



Condado de San Diego

DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL DIVISIÓN DE ALIMENTOS Y VIVIENDA



ORIENTACIÓN DEL OPERADOR: CUCARACHAS ¿CÓMO ACTUAR?

La División de Alimentos y Vivienda (Food and Housing Division, FHD) del Departamento de Salud y Calidad Ambiental (Department of Environmental Health and Quality, DEHQ) es la agencia local responsable de la supervisión de los establecimientos de alimentos al por menor. La FHD del DEHQ protege la salud y la seguridad pública al implementar el Programa de seguridad de alimentos en todo el condado de San Diego. Las suspensiones de permisos debido a la actividad de cucarachas en las áreas fundamentales de su establecimiento de alimentos son graves. Es necesario ordenar la suspensión de su servicio de alimentos para proteger de inmediato al público general de los riesgos de salud inminentes causados por la plaga de cucarachas. Suspender el servicio de alimentos también puede protegerlo a usted, el operador, de responsabilizarse por la posible contaminación de cucarachas de los alimentos de sus consumidores.

Este documento de orientación ayudará al gerente del establecimiento de alimentos o la persona a cargo a realizar los cambios necesarios para disminuir la cantidad de tiempo que estará cerrado su establecimiento debido a la actividad de cucarachas y garantizar que el establecimiento pueda retomar las operaciones con seguridad.

PASOS PARA ELIMINAR LA ACTIVIDAD DE CUCARACHAS EN SU ESTABLECIMIENTO

1. Control de plagas: eliminar la actividad de cucarachas de manera segura y rápida

Recomendamos enfáticamente que se comunique con una empresa certificada de control o eliminación de plagas para erradicar la infestación que provocó la suspensión de su permiso. Si bien podría intentar eliminar el problema por su cuenta, es mejor dejarle los problemas complicados como la actividad de cucarachas a los profesionales que pueden tratar su establecimiento rápidamente y, lo más importante, de forma segura. Los productos químicos que se utilizarán para eliminar las cucarachas de su establecimiento son muy tóxicos, por eso es importante que contrate un operador de control de plagas certificado y con licencia en el estado de California. Puede encontrar listas de empresas certificadas de control de plagas en su directorio local.

Si ya tiene una empresa de servicios contratada, llame e infórmele que necesita sus servicios para eliminar una plaga de cucarachas en su establecimiento. Una empresa certificada de control de plagas tratará su establecimiento, proporcionará la documentación del servicio y le dirá cuándo es seguro volver a ingresar al edificio y comenzar a limpiar. Luego de la reinspección, su especialista de Salud ambiental (inspector de Seguridad de salud ambiental [EHS]) solicitará ver esta documentación para garantizar que sea seguro ingresar a su establecimiento. Los inspectores no harán una reinspección si usted no les brinda esta información. Tenga en cuenta que no se restablecerá su permiso hasta que se haya eliminado por completo toda la actividad de cucarachas vivas.

2. Elimine todas las cucarachas muertas y que se estén por morir, limpie y sanitice

El tratamiento efectivo de su empresa certificada de control de plagas disminuirá la infestación de cucarachas. Una vez que sea seguro volver a ingresar a su establecimiento, es momento de limpiar. Asegúrese de eliminar todas las cucarachas muertas y que se estén por morir, incluso las cápsulas de huevos transportadas por las cucarachas hembras adultas. No eliminar las cápsulas de huevos puede provocar una reinfestación en semanas posteriores ya que pueden aparecer las cucarachas en etapa ninfa que sobrevivieron al tratamiento de pesticidas inicial. Asegúrese de que todas las superficies afectadas se laven y saniticen exhaustivamente. Su permiso de salud solo se puede restablecer después de que todas las superficies afectadas se hayan limpiado y sanitizado adecuadamente.

3. Elimine las áreas de refugio relacionadas con la plaga

Ahora que ha eliminado con éxito toda la actividad de cucarachas y ha quitado la evidencia de plaga con la limpieza y sanitización, es importante tomar medidas para evitar la recurrencia. Elimine los huecos en las paredes, techos, estantes y otras superficies deterioradas que puedan ser futuras áreas de refugio y coloque una barrera para un control de plagas efectivo. **ASEGÚRESE DE HACER ESTO ANTES** de solicitar una reinspección.

4. Use esta lista de verificación para hacer un seguimiento de su progreso antes de volver a abrir

No pida una reinspección hasta que se completen todos los siguientes puntos:

- Elimine las cucarachas vivas con los métodos aprobados**
Contrate a un operador de control de plagas certificado o con licencia. Asegúrese de quitar del establecimiento todo el desorden, cartón y pertenencias del personal en exceso. Esto permitirá un servicio de control de plagas efectivo y evitará futuros refugios de cucarachas y otras plagas.
- Ingrese a su establecimiento solo cuando sea seguro hacerlo, limpie y sanitice todas las superficies de contacto con los alimentos** Esto incluye todas las superficies de contacto con los alimentos que estuvieron expuestas a manchas, cucarachas vivas o muertas y todos los pesticidas que se utilizaron. Es fundamental eliminar las cápsulas de huevos que dejan las cucarachas muertas o que están por morir, ya que cada cápsula de huevo puede contener posiblemente hasta 32 cucarachas “bebés” capaces de sobrevivir al servicio de control de plagas inicial. Rompa el ciclo de vida de las cucarachas.
- Elimine los puntos o áreas de refugio por completo**
El inspector de EHS asignado para realizar la reinspección buscará específicamente en el área de su establecimiento donde ocurrió la infestación original. Se deben eliminar las áreas de refugio. Después de esto, se realizará una inspección de rutina completa y, si se encuentra cualquier otra evidencia de actividad de cucarachas vivas, no podrá volver a abrir su establecimiento.
- Tenga su documentación del servicio de control de plagas disponible**
El inspector de EHS revisará esta documentación para garantizar que sea seguro ingresar al establecimiento para la reinspección. Debe tener la documentación disponible para la reinspección.

AHORRE TIEMPO Y DINERO

Si no ha completado la lista de verificación de arriba, **NO SOLICITE UNA REINSPECCIÓN**. El inspector de EHS asignado no podrá restablecer su Permiso de salud a menos que se hayan tomado todas las medidas mencionadas arriba. Las inspecciones repetidas estarán sujetas a cargos de reinspección.

PASOS DE PREVENCIÓN POSTERIORES A LAS MEDIDAS

El gerente del establecimiento de alimentos o la persona a cargo es responsable de realizar las evaluaciones del establecimiento iniciales y posteriores para garantizar el cumplimiento consistente de los requisitos de seguridad de los alimentos y capacitar a los empleados para prevenir las futuras plagas de cucarachas.

Para mantener un establecimiento libre de cucarachas, es importante que capacite a sus empleados para que completen los siguientes procedimientos de forma rutinaria:

- Inspeccionar todas las entregas y rechazar cualquier cosa que tenga signos de actividad de cucarachas
- Rechazar cualquier producto que muestre signos de plagas para prevenir una actividad de cucarachas futura
- Limpiar el establecimiento exhaustivamente con regularidad para eliminar los residuos y desechos de comidas acumulados

- Reparar y realizar mantenimiento al establecimiento con regularidad para eliminar posibles refugios para las cucarachas
- Inspeccionar su propio establecimiento habitualmente y buscar signos de actividad de cucarachas
- Contratar y mantener un servicio mensual con un operador de control de plagas certificado