

Impacto de las plagas en los negocios del amor y la amistad

Mientras la gente celebra, las autoridades vigilan, porque está la consigna de intensificar la vigilancia en febrero. Y aunque los consumidores no estuviesen alertas, si se topan con una rata o cucaracha en el restaurant u hotel, por supuesto que van a reaccionar. A veces con consecuencias más costosas que las sanciones de ley.



Cae rata en mesa de restaurante.

Los impactos que sufren los negocios en el mes de febrero por la presencia de plagas pueden ser dramáticos, debido a que febrero representa la primera oportunidad del año importante para las ventas. Los restaurantes y hoteles pueden sufrir descalabros sea porque las plagas contaminan grandes cantidades de productos que hay que desechar, o bien por multas y sanciones severas de autoridades, que pueden llegar hasta la clausura.

Además, la presencia de cucarachas o roedores en un restaurant o un hotel puede causar graves daños a la reputación, junto con la pérdida de clientela e incluso demandas.

El mes del Amor y la Amistad representa también uno de los picos más altos para el estímulo a la presencia de plagas, debido a que se intensifica la propia actividad de la industria restaurantera, lo que paradójicamente convierte a los establecimientos en blancos fáciles para la presencia de plagas si esa actividad no se gestiona correctamente. Es un mes que registra un incremento en la demanda de alimentos y servicios, un almacenamiento de mayores volúmenes de alimentos y el aumento de basura. Todos generan condiciones ideales para la proliferación de insectos y roedores.

Las autoridades vigilan

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), junto con las COEPRIS estatales, intensifican la vigilancia sanitaria en México durante estas fechas mediante operativos en plazas públicas y zonas comerciales concurridas por parejas y grupos de amigos. Las autoridades sanitarias recomiendan también a los consumidores verificar que los lugares cuenten con el aviso de funcionamiento visible y reportar cualquier irregularidad.

En específico, la norma NOM-251-SSA1-2009 establece la obligatoriedad de implementar medidas preventivas y un plan de control integral contra plagas en todas las áreas de producción y transporte de alimentos. Esto incluye evitar condiciones de insalubridad, tapar drenajes, prohibir mascotas y, en caso de infestación, contratar servicios profesionales autorizados. Por tal motivo, las sanciones por la presencia, manejo inadecuado o proliferación de fauna nociva (ratas, cucarachas, mosquitos) incluyen multas económicas significativas, clausura temporal o definitiva de establecimientos por parte de COFEPRIS, y responsabilidad civil o penal en casos de daños a la salud pública. Las multas pueden ser desde 20,000 pesos hacia arriba, dependiendo de la gravedad.

El castigo del consumidor

No hay cifras precisas, pero bien se puede prever un efecto devastador en la reputación y pérdida de clientela cuando algún comensal o huésped toma un video de alguna plaga en la cocina o mesa del negocio, sobre todo si sus momentos románticos se convierten en una sorpresa desagradable. Antes se calculaba que por un cliente insatisfecho, su recomendación negativa se convertiría en la pérdida de 10 clientes potenciales. Ahora puede ser mucho más por la fuerza de las redes sociales.

Los expertos [SIFSA](http://SIFSA.MX) están asesorando a negocios del sector hospitalidad para evitar un castigo adicional: las falsas denuncias. Es verdad, no falta quien aprovecha estas fechas y el aumento de vigilancia de autoridades para sacar una cucaracha del bolsillo y echarla a

la sopa, a fin de levantar una denuncia. Se trata de todo un tema que se ha convertido en *modus operandi* en diferentes países. Los negocios de hospitalidad en México pueden evitar estos abusos mediante esquemas de capacitación y monitoreo. No queremos que nadie arranque el año con problemas de abuso por parte de los clientes.

Por qué los negocios tienen que reforzar controles en febrero

Para los negocios, febrero es un mes muy importante, porque representa el arranque de la primera curva de ventas del año. Nadie quiere encontrarse con multas, clausuras, pérdida de clientes y daños a la reputación e incluso responsabilidades penales.

Las causas que incrementan las plagas de febrero

- ✓ **Altas concentraciones de residuos:** El aumento de comensales genera más basura, que si no se gestiona de inmediato, atrae plagas.
- ✓ **Ajetreo en la cocina:** El ritmo de trabajo puede llevar a un aseo deficiente en áreas difíciles o rincones.
- ✓ **Entradas constantes:** El flujo ininterrumpido de clientes facilita la entrada de insectos voladores y otros insectos.

Los especialistas SIFSA sugieren consultar a expertos sobre el Manejo Integrado de Plagas (MIP), a fin de prevenir los daños económicos y afectaciones de la salud por culpa de la plagas de febrero. Las principales acciones preventivas, del protocolo MIP son:

- ✓ **Limpieza Profunda:** Limpiar a fondo cocinas, almacenes y áreas de comensales antes y después del servicio.
- ✓ **Gestión de Residuos:** Vaciar botes de basura frecuentemente y mantener los contenedores cerrados y desinfectados.
- ✓ **Sellado de Accesos:** Asegurar que las puertas tengan burletes y las ventanas mallas mosquiteras.
- ✓ **Revisión de Proveedores:** Inspeccionar los alimentos que llegan, ya que las plagas pueden ingresar en las cajas de suministros