

## **Biopyc recomienda realizar control de insectos voladores en el sector alimentario**

**Las altas temperaturas suelen venir acompañadas de un aumento de mosquitos, moscas y otros insectos voladores que son muy molestos y, sin un control adecuado, pueden convertirse en una plaga**

Las empresas de la industria alimentaria y restauración deben prestar atención a la presencia de insectos voladores en sus instalaciones que puede poner en jaque la seguridad alimentaria de sus productos ya que, estos insectos pueden ser portadores de múltiples enfermedades y gérmenes siendo un riesgo higiénico-sanitario para el consumidor final.

En Biopyc, expertos en salud ambiental, realizan controles de insectos voladores que provienen mayoritariamente del exterior de las instalaciones, por ejemplo moscas y mosquitos, y de la materia prima, como las polillas asociadas a los frutos secos como la polilla de la almendra (Ephestia o Cadra cautella) o a las de los cereales como la polilla de la harina (Plodia interpunctella).

Para llevar a cabo un adecuado control de insectos voladores se recomienda tomar las siguientes medidas:

Los accesos al exterior deben permanecer cerrados el mayor tiempo posible y las rejillas de ventilación deben llevar una malla. En caso de que estos accesos sean puertas con mucho tráfico se recomienda instalar cortinas de aire o puertas rápidas.

La materia prima y los productos elaborados deben conservarse adecuadamente y, si muestran signos de descomposición, desecharlos.

Contar con un estricto programa de limpieza de instalaciones, sobre todo en las zonas donde se manipulen los alimentos y los utensilios que se utilicen para manipularlos.

Mantener todos los contenedores cerrados y desechar los residuos orgánicos con regularidad.

Es recomendable complementar estas medidas básicas de higiene con los protocolos específicos de cada instalación y actividad empresarial ya que las necesidades no son las mismas en la industria alimentaria que en la restauración.

Contar con un programa preventivo de insectos voladores reduce el riesgo de infestación y ayuda a evitar tratamientos más costosos como son los de control de plagas. Además, en las instalaciones donde se manipulan alimentos es preferible evitar el uso de insecticidas que podrían contaminar los

productos.

Por estos motivos, es necesario llevar a cabo métodos de control basados en captura de insectos y control de su ciclo reproductor evitando que los insectos no acaben en el producto final.

¿Qué tipos de métodos de control hay?

**Insectocaptadores:** A través de una luz ultravioleta atraen a todo tipo de insectos voladores, y cuando están cerca, se pegan a las placas o son succionados por una corriente de aire.

**Confusión sexual:** Dispositivos que emiten feromonas para atraer a los insectos y evitar que detecten a los del sexo opuesto para así impedir el apareamiento y la reproducción.

Estos métodos, además de realizar conteos e identificar el tipo de insectos voladores a controlar, ayudan a analizar su tendencia poblacional.

También, las normas de calidad y seguridad alimentaria (BCR, IFS e ISO22000) presentan atención a qué tipo de sistema es el que se utiliza en la empresa para el control de insectos voladores.

En Biopyc ayudan a controlar la presencia de insectos voladores realizando un estudio previo de las instalaciones, identificando los riesgos y con un planteamiento adecuado a cada caso.

**Datos de contacto:**

Victor  
974474512

Nota de prensa publicada en: [Fraga](#)

Categorías: [Sociedad Aragón Restauración Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>