



# Condado de San Diego

## DEPARTAMENTO DE SALUD Y CALIDAD AMBIENTAL

### DIVISIÓN DE ALIMENTOS, AGUA, Y VIVIENDA

## GUÍA DEL OPERADOR – ROEDORES: ¿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 roedores, es necesario tomar medidas para proteger la salud del público.

Si el operador del establecimiento de alimentos observa evidencia de una infestación de roedores 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 roedores dentro del establecimiento de alimentos.

Si el personal del DEHQ observa evidencia de una infestación de roedores 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 LOS ROEDORES 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 los roedores de forma rápida y segura**

El servicio de control de plagas con licencia es necesario para eliminar una infestación de roedores. Aunque podría intentar eliminar el problema usted mismo, los problemas complicados como la actividad de roedores 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 roenticidas son muy venenosos; y las trampas pueden tener sus complicaciones. Por eso es importante contrate a 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. Todos los roedores deben ser eliminados 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 roedores en su establecimiento. Una compañía de control de plagas certificada inspeccionará el establecimiento para hacer/determinar lo siguiente:

- Identifique el tipo de roedor (ratón o rata).
- Evalúe los posibles puntos de entrada y sugerir reparaciones para evitar la penetración de roedores.
- Localice las áreas donde se esconden/anidan los roedores y dar recomendaciones para limpiar el establecimiento y eliminar el desorden e impedirles el acceso a alimentos y agua.
- Proteja su establecimiento, monitoree la actividad de los roedores y provea documentación de los servicios.

Su inspector del DEHQ solicitará ver los recibos del servicio de control de plagas durante cualquier reinspección para reabrir su establecimiento.

#### **2. Elimine toda la evidencia de actividad de roedores, limpie, y desinfecte el establecimiento**

Los roedores pueden transmitir enfermedades directamente a través de la exposición a sus excrementos, orina o saliva, o indirectamente a través de pulgas, garrapatas o ácaros que se hallan en su pelaje.

Cuando haga la limpieza después del tratamiento para eliminar una infestación de roedores, asegúrese de remover la orina, excrementos, los nidos, los roedores muertos y las marcas de roces de los roedores en el establecimiento. Deseche todo alimento que tenga mordeduras y cualquier alimento potencialmente contaminado, así como cualquier artículo que no pueda limpiarse y desinfectarse, como platos, vasos, o servilletas desechables. Asegúrese de que todas las superficies en contacto con alimentos y las que no lo están se laven y desinfecten correctamente. Toda limpieza debe completarse antes de solicitar una inspección de reapertura.

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

Una vez que se haya eliminado con éxito toda actividad de los roedores y se haya retirado toda la evidencia de roedores a través de una limpieza y desinfección a fondo, es importante tomar medidas para evitar que los roedores vuelvan a aparecer. Elimine el desorden y el equipo no utilizado; y selle los huecos en las paredes, el 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 inspección por su cuenta 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 roedores en todas las áreas de preparación de alimentos y bebidas y en la área de lavado de platos, como excrementos, nidos, marcas de grasa/rozaduras o roedores vivos o muertos. Busque debajo y detrás de todos los equipos, en las esquinas y dentro de 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 roedores, el establecimiento deberá permanecer cerrado y los pasos anteriores deberán repetirse hasta que no haya más evidencia de roedores 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 roedores. Para mantener un establecimiento libre de roedores, es importante completar los siguientes procedimientos rutinariamente:

- Inspeccione todas las entregas y rechace cualquier producto que parezca estar dañado o contaminado por roedores.
- Limpie a fondo y con regularidad su establecimiento para eliminar restos de comida acumulados, desechos y fuentes de agua para roedores.
- Almacene los alimentos en contenedores/equipos a prueba de roedores.
- Repare y mantenga regularmente su establecimiento para eliminar posibles escondites de roedores.
- Mantenga las puertas cerradas en todo momento.
- Almacene adecuadamente los residuos de alimentos y la basura en contenedores herméticamente sellados y a prueba de roedores.
- Inspeccione rutinariamente su propio establecimiento y busque evidencia o rastros de roedores.
- Contrate y 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 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 agujeros que deban sellarse, etc.
- Capacite al personal para identificar evidencia o rastros de roedores implemente un régimen interno que garantice que su personal le informe observaciones a la administración o persona encargada.
- Si se observa evidencia de roedores, usted auto-cierre su establecimiento inmediatamente y tome las medidas necesarias para eliminar la infestación de roedores antes de reabrir las puertas al público.