



# Condado de San Diego

## DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

### DIVISIÓN DE ALIMENTOS, AGUA, Y VIVIENDA

## GUÍA DEL OPERADOR – CUCARACHAS: ¿CÓMO RESPONDER?

El Departamento de Salud y Calidad Ambiental (DEHQ) protege la salud pública a través del Programa de Seguridad Alimentaria, que es responsable de la supervisión de todos los establecimientos de venta minorista de alimentos dentro del condado. Como parte de las operaciones en los establecimientos de alimentos, siempre que se observa un peligro inminente para la salud, como la presencia de cucarachas, es necesario tomar medidas para proteger la salud del público.

Si el operador del establecimiento de alimentos observa evidencia de una infestación de cucarachas en el sitio, inmediatamente debe detener el servicio y proceso de alimentos y debe trabajar para resolver el problema antes de reabrir su negocio para proteger al público de las enfermedades causadas por la presencia de cucarachas dentro de un establecimiento de alimentos.

Si el personal del DEHQ observa evidencia de una infestación de cucarachas durante una inspección, el establecimiento será clausurado hasta que se hayan tomado las medidas adecuadas para corregir el problema y se haya realizado una reinspección para verificar su cumplimiento.

### **PASOS PARA ELIMINAR LA ACTIVIDAD DE LAS CUCARACHAS EN SU ESTABLECIMIENTO**

**No solicite una nueva inspección hasta que se hayan completado todos los pasos siguientes:**

#### **1. Control de plagas - Elimine la actividad de las cucarachas de forma rápida y segura**

El servicio de control de plagas con licencia es necesario para eliminar una infestación de cucarachas. Aunque podría intentar eliminar el problema usted mismo, los problemas complicados como la actividad de las cucarachas es mejor dejarlos en manos de profesionales capaces de tratar su establecimiento de forma rápida y, lo que es más importante, de forma segura. Los productos químicos que se usarán para librar su establecimiento de cucarachas son muy venenosos y su administración debe dejarse en manos de un operador de control de plagas con licencia del Estado de California. Puede encontrar listas de compañías de control de plagas certificadas en su directorio local. Todas las cucarachas deben ser eliminadas antes de solicitar una inspección de reapertura.

Si ya tiene contratada una compañía que provee esos servicios, llámela y comuníquese que necesita sus servicios para eliminar una infestación de cucarachas en su establecimiento. Una compañía de control de plagas certificada tratará su establecimiento, proporcionará documentación del servicio y le informará cuando sea seguro volver a entrar al edificio e iniciar la limpieza.

Es imperativo que usted colabore con su compañía de control de plagas para determinar el orden en el cual el tratamiento, limpieza y trabajo de exclusión (sellado de agujeros, grietas y fisuras) deben ser completados para que la eliminación sea más efectiva. Su inspector del DEHQ solicitará ver los recibos de servicio de control de plagas durante cualquier reinspección para reabrir su establecimiento.

#### **2. Elimine las cucarachas muertas y moribundas, limpie y desinfecte el establecimiento**

Un tratamiento eficaz por parte de su compañía certificada de control de plagas reducirá la infestación de cucarachas, pero esto puede llevar tiempo dependiendo el nivel de infestación. Una vez que sea seguro volver a entrar a su establecimiento, será hora de limpiar. Asegure remover todas las cucarachas muertas o moribundas, incluyendo todos los huevos de las hembras adultas. Si no se remueven los huevos, estos pueden causar una reinfestación, ya que pueden reaparecer numerosas crías vivas de cucarachas, llamadas ninfas, que sobrevivieron al tratamiento inicial con plaguicidas. Asegúrese de que todas las superficies en contacto con alimentos y otras superficies se laven y desinfecten correctamente. Toda limpieza debe completarse antes de solicitar una inspección de reapertura.

### **3. Elimine las áreas de refugio asociadas con la infestación**

Una vez que ya se haya eliminado toda la actividad de las cucarachas y se haya removido toda la evidencia de cucarachas a través de una limpieza y desinfección a fondo, es importante tomar medidas para evitar que las cucarachas vuelvan a aparecer. Elimine el desorden y el equipo no utilizado; y selle los huecos en las paredes, techo, las repisas u otras superficies deterioradas que puedan servir como futuras áreas de refugio y constituir una barrera para un control eficaz de plagas. Antes de solicitar una nueva inspección, se debe completar el trabajo de exclusión adecuado.

### **4. Haga una Autoinspección del Establecimiento**

Una vez que se haya completado el tratamiento de control de plagas, el establecimiento se haya limpiado y desinfectado a fondo, se hayan implementado todas las medidas de protección contra las plagas, y se hayan sellado todos los agujeros, áreas de refugio y puntos de entrada, el siguiente paso es realizar una autoinspección de su establecimiento.

Usando una linterna, busque rastros de cucarachas en todas las áreas de preparación de alimentos y bebidas y en el área de lavado de platos. Busque debajo y detrás de todos los equipos, en las esquinas y en la parte inferior de las repisas. Una vez que haya verificado que no hay más evidencia de infestación dentro del establecimiento, comuníquese con el inspector de área para programar una nueva inspección. Si no puede comunicarse con su inspector, puede llamar al especialista de guardia al 858-505-6900 y su solicitud será dirigida al inspector del área. Durante la inspección, si se observan cualquier evidencia de actividad de cucarachas, el establecimiento deberá permanecer cerrado y los pasos anteriores deberán repetirse hasta que no haya más evidencia de cucarachas y el establecimiento pueda reabrirse al público de forma segura.

### **AHORRE TIEMPO Y DINERO**

Si no ha completado los pasos anteriores, **NO SOLICITE UNA NUEVA INSPECCIÓN**. El inspector de EHS asignado no podrá aprobar la reapertura del establecimiento a menos que se hayan completado todos los pasos mencionados arriba. Las inspecciones repetidas estarán sujetas a tarifas adicionales de reinspección.

### **MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE INFESTACIONES**

El gerente o encargado responsable del establecimiento de alimentos es responsable de realizar evaluaciones iniciales y continuas del establecimiento para garantizar el cumplimiento constante de los requisitos de seguridad de alimentos y de capacitar a los empleados para prevenir futuras infestaciones de cucarachas. Para mantener un establecimiento libre de cucarachas, es importante completar los siguientes procedimientos rutinariamente:

- ☐ Inspeccione todas las entregas y rechace cualquier producto que parezca tener signos de actividad de cucarachas.
- ☐ Limpie a fondo y con regularidad su establecimiento para eliminar restos de comida acumulados, desechos y fuentes de agua para cucarachas.
- ☐ Almacene los alimentos en contenedores/equipos a prueba de plagas.
- ☐ Repare y mantenga regularmente su establecimiento para eliminar posibles escondites de cucarachas.
- ☐ Inspeccione rutinariamente su establecimiento y busque signos de actividad de cucarachas.
- ☐ Mantenga un servicio mensual con un operador de control de plagas certificado, con opción de aumentar la frecuencia del tratamiento según sea necesario.
- ☐ Comuníquese regularmente con su compañía de control de plagas. Ellos suelen a completar el tratamiento sin que nadie esté presente, por lo que es importante asegurarse de que entreguen un recibo con notas y de que usted los llame después de una visita al lugar para comunicarles encuentros y áreas específicas que necesiten una limpieza más profunda o sellado/repelación.
- ☐ Capacite al personal para identificar evidencia de cucarachas e implemente un régimen interno que garantice que su personal le informe observaciones a la administración o persona encargada.
- ☐ Si se observa evidencia de cucarachas, usted auto-cierre su establecimiento inmediatamente y tome las medidas necesarias para eliminar la infestación de cucarachas antes de reabrir las puertas al público.