

EVITAR LA MULTIPLICACIÓN DE LAS MOSCAS

LMCV – 07 - 2012

No se debe acumular basura, almacenar fruta y dulces sin protección o dejar al alcance de estos insectos platos con restos de alimentos

Las moscas son una de las plagas más comunes que se pueden desarrollar en las cocinas domésticas. Por ello, son fundamentales las acciones preventivas y una estricta limpieza e higiene de las instalaciones. Un aspecto fundamental es evitar la acumulación de basura y proteger los alimentos del ataque de estos insectos. Constituyen un riesgo sanitario para las personas, ya que se han relacionado con la transmisión a humanos de fiebres tifoideas, disentería o cólera, entre otras enfermedades.

Las moscas pueden ser origen de salmonelosis, shigelosis e infección por *Campylobacter* debido a una cierta predilección por sustancias orgánicas en descomposición, aguas residuales, basuras y heces, pero también por los alimentos. Actúan como vehículo transmisor (vector mecánico) de contaminación entre ambos y transportan millones de microorganismos. La cocina es uno de los hábitats donde pueden actuar las moscas, por lo que es necesario tomar las medidas oportunas para evitar su proliferación. Las acciones preventivas pasan por una estricta limpieza y el cumplimiento de una serie de pautas:

- Evitar acumular basura y mantener siempre cerrado su contenedor para que las moscas no entren en contacto con ella.
- No almacenar los alimentos al aire sin protección como fruta, dulces, piezas de embutido o jamón curado, además de platos cocinados.
- Cocinar con las ventanas cerradas, sobre todo, si el hogar está cerca de un foco de estos insectos, como un centro de producción ganadera. En estos casos, resulta recomendable instalar mosquiteras en las ventanas.
- Tomar precauciones especiales si se prepara la casa para una ausencia prolongada.
- No dejar platos con restos de alimentos en la cocina y guardar los utensilios limpios (vajilla, cubertería o cristalería) en lugares cerrados, como armarios y cajones, a los que no tengan acceso los insectos.

Métodos de eliminación

Algunos sistemas y mecanismos domésticos para eliminar las moscas pueden ser eficaces, siempre y cuando se evite que caigan sobre los alimentos (como los matamoscas manuales) o que el tratamiento sea tan perjudicial como el problema. Los insecticidas nunca deberán aplicarse sobre alimentos o utensilios de cocina.

EVITAR LA MULTIPLICACIÓN DE LAS MOSCAS

LMCV – 07 - 2012

- **Matamoscas eléctricos.** La mayoría están dotados de una luz fluorescente que atrae a las moscas. Éstas se electrocutan en una resistencia y caen a una bandeja recogedora. Carecen de sustancias químicas nocivas. Una novedad en este campo son los repelentes de insectos mediante emisiones de ultrasonidos.
- **Insecticidas.** Deben estar autorizados para uso doméstico. La aplicación debe seguir las instrucciones del fabricante y sus consejos de seguridad. No se deben utilizar nunca en la cocina mientras se trabaja con alimentos o sobre utensilios. Su aplicaciones adecuada tras una limpieza general, sobre todo, si se han detectado indicios de insectos o tras una temporada de inactividad en la cocina.
- **Trampas** para insectos con sustancias que les atraen hasta sistemas de retención donde pueden entrar, pero no salir. Las cintas adhesivas, de llamativos colores, las atrapan con una potente goma, aunque son poco recomendables en cocinas y comedores, ya que las moscas a menudo se desprenden y caen.
- **Las hierbas aromáticas** como la albahaca y, sobre todo, las variedades de hoja pequeña, son repelentes de insectos. Resultan apropiadas en el alfeizar de las ventanas en cocinas y comedores.
- **Bolsas de plástico** transparente llenas de agua colgadas del techo algunos sistemas caseros para eliminar moscas e insectos. No hay base científica para obtener tales resultados, pero sus defensores alegan que la gran capacidad visual de las moscas hace que se sientan intimidadas al ver los objetos y los movimientos aumentados a través de las bolsas de agua, que tratarían la imagen como lupas reflectoras.

En el ámbito industrial

En el caso de establecimientos de hostelería y restaurantes, la ley fija el desarrollo de programas basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). El objetivo de las medidas pasivas es impedir el acceso de cualquier insecto, entre ellos las moscas, mediante un diseño adecuado de las instalaciones y velar porque no hallen fuentes de alimento o bebida. Todas las instalaciones deben mantenerse en un estado óptimo de limpieza y desinfección y poner en práctica acciones más específicas que las empleadas en las cocinas domésticas:

EVITAR LA MULTIPLICACIÓN DE LAS MOSCAS

LMCV – 07 - 2012

- Proteger con rejillas extraíbles de malla todas las ventanas de las zonas de circulación de alimentos. El tamaño de la red debe impedir la entrada de insectos.
- Mantener tapados los cubos de la basura, desinfectarlos con frecuencia, así como la zona donde se ubican, que deberá aislarse del resto.
- Impedir la acumulación de residuos y que se formen zonas de humedad.
- La utilización de aparatos eléctricos desinfectantes homologados es un sistema eficaz para evitar su presencia en las cocinas, almacenes o salas de manipulación. Además de las desinfecciones periódicas que establece la ley, hay que notificar a la empresa o persona responsable cualquier signo de presencia de insectos u otros animales capaces de constituir plagas.