

- Desocupe las canecas de basura cada día.
- Mantenga herméticamente selladas las bolsas de la basura en las canecas. (continua)
- Lave y seque las canecas de basura por lo menos una vez a la semana.
- Mantenga los contenedores de basura herméticamente sellados.
- Asegúrese de que los contenedores tengan conductos de drenaje.
- Coloque los contenedores sobre superficies de concreto y por lo menos a 15 pies de distancia de la entrada.
- Mantenga el área de los contenedores limpia y ordenada.
- Desocupe los contenedores frecuentemente, por lo menos dos veces por semana.

Paso # 3. Mantenga las plagas alejadas

No facilite a las plagas entrar a su cocina o cafetería. Un ratón puede entrar a través de un hueco del tamaño de una moneda de centavo. Una rata puede entrar a través de un hueco del tamaño de una moneda de 25 centavos. Las hormigas y cucarachas pueden entrar a través de las grietas más pequeñas.

Mantener las plagas alejadas requiere un esfuerzo de equipo. Los empleados de cocina y cafetería pueden trabajar en colaboración con los vigilantes y encargados del mantenimiento para identificar lugar que podrían facilitar el acceso de insectos, ratones y ratas.

- Asegúrese de hacer una lista de las reparaciones necesarias para mantener las plagas alejadas.
- Asegúrese de que todos los drenajes trabajen correctamente.

- Enmasille dentro y afuera alrededor de las tuberías y cables eléctricos que van dentro de las paredes.
- Instale puertas barredoras.
- Inspecciones todos los paquetes de correo que se hallen dentro del cuarto de almacenamiento.

Aprenda como reconocer plagas comunes.

Plagas comunes en las escuelas e Carolina del Norte.

HORMIGA, arriba
(Foto cortesía de Orkin.)



RATON, centro.
(Foto G. Nalyanya, NCSU)



CUCARACHA ALEMANA, abajo:
adultos, ninfas, capsula de huevos.
(Foto cortesía de la Universidad de Nebraska Departamento de Entomología.)



Para mas información, contacte

Dr. Godfrey Nalyanya
NCSU School IPM Project. (Universidad Estatal de Carolina del Norte- Proyecto MIP)
Telefono: (919) 515-5650
Email: godfrey_nalyanya@ncsu.edu
<http://schoolipm.ncsu.edu>



2000 copias de este documento fueron impresas a costo de

Patrocinado en parte gracias al soporte del departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor del *Pesticide Environmental Trust Fund de Carolina del Norte.*

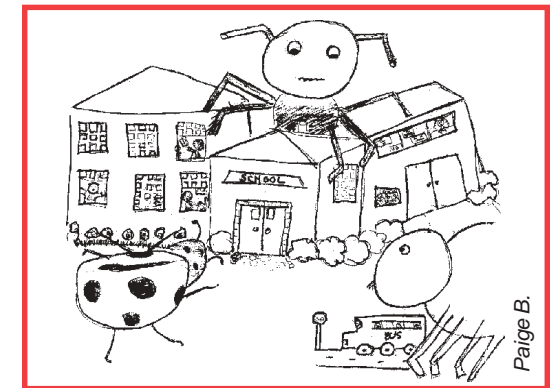
La referencia a productos o servicios comerciales no implica preferencia o discriminación contra productos similares o servicios no mencionados.

Publicado por Los Servicios de Extensión Cooperativa de Carolina del Norte

Distribuido en cumplimiento de una ley emitida por el congreso en mayo 8 y junio 30 de 1914. La Universidad Estatal de Carolina del Norte y la Universidad A&T de Carolina del Norte se comprometen a desarrollar una acción positiva para garantizar igualdad de oportunidades independiente de raza, color, credo, religión, sexo, edad o inhabilidad. Adicionalmente las dos universidades acogen a todas las personas independiente de su orientación sexual. Una cooperación de la Universidad del Estado de Carolina del Norte y la Universidad estatal A&T de Carolina del Norte, Estados Unidos, Departamento de agricultura y los gobiernos locales.

Campaña MIP Manejo Integrado de Plagas en las escuelas

Elimine las plagas en las áreas de servicios alimenticios



Pregunta:

¿Qué puede hacer usted con las plagas en las cocinas, cafeterías, cuartos de almacenamiento, lugares de deposito y contenedores?

Respuesta:

- Mantenga el lugar en absoluta limpieza.
- Mantenga el lugar absolutamente seco.
- Mantenga el lugar absolutamente ordenado.
- Mantenga el lugar herméticamente cerrado.

Manejo Integrado de Plagas

En una escuela que aplica el Manejo Integrado de Plagas (MIP), la eliminación de las plagas es un trabajo de **todos y cada uno**- no solamente de los expertos o “exterminadores”.

Las áreas de servicio de comida necesitan la mayor atención si la escuela quiere tener éxito en la reducción de los problemas de plagas. Busque y eliminar los lugares donde las plagas pueden encontrar comida, agua, o abrigo.

Hacer de las escuelas lugares seguros y saludables para nuestros niños es parte del trabajo de todos y cada uno.

A las plagas les gustan las áreas de servicio de comida. Estas son el mejor lugar en la escuela para encontrar alimentos, agua y calor así como lugares oscuros donde pueden esconderse. Si usted trabaja en la cocina o en la cafetería, usted puede ayudar a mantener las plagas alejadas asegurándose de que:

- No haya lugares donde puedan esconderse
- Nada que puedan comer
- Ninguna manera de que puedan entrar

El seguimiento estricto de estos tres pasos reduce los problemas de plagas.

Paso # 1. No deje ningún lugar donde puedan esconderse.

Las cocinas y cafeterías tienen muchos lugares donde las plagas pueden esconderse. Ellas pueden introducirse en cualquier parte que no sea herméticamente sellada o que no se limpie cada día.

Busque las plagas en:

- Detrás o debajo de lavaplatos, estufas y refrigeradores
- Dentro y debajo de los estantes o mesas para mantener la comida caliente y líneas de servicio
- Alrededor de los hornos microondas, tostadoras y calentadores de pan.
- Dentro de los huecos de las mesas y las patas de las sillas
- Debajo de enfriadores, refrigeradores y otros equipos pesados que no se mueven con mucha frecuencia
- Detrás de carteleras, cuadros y elementos decorativos, relojes, dispensadores de toallas de papel y dispensadores de jabón.
- Alrededor de baldes, trapeadores y elementos de limpieza, bolsas de la aspiradora y armarios o bodegas de almacenamiento.
- Alrededor de las canecas de basura y reciclaje
- Alrededor y debajo de los dispensadores de bebidas
- Dentro y alrededor de los contenedores de almacenamiento a granel.

¿Que debería hacer usted?

- Selle herméticamente cualquier hueco en las mesas y en las patas de las sillas.
- Repare grietas alrededor de los lavaplatos, drenajes, dispensadores de jabón y dispensadores de toallas de papel.
- Limpie las áreas escondidas, limpie las áreas que están a la vista, en los lados, detrás de cada cosa. Limpie la parte de arriba de todos los equipos altos.
- Mueva los equipos pesados por lo menos una vez a la semana y limpie exhaustivamente debajo y detrás de ellos.

Paso #v 2. No deje nada que puedan comer.

En el cuarto de almacenamiento.

- Repare grietas o huecos en paredes, pisos y techos.
- Asegúrese de que las puertas estén herméticamente selladas.
- Desempaque cajas en las áreas de recepción con el fin de evitar que las plagas se introduzcan con productos enviados por correo.
- Tome los empaques (especialmente de cartón) a la caneca de reciclaje más cercana inmediatamente.
- Escriba la fecha de llegada de cada cosa y use primero los productos con mas largo tiempo de almacenamiento, siguiendo las reglas de FIFO - First-In/First-Out. (Lo primero que llega es lo primero que se consume)
- Almacene cada cosa en recipientes de metal, vidrio o plástico que puedan cerrarse herméticamente.
- No deje productos alimenticios guardados en sacos o cajas de cartón.

Comience un libro de plagas para la cocina, el cuarto de almacenamiento, las áreas de descarga y depósito y la cafetería. Cualquiera que vea un insecto o un roedor (o sus excrementos) puede anotarlo en el libro especificando la clase de plaga y donde fue localizada.

Libro de plagas — Cocina	
Fecha de localización de la plaga y reportada por quien	
Marzo 1	cucaracha detrás de la nevera —Jaime
Marzo 3	hormigas alrededor de la puerta del cuarto de almacenamiento —Ricky
Marzo 12	ratón en los alrededores de la caneca de basura Susan
Marzo 17	cucaracha detrás de la nevera -James

- Nunca deje comida en empaques que no están sellados.
- Cada cosa almacenada en contenedores movibles debe estar por lo menos a seis (6) pulgadas de altura sobre el suelo. Cuando los productos se almacenen sobre repisas metálicas o paletas plásticas estas deben estar por lo menos un pie de altura sobre el suelo.

En la cocina.

- Deje todo el equipo limpio y seco—estufas, chimeneas, gabinetes, lavadores de platos y lavaplatos.
- Limpie y remueva cualquier resto de comida y canecas cada día, incluyendo restos caídos en el suelo o en los sifones.

En la cafetería.

- Deje todo el equipo limpio y seco.
- Deje todas las mesas y sillas secas.
- Remueva basuras y canecas después de cada comida.
- Mantenga los suelos limpios.

En las áreas de basura y reciclaje.

- Mantenga las canecas de basura limpias.
- Use bolsas para colocar la basura en las canecas.

(continua)