

El riesgo para negocios de vacacionistas por plagas

Las vacaciones de primavera estimulan casi todo: la circulación de personas, la ocupación hotelera, los transportes públicos los consumos en restaurantes y la circulación de alimentos. Lamentablemente, también la basura. Con todo ello, la presencia de plagas. Las consecuencias de no prevenir y controlar las plagas pueden convertir una temporada exitosa en pérdidas importantes para los negocios de hospitalidad.

Los expertos **SIFSA** en manejo sustentable de fauna nociva señalan una tendencia creciente en la presencia de plagas y de las enfermedades que ocasionan en México con la llegada de la primavera.

"Mejora el clima y aumenta la humedad, las condiciones perfectas para su reproducción. Además, los desperdicios de comida se descomponen más rápidamente, lo cual genera olores más penetrantes que las llaman. A eso debemos sumar que de manera natural, se aceleran los ciclos de reproducción de roedores e insectos. Solo falta un incremento en la circulación de personas y de alimentos para cerrar el ciclo perfecto para el transporte de insectos, cosa que precisamente sucede en las temporadas vacacionales" explican.

Las plagas más frecuentes de primavera en zonas turísticas de México.

	Cancún y la Riviera Maya	Ciudad de México	Guadalajara y Jalisco	Puerto Vallarta	Acapulco
Mosquitos: pueden transmitir enfermedades como el dengue, el zika y la chikungunya.	✓		✓	✓	✓
Cucarachas: pueden contaminar alimentos y superficies en hoteles y restaurantes.	✓	✓	✓	✓	✓
Chinchas de cama, las cuales se guarecen en los pliegues de cabeceras y ropa de cama, así como pueden viajar a través de los asientos de avión o autobús, la ropa y maletas de los turistas.	✓	✓	✓	✓	✓
Las arañas violinistas y viudas negras, que tienen picaduras tóxicas que pueden ser peligrosas.	✓			✓	✓
Los alacranes, que también pueden ser peligrosos, dependiendo de la zona.	✓			✓	✓
Ratones. Pueden transmitir enfermedades y dañar infraestructura turística.	✓	✓	✓	✓	✓
Palomas. Pueden ensuciar monumentos y edificios históricos.		✓			
Hormigas. Pueden infestar áreas de comida y bebida al aire libre.	✓	✓		✓	✓

Plagas viajeras

Se ha documentado que los periodos vacacionales siempre se asocian a una alta circulación y rotación de personas en hoteles, restaurantes y diferentes medios de transporte. En México, de acuerdo a datos de la Secretaría de Turismo, cada año circulan 42 millones de turistas extranjeros, 107 millones de viajeros aéreos nacionales y más de 58 millones de visitantes a cuartos de hotel. Esto sin contar los visitantes por carretera y transportes foráneos. La concentración de personas se acentúa en los periodos vacacionales como la semana santa. Con dicho tráfico, se acentúan también los riesgos de que las plagas se trasladen con las personas hacia diferentes direcciones.

Y es que las chinches de cama, cucarachas, arañas y otros parásitos no distinguen entre hoteles de lujo y alojamientos económicos, como tampoco aviones de autobuses o automóviles particulares. Se pueden trasladar a través de la ropa, el equipaje o incluso el pelo o la piel de los huéspedes y mascotas.

Las Consecuencias de una Infestación de plagas en un alojamiento

La revista Higiene Ambiental reportó un estudio elaborado por la Universidad de Kentucky que detectó una pérdida de valor de habitación por noche que va de los 23 a los 38 dólares, ante la presencia de chinches de cama. Ello sin tomar en cuenta los daños en la reputación. El estudio, que encuestó a más de dos mil viajeros, también detectó que la mayoría de los clientes, cuando detectan insectos, simplemente cambian de hotel, a diferencia de cuando se topan con otros factores como malos olores o baños sucios. En esos casos, solamente piden un cambio de habitación.

En las áreas de restaurantes, los viajeros pueden demandar al establecimiento por daños a la salud, dado que las plagas como roedores, cucarachas y aves son vectores de numerosas enfermedades por contaminación de alimentos. Las consecuencias pueden llegar hasta hospitalizaciones o incluso la muerte.

Los consumidores pueden reclamar gastos médicos, salarios perdidos e incluso indemnizaciones por el daño moral que representa la propia enfermedad o hasta el miedo a contraer otras enfermedades.

Por supuesto, además está el impacto ante las autoridades sanitarias traducido en multas, retiro de productos, cierre temporal o definitivo de los establecimientos.

Las medidas que establece la norma

En específico, la *NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-256-SSA1-2012, CONDICIONES SANITARIAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS Y PERSONAL DEDICADOS A LOS SERVICIOS URBANOS DE CONTROL DE PLAGAS MEDIANTE PLAGUICIDAS* establece criterios muy específicos para un control absoluto a manos de expertos certificados en el manejo y transporte de sustancias, técnicas de fumigación, medidas y equipos de seguridad, entre otras cosas.

El distintivo “H” para hoteles y restaurantes

A fin de disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos en turistas nacionales y extranjeros y mejorar la imagen de México, desde 1990 se lanzó un programa Nacional de Manejo Higiénico de Alimentos, “Distintivo H”, para todos los establecimientos fijos de alimentos y bebidas

Se trata de un programa 100% preventivo, el cual contempla un programa de capacitación al 80% del personal operativo y al 100% del personal de mandos medios y altos. Esta capacitación es orientada por un consultor registrado con perfil en el área químico-médico-biológica y un grupo de expertos en la materia.

La asesoría del consultor consiste en ofrecer al personal que labora en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas diversas recomendaciones y técnicas para:

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| ✓ Recepción de alimentos | ✓ Área de servicio |
| ✓ Almacenamiento | ✓ Agua y Hielo |
| ✓ Manejo de sustancias químicas | ✓ Servicios sanitarios para empleados |
| ✓ Refrigeración y congelación | ✓ Manejo de Basura |
| ✓ Área de cocina | ✓ Control de plagas |
| ✓ Preparación de alimentos | ✓ Personal |
| | ✓ Bar |

Cuando el establecimiento se sujeta a estos estándares y los cumple, la Secretaría de Turismo entrega el reconocimiento Distintivo H, mismo que tiene vigencia de un año.

Fuente: Secretaría de Turismo Subsecretaría de Calidad y Regulación Dirección General de Certificación Turística

Los especialistas de [SIFSA](#) recomiendan adoptar estas medidas y las correspondientes al [manejo integrado de plagas](#) para garantizar que no haya sorpresas desagradables estas vacaciones para nadie.