



Noticias

¿Qué tan seguros son nuestros 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



Crea tu
sitio
web en
minutos



La información más
relevante directamente
a tu buzón

ED. IMPRESA: CIUDAD DE MÉXICO

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, señalaron 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, gorgojos, moscas, aves y otros animales rastreadores.

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.



EN PORTADA

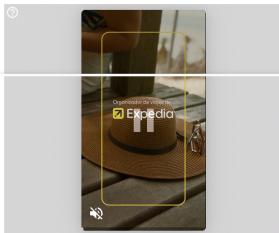


Mundo

Fuerte sismo de 6.1 sacude Balikesir, 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



Saber más



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 **bueno 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.

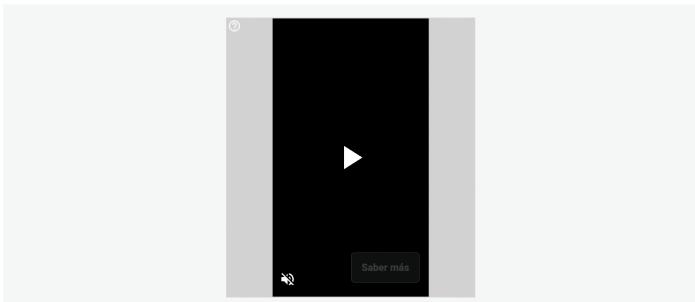


Síguenos en Google News:



Suscríbete a nuestro canal de WhatsApp:





TAGS

PLAGAS RESTAURANTES ALIMENTOS



Por qué todos hablan de esta IA cfid [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 grasa...

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

PUBLICIDAD



Copyright © 2025 Metro World News