocina

Rosales subrayó que la **prevención** y el **control adecuado de plagas** son esenciales no solo para la salud pública, sino también para garantizar la continuidad y la buena reputación de los establecimientos dentro de una industria que sigue creciendo de manera constante.

### RECOMENDADOS:



PAN exige respuestas ante las fallas constantes en el Metro de la CDMX



Fallece el 'hombre del brazo de oro', cuyo plasma salvó la vida de dos millones de bebés



Crisis de agua en CDMX: Más de 280 colonias enfrentarán reducción del suministro

### Alejandro Granados

Comunicólogo egresado de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales (FCPyS) de la UNAM. El periodismo es el mejor oficio del mundo.

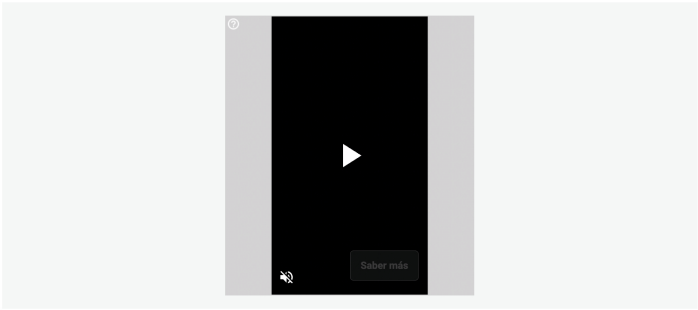


Síguenos en Google News:



Suscríbete a nuestro canal de WhatsApp:





TAGS

- PLAGAS
- RESTAURANTES
- ALIMENTOS



Por qué todos hablan de esta IA cfd [Descubre]  
Por qué está en boca de todos esta inteligencia ...  
Aprovecha esta oport... | Patrocinado



Un simple sorbo antes de acostarse purifica el hígado y derrite la gras...  
Show Now Insider | Patrocinado



Manifestaciones hoy en CDMX: calles cerradas y opciones para circular el domingo 10 de agosto  
Para hoy se esperan diferentes manifestaciones ...



1 cucharadita antes de dormir para quemar grasa abdominal como...  
Show Now Insider | Patrocinado

LO ÚLTIMO

