

No le prepare la mesa a las plagas

¡Servirles cuesta más de lo que usted cree!

Usted trabaja sin descanso para mantener limpia la cocina de su restaurante pero, así y todo, las cucarachas, hormigas y moscas encuentran alguna manera de entrar. Los consejos que figuran a continuación le ayudarán a minimizar las plagas en su restaurante y a reducir la utilización de productos químicos tóxicos que son dañinos para el medio ambiente.



Lo que usted puede hacer

¡No le dé nada de comer a las plagas!

- Mantenga la cocina libre de sobras de comida.
- Saque la basura todas las noches, y en un recipiente cerrado.
- Refrigere toda la comida, o almacénela en recipientes a prueba de plagas cada noche.
- Mantenga el sistema de ventilación funcionando bien, para evitar los residuos grasientos en las paredes.

Desagües y recipientes de basura: Hogar, dulce hogar para las plagas

- Limpie al vapor, o con cepillo, los sumideros a nivel del piso para ayudar a eliminar las moscas de la fruta.
- Mantenga bien limpia el área del Dumpster®, por dentro y por fuera. Es una tarea apestosa, pero si Usted no lo hace, las cucarachas lo harán.
- Lave las latas de basura periódicamente, sin echar el agua del lavado al drenaje de lluvia.

Ataje los ataques sorpresivos

- Antes de entrar las compras a la cocina, fíjese si traen insectos. A las cucarachas les gustan las cajas de cartón corrugado.
- No deje cajas en la cocina. Lleve las cajas para afuera, o almacénelas en el área refrigerada.
- Selle todas las rendijas y espacios debajo de las puertas.

A las plagas les gustan los aparatos eléctricos

- Mantenga limpia el área de las máquinas lavaplatos. Limpieles el sifón todas las noches.
- Donde sea posible, eleve lavaplatos, refrigeradoras, etc., por lo menos a seis pulgadas del piso.
- Limpie debajo de los aparatos eléctricos todas las noches.
- Limpie al vapor o lave los aparatos eléctricos semanalmente.
- No se olvide de lavar debajo de los mostradores, debajo del fregadero o lavamanos, y la rejilla de ventilación de la refrigeradora.

Asigne las tareas descritas más arriba a un "Supervisor de plagas". Verifique cada semana que se hayan realizado todas estas tareas.

Cómo obtener el máximo provecho de su exterminador

Juntos, usted y su servicio de exterminadores pueden mantener el restaurante libre de plagas y usar menos pesticidas que puedan causar daños a la Bahía o al océano. Muchos servicios de exterminadores usarán métodos menos tóxicos si usted lo solicita. Diga a su exterminador que:

Para reducir los escondrijos de insectos, tiene que

- Inspeccionar el restaurante completo, por dentro y por fuera.
- Sugerir modificaciones físicas que puedan ayudar a eliminar escondrijos de plagas.
- Sugerir cambios en los métodos de almacenar comida y de limpieza, para eliminar fuentes de alimento para las plagas.
- Colocar polvo de ácido bórico en espacios vacíos de las paredes.
- Sellar rajaduras y rendijas.

Haga pruebas de eficacia:

- Use trampas engomadas para comprobar que el programa de control de plagas funciona bien. Las plagas que atrape con estas trampas avisan que podría haber un problema.

Utilice cebo o carnada primero:

- Utilice cebo para controlar las plagas.
- Use productos químicos sólo en última instancia. Si no le queda más remedio, seleccione los químicos menos tóxicos, y pida a su servicio de exterminadores la información que aparece en las etiquetas.



Recuerde: Las plagas son sólo un síntoma. Los verdaderos problemas son lo que comen y los lugares donde viven.

