

Guía útil para la prevención de plagas

* **Limpieza y retirada de restos orgánicos.**

Asegúrate que la limpieza de las instalaciones y la retirada de la basura se realice antes del cierre del local, ya que las plagas de cucarachas y roedores son más activas por la noche. La ausencia de restos orgánicos hace que encontrar comida les resulte más complicado.

* **Neveras despejadas.** Además de tener correctamente organizado su contenido, es imprescindible que las neveras estén accesibles y sus alrededores despejados. Es muy importante que se puedan mover y manipular, ya que sus motores resultan un refugio muy cómodo tanto para las cucarachas, como para ratas y ratones. Por ese motivo, es imprescindible que al menos una vez por semana sean revisadas para retirar restos orgánicos que puedan haber caído accidentalmente detrás.

* **Ojo con escapes de agua y los excesos de humedad.** La humedad es un factor de riesgo, ya que puede dar lugar a la proliferación de diversas plagas de insectos: cucarachas, moscas de la humedad, moscas de la fruta, etc. Por ese motivo es imprescindible reparar inmediatamente los pequeños escapes de agua que se pueden producir en los puntos húmedos del local (lavabos, lavavajillas, fregaplatos, etc.)

* **Evitar las temperaturas elevadas en la cocina.** Es importante que la temperatura ambiental en el local sea adecuada para que los clientes se sientan a gusto, pero también es aconsejable reducir la sensación de calor en la cocina. Por ese motivo, si no se dispone de una ventilación adecuada, es aconsejable la instalación de aire

acondicionado que ayudará a regular la temperatura ambiental y así evitar que tu cocina se convierta en un criadero de plagas.

* **Desperfectos estructurales y grietas.** Los defectos estructurales pueden convertirse en un serio problema si en las instalaciones se detecta presencia de cucarachas o roedores. Pueden convertir cualquier grieta o agujero en su nido o madriguera y por eso su reparación y saneamiento es fundamental.

* **Programa la recepción de mercancía.** Es importante que tus proveedores realicen las entregas en un horario en el que dispongas de tiempo suficiente para atender y colocar los productos de forma inmediata. En muchas ocasiones junto a las cajas pueden colarse ratones o cucarachas, por eso es importante que te deshagas del embalaje innecesario enseguida.

* **Organiza el almacén.** Organizar correcta y adecuadamente el almacén puede ser de gran ayuda para la detección precoz de las plagas y facilitar la aplicación correcta de los productos biocidas cuando sean necesarios.

“El secreto de un servicio de control y prevención de plagas exitoso está en la comunicación activa y eficaz entre el profesional y el cliente.”

Desinfecciones Cimax
Tu Empresa de Fumigación
y Control de Plagas

En caso de incidencias contacta con tu empresa de control de plagas

 **93 635 41 33 · 691 400 078 · info@cimax.es**