

## **Rentokil Initial: El 45% de los negocios que tienen plagas de moscas sufren pérdidas económicas**

**La gran afluencia de personas a los bares, terrazas y restaurantes durante el verano viene acompañada de una mayor presencia de moscas, capaces de transmitir enfermedades peligrosas. La multinacional dedicada al control de plagas y la higiene ambiental, Rentokil Initial, estima que 45% de los negocios que han sufrido infestaciones de moscas también han presentado pérdidas económicas. Los insectocaptadores Lumnia, de Rentokil Initial, combaten de forma efectiva a estos insectos e impiden su reproducción**

El calor típico del verano y el ritmo más relajado de esta estación hacen que aumenten las visitas a los bares, las terrazas y los espacios abiertos en los que la comida está siempre presente. Las moscas, atraídas por el olor de la comida, pueden entrar en estos lugares, posarse sobre los alimentos y convertirse en el inicio de grandes complicaciones para la salud.

Las moscas son importantes vectores para la transmisión de enfermedades y un problema de salud pública. Sus más de 120 mil especies en todo el mundo son focos propagadores de bacterias y pueden causar enfermedades como el cólera, la disentería, la hepatitis, la salmonella o la fiebre tifoidea.

En el verano se reproducen de forma veloz en cualquier sitio donde haya residuos y donde encuentren agua, alimentos expuestos y calor, elementos presentes en la mayoría de los locales comerciales de comida.

¿Qué hacer para combatirlos? Esta es la pregunta que se hacen quienes manejan bares, restaurantes y locales de puertas abiertas. Más aún si se considera que las moscas pueden pasar de huevo a adulto en solo 7 días, constituyendo un verdadero riesgo de infestación severa.

Más que un problema sanitario

Las infestaciones por moscas no solo son un problema de seguridad alimentaria, sino que entrañan importantes consecuencias para los negocios, en particular en aquellos dedicados a la hostelería, donde la presencia constante de comida resulta muy atractiva para estos insectos voladores, vistos con recelo y desagrado por parte de clientes actuales y potenciales.

La multinacional dedicada al control de plagas y la higiene ambiental, Rentokil Initial, estima que 45% de los negocios que han sufrido infestaciones de moscas también han presentado pérdidas económicas, al ser considerados insalubres por sus clientes. Los negocios de servicio o producción de comida suelen gastar 9.000 euros al año en controlar estas plagas, como una forma de mantener su reputación intacta.

Aunado a los problemas de seguridad alimentaria y los daños a la imagen de un negocio infestado de

moscas, la presencia no controlada de estos insectos puede acarrear onerosas sanciones administrativas, por lo que su control se hace más que necesario.

#### Cómo combatirlas

Todo sistema de control de moscas suele basarse en cuatro principios: exclusión de los insectos del área, restricción o reducción de la posibilidad de que se creen sitios de refugio o cría del insecto, destrucción del insecto y monitorización o revisión posterior sobre el impacto de la medida.

Por tradición, los bares y restaurantes han recurrido a la instalación de aparatos insectocutores, que emplean una rejilla electrificada que electrocuta a la mosca. Estos dispositivos entrañan riesgos de contaminación cruzada, pues los restos de moscas pueden esparcirse fuera del aparato y seguir contaminando al entrar en contacto con personas o alimentos, lo cual también da una pésima imagen al negocio.

Para responder a esta situación, Rentokil Initial ha desarrollado su serie de aparatos insectocaptadores Lumnia, que utilizan luces LED adaptables a las condiciones lumínicas del ambiente para detectar, capturar y acabar con las plagas de moscas, con un menor gasto de energía que con los tubos fluorescentes, lo cual lo hace un dispositivo ideal para la hostelería y la industria alimentaria en general.

Las moscas son atraídas por las luces LED y -al entrar en contacto con el dispositivo- quedan encapsuladas en una película adhesiva que se enrolla en un carrete. De esta forma, las moscas permanecen en el interior del aparato, eliminando cualquier riesgo de contaminación.

La versión Lumnia Ultimate cuenta con 3 lámparas LED negras y un alcance horizontal 40% superior al de los tubos fluorescentes, lo cual aumenta su capacidad de atracción mientras ahorra energía en un 60%. Esta versión del aparato está especialmente diseñada para entornos muy exigentes, grandes y con tolerancia cero a la presencia de plagas de moscas, como pueden ser los relativos a la industria alimentaria y farmacéutica, almacenes logísticos, zonas de almacenes de hipermercados o cocinas industriales.

Está disponible también la versión Lumnia Standard, que cuenta con dos lámparas LED y que es el dispositivo de uso más común en supermercados, cocinas de restaurantes, hoteles y comedores, entre otros espacios. Por su parte, el modelo más reciente -Lumnia Compact- es más discreto y pequeño y cuenta con uno de los menores consumos energéticos del mercado con su única bombilla LED de 11W, para usar en bares y cafeterías, pequeños comercios de alimentación y en general cualquier instalación que tenga una presencia de moscas moderada.

#### Acerca de Rentokil Initial

Rentokil Initial es la compañía líder mundial en servicios de Higiene Ambiental con presencia en 72 países, registrando crecimientos anuales en facturación, beneficios y dividendos. En España opera desde 1981 contando con 4 actividades principales: Control de Plagas, Higiene, Servicios de Decoración con Plantas de Interior y Marketing Olfativo.

**Datos de contacto:**

José Domingo Guariglia  
917818090

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

Categorías: [Nacional](#) [Medicina](#) [Sociedad](#) [Emprendedores](#) [Logística](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>